

УДК 338.488.2:640.443(477)

Людмила Малюта,

д-р екон. наук, професор, професор кафедри управління
інноваційною діяльністю та сферою послуг

Ірина Галицька,

асистент кафедри управління інноваційною діяльністю
та сферою послуг

Діана Яремко

магістр кафедри управління інноваційною діяльністю
та сферою послуг

*Тернопільський національний технічний університет
імені Івана Пулюя, м. Тернопіль*

РОЗВИТОК СУЧАСНОЇ БАРНОЇ КУЛЬТУРИ В УКРАЇНСЬКОМУ РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Вступ. В умовах жорсткої конкуренції ресторани стають все більш демократичними та професійними. Формуються ресторанні мережі, ведеться боротьба за клієнтів, яких постійно треба дивувати, заохочувати і цінувати. Безперечно, український ресторанный ринок має великий потенціал і перспективи розвитку, при цьому запозичення закордонного досвіду є кроком до високорозвиненої ресторанної індустрії з міжнародними та національними особливостями.

Метою дослідження є подальший розвиток барної культури в українському ресторанному бізнесі.

Результати. Ресторанна галузь у 2020 р. зіткнулася з непередбачуваним наслідком – впливом запровадження карантинних заходів [1]. З цієї причини, згідно з Постановою Кабінету Міністрів України № 215 від 16 березня 2020 р., було заборонено обслуговувати відвідувачів більше двох місяців, окрім надання послуг на винос [2]. Водночас, барна індустрія, яка до цього неперервно розвивалася в усіх сферах, зокрема, технологія приготування напоїв, маркетинг, відносини, культура обслуговування, постраждала найбільше. Це пов'язано, насамперед, із недосконалістю законодавства. Внаслідок карантинних заходів бари втратили значну частину своїх клієнтів, і не лише на період дії обмежень. Запровадження регуляторних заходів

вплинуло як на очікування споживачів, так і на компетентність персоналу та власників барів. В умовах сьогодення барна індустрія змінює характер і структуру своєї діяльності. У цьому контексті визначимо основні напрями запровадження інновацій.

Нові форми обслуговування. Перш за все, бармени воліють відновити свою клієнтуру, пропагуючи цінність персоналізованого підходу до кожного клієнта. Розуміючи це, швидке та доброзичливе обслуговування (fast and friendly service) поширюватиметься в ще більших масштабах.

Традиційний робочий процес бармена доповнюється новим мистецтвом флейрінгу – створенням коктейлів з елементами жонглювання. Це символ творчої роботи бармена, міні-вистава, яка приваблює гостей і приносить додатковий дохід. Уміння пробудити інтерес до закладу, здатність захопити своєю майстерною технікою приготування та подачі напою, при цьому ще мати психологічний вплив на людину – це великий талант.

Зважаючи на численні втрати робочих місць, барменська справа стає більш мобільною. З метою залучення нової клієнтури та надання нових ідей і концепцій для бару є організування вечора гостьового бармена (guest bartenders). Запрошення guest bartenders набуває статусу івенту, з власною афішею та сторінкою зустрічі у Facebook. Цей івент, якщо він добре спланований і реалізований, є фантастичним способом залучити нових клієнтів до закладу, що максимізує як рекламу, так і прибуток.

Стале споживання. Цей тренд має потенціал стати новою філософією в українській барній індустрії. Основними рисами сталого споживання в барній справі є ініціювання благодійної діяльності для допомоги тим, хто її потребує, використання місцевих екологічно чистих продуктів у виробництві коктейлів, відмова від пластикового посуду на користь доквілля, популяризація підходів сталого споживання в барній індустрії. Серед них – регулярні освітні програми для барменів. Впровадження культури сталого споживання в барній індустрії – це не тільки новий світовий тренд у цій сфері, але й можливість створити особливі умови для тих, хто потребує допомоги у важкі часи, а також конкретна дія, спрямована на захист навколишнього середовища.

Молекулярна міксологія – актуальний синтез знань. У світі давно панують інновації, які не обійшли стороною і барну справу. Міксологія 21 століття – молекулярна міксологія. Це мистецтво створення коктейлів у молекулярній формі, де змінено форму, текстуру та стан напою, це техніка, де коктейлі представлені у формі желе, піни, сфери або сорбету. Молекулярні коктейлі стали дуже популярними в меню модних барів в останні роки. Вони відрізняються незвичайними ароматами, такими як квіткові, овочеві і навіть тютюнові, димові та шкіряні есенції, а також концентрацією і кольором рідини, формою коктейлю і способом його подачі. Безумовно, застосування передових технік приготування молекулярних коктейлів потребує спеціального обладнання, а також певних знань у галузі фізики та хімії. Це означає, що барменам, які планують залишатися в тренді, доведеться розвиватися та підвищувати свій рівень професійної освіти.

Заслуговує на увагу той факт, що в серпні 2023 р. американська компанія «Barsys» повідомила про розробку розумного робота для виготовлення коктейлів в автоматичному режимі. Роботизований бармен із алгоритмами на основі штучного інтелекту отримав назву Barsys 360.

Висновки. Сьогодні бари поєднують в собі незвичайні архітектурно-інтер'єрні рішення, інноваційні техніки приготування напоїв та способи їх подачі, захоплюючий флейвінг, професійний персонал – все те, що створює конкурентні переваги закладу.

Ключові слова: ресторанний бізнес, барна культура, інноваційні послуги, флейвінг, гостьовий бармен, молекулярна міксологія, роботизований бармен.

Список використаних джерел:

1. Галицька І. Б. Індустрія гостинності: післявоєнні тренди та перспективи / Галицька І. Б., Кушпінський Т. П., Сопронюк Г. Є. // Наука, інновації, бізнес: проблеми, перспективи і сьогочасні тренди розвитку : матеріали XI Всеукр. наук.-практ. конф., присвяч. пам'яті почесного професора ТНТУ, академіка НАН України М. Г. Чумаченка. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2023. – С. 27–28.

2. Про запобігання поширенню на території України коронавірусу COVID-19 : постанова КМУ від 16 березня 2020 р. № 215.