

УДК 338.488.2: 640.43(477)

ПРИЛЕПА Н. В.

Хмельницький національний університет

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ ТА ЄВРОПИ

У статті розглянуті сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України та Європи, зокрема нові формати закладів ресторанного господарства, які використовуються для утримання постійних і залучення нових клієнтів. Проаналізовані актуальні проблеми щодо застосування сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства.

Ключові слова: спеціалізовані підприємства, ресторанне господарство, ресторан, індустрія харчування.

PRILEPA N.

Khmelnitskyi National University

MODERN TRENDS IN DEVELOPMENT OF RESTAURANT AGRICULTURE OF UKRAINE AND EUROPE

The article considers modern tendencies in the development of the restaurant industry in Ukraine and Europe, in particular the new formats of restaurant facilities, which are used to maintain permanent and attract new customers. It is determined that the role of the restaurant industry at the present stage is determined by the nature and scale of the needs of people in the services on the organization of consumption of material and spiritual goods. Therefore, enterprises of the restaurant industry are forced to introduce the newest modern development tendencies, methods and techniques at the level of management of the institution, and at the level of service. The actual problems concerning the application of modern trends in the restaurant industry are analyzed.

In our opinion, the modern tendencies in the development of the restaurant industry in Ukraine and Europe are: style and style of service, waiters' clothes, interior design and well-cooked meals will remain and will be important components of the overall atmosphere in the restaurant restaurant and will affect the level of satisfaction of service guests; use the set menu as a sign of quality and a characteristic feature of the restaurant restaurant. In authoritarian cuisine, chefs create special tasting menus that help visitors to get an idea of the product; emphasis on organic, natural and freshness of products. Mandatory use of standards in the preparation of dishes, the absence of chemical additives, the principle of delivery of products "from the ground to the table"; open kitchen and cooking directly in front of the consumer. When cooking, the minimum processing is used: customers want to taste the products, not numerous spices. And the menu - more and more dishes of greenery, vegetables and fruits; the further emphasis on healthy eating will increase the number of soup bars, salad bars, vegetarian restaurants. In the other, there is no obvious difference in trends in the development of the restaurant market in Europe and Ukraine.

Key words: specialized enterprises, restaurant, restaurant, food industry.

Постановка проблеми. З кожним роком на території України з'являється все більше закладів ресторанного господарства. Це викликано, насамперед, зростаючою потребою людей у харчуванні та проведенні дозвілля. Незважаючи на нестабільний економічний стан наших співвітчизників, заклади харчування користуються неабияким попитом серед місць дозвілля, засобів організації різноманітних заходів. Гнучка політика ресторанних підприємств дозволяє задовольнити бажання усіх людей. Але на тлі конкуренції, яка виникає у ресторанному господарстві, все частіше постає питання відходу від традиційних методів обслуговування, кухні, розважальних заходів та очікуваного контингенту споживачів. Тому підприємства ресторанного господарства вимушені впроваджувати найновітніші сучасні тенденції розвитку, методи та методики як на рівні управління закладом, так і на рівні обслуговування.

Сучасні тенденції розвитку у закладах ресторанного господарства є важливим елементом обслуговування туристів. Ця сфера у комплексі туристичних послуг швидко розвивається і в майбутньому може стати важливим сектором туристичної діяльності. Зберігаючи кращі традиції національної кухні, заклади ресторанного господарства є візитною карткою гостинності кожної країни, популярною формою проведення дозвілля та спілкування, ознакою престижу і добробуту.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Фундаментальні аспекти розвитку ресторанної справи України знайшли своє відображення у працях таких науковців, як А. Усіна, Т. Кононенко, Н. Полстяна, І. Хваліна, О. Іванік, Г. Мунін, А.Змійов. Тенденції розвитку ресторанного господарства досліджувались багатьма вченими, зокрема, висвітлені у наукових та науково-методичних працях І. Волкової, О. Завадинської [1], Л. Коцюби, М. Мальської, М. Пересічного, П. Пуцентайло, Г. П'ятницької [3], Дж. Уокера, у галузевих періодичних виданнях і публікаціях Інтернет, але про сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України та Європи майже відсутні наукові та практичні розробки. Тому, враховуючи обмеженість наукових та практичних розробок з цього питання, виникла нагальна потреба у дослідженні сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства України та Європи. Це і визначило мету цього дослідження.

