

УДК 338.488.2:640.43(477)

**Галина Островська**

*канд. екон. наук, доцент,  
доцент кафедри управління інноваційною  
діяльністю та сферою послуг,  
Тернопільський національний технічний  
університет імені Івана Пулюя*

## **СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ**

**Вступ.** В умовах сьогодення підприємства ресторанного господарства вимагають неперервного вивчення та систематизації наявних потреб споживачів, оскільки клієнт вважають центральною фігурою у функціональному процесі підприємства [1]. У цьому контексті виникає необхідність обґрунтування доцільності змін формату ресторанних закладів і впровадження сучасних рішень щодо завоювання лояльності власної аудиторії.

**Мета** – висвітлення сучасних тенденцій та перспектив інноваційного розвитку ресторанного господарства України задля підсилення конкурентних переваг на ринку послуг.

**Результати.** Умови конкуренції диктують ресторанним закладам необхідність нововведень і формування нових потреб, смаків, звичок і переваг серед потенційних клієнтів. Виокремимо основні світові тренди, які в сучасних умовах матимуть вагомий вплив на український ресторанний бізнес.

*Автоматизація та диджиталізація.* Більшість рестораторів застосовують сучасні технології задля оптимізації обслуговування. Ресторанні заклади використовують автоматизовані програми для ресторанів, десктопні системи замовлень, кіоски самообслуговування та планшети.

*QR-коди.* QR-код містить різноманітну інформацію, зокрема електронне меню, умови доставлення, історію ресторану, персональні

картки лояльності тощо. Практичним застосуванням кодів є останнє інтегрування Poster з додатком, що дає змогу клієнтам скористатися послугами одразу після сканування QR-коду.

*Франшизи.* Більшість закладів відкриті за франшизами. Франчайзинг є найменш витратним варіантом для клонування ресторанів під власною вівіскою. Франчайзингові мережі з кожним роком стають дедалі більш диверсифікованими та дистанціюються в своєму успіху від інших гравців ресторанного ринку.

*Доставка їжі.* На сьогодні доставлення їжі налагоджено більш ніж у 50% закладів [2]. Популярними у світі є додатки Delivery.com, Uber Eats, Caviar. На ринку актуальна концепція «хабів» для віртуальних ресторанів. Це здешевлює витрати ресторанних закладів та робить доставлення доступнішим для споживачів.

*Крафтові страви та напої.* Сучасна концепція «крафта» є креативним підходом до скорочення витрат. Відмінною альтернативою імпортованих аналогів є локальні продукти, як економ-, так і преміум-сегменту.

*Регіональна та національна кухні.* Ринок поступово покидають модні «дизайнерські» ресторани через конкуренцію. Цікавою тенденцією є відкриття невеликих сімейних та душевних ресторанів національної та місцевої кухні у таких інтерпретаціях, як кав'ярня, кондитерська, паб та фастфуд.

*Роботизація у ресторанах.* Однією з останніх новинок, яку презентували в NRA Show,— робот Penny 2. Ono Food Company планує запустити перший у світі повністю автоматизований ресторан на колесах із роботами та технологіями для приготування їжі та прийняття замовлень. В Україні технології розвиваються повільніше: кіоски самообслуговування і роботи не є масовим явищем.

*Агрегатори постачальників.* «Від фермера — до столу». На тлі таких змін у споживчій поведінці з'являються маркетплейси, які поєднують фермерів та ресторани з географічною прив'язкою. Це, наприклад, такі послуги, як Podfoods.

Надалі зробимо спробу висвітлити ресторанный тренди в Україні. Насамперед необхідно налаштуватися на розуміння того, що автоматизація закладів у нашій країні та в більшості країн Європейського союзу і США має різне цільове призначення. В Україні використання будь-яких технологічних систем вважають обов'язком: до прикладу,

відповідність PPO та відправлення фіскальних чеків до податкової для забезпечення відповідності законодавству.

*Фіскалізація.* У багатьох закордонних країнах відсутні жорсткі вимоги до управління закладом та фіскалізація, тому ринок технологій йде своїм шляхом. Через великі навантаження на заклади та практично повну безготівкову оплату найкраще розвиваються системи, що оптимізують швидкість обслуговування гостей, – сервіси управління чергою (wait list), доставлення, бронювання столиків. Найменше уваги на облік – більше на швидкість обслуговування та лояльність.

*Системи обліку.* За даними Національної ресторанної асоціації США, наразі в Америці 81% рестораторів використовують будь-яку POS-систему або касовий апарат. В Україні цей показник нижчий, але випадків, коли заклад відкривається без будь-якої системи обліку, стає дедалі менше. Заклади використовують мобільні POS-системи на планшетах або стаціонарні «коробкові» варіанти. Такі системи дають змогу оптимізувати процеси, скоротити витрати завдяки кращому контролю за рухом товарів та грошових коштів.

*Доставлення їжі з ресторанів та кафе.* У сучасних українських реаліях доставлення їжі приносить закладам значну частину прибутку. На українському ринку набули розвитку міжнародні сервіси доставки Glovo та Uber Eats.

*Персоналізація та програми лояльності в додатках.* Маркетингові активності ресторану та програми лояльності спрямовуються в додатки. Зазначимо, що McDonald's і Starbucks вперше розгорнули рекламні акції для додатків, а Burger King прив'язав їх ще й до геолокації.

Таким чином, ресторанне господарство є живим організмом, який вимагає систематичного моніторингу навколишнього середовища задля формування сучасних тенденцій і пошуку нових можливостей власного розвитку.

*Ключові слова:* ресторанний бізнес, конкурентоспроможність, мультимедійність, автоматизація та диджиталізація, крафт, франшиза.

### **Список використаних джерел**

1. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу : навч. посіб. / Островська Г.Й.– Тернопіль : Підручники і посібники, 2018.– 268 с.
2. Аналіз ринку громадського харчування (HoReCa, кейтеринг, а також харчування на АЗС).– URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/analiz-rynka-obshestvennogo-pitaniya-horeca-kejtering-takzhepitanie-na-azs>