

MONOGRAFIA
POKONFERENCYJNA

SCIENCE,
RESEARCH, DEVELOPMENT #42

Burgas (Bulgaria)

29.06.2021- 30.06.2021

ВПЛИВ СУЧАСНИХ ВИМОГ НА РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Матіящук О.В.,

старший викладач,

Михайленко В.М., асистент Національний університет харчових технологій

Ключові слова: пандемія, заклади ресторанного господарства, якість, комфортність, інтер'єр.

Стан та перспективи розвитку закладів ресторанного господарства (ЗРГ) в умовах сьогодення залежать від умов оточуючого середовища, а саме кон'юнктури макро- і мікрофакторів. Тому, щоб “вижити в сучасних умовах”, а особливо в умовах всесвітньої пандемії, спричиненої вірусом Covid-19, ЗРГ повинні підвищувати свою конкурентну спроможність і фінансову стійкість шляхом розширення кола своїх послуг, підвищення їх якості, вдосконалення організації системи управління, організації праці та обслуговування споживачів.

Одним із основних трендів успішного функціонування ЗРГ є створення емоційного зв'язку між споживачем і закладом, так як сучасна людина більш обізнана, свідома, гіперінформована, більш вимогливіша і, що важливо, орієнтована на індивідуальний підхід. За останнє десятиліття розвитку закладів ресторанного господарства можна окреслили такі основні тенденції розвитку ЗРГ:

- формування нових напрямів сучасної кулінарії (популяризація натуральної та якісної їжі, перероблення

сировини та приготування їжі без відходів, використання «неідеальних» овочів і фруктів, зменшення кількості споживання м'яса, збільшення рослинного білка в щоденному раціоні, унікальність або автентичність кухні, переосмислення дитячого меню);

- поглиблення спеціалізації закладів ресторанного господарства, зокрема поява моно- закладів ресторанного господарства;

- створення міжнародних ресторанних ланцюгів;

- удосконалення форм праці та впровадження досягнень науково-технічного прогресу (впровадження робототехніки, потужна онлайн-взаємодія – одна із ключових ланок спілкування з споживачем, доповнена та віртуальна реальність, диджиталізація, миттєвий зв'язок або режим нон-стоп, мобільна оплата).

Досліджуючи гастрономічні тенденції розвитку ресторанного бізнесу, визначено головні тренди минулого року: використання локальної сировини; використання продуктів, виробництво яких не шкодить навколишньому середовищу, або екологічно стійких;

здорове і корисне дитяче меню; безглютенова кухня; гіперлокальне постачання – створення власного саду і городу при кафе або ресторани; зменшення порцій для підвищення доступності натуральної їжі; вживання в їжу тваринної або рослинної сировини повністю, так зване «безвідходне виробництво»; відродження давніх злакових культур; поява так званих «іменних» продуктів під маркою певного фермера або його господарства. Безперечно, на вищих сходинках перебувають: екологічно чиста їжа від місцевих виробників, відмова від імпортованих продуктів та продуктів промислової переробки, а також робота з локальними фермерськими господарствами.

Основною метою інноваційної діяльності в сфері гостинності є не лише зміна гастрономічних особливостей певного закладу із застосуванням сучасного обладнання та сучасних технік виготовлення страв, але й створення нових проєктів ЗРГ з новою концепцією та креативним дизайном, що зможуть задовольнити потенційних гостей [1].

Одним із таких напрямків є створення моно-закладів ресторанного господарства. Концепція моно-закладу ресторанного господарства полягає в тому, що меню побудовано тільки на одному головному інгредієнті, або ж на одній групі страв, або виробів.

Значною перевагою даного закладу є скорочення фінансових витрат, а саме споживання електроенергії; витрати на персонал; оптимізується розподіл праці, що дозволяє підвищити продуктивність праці в цілому.

Не менш важливим трендом є стильний інтер'єр ресторану чи бару – унікальний за характером. Це мультилокальний простір, у якому поєднуються мистецтво й цифрові технології, незвичні кольори та різноманіття фактур. Завдяки поєднанню різних матеріалів, форм і тем, кожний об'єкт інтер'єру – особливий. Крім того доповнена та віртуальна реальність стає основою концепції розвитку закладів ресторанного господарства та їх основною перевагою. Наприклад, віртуальні бари на висоті пташиного польоту, де відвідувачам пропонують в окулярах VR побувати на морському дні. Або доповнена реальність, наприклад розповідь про історію та технології створення продукту.