Формулювання цілі статті. Метою статті є дослідження сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства України та Європи та визначення актуальних проблем щодо застосування сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства в Україні та Європи.

Виклад основного матеріалу досліджень. Ресторанне господарство – це сфера людської діяльності, що в останні роки стрімко розвивається як в Україні, так і в Європі. У всьому цивілізованому світі ресторанне господарство є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому між закладами та підприємствами постійно існує боротьба за оптимальне позиціонування на ринку та найбільш перспективні його сегменти; за пошук нових та утримання постійних клієнтів.

Роль ресторанного господарства на сучасному етапі визначається характером і масштабами потреб людей у послугах з організації споживання матеріальних і духовних благ у не домашніх умовах. Ресторатори у конкурентній боротьбі за споживачів використовують різні інструменти: авторську, креативну та кухню ф'южн спрямування, в останні роки – молекулярну; високоякісне спеціалізоване та поліфункціональне устаткування; висококласні посуд та аксесуари сервірування; сучасний дизайн; музичне обслуговування, в тому числі шоу-програми, пропонують послуги сомельє, фумельє, бариста, впроваджують різні дисконтні програми та інші атрактивні елементи тощо.

Основним критерієм вибору закладу ресторанного господарства споживачами в Україні все частіше є якість кухні, а тенденція «демократизації» призвела до появи ресторанів з гарним інтер'єром, меблями та посудом, але з досить доступними цінами. Найбільш розповсюдженими є заклади у середньому та низькому ціновому сегменті, які пропонують страви української кухні. Активно розвиваються також заклади з італійською (піцерії) та японською кухнею, які є особливо популярними серед молоді, кав'ярні (зернова кава практично витіснила розчинну), кондитерські, булочні, паби (з власними міні-пивоварнями), фаст-фуду і стріт-фуду.

Проаналізувавши сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні, можна стверджувати, що останнім часом з'явилися так звані вільні або креативні простори, які часто називають себе «коворкінгами», «некафе» або «smart safe». Вони можуть розташовуватися в центрі міста або в офісних центрах. Основна концепція таких закладів – безкоштовно все, крім часу. Ці заклади працюють за системою «все включено» (відвідувач платить не за їжу та напої, а за час) і являють собою нерухомість нового формату, яка спеціально пристосована для фрілансерів, стартаперів, IT-підприємців та маркетологів. Коворкінг – це модель роботи, коли працівники залишаються вільними і незалежними, і використовують вільний простір для своєї діяльності. Займатися своїми справами вони можуть у коворкінг-центрах або у креативних просторах, винайнявши робоче місце на місяць, день або декілька хвилин. Найбільш відомими креативними просторами, наприклад, у Києві є: «Часопис», «БеседниZza», «Циферблат», «BIBLIOTECH», «Freud House», «12», «Kyivworking», «Work-and-Roll» [3].

Формат таких закладів передбачає наявність кухні, де відвідувачі можуть знайти каву, чай, сніки, фрукти і печиво (у необмеженій кількості). Можна користуватися оргтехнікою та засобами зв'язку, сейфом, робочими кабінетами, кімнатою для переговорів, бібліотекою (діє буккросінг), кімнатою для відпочинку. Тут можна влаштувати ділові зустрічі, семінари, майстер-класи, перегляди кінофільмів і концертів, просто спілкуватися або відпочивати. Це місця для тих, хто комфортно відчуває себе в демократичній атмосфері і знаходиться у пошуках нових трендів, знань і вражень. Креативні простори і коворкінги являють собою свого роду культурно-освітні кластери, які поєднують в собі кафе, офісні та освітні центри, магазини, велопрокати, кінозали, конференц-зали, дизайн-бутіки, шоу-руми, лекторії і майданчики тощо [1].

