

УДК 338.48

Михайло Рутинський

*канд. геогр. наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанної
справи та харчових технологій,
Львівський національний університет
імені Івана Франка*

РОЗВИТОК СЕГМЕНТУ BBQ-РЕСТОРАНІВ В УКРАЇНІ

Барбекю (BBQ) – це прадавня й досі наймодніша техніка приготування страв на непрямому вогні (на жаринах). Основою BBQ-меню є різноманітні страви з м'яса, які за останні роки істотно урізноманітнилися спектром страв з іншої сировини (овочі, фрукти, морепродукти тощо) та комбінованої сировини (овочево-м'ясні комбінації).

Масова популяризація барбекю розпочалася з Америки ще в XVII ст., але й досі – у XXI ст. – США є головним виробником і споживачем барбекю-страв, а також місцем розташування найвідоміших франшиз мереж барбекю-ресторанів. Сучасна індустрія BBQ-ресторанів США – це усаїшна галузь економіки із понад 500 мереж і окремих ресторанів, яка щорічно відповідає за праце-влаштування понад 30 тисяч працівників та генерує доходи на рівні 2 мільярдів доларів [1, 2, 4].

Один із ключових рецептів успіху на ринку – це приналежність до глобально розкрученого бренду, успішне просування власного бренду, чи принаймні вдале розташування та влучна назва закладу.

Сьогодні є дві головні бізнес-концепції (два полюси) барбекю-закладів. Перша: це заклади індустрії фастфуд – маленькі (зокрема, вуличні і мобільні) точки продажу загальнодоступного цінового сегменту. Друга – це повносервісні BBQ-ресторани з фірмовими стравами середнього та високого цінових сегментів.

За два останні десятиріччя спостерігаємо бурхливий розвиток сегменту BBQ-ресторанів у містах України. Головною причиною цього є те, що індустрія BBQ-ресторанів стала модним трендом для масового споживача в Україні, має мінімальні перешкоди для вступу, низький стартовий капітал і не має особливих вимог щодо ліцензування.

До 2020 р. на ринку послуг громадського харчування сформувалася повноцінна індустрія BBQ-ресторанів України. Попри дестабілізуювальну ковід-кризу, ринок BBQ-продукції з середини 2021 р. демонструє активний потенціал відновлення. Більшість (74 %) підприємств барбекю-індустрії України, за даними статистики, – це підприємства малого та середнього розміру, які обслуговують місцеву громаду. З іншого боку, не менше ніж 30 % BBQ-ресторанів України позиціонують себе закладами гастрономічного туризму.

Цільова аудиторія споживачів BBQ-продукції, по суті, всеосяжна, а тому статистичні звіти демонструють тренд стабільного зростання кількості українців-поціновувачів барбекю. Демографічний та психографічний склад українців-поціновувачів барбекю охоплює всі вікові групи обох статей. І справді, чоловіки і жінки, дорослі і діти із задоволенням відвідують BBQ-заклади, щоб або перекусити у форматі фастфуду, або насолодитися повноцінним ресторанным сервісом і без поспіху скуштувати улюблені страви у приємній компанії.

Лідерами за темпами розбудови мереж BBQ-ресторанів в Україні є Київ, Львів, Одеса та інші обласні центри, великі міста та туристичні центри (Буковель, Залізний Порт тощо). У цих містах кращі BBQ-ресторани активно долучаються до розвитку гастрономічного бренду туристичної дестинації [3]. Отож розвиток сучасних ринково-гастрономічних трендів функціонування BBQ-індустрії України проілюструємо на прикладі Києва та Львова (див. табл. 1, 2).

«ВАТРА» (Гуцульський стейк-хаус) – страви на основі народної кухні Карпат. У закладі представлено м'ясні страви в різних варіаціях тушкованих, копчених і смажених позицій.

«BEEF М'ясо & Вино» функціонує від 2010 р., уже тричі відзначено премією «Кращий м'ясний ресторан України» (2013, 2016, 2019) і премією Wine Spectator.

«YAK на крилах» – м'ясний ресторан з можливістю спостерігати за процесом приготування страв: аргентинський гриль і мангал розміщено в залі.

«Кузня ребра та пива» – розмаїття поєднань ребер із різними закусками й соусами в поєднанні з крафтовими напоями. Перевагами є великі порції і лояльна цінова політика.

«3B Republic–Beer-Hub Republic» – заклад модної BBQ-мережі з великим асортиментом пива та м'ясних стейків.

