

10. Доцільність розвитку ресторанів етнічних кухонь в Україні

Людмила Дейниченко, Тетяна Роман, Надія Чижевська

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Протягом багатьох років увагу рестораторів привертають національні кухні різних країн світу. Низка факторів, таких як автентична атмосфера та маловідомі українському споживачу страви, незмінно притягують гостей, що бажають не тільки добре провести час, а й долучитися до іншої культури.

Матеріали і методи. Під час роботи було використано методи аналізу й синтезу, порівняння, системного підходу. Побудову графіків здійснювали за допомогою пакету програм MS Excel.

Результати. Розвиток культури споживання етнічних страв, як і збільшення частки закладів закордонних кухонь на ринку ресторанного господарства, нерозривно пов'язаний з туризмом і високим рівнем культури населення. Зокрема, велике значення має обізнаність споживачів щодо різних кухонь народів світу, які приваблюють сучасних гостей до закладів ресторанного господарства своєю самобутністю, різноманітністю і прихильністю до концепції здорового харчування.

Як правило, етнічні ресторани спеціалізуються на тому чи іншому вигляді національної кухні – грузинської, китайської, французької, італійської тощо. Етнічну спеціалізацію ресторанів м. Києва представлено на рис. 1.

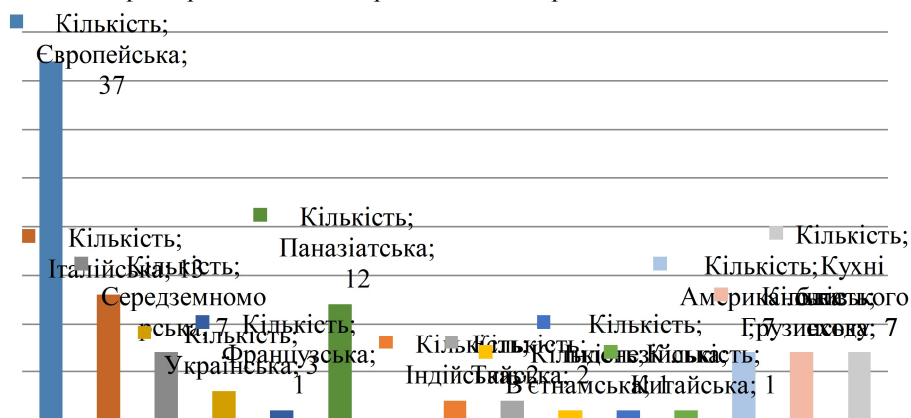


Рисунок 1 – Кількість закладів етнічних кухонь у м. Києві

Як можна обачити, здебільшого увагу споживачів привертають заклади європейської кухні. При цьому, заклади деяких відомих кухонь світу майже зовсім не представлені на національному ресторанному ринку. Зокрема, до таких кухонь відноситься англійська кухня, що характеризується ситними та простими в приготуванні стравами. Незважаючи на репутацію «бідної у кулінарній сфері», сьогоденні англійська кухня набуває все більшої популярності на ресторанному ринку.

Висновки. Враховуючи, що сучасне обличчя британської їжі представляє динамічну та процвітаючу кухню, за якою зараз слідкують у всьому світі, доцільним є привернення уваги рестораторів до даного сегменту ринку і популяризація англійської кухні, зокрема шляхом поєднання класичних рецептур з трендовими концепціями оздоровчого харчування.