З появою в Україні традицій повноцінного сімейного відпочинку почали активно розвиватися заміські ресторани, особливо на ключових трасах. Простежується тенденція, що в літній період відвідуваність підприємств харчування в межах міста різко падає, а заміських різко зростає. Виняток становлять міські ресторани, розташовані в рекреаційних зонах і парках. Перевагами заміських підприємств харчування, з точки зору споживачів, є готель на 10–15 номерів, дитячий майданчик, мангал, басейн. Таким чином, більш розгорнута інфраструктура сприймається клієнтами як ідея повноцінного сімейного відпочинку на природі. Заклади такого типу, як правило, не мають бренду, так як орієнтуються на випадкових відвідувачів.

Останнім часом поряд з традиційними повносервісними ресторанами з'явилися спеціалізовані підприємства зі скороченим набором пропонованих послуг і страв. Спеціалізація їх може бути різноманітною. Ресторани можуть спеціалізуватися, як правило, на приготуванні національних страв, вечерь, сніданків. Поширення набувають в Україні ресторани швидкого обслуговування, які спеціалізуються на гамбургерах і смаженій картоплі («McDonald's»), піци («Pizza Hut», «Domino», «Little Caesar»), біфштексах («Sizzler»), морепродуктах («Red Lobster»), сендвічах («Subway») [3]. Особливо актуальними є тематичні ресторани, переважно такі ресторани господарства пропонують обмежену кількість страв, але зосереджуються на створенні відповідного настрою та атмосфери.

Набули великої популярності і мережі національних ресторанів швидкого харчування. Одним з перших таких мереж національних ресторанів швидкого харчування є: «Швидко», «Мак Смак», «Домашня кухня», «Пузата хата».

Останніми роками в ресторанному господарстві формується новий напрям – «фрі фло», що означає «вільний рух». Стосовно підприємств ресторанного господарства – це вільний рух як відвідувачів, так і їжі. Ознаки таких підприємств – приготування страв у присутності гостей, відсутність офіціантів, відкрита кухня, багатий асортимент. Головна відмінність в тому, що в «фрі фло» не існує єдиної лінії роздачі, за якою

рухається черга з підносами. Ця лінія розбита на окремі «острівці» (food-station), розміщуються по всій залі. Наприклад, один з варіантів їх розстановки: лінія з холодними порційними закусками і десертами (відвідувач сам накладає страви, що сподобались); станція роздачі гарячих страв (тут працюють кухарі), супова станція і салат-бар в центрі зали (гості, знову-таки, самі обирають страви); барна станція (обслуговують бармени); декілька кас.

Слід зауважити, що активізувався розвиток чайних і кав'ярень-кондитерських. Стають популярними заклади з ціновим рівнем 15–30 грн, що пропонують каву, борошняні і кондитерські вироби, шоколад.

Але лідируючі позиції на світовому ринку ресторанного господарства займає Європа, яка по праву вважається Батьківщиною сучасних підприємств харчування, а також законодавцем світових тенденцій ресторанного бізнесу. Саме європейський ресторанний бізнес є найбільш стабільним у світі, що безперечно робить його прикладом для наслідування, досвідченим «старшим братом» на міжнародному ресторанному ринку.

Одним з найбільш популярних напрямків європейської індустрії харчування є стиль «ф'южн» або, як його ще називають, «cross-cooking» (з англ. cross – «перехрестя»; cooking – «приготування їжі»). Кухня все більше орієнтується на естетів. Власники ресторанів змішують різні стилі в їжі і концепції, щоб принести задоволення своїм клієнтам. У зв'язку з цим збільшується інтерес до такого роду закладів.

Урізноманітнюється і формат подачі їжі у ресторанному господарстві. Зокрема, популярні «finger-food» (фуршет, де їдять тільки руками) і «tapas» (на стіл подається одна величезна тарілка на всіх; добре підходить для бізнес-ланчів і сприяє зближенню людей, що сидять за столом).