Порівнюючи особливості різноманітних інтер'єрів сучасних закладів ресторанного господарства слід зазначити, що найбільш вдалі з них, створені при активному використанні принципів і методів дизайну та ергономіки на всіх стадіях їх життєвого циклу. Різні за призначенням, оформлення, якістю обробки, функціональними особливостями інтер'єри мають однакові якісні показники, які необхідно оцінювати з позицій споживача.

Дизайн і ергономіка, надаючи головне значення «людського чинника», оперують характеристиками, адекватними споживчим властивостям інтер'єрів, тобто властивостям, які задовольняють потреби споживачів у процесі їх використання за призначенням. Тому розробка положень, що характеризують рівень комфортності

інтер'єру, і методика оцінки дозволить здійснювати вибір оптимальної номенклатури дизайн-ергономічності показники у процесі проектування, експлуатації та оцінки комфортності внутрішнього простору, а також надасть можливість виконувати роботи по створенню інтер'єрів на вищому професійному рівні.

Останнім часом в Україні з'явилися так звані вільні або креативні простори, які часто називають «коворкінгами», «некафе» або «smart safe». Вони розташовуються в центрі міста, або в офісних центрах і на сьогоднішній день дуже популярні, особливо в умовах всесвітньої пандемії. Основна концепція таких закладів – безкоштовно все, крім часу. Ці заклади працюють за системою «все включено» (відвідувач платить не за їжу та напої, а за час) і являють собою нерухомість нового формату, яка спеціально пристосована для фрілансерів, стартаперів, IT-підприємців та маркетологів.

Термін «коворкінг», як загальний офісний простір, з'явився в 2005 році, коли Бред Ньюберг відкрив перший коворкінг-простір в Сан-Франциско.

Коворкінг – це модель роботи, коли працівники залишаються вільними і незалежними, і використовують вільний простір для своєї діяльності. Займатися своїми справами вони можуть у коворкінг-центрах або у креативних просторах, винайнявши робоче місце на місяць, день або декілька хвилин.

Формат таких закладів передбачає наявність кухні, де відвідувачі можуть замовити каву, чай, сніки, фрукти і

печиво (у необмеженій кількості). Крім того можна користуватися оргтехнікою та засобами зв'язку, сейфом, робочими кабінетами, кімнатою для переговорів, бібліотекою (діє буккросінг), кімнатою для відпочинку. Тут можна влаштовувати ділові зустрічі, семінари, майстер-класи, перегляди кінофільмів і концертів, просто спілкуватися або відпочивати.

Коворкінг дозволяє поєднувати відчуття комфортності в демократичній атмосфері і пошука нових трендів, знань і вражень. Креативні простори і коворкінги являють собою свого роду культурно-освітні кластери, які поєднують в собі кафе, офісні та освітні центри, магазини, велопрокати, кінозали, конференц-зали, дизайн-бутіки, шоу-руми, лекторії і майданчики для розваг.

З появою в Україні традиції повноцінного сімейного відпочинку почали активно розвиватися замські ресторани, особливо на ключових трасах. Формат замських ресторанів передбачає: ресторан, готель на 15-25 номерів (одна будівля або будиночки), мангал, дитячий майданчик, звіринець, басейн, автостоянка.

Усе більшій популярності у великих містах набуває мода снідати у ресторанах, а тому деякі заклади починають свою роботу з 6-ї або 7-ї години ранку. Пропонуються як окремі страви, так і комплексні сніданки в українському, французькому, англійському, німецькому, італійському та американському варіантах.

Безумовно, ринок ресторанних послуг в Україні має величезний потенці-

ал і перспективи розвитку, а перейняття зарубіжного досвіду, в свою чергу, сприятиме становленню високорозвинутого ресторанного господарства, що буде об'єднувати в собі як міжнародні, так і національні риси.

Висновок. Проведено аналіз основних факторів розвитку закладів ресторанного господарства в умовах сьогоднішнього та окреслено основні тренди

розвитку на майбутнє з урахуванням часу та технічного прогресу.

Література

1. Паламарек К.В. Сучасні інноваційні технології в ресторанній індустрії / К.В. Паламарек // Студентська наукова Інтернет-конференція «Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства», 17 травня 2018 р., Чернівці, с. 8-10.