

Марія Літвінова

*магістр кафедри готельно-ресторанної справи,
Херсонський державний університет*

ТРЕНДИ РОЗВИТКУ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКИХ ТА ДРАЙВЕРИ ЗРОСТАННЯ БІЗНЕСУ

Пандемія коронавірусу 2019–2021 років, початок бойових дій на території України призвели до згубних наслідків у ресторанному бізнесі. Навіть найуспішніші заклади зіткнулися з безпрецедентним падінням виторгта змушені скорочувати співробітників. Близько 20% кафе та ресторанів закрилися через обмеження на тлі пандемії. Більшості бізнесів довелося адаптуватися під нові умови, продиктовані подіями, що відбулися через певні чинники та мінливу соціальну динаміку.

Сфера громадського харчування та ресторанного бізнесу стала однією з тих галузей, що зміни торкнулися на фундаментальному рівні. Багато бізнесів довелося закрити, а деяким підлаштуватися під нові реалії та побудувати нові взаємини зі своїми гостями. Якщо говорити в цілому про закриті бізнеси, пов'язані з наданням послуг, то тільки громадське харчування становило 46% від загальної кількості.

Пандемія справила значний вплив на ринок кав'ярень та кафе-кондитерських. Багато гравців, які раніше демонстрували двозначні, а то й тризначні темпи зростання оборотів, стали фіксувати падіння виручки. Оцінка ситуації свідчить, що ці зміни пов'язані з новизною ситуації та відсутністю розуміння, як слід діяти за таких форс-мажорних обставин. Локдаун дезорієнтував більшу частину власників ресторанів та кафе [1]. Щоб вижити, кафе, ресторани шукають нових способів задовільнити гостей. Деякі з них перетворюються на продуктові магазини та фермерські крамниці, доставляючи споживачам свіжі продукти, які можуть приготувати вдома самостійно. Кафе з власною пекарнею пропонують хліб із різноманітного борошна та свіжу випічку.

Кафе-кондитерські ростуть швидше за решту каналів. Фудхоли і фудмаркети – це один із проявів демократизації ринку, тому що там

можна отримати чудову смачну їжу ресторанної якості, водночас не переплачуючи за зайву химерність[2].

Останні 5 років у NPD Group відзначають зростання ролі акцій та знижок у процесі ухвалення рішення гостя. Гості бажають зберегти колишній рівень споживання, але вони не можуть дозволити собі переплачувати. У сегменті кондитерських, пекарень та кулінарії дуже важливо використовувати систему акцій та знижок. За таких обставин бонуси працюють гірше та мало кого цікавлять.

Загальні тенденції поведінки гостя у сфері громадського харчування:

- платоспроможність падає, звички залишаються;
- пошук вигоди – як один із основних чинників вибору закладу;
- гості стали частіше харчуватися поодиночі (без компанії);
- з'являється звичка «перекусу» (харчування поза сніданком–обідом–вечерею);
- класичне хрестоматійне «сніданок–обід–вечеря» йде. Люди бажають снідати, коли їм хочеться, відповідно до їхнього ритму життя.

У разі пандемії оператори ринку почали шукати нові драйвери зростання свого бізнесу. Для кафе–кондитерських одним із напрямків, що дали змогу оперативнo відігравати втрати, став доставлення, але не для кав'ярень. Останні після експериментів із продуктом та способами надання послуги доставлення виявилися невдалими, тому відмовилися від подальших спроб розвитку в такому напрямку.

Виявилось, що в період пандемії 9 із 10 дорослих стали перекушувати набагато частіше, ніж раніше. І це турбує людей, тому покупці стали віддавати перевагу десертам зі зниженою кількістю цукру і з повністю натуральним складом.

Покупці почали звертати більше уваги на опис складу, присутність корисних компонентів та готовність працівників пекарні або кондитерської докладно розповісти про склад продукції. А також загалом на упаковку: на її екологічність та придатність для повторного використання.

Окрім того, покупець хоче бачити тістечка або цукерки, призначені саме йому. Наприклад, сімейний торт, варення для людей похилого віку, органічна пастила для прихильників ЗОЖ або екзотичні начинки для любителів усього нового.

Тренди у випічці змінюються щороку. І щороку експерти харчової промисловості прогнозують тенденції розвитку кондитерської галузі. Модні десерти допомагають людям не лише поласувати, а й зняти стрес, розважитися, зібратися з близькими. Наприклад, один із наймодніших десертів 2021 року – це нарізні тістечка. Порційні десерти готуються в одній формі, після випікання нарізають на частини та прикрашають. Веганське печиво також серед трендів у кондитерській справі печиво та цукристі вироби. До них належать безе, зефір, цукерки, мармелад, цукати, пастила, халва та інші. А ось шоколад і кремкові десерти мають дедалі менший попит [3].

Тренди десертів на Заході. Глобально в кондитерській справі також взято курс на корисніші десерти. Йдеться про кондитерські вироби зі зниженою кількістю цукру, без штучних добавок, із цілком натуральних продуктів. Цукор замінюють фруктами та медом, а пшеничне борошно безглютеновим. Також у тренді веганські десерти – без тваринних компонентів, яєць та молочних продуктів.

З іншого боку, у США та Західній Європі щораз більшою популярністю користуються екзотичні солодощі та начинки. Наприклад, японські тістечка із зеленим чаєм матчу, африканські пудинги та пончики чи пряний десерт із батату.

Кондитерські приваблюють покупців ласощами з незвичайними смаками: соєвий соус, водорості, часник, чорний оцет, розмарин, кардамон, авокадо, буряк. У тренді залишаються горіхи, солонка карамель, рожевий шоколад «рубі», японський чай матчу, а також алкогольні просочення: джин, мохіто, текіла, піна колада. Чистий чи максимально фантазійний смак – покупців приваблює і те, й інше.

Так, експерти зазначають, що у тренди випічки повернулися традиційні домашні рецепти: гарбузовий пиріг, печиво нідерландське *Sreculoos*, морквяний торт та інші. Для одних це спосіб повернутися в дитинство, для інших – ультрамодні ретротренди. Правильне харчування в пріоритеті: менше цукру, менше штучних компонентів, менше калорій, менше глютену. Більше фруктів та меду. Незвичайні смаки: поєднання солодкого із солоним, гострим, пряним чи овочами.

Глобальні тренди у сфері громадського харчування: самовдосконалення, ЗОЖ, розумне споживання; бажання гостя бути унікальним та почутим; прискорення темпів життя; демократизація.

Ключові слова: кафе-кондитерські, драйвери, громадське харчування

Список використаних джерел

1. П'ятницька Г. Т. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні / П'ятницька Г.Т., Найдюк В.С. // Економіка та держава.– 2021.– № 4.– С. 66–73.
2. Воловельська І. В. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні / Воловельська І. В., Лоєнко О. // Вісник економіки.– 2021.– № 55.– С. 115–118.
3. Власенко Ю. К. Вплив міграційних процесів на розвиток ресторанної справи в Україні сьогодні / Власенко Ю. К., Адамчук С. І., Сніжицька К. Є. // Інтелект. Особистість. Цивілізація.– 2022.– № 1.– С. 62–69.