Мода на здоровий спосіб життя також вплинула на культуру харчування, визначивши ще одну світову тенденцію розвитку ресторанного бізнесу – вживання здорової їжі (тобто якісних продуктів, що пройшли мінімум обробки), що стало вимогою часу. Але існують і проблеми сьогодення. Суттєвою проблемою на сьогоднішній день є складність перевірки якості продуктів харчування у місці їх споживання, встановлення «чистоти» продуктів (відсутності шкідливих речовин, добрив тощо). Тому зростає потреба у контролі якості сировини, його сертифікації на безпеку вживання. Незважаючи на це, тенденція переходу на екологічні продукти харчування, набуває все більшу популярність.

Зростаючий інтерес до здорової і смачної їжі вплинув на появу ще декількох популярних напрямків ресторанного бізнесу. По-перше, набирає популярність формат «renkitchen» клієнти хочуть бачити, як і з чого для них готують. По-друге, набуває популярності такий напрямок, як «slow-food», яке ґрунтується на повільному вживанні смачної і здорової їжі, виховання смаку у клієнтів і повернення у них поваги до їжі. Тому при приготуванні використовується мінімум обробки: клієнти хочуть відчувати смак продукту, а не численних спецій. А в меню – все більше страв з овочів і фруктів. У підсумку зростає кількість суп-барів, салат-барів, збільшується число вегетаріанських ресторанів.

В Західній Європі спостерігається великий інтерес до кухні Південно-Східної Азії (наприклад, тайської), яка складає значну конкуренцію національній кухні європейських країн. Однак, на думку фахівців, якими б не були кулінарні пристрасті європейців на сьогоднішній день, національна кухня завжди знайде свого споживача.

Однією з сучасних тенденцій ресторанного господарства в Європі є його комбінація з мистецтвом, шляхом проведення в закладах харчування різноманітних виставок, творчих вечорів, концертів. Також розвивається мода на ресторани-клуби, що є на сьогоднішній день дуже популярним видом відпочинку, а, отже, прибутковим бізнесом.

Іншим цікавим напрямком сучасного європейського ринку підприємств ресторанного господарства є поява такого терміну, як «дахово-ресторанного бізнесу», тобто створення ресторанів на дахах будинків. Такі заклади вирішують проблему нестачі простору у перевантажених будівлями містах, економлять кошти на купівлю або оренду дорогої землі і приваблюють величезну кількість клієнтів-естетів.

Що ж стосується рівня конкуренції між ресторанами Європи, то конкуренція дуже висока. Величезна роль у цьому процесі належить рейтингам: локальним, національним і світовим. Чим вище позиція ресторану в рейтинговій таблиці, тим більший інтерес до закладу ресторанного господарства викликає у потенційних клієнтів, що призводить до збільшення прибутку.

Серед найбільш популярних ресторанних гідів виділяють: «Мішлен» (Франція, Бельгія, Люксембург, Голландія, Швейцарія, Іспанія, Португалія, Великобританія, Австрія, Чехія, Польща, Італія, Ірландія, США, Китай, Японія і країни Бенілюксу), «Гомийо» (Франція, Швейцарія, Німеччина та країни Бенілюксу), «Гамберо Россо» (Італія), «Ресторанний журнал» (Англія), «Ресторани Веронелли» (Італія), «Пюдо» (Франція).

Отже, сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства – це, звичайно ж, і тенденції розвитку певних кухонь, але все більше ресторанів як Європи, так і України при складанні меню роблять акцент на натуральному використанні продуктів, а не на складності рецептур. Тому, на наш погляд, набуває популярність авторська кухня, що дозволяє творчо переробити всі існуючі кухні миру і створити свій власний продукт, яким можна привернути увагу споживача.

Слід зауважити і про актуальні проблеми щодо застосування сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства. Що стосується українського ресторанного ринку, то є різниця від

європейського, насамперед, своєю увагою до інтер'єру. В цілому, це можна охарактеризувати так: європейський ресторан більш уваги приділяє кухні, ніж інтер'єру, а в Україні – навпаки. Тому найчастіше стають популярними заклади, в яких кухня залишає бажати кращого, а інтер'єр дуже привабливий. Цей феномен називають «істи інтер'єр».

