

УДК 640:43

Юлія Жаданканд. екон. наук, молодший науковий співробітник
кафедри теорії і систем автоматизованого проектування механізмів і машин**Тетяна Жадан**канд. екон. наук, доцент,
доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу
Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ НОВИХ ФОРМАТІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Процеси, які сьогодні відбуваються на ринку ресторанних послуг, нововведення в підходах до якості обслуговування, способу харчування, карантинні обмеження сприяють появі нових форматів закладів ресторанного господарства.

Мета роботи – проаналізувати сучасні тенденції розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства.

Новий формат закладів ресторанного господарства, як правило, утворюється на базі традиційних форматів Fast Food, Casual dining і Fine dining шляхом їх різноманітного поєднання з використанням кардинально нових (інноваційних) підходів до стилю обслуговування, принципів створення й подачі страв, складання меню, зонування приміщення й оформлення інтер'єру, тощо. До нових форматів закладів ресторанного господарства можна віднести: Fast Casual, Food Court, Street-food, Free flow та інші.

Fast Casual («швидкий та демократичний») – цей формат закладу ресторанного господарства поєднує в собі переваги Fast Food і демократичного ресторану Casual dining. У такому закладі гість може за порівняно невелику ціну і поїсти, і відпочити. Концепція fast casual бере свій початок у США. Перша згадка про такий вид ресторанів відноситься до 1981 року. Але в той період часу особливою прихильністю

відвідувачів користувався фаст-фуд і вони не змогли гідно оцінити новий формат. Прагнення людей до здорового способу життя, а відповідно і до якості харчування, привернуло увагу до нового формату закладів ресторанного господарства, що сприяло їх активному розвитку в США, Європі та Україні.

Ресторанні заклади формату Fast Casual відрізняються від Fast Food стильним інтер'єром, свіжими і корисними продуктами, різноманітним меню, багаторазовим посудом, а їх спільними рисами є швидке обслуговування, невелика площа, відсутність офіціантів [1]. Як правило, ресторани Fast Casual розташовуються у локаціях зі значним потоком людей. Приміщення можуть бути невеликими за розміром. Найчастіше кухня повністю або частково відкрита. Інтер'єр має налаштовувати на комфортне перебування гостя у приміщенні. Ціни мають бути доступними, а якість продукції – високою.

Food Court (ресторанний дворик або фуд-корт) – це розташування декількох закладів ресторанного господарства в межах одного спільного простору (зал, поверх) для харчування. Принцип роботи ресторанних двориків полягає в тому, що відвідувач замовляє їжу і напої в одному із ресторанів, які розташовані у загальному приміщенні (ресторанному дворику), і самостійно відносить замовлення у зал для прийому їжі [2]. Деякі підприємства харчування можуть надавати послуги офіціантів. Найчастіше такі формати закладів розташовують в торгово-розважальних центрах, готелях, аеропортах, вокзалах, іноді – в окремих будівлях. В ресторанних двориках можна зустріти абсолютно різні заклади ресторанного господарства – від великих мережевих до дрібних підприємств, які пропонують традиційну або національну кухню. У типових північно-американських і європейських ресторанних двориках розташовані такі мережі швидкого харчування, як McDonald's і Sbarro. Формат може включати в себе точки фаст-фуду і стріт-фуду.

Street food (вулична їжа) – це готова до споживання їжа чи напої, що продаються на вулиці чи в інших громадських місцях, наприклад, на ринку чи ярмарку. Така їжа, як правило, продається в портативних харчових кіосках або з фудтраків. Більша частина меню відноситься до категорії фаст-фуду. Асортимент страв вуличних точок (гамбургери, шаурма, хот-доги, чебуреки, сендвічі, млинці, запечена картопля, фірмова випічка) максимально адаптований до швидкого і масового приготування.

Free flow («вільний рух») передбачає вільне переміщення гостей по торговому залу ресторанного закладу з можливістю вибору страв. Відмінними рисами формату Free flow є: широкий асортимент страв, демократичні ціни, велика пропускна здатність, самообслуговування, наявність відкритої кухні, іноді – приготування страв на очах у відвідувачів [2]. Засновником концепції ресторанів Free flow можна вважати Уелі Прагера (Ueli Prager), який в Цюриху у 1948 році відкрив перший ресторан «Mövenpick» і задумав його як місце зустрічі ділових людей, де вони могли б швидко і смачно поїсти [3]. Назва ресторану «Mövenpick» перекладається з німецької як «moeve» – «чайка» та «pick» – «хапати», тобто концепція харчування – «хапати на льоту». На сьогоднішній день «Marché International» – це глобальна, інноваційна кейтерингова компанія, яка розробляє різноманітні рішення для кейтерингу і є винахідником популярних брендів Marché Mövenpick, Mövenpick Restaurants, Palavrion Grill & Bar, White Monkey та Cindy's Diner [3].

Ключові слова: Fast Casual, Food Court, Street-food, Free flow.

Список використаних джерел:

1. Fast Casual рестораны [Електронний ресурс]. – URL: <https://joinposter.com/post/fast-casual-restaurants> (дата просмотра: 11.05.2022).
2. Рябенюка М. В. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства / Рябенюка М. В. // Економіка і суспільство. – 2021. – № 24. – URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/issue/view/24> (дата звернення: 11.05.2022).
3. Офіційний сайт компанії «Marché International» [Електронний ресурс]. – URL: <https://www.marche-int.com> (дата звернення: 11.05.2022).