



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ



XI Всеукраїнська науково-практична конференція

ПРИСВЯЧЕНА ДО 70-РІЧЧЯ З ДНЯ НАРОДЖЕННЯ
ПРОФЕСОРА В. Ф. ДОЦЕНКА

«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»



Київ НУХТ 2022



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ХІ ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

*Присвячена до 70-річчя з дня народження
професора В.Ф. Доценка*

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ***

17 травня 2022 р.

Київ НУХТ 2022

24. ТЕНДЕНЦІЯ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Матіяшук О.В., викладач
Михайленко В.М., здобувач
Кривчик М.,

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

Вступ. Період 2020-2022рр. вніс свої корективи в розвиток закладів ресторанного господарства (ЗРГ). Багато ЗРГ не витримало випробувань та припинили свою діяльність, ще більше ЗРГ змінили формат діяльності та стали більш успішнішими чім до 2020р. Тепер в розвиток бізнесу вносить свої корективи воєнний стан, в якому живе країна починаючи з 24 лютого 2022 р. Але бізнес не стоїть на місці, не зупиняють надавати послуги ЗРГ, зокрема деякі з них працюють на волонтерських засадах, а більшість ЗРГ відчиняють свої двері для надання послуг в повному форматі. Тому визначимо популярні тенденції розвитку ЗРГ в сучасних умовах.

Актуальність теми. Як зазначено вище, для того щоб повернути потенційних споживачів та набути нових, потрібно розвивати нові формати діяльності ЗРГ. Основними рішеннями, щодо ведення успішного бізнесу HoReCa є: цифрова трансформація та мультимедійність; доставка їжі на виніс; Finger Food; формат Grab and Go та Fast Casual; моно сировина/страви; поєднання рітейлу та кафе, або ресторану; використання локальної сировини; нові види олії; дієта року флекситаріанство; орієнтація на глобальну кухню та гастрономічний експірієнс; сировина «Без».

Результати та обговорення. Зараз особливої популярності набув формат діяльності ЗРГ «Grab and Go» та «Fast Casual». Що це за формат? «Grab and Go» – заклад невеликої площі, передбачає страви та напої з собою. Fast casual концепції бере свій початок в Америці. Перша згадка про такий вид ресторанів була ще 1981 року. Однак на той час великою популярністю користувався фастфуд, тому гості не змогли оцінити новий формат, і популярність він набрав тільки останнім часом.

Зараз більшість людей у США, а й у світі воліють вести здоровий спосіб життя, що відбивається якості харчування. Звідси зростаючий попит на фасткежуал-ресторани. Ще деякі ресторатори називають fast casual ресторани фуд-холи для тих, хто любить здорову їжу. Що характерно, відсутні офіціанти, найчастіше працюють лише басбої, а замовлення приймається біля стійки. Як приклад Фуд-маркет в Києві та Ринок їжі в Одесі. Відмінність Fast Casual від Fast Food полягає в стильному інтер'єрі, використанні багаторазового посуду, різноманітному меню, заклад працює на сировині (термічний стан – охолоджений).

Висновок. Ринок ресторанних послуг в Україні має величезний потенціал і перспективи розвитку ЗРГ, незважаючи на економічну і політичну ситуацію в країні. Перейняття зарубіжного досвіду, в свою чергу, сприятиме становленню високорозвиненого ресторанного бізнесу, що буде об'єднувати в собі як міжнародні, так і національні риси діяльності.