УДК 642.5

Людмила Кюрчева
канд. с.-г. наук, доцент
Анастасія Ганчева
студентка 31 ГРС
кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи,
Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

ПРОСУВАННЯ ПОСЛУГ У СИСТЕМІ HoReCa

Сьогодні в Україні останнім часом широкого розвитку набувають проєкти надання послуг у системі HoReCA на узбережжі Азовського моря. Цінність таких проектів полягає в унікальній товарній пропозиції. Конкурентна перевага ресторанів у реалізації страв із місцевих рибопродуктів та обслуговування клієнтів.

Ключовими чинниками ринкового середовища, які можуть впливати на економічні результати діяльності ресторанів є, рівень конкуренції серед об'єктів відпочинку на узбережжі Азовського моря, платоспроможність клієнтів обраного сегмента ринку, залежність роботи ресторанів від сезону відпочинку на узбережжі Азовського моря, інноваційні заходи в облаштуванні ресторанів біля води, а також створенні унікальних пересувних платформ, наявність постачальників якісних харчових продуктів, різноманітність видів риб в басейні Азовського моря [1].

Сьогодні основне меню ресторану «ХВИЛЯ» складається з морепродуктів Приазовського і Причорноморського районів і різних вин українського виробництва. Це дає можливість позиціонувати ресторан з погляду національних традицій. В асортимент уведено страви, приготовані з морської риби (смаженої, запеченої, на грилі). Основними споживачами послуг є клієнти у віці від 30 до 50 років. Такі споживачі, асоціюючи ресторан зі спокійною, затишною і тихою атмосферою, більшу частину вихідних вечеряють у ресторані і оплачують на 50 % більше від суми середнього чека за додатково надані

© Кюрчева Л., Ганчева А., 2021

послуги, до яких входить вибір живої риби для гриля, музичний супровід, оренда пересувної платформи на воді [2].

Окремі підприємства HoReCa, котрі хочуть проявити лідерство та продемонструвати обізнаність у новітніх трендах, обслуговують клієнтів у нічний і ранковий час, що дає можливість збільшити дохід від обслуговування столика за рахунок більшої кількості часу. Також застосування послуг музичного оформлення, пересувних платформ, на яких розміщують посадкові місця, та оформлення гойдалок замість стільців біля бару – це з погляду маркетингу приваблює споживачів.

Інноваційні види надання послуг і оформлення замовлень із потенційними споживачами сьогодні практично кожне підприємство пропонує вести через соціальні мережі, а також через готелі і бази відпочинку, які на основі взаємної угоди про просування послуг стають безпосередніми стейкхолдерами просування нових послуг серед своїх клієнтів. Крім цього, ключовими клієнтами стають організації та тренінгові компанії, які періодично проводять заходи з навчання персоналу, що забезпечить наповнюваність у вихідні дні в міжсезоння.

Ключові слова: HoReCa, послуга, ресторанне господарство.

Список використаних джерел

1. Роль збалансованого харчування в сучасній продовольчій системі України. Висновки Національного діалогу «Трансформація продовольчих систем: український контекст».– URL: http://surl.li/aibbl
2. Food Service Market: Global Industry Trends, Share, Size, Growth, Opportunity and Forecast 2021–2026.– URL: https://www.imarcgroup.com/food-service-market