

УДК 338.488.2:640.43

**СУЧАСНІ ФОРМАТИ «FAST CASUAL»,
«FINE DINING», «QUICK'N'CASUAL»,
«FREE FLOW» У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

J. Brinza
Словацький аграрний університет,

В. Холявка, М. Філь
Львівський державний університет
фізичної культури

Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових частин індустрії гостинності. Водночас ресторанний бізнес, з одного боку, є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з другого – середовищем із високим ступенем конкурентності. У всьому цивілізованому світі він є одним із найпоширеніших видів малого бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку, за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг. Усі заклади та підприємства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності. Щоб у боротьбі за клієнта запропонувати послуги краще, ніж у конкурентів, власних сил у ресторану буває недостатньо. Умови конкуренції змушують шукати такі шляхи, які б орієнтувалися на консолідацію зусиль, спільні інтереси серед однопрофільних підприємств для заочно ширшого залучення відвідувачів, розв'язання поточних проблем, сприяння розвитку ресторанного господарства в цілому [1, с.23].

Ресторатори поступово відмовляються від елітної публіки і переходять на масові формати. Про це свідчать дані статистики, підтвержені оцінками експертів. Більше того, прагнучи максимально задовольнити потреби відвідувачів в умовах кризи, ресторатори поступово переходять на знову вироблений власний формат, який не вписується у загальноприйнятну класифікацію підприємств ресторанного сегменту. Характеристику форматів закладів ресторанного господарства (ЗРГ) подано в табл. 1.

Характеристика формату закладів ресторанного господарства

№ з/п	Назва закладу ресторанного господарства	Формат	Відмінності
1	Ресторан	«Fast Casual»	Значення цього формату «швидкий і демократичний», є найбільш перспективним в Америці, Європі та в Україні
2	Ресторан	«Fine Dining»	Цей заклад преміум класу з більшістю переваг: інтер'єр, створений кращими дизайнерами, професійний персонал, відмінна кухня, велике різноманітне меню, наявність винної карти з асортиментом слітних вин
3	Ресторан	«Quick`n`casual»	Заклад швидкого обслуговування, відрізняється швидким обслуговуванням столиків, порівняно з іншими ресторанами
4	Євроїдальня самообслуговування	«Free Flow»	Значення – «вільний рух». Цей формат передбачає вільне переміщення гостей по торговому залу із можливістю самостійного вибору страв, що готуються у їх присутності. Відмінність – це великий асортимент, демократичні ціни, велика пропускна спроможність

Отже, «Fast Casual» займає проміжну ланку між демократичним рестораном і фаст-фудом, він не пропонує повного спектру послуг, які може надати ресторан, однак пропонує вищу якість їжі з меншою кількістю заморожених або оброблених інгредієнтів, ніж у ресторанах швидкого харчування. Страви готують індивідуально для кожного клієнта з продуктів високої якості, а також з делікатесів [2].

Для формату ЗРГ «Fine Dining» важливе їх місце розташування, а саме історичні райони центральної частини міста. Найчастіше ця структура не є мережевою, а представлена окремим проектом. Кожен ресторан має свою індивідуальність, свій власний ексклюзивний дизайн, найчастіше авторський.

Щоб зберегти хорошу кухню й максимально прискорити процес обслуговування гостей, ресторани переходять на формат «Quick-casual», що займає проміжне місце у класифікації підприємств харчування між ресторанами швидкого обслуговування й демократичними ресторанами.

В Україні перший заклад «Free flow» відкрили в жовтні 2004 року в Одесі, у ТЦ «Грецький» компанії «ТАВРІЯ-В». Концепції «Free flow» вважається швейцарська мережа Marche Movenpick.

Основна умова існування закладу «Free flow» – значна прохідність. «Free flow» заробляє винятково на обігу. Хрестоматійне правило цього бізнесу засвідчує, що на кожне посадкове місце припадає щодня від 6 до 10 відвідувачів.

Отже, більшість ЗРГ орієнтовані на демократичну публіку. Експерти ресторанного ринку вважають, що найближчими роками кількість ресторанів середнього класу збільшиться в декілька разів, незважаючи на жорстку конкуренцію. Тому, перш ніж відкривати будь-який заклад ресторанного бізнесу, необхідно чітко визначити його формат, оскільки заклад повинен відповідати прийнятним стандартам і, найголовніше, мати правильне позиціонування для своїх відвідувачів.

Список використаних джерел:

1. Крилова Л. В. Інноваційні ресторани технології : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Л. В. Крилова. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. – 140 с.

2. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства і їх розвиток на вітчизняному ринку [Електронний ресурс] // Реферати на українському порталі. – Режим доступу : <http://www.studfiles.ru/preview/5647529/page:5/>.