Таблиця 1

**Перелік п'яти стилістично оригінальних та популярних
(за інтернет-рейтингами) BBQ-ресторанів Києва**

<i>Назва закладу</i>	<i>Фірмові страви</i>
ВАТРА (Гуцульський стейк-хаус)	Шмат «ВАТРА»; смажене каре ягняти з винним соусом; спина бика; копчені яловичі ребра та ін.
BEEF м'ясо & вино	Американські мармурові стейки з органічної ферми Creekstone Farms на відкритому грилі Parilla і в дров'яній печі
УАК на крилах	страви на аргентинському грилі (стріплойн стейк, тібоун, рибай) тощо
Кузня ребра та пива	свинні реберця, перепела холодного копчення і чабата з фалафелем, чабата з сиром тофу та ін. П'ять крафтових сортів Микулинецького пива тощо
3B Republic–Beer-Hub Republic	Фірмові стейки рибай, фланках, black pepper, денвер пеппер, ковбой тощо

Таблиця 2

**Перелік п'яти стилістично оригінальних та популярних
(за інтернет-рейтингами) BBQ-ресторанів Львова**

<i>Назва закладу</i>	<i>Фірмові страви</i>
Ресторан м'яса та справедливості	свинні ребра, домашні ковбаси, стейки
На Мангал Steak House	стейки з мармурової яловичини, шашличні композиції, філе страуса тощо
«Фляшка Кляйна»	стейк рибай, традиційні німецькі м'ясні ковбаски, форель на вогні, овочі гриль та ін.
The grill	барбекю-страви американської, азіатської, японської, мексиканської кухонь
Churrasco grill&beer	фірмові м'ясні та рибні сети

Ресторан «М'яса та справедливості» (Перша львівська грильова ресторація м'яса та справедливості) вирізняється різноманітністю стейків, шашликів (яловичий, курячий, свинний) та домашніх ковбас. Одна з переваг – макро-порції, розраховані на великі компанії та туристичні групи. Для дегустування фірмових страв ідеально підійдуть варіанти: велика грильова тареля (свинний, яловичий шашлик та свинні ребра), або велика ковбасна тареля (мікс ковбасок усіх видів).

Ресторан «На Мангал Steak House» – заклад, що чітко орієнтує клієнта спеціалізацією на стравах, приготованих на мангалі. Переваги: розташування в самому центрі та пропозиція організувати колоритну барбекю-вечірку з друзями.

Ресторація «Фляшка Кляйна» – позиціюється як затишна типова львівська ресторація у дворикі в історичному центрі міста. Має оригінальне мангальне та барбекю-меню та не менш оригінальну гастролегенду про приготування страв за ексклюзивними давніми німецькими рецептами, які віднайшли в записнику вченого Кляйна. Серед них, наприклад, традиційні німецькі м'ясні ковбаски за рецептами з Альп, Мюнхена і Нюрнберга або ароматна запечена свинина на кісточці з перцем, глазуrowаним бальзаміком. Ще одна конкурентна перевага: усе м'ясо в ресторацію привозять із фермерських господарств поблизу Львова.

Ресторан «The grill» – альтернативна типова львівська ресторація в історичному центрі міста з акцентом на компанії і групи туристів (у меню – відповідні сети + просторі окремі кімнати на 25–50 гостей). Діє система накопичення бонусів для регулярних відвідувачів ресторану.

Заклад «Churrasco grill&beer» приваблює відвідувачів концепцією безлімітного сету за фіксовану вартість (аж до мегазамовлення: XXL сет). М'ясний безліміт містить мезе-сет, 10 видів страв з м'яса та ана-нас-чилі. Крім того, діє традиційне меню страв на вибір порційно до замовлення.

Висновок: індустрія BBQ-ресторанів України набирає обертів. Пріоритетною нішою у цій індустрії є ресторани нової української кухні, де всі страви готують з якісних локальних продуктів, доповнюючи їх картою якісних крафтових алкогольних напоїв та оригінальних коктейлів. Головним постковід-трендом індустрії є запровадження системи доставлення фірмових страв до дверей замовника.

Ключові слова: BBQ-ресторани, BBQ- індустрія, гастрономічний туризм.

Список використаних джерел

1. HoReCa : навч. посіб. у 3 т. / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.; за ред. А. А. Мазаракі.– Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2017. Т. 2.– 312 с.

2. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном : навч. посіб. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко.– Київ : КНТЕУ, 2004.– 365 с.
3. Кушнірук Г. Гастрономічний бренд туристичної дестинації / Г. Кушнірук, І. Цьолковська // Туристичний бренд як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку : збірник матер. Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. (Львів, 14 березня 2019 р.).– Львів : ЛІЕТ, 2019.– С. 68–70.
4. Сусол Н.Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник / Н.Я. Сусол.– Львів : Галицька видавнича спілка, 2015.– 316 с.