

УДК 338.24:640.43

Наталія Гіренко

канд. тех. наук,
старший викладач кафедри технологій виробництва і професійної освіти

Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (ДЗ «ЛНУ ім. Т. Шевченка»), м. Полтава

Дмитро Крамаренко

канд. тех. наук, доцент,
доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу,
*Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця,
м. Харків*

ПЕРСПЕКТИВИ КОНО-ПІЦИ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ ПІД ЧАС КРИЗОВИХ СИТУАЦІЙ

Підприємствам ресторанного господарства не просто вижити в кризу, а ще й зберегти концепцію та конкурентоспроможність свого бізнесу на ринку товарів та послуг.

На жаль, ми вже звикли, що у нашій історії періоди відносної стабільності змінюються кризовими часами. Це характерно не тільки для України, але й практично для всіх країн світу.

Коно-піца (cono pizza) є різновидом фаст-фуду, модифікований варіант звичайної піци. Являє вона собою піцу, приготовлену за класичним рецептом, з тією лише різницею, що роблять її тільки на одну порцію і, надалі, загортають у конус, завдяки чому цей фаст-фуд можна вживати навіть на ходу [1].

Вона складається з хрусткого конусоподібного стаканчика з тіста з типовою для звичайної піци начинкою – шматочками м'яса, ковбаси, томатами, грибами, сиром, маслинами, овочами і т.д.

За рахунок зручної форми готові ріжки з дріжджового тіста можна також наповнювати різними закусками, салатами, солодкою

начинкою із фруктами, ягодами у різних сиропях та зі збитими вершками та, звичайно, морозивом.

Покупець завжди отримує гарячий та хрумкий продукт. Щоб готувати конусну піцу в закладі ресторанного господарства потрібно лише придбати прес і піч, сама піца готується перед покупцем, до того ж він може вибрати начинку на свій розсуд.

Піцу можна назвати одним із найпопулярніших винаходів в індустрії ресторанного господарства. На кожную піцу завжди знайдеться свій любитель і поціновувач.

Для того, щоб швидше вийти на рівень самоокупності, необхідно продавати в день мінімум 100...150 порцій конопиці. Також можна запропонувати комплексні набори, що складаються з однієї м'ясної конопиці, одного коно-десерту та пляшки мінеральної води або газованого напою.

Окупність невеличкої коно-«піцерії» за даними виробників та постачальників обладнання складає 4-6 місяців.

Насправді ці терміни можуть розтягнутися до 9 місяців. Зауважимо, що хоча постачальники обладнання також продають і всі необхідні рецептури, але все ж таки досвідчені підприємці намагаються не тільки використовувати типові види піци, але і розробляють свої оригінальні рецепти.

Хоча піца в конусі і відноситься до різновиду фаст-фуду, вона володіє кращими смаковими якостями, мало чим, відрізняючись на смак від звичайної традиційної піци (а іноді навіть перевершуючи її за соковитістю з особливостей «форми-упаковки»), і відкриває великі можливості для розширення асортименту [2].

Наприклад, без необхідності придбання додаткового обладнання, можна також виготовляти жюльєни в конусі з підсмаженого тіста з начинкою, в якій переважають смажені гриби в сметані, різні види салатів (включаючи такі улюблені українськими споживачами як «Цезарь», «Олів'є» і навіть «Оселедець під шубою»), страви фрі та ін.

Крім того конуси, як вже зазначалося, можна використовувати для приготування широкого асортименту десертів як холодних (креми, збиті вершки, фруктові салати і ін.) так і гарячих (запечені яблука, сирна запіканка, пудінги і ін.). Цікавим є також досвід використання

конусів для піци як їстівного резервуара для порційної подачі других страв, як то супи-пюре або супи-креми.

Що примітно, в сегменті швидкого харчування, так само як і в ресторанах високої кухні, тепер роблять ставку на місцевого виробника та активність фізичних осіб підприємців [3].

В сучасному стані війни перед ресторанним господарством постають проблеми організації гарячого харчування в «польових умовах» як для цивільного населення так і військовослужбовців. Треба зазначити, що свіжовиготовлена конопіца загорнута в фольгу доволі довго зберігає свої споживчі якості у термоконтейнері, але тут постає проблема конструктивних особливостей контейнерів викликана формою виробу, яка безумовно, потребує вирішення.

З ринку цього року можуть піти ще 10% ресторанів, кафе, барів середнього сегменту. Низький ціновий сегмент, навпаки, втратить у маржі, але виграє за рахунок зростання відвідуваності, вважають аналітики. В результаті з ринку підуть слабкі гравці з неефективними власниками.

Незважаючи на всі кризи, шанси на побудову успішного бізнесу не зникли. Це доводить досвід нових ресторанів з вітчизняними продуктами або плани розвитку великих мереж, які готові інвестувати в нові точки харчування в Україні.

Насамкінець, хочеться сказати, що не треба боятися експериментувати. Навіть якщо, в нашому місті є кілька нових трендів ресторанного бізнесу, то велика ймовірність, що після відкриття вашої, на регіональному ринку відразу з'являться численні конкуренти.

Ключові слова: коно-піца, ресторан, швидке харчування, форма, салати.

Список використаних джерел:

1. Cogollo Flórez J. M. Cono Pizza Industrial totalmente automático para la venta de máquina / Cogollo Flórez J. M. // Coagulantes polimerizados caso del hidroxiclорuro de aluminio. – 2011. – N 78(165). – P. 18–27.

2. Галасюк С. С. Реалії розвитку ресторанного бізнесу України під час війни / Галасюк С. С., Кертичак Ю. Ю. // Модернізація економіки: сучасні реалії, прогнозні сценарії та перспективи розвитку : матеріали

V Міжнар. наук.-практ. конф., 27–28 квітня. – Херсон ; Хмельницький : ХНТУ, 2023.

3. Ємець О. Підприємницька ініціатива як чинник розвитку бізнесу в регіоні / Ольга Ємець // The actual problems of regional economy development. – 2022. – № 2(18). – С. 85–94.