

## СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ МОНОРЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

**Ярина Данилишин**

студентка IV курсу

*Науковий керівник: Христина Лешко*

викладач кафедри економіки та менеджменту

Львівського державного університету

фізичної культури імені Івана Боберського

В Україні, як і у всьому світі ресторани відкривають і закривають щодня, інколи здається, що нічим уже не здивуєш вимогливого споживача. Окрім національної кухні, популярною стає італійська, французька, японська, кавказька та інші кухні світу. Проте є споживачі, яких не влаштовує все звичне і для них стали актуальними ресторани вузької спеціалізації, а саме моно-ресторани, які спеціалізуються на приготуванні однієї страви. Розташування ресторану в моноформаті не надважливо, оскільки основою є кухня, яка спрямована на максимальне задоволення від страви.

Відстеження змін, що відбуваються та світовому ринку ресторанного бізнесу, успішно виконує завдання інноваційного розвитку підприємств ресторанного обслуговування. Успіх залежить від спрямованості на певний сегмент.

Ресторани монохарчування – це цікава концепція та формат, який набирає популярності у всьому світі, суть якого полягає в тому, щоб спеціалізуватися на одному продукті чи страві, тобто в такому ресторані в меню є одна страв, презентація однієї страви або кількох страв, які виготовлено з одного інгредієнта [1].

Основними цілями моноресторану є [2]:

- запропонувати споживачеві найсмачнішу страву;
- привчити споживача до нового алгоритму: коли він, знаючи яку страву хоче сьогодні спробувати, вибирає той ресторан, де його готують бездоганно, а

не навпаки спочатку вибирає ресторан, а потім із запропонованого меню – страву;

- зробити ресторан відомим і популярним завдяки доброму приготуванню страви;

- конкурувати з мультипродуктовими ресторанами;

- конкурувати з монопродуктовими ресторанами і сприяти розвитку цього формату.

Готуючи монострави в ресторані, легше контролювати якість інгредієнтів, зменшується площа будівлі складу. Виробничий персонал навчений готувати обмежену кількість страв, тому якісне готування завжди максимально стабільне і втрата близька до нуля [3]. Якість приготування та технології приготування максимально наближають страву до досконалої, у якої завжди будуть свої прихильники, адже професіоналом можна бути лише у вузькій сфері і в чомусь одному.

Концепція моноресторану відома ще з XIX століття. Найвідомішими ресторанами у світі є [4]:

- «L'Entrecote» (Бордо) єдиною стравою цього ресторану є яловичий антрекот різного ступеня підсмажування з секретним соусом, рецепт якого тримають у таємниці та передають тільки членам сім'ї;

- «Cha Ca La Vong» (Ханой) у цьому в'єтнамському ресторані готують тільки смажене філе косатки з імбиром у шафрановій олії. На гарнір подають смажений рис або локшину;

- «Chez rotisseur» (Маракеш) уже понад сто років подає вишуканий марокканський делікатес запечену баранячу голову, яку мешканці цієї країни просто обожнюють;

- «Lawry's the Prime Rib» (Лос-Анджелес) у цьому закладі готують запечену рибу, яку подають із йоркширським пудингом, картопляним пюре та соусом із тертого хрону.

В Україні заклади одного інгредієнта активно розвиваються і їхня кількість збільшується. Одним із перших був «Rooster Grill Restaurant». Серед оригінальних моноресторанів України потрібно виділити [5]:

- Монобар «КО&КО» славиться широким асортиментом коктейлів, а також їхнім оригінальним поданням;
- «Chicken Kyiv» – атмосферний ресторан, який ламає стереотипи про те, що курка це простий інгредієнт, готуючи з неї різноманітні страви;
- «Caliber10» спеціалізується на смаженій картоплі, яку готують відразу при гостях та подають із різними соусами;
- «Call me Cacao» – заклад позиціонує себе як какаоварня, перша і поки що єдина;
- «Eclair Little Artwork». У цьому закладі люблять відкривати нові поєднання смаків, створюючи неперевершені еклери;
- «Cinnabon» – кондитерська, яка випікає булочки з корицею, політі солодким соусом – синабони;
- «Tiramisu Bar» славиться широким вибором класичного італійського десерту – тірамісу.

Концепція ресторану – це як душа, серце і мозок. Серце – це кухня, мозок – управлінський компонент, який рахує і продумує, а душа – це сервіс [6]. Для того щоб досягнути успіху у ресторанному бізнесі необхідно створити власну концепцію. Моноресторани – це унікальні заклади харчування, робота якого є складнішою ніж звичайного ресторану але їхня особливість приваблює споживача. Проаналізувавши світовий історичний досвід роботи моноресторанів можна стверджувати, що ці заклади користуються попитом. В Україні ресторатори придумують нові формати закладів моноформату і щороку їх стає більше.

#### Список використаних джерел

1. Полстяна Н. В. Моноресторан як нова концепція ресторанного господарства в Україні / Полстяна Н. В., Кононенко Т. П., Федак В. І. // Молодий вчений. – 2019. – С. 182–184. – URL: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2019-4-68-43> (дата звернення: 21.06.2022).
2. Чеснокова Ю. Рестораны одного блюда / Ю. Чеснокова // Ресторатор. – 2018. – № 1–2. – С. 61–70.

3. Туватова В. Е. Повышение конкурентоспособности предприятий ресторанного бизнеса за счет внедрения инноваций / В. Е. Туватова // Инновационная наука. – 2016. – № 4-2(16). – С. 65–67.

4. Сайт FOOD&MOOD. – URL: <https://foodandmood.com.ua/trend/710583-samye-golovokruzhitel-nye-mono-restorany-mira> (дата звернення: 18.02.2022).

5. Сайт POSTEAT. – URL: <https://posteat.ua/obzory/monoproduktovye-restorany-kieva-ot-kakao-do-kotlet/> (дата звернення: 18.02.2022).

6. Сайт mind. – URL: <https://mind.ua/openmind/20195284-ne-lishe-poyisti-shcho-peredbachae-vdala-konsepciya-restoranu> (дата звернення: 18.02.2022).