

23. ОГЛЯД ОСНОВНИХ ТРЕНДІВ У СФЕРІ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Матіящук О.В., асист.
Михайленко В.М., ст. викл.

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

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", 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, свідомо, гіперінформована, більш вимогливіша і, що важливо, орієнтована на індивідуальний підхід. За останнє десятиліття розвитку закладів ресторанного господарства можна окреслили такі основні тенденції:

- формування нових напрямів сучасної кулінарії (популяризація натуральної та якісної їжі, споживання продуктів 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 (моно заклади 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 клієнтом, доповнена та віртуальна реальність, диджиталізація, миттєвий зв'язок або режим нон-стоп, мобільна оплата).

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 клієнтам пропонують в окулярах VR побувати на морському дні. Або доповнена реальність, наприклад розповідь про історію та технології створення продукту.

Висновок. Проведено аналіз основних факторів розвитку закладів ресторанного господарства в умовах сьогодення та окреслено основні тренди розвитку на майбутнє з урахуванням часу та технічного прогресу.