Також існує недостатня кількість ресторанів на душу населення в Україні. Таке положення частково викликано тим, що в Європі практично вкоренилася традиція харчування поза домом, так і засобами, необхідними для цього, має велика частина населення європейських країн.

Крім того, важливу роль відіграє компетентність самого ресторатора. Так, в Україні стало «модно» серед людей високого достатку відкривати ресторани. Відкриваючись, як правило, за якістю обслуговування не стежать. В Європі ж більшість ресторанів – це зазвичай основний бізнес власника, де господар проводить час постійно, піклуючись по кожному кроку його розвитку. Як наслідок – різниця в якості.

Висновки. Таким чином, сучасними тенденціями розвитку ресторанного господарства України та Європи, на наш погляд, є:

- стилістика і манера обслуговування, одяг офіціантів, дизайн інтер'єру і якісно приготовлена їжа залишаються і будуть важливими складовими загальної атмосфери у закладі ресторанного господарства та впливатимуть на рівень задоволеності обслуговування гостей;
- використання сет-меню як знак якості та характерної риси закладу ресторанного господарства; в ресторанах з авторською кухнею шеф-кухарі створюють спеціальні дегустаційні меню, за допомогою яких відвідувачі мають можливість отримати уявлення про продукти;
- наголос на органічності, натуральності і свіжості продуктів, обов'язкове використання стандартів в приготуванні страв, відсутність хімічних добавок, принцип доставки продуктів «з землі до столу»;
- відкрита кухня та приготування страв безпосередньо на очах у споживача; під час приготування використовується мінімум обробки: клієнти хочуть відчувати смак продуктів, а не численних спецій. А у меню – все більше страв із зелені, овочів і фруктів;
- подальший акцент на здоровому харчуванні сприятиме зростанню кількості суп-барів, салат-барів, вегетаріанських ресторанів.

В іншому ж очевидної різниці в тенденціях розвитку ресторанного ринку Європи і України не існує. Ресторани стають більш демократичними, та професійними, а конкуренція – більш жорстокою. У таких умовах виживають найсильніші, утворюються ресторани мережі та ведеться постійна боротьба за клієнта, якого постійно дивують, заохочують і цінують. Безсумнівно, український ресторанный ринок має величезний потенціал і перспективи розвитку, а запозичення закордонного досвіду – це перший крок до високорозвинутого ресторанного господарства, що з'єднає в собі як міжнародні, так і національні риси.

Література

1. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного харчування за кордоном : навч. посібник / О. Ю. Завадинська, Т. Є. Литвиненко. – К. : КНТЕУ, 2003. – 200 с.
2. П'ятницька Н. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / Н. П'ятницька. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
3. Скавронська І. В. Пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду [Електронний ресурс] / І. В. Скавронська // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. – 2009. – Вип. 2. – С. 232–244. – Режим доступу : http://tourlib.net/statti_ukr/skavronska2.htm

References

1. Zavadynsjka O. Ju. Orghanizacija restorannogho kharchuvannja za kordonom : navch. posibnyk / O. Ju. Zavadynsjka, T. Je. Lytvynenko – K. : KNTEU, 2003. – 200 s.
2. P'jatnycjka N. Orghanizacija obslughovuvannja u zakladakh restorannogho ghospodarstva / N. P'jatnycjka. – K. : Centr uchbovoji literatury, 2011. – 584 s.
3. Skavronsjska I.V. Priorytetni naprjamky rozvytku restorannoji spravy Ukrajiny v konteksti svitovogho dosvi- du / I.V. Skavronsjska // Visnyk Cherniveckogho torghoveljno-ekonomichnogho instytutu. – 2009. – Vyp. 2. – S. 232–244 [Elektronnyj resurs]. – Rezhym dostupu : http://tourlib.net/statti_ukr/skavronska2.htm

Надійшла: 11.11.2017

Рецензент: д. е. н., Ковальчук С. В.