

## 64. ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ

**Я. С. Шевела**

*Національний університет харчових технологій*

У теперішній час на світовому ринку можна прослідкувати існування різноманітних концепцій організації ресторанного бізнесу, що створює здорове конкурентне середовище, яке сприяє підвищенню рівня якості пропонованої

продукції та послуг, вивченню і задоволенню смаків споживача і, як результат, збільшенню прибутку.

Багатий закордонний досвід в організації ресторанного бізнесу можна інтерпретувати в абсолютно нові підходи даної галузі в Україні, включаючи такі ідеї, як:

- поява концептуальних, унікальних підприємств ресторанного господарства;
- застосування автоматизованого та роботизованого сервісу;
- розміщення презентацій і вітрин з муляжами готових страв меню у торгових залах для візуального вибору позиції та подразнення смакових рецепторів споживача;
- концепція «free flow» (вільний рух), що характеризується відсутністю офіціантів, відкритою кухнею, вільним розміщенням відвідувачів у тематично відокремлених зонах торгової зали – кавових, коктейльних, пивних, зі вживанням гарячих страв, закусокних «острівках»;
- застосування прийомів молекулярної кухні;
- введення еко-технологій та популяризація ідеї здорової їжі;
- незвичайні поєднання та смакові акценти (сполучення холодного і гарячого, кисло-солодкого і солоного тощо) в технології продукції закладів ресторанного господарства.

Маловідомим напрямком для українських рестораторів залишається фуд-дизайн, що дозволяє якісно поліпшити подачу страв у відповідності з сучасними тенденціями; зробити меню закладу оригінальнішим і привабливішим з допомогою фотографій фуд-стилістів, не змінюючи рецептури страв чи стати оновленням, оздоровленням бізнесу, як елемент маркетингу.

Новою і, порівняно незатратною, родзинкою для більшості закладів міг би стати принцип «Eat&Smile» («їж і усміхайся») – обслуговування, що формує прихильність постійних та привертає увагу потенційних клієнтів, створює імідж. Так, принти побажань на дні тарілок та компліменти від шеф-кухаря здатні доповнити навіть найвишуканіший сервіс.

Також на сьогодні незвіданою «новинкою» є поява закладів ресторанного господарства для книгоманів, в яких організуються тематичні вечери за мотивами відомих книг. Прикладом є ресторан «The Bookish Banquet» в Амстердамі, що завойовує все більшу частку споживачів, пропонуючи вечерю, що описана на сторінках, чи несе дух книги. Усі бажаючі мають змогу підготуватися, адже попередження про такий захід з'являється за кілька місяців.

Як відомо, технологічний прогрес впевнено проникає в усі сфери життя – клієнти ресторану можуть годинами сидіти за столиком, занурившись в екран телефону чи ноутбука. Інноваційним, на мою думку, напрямком у цій сфері могло б стати ігнорування користування різноманітними гаджетами і заохочення живого спілкування. Наприклад, популярний ресторан «Abu Ghosh» досяг такого ефекту, запропонувавши 50 % знижки на все меню за умови не користування Інтернетом, комп'ютером чи мобільним телефоном. Як результат

– жива атмосфера, спілкування і збільшення обороту місця. Такий напрям в Україні мав би свою частку на споживацькому ринку, і такого роду новинка значно погасила б конкуренцію.

Отже, подані пропозиції можна застосувати для «оздоровлення» існуючих та відкриття нових конкурентних закладів ресторанного господарства в Україні. Ці заходи допоможуть залучити нових споживачів, популяризувати заклад і зробити взірцем успіху для інших.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Бізнес в блоге. Лучшие идеи бизнеса со всего мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biznesvbloge.ru/>.
2. Chamber Gourmet Club [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gourmetclub.ua/ua/>.