

26. АКТУАЛЬНІСТЬ СТВОРЕННЯ МОНО-ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ

Михайленко В.М., асист.

Матіящук О.В., ст. викл.

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

Ресторанний бізнес в Україні останнім часом динамічно розвивається, оскільки досить часто відкриваються нові заклади ресторанного господарства. З метою залучення та утримання гостей рестораторам необхідно спостерігати за сучасними трендами та нововведеннями в сфері гостинності. В основу дослідження покладено опрацювання та узагальнення праць зарубіжних і вітчизняних вчених у даному напрямку [1]. В ході теоретичних досліджень встановлено перспективний розвиток ресторанного бізнесу в Україні.

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 проектів ЗРГ з новою концепцією та креативним дизайном, що зможуть задовольнити потенційних гостей.

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 те, що це нові заклади. Ніша даного типу підприємства ще вільна, як в Києві, так і в інших містах країни. Також скорочуються фінансові витрати: споживання електроенергії; витрати на персонал; оптимізується розподіл праці, що дозволяє підвищити продуктивність праці.

При проектуванні моно-закладу ресторанного господарства створюється й новий алгоритм дій споживача, що спонукає гостя вибрати те чи інше місце проведення дозвілля. Тобто, гість спочатку обирає страву, або виріб що хоче спробувати, таким чином робить свій вибір на користь закладу, де його готують бездоганно, а не навпаки - спочатку обирає заклад ресторанного господарства, а потім, із запропонованого меню, виріб або страву.

Висновок. Впровадження запропонованої концепції закладу ресторанного господарства є перспективним, оскільки в Україні наявні заклади ресторанного господарства з широким асортиментом страв в меню, що в сучасних умовах вже не є актуальним та не можуть гарантувати продукцію високої якості через недостатній кваліфікаційний рівень кухарів.

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.