

## АНТИКАФЕ ЯК ІННОВАЦІЯ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

*New format of restaurant (antykafa) have been considered. It has been analyzed that the introduction of innovations provides competitive advantages to antykafa in the restaurant industry.*

Перші міжнародні стандарти, зокрема, офіційні рекомендації Організації економічного співробітництва та розвитку (The Frascati Manual) розглядають інновації «як вид діяльності, що пов'язаний з трансформацією ідеї в новий або більш удосконалений продукт, що впроваджений на ринок; в новий або удосконалений технологічний процес, що використовується у практичній діяльності; або в новий підхід до послуг» [3].

У сучасній економіці роль інновацій значно зросла. Це викликано тим, що в ринковій економіці інновації є методом конкуренції, оскільки вони ведуть до зниження собівартості та цін і зростання прибутку, до створення нових потреб, до підвищення іміджу виробника нових продуктів, до відкриття та завоювання нових ринків.

Сьогодні багато рестораторів активно шукають нові напрями розвитку бізнесу шляхом його диверсифікації. Зростаюча конкуренція і високий рівень орендних ставок на приміщення, особливо у великих містах, змінюють звичну для компаній стратегію розвитку. Тому кроки компаній стають більш раціональними.

Новим універсальним простором для реалізації потреб особистості в дозвіллі, поряд з традиційними установами, стало антикафе або тайм-кафе – місце, де людина може планувати своє дозвілля в різних напрямках, перебуваючи в одному просторі. Це суспільний простір, в якому відвідувачі користуються більшим ступенем свободи, ніж в традиційних кафе або ресторанах. Метою відвідин таких місць є не угамування голоду як такого, а приємне проведення часу, розвага і відвідування тематичних заходів, спілкування з друзями, угамування душевних потреб, тому до традиційної назви і додалася приставка «анти-».

У наукових джерелах існує дві версії щодо походження даної бізнес-ідеї. Більш поширеною є та, що автором концепції «антикафе» вважається російський підприємець Іван Мітін, який перший подібний заклад відкрив у 2010 році в Москві із назвою «Будинок на дереві». Тут відвідувачі залишали за послуги стільки грошей, скільки самі вважали за потрібне. Оскільки заклад набув популярності, особливо серед молоді, то за рік, а саме восени 2011 року в центрі Москви був відкритий другий такий заклад із назвою «Циферблат» [2].

Існує й інша версія походження концепції «антикафе». Творцем цієї форми організації суспільного простору вважається Деніс Серре, який відкрив в американському місті Солт-Лейк Сіті кафе, засноване на принципі «free donations», тобто «плати, скільки хочеш».

У 2011-12 роках почалося масштабне відкриття антикафе і поширення їх по світу. Формат розповсюджений в країнах СНД і Європи (Чехія, Словаччина, Франція, Німеччина, Фінляндія, Великобританія), США і Канаді.

Найбільші мережі антикафе побудовані на основі франшизи. Станом на 2014 рік найрозвинутішими є такі: «Циферблат» – 14 закладів в Словенії, Україні та Великобританії; «Jeffrey's Coffee»/ «New York Coffee» – 15 закладів в Україні; «Некафе» – 23 заклади в Україні, Казахстані; «TimeClud» – 5 закладів в Україні.

Як правило, для антикафе вибирається невелике приміщення, яке має кілька кімнат із затишним інтер'єром. Особливістю цього простору є те, що відвідувач платить не за їжу і напої, а за час перебування.

Відвідувачам може пропонуватися безкоштовно чай, кава, солодощі (печиво, цукерки), доступ до Wi-Fi [1]. У приміщенні кафе гості вільно переміщуються, самі роблять собі напої і пригощаються різними солодощами. При бажанні, можна принести їжу із собою або ж замовити з доставкою в заклад. Куріння і алкоголь в антикафе заборонені.

Простір антикафе виконує наступні функції:

- робочу (коворкінг-центр дозволяє працювати фрілансерам, «віддаленим» співробітникам таких професій, як дизайнери, перекладачі, програмісти та ін.);
- розвиваючу (на базі антикафе проводяться тренінги, майстер-класи, лекторії тощо);
- розважальну (організуються ігрові вечори, надаються настільні ігри у вільному доступі, влаштовуються перегляди фільмів та ін.);
- творчу (проводяться вечори, виставки, майстер-класи для творчої самореалізації).

Антикафе мають такі конкурентні переваги: оригінальність, широкі можливості використання простору; відносно низькі витрати на персонал; взаємовигідне співробітництво із службами доставки, бізнес-тренерами, людьми мистецтва і т.д.; соціальна спрямованість діяльності, зацікавлення в організації змістовного дозвілля.

Вважаємо, що популярність антикафе як закладів інноваційного формату в сучасному світі буде рости, оскільки вони виконують важливу соціальну функцію – надають освіченим людям без шкідливих звичок зручний простір для проведення часу, організації розважальних заходів та дозвілля, соціальних і освітніх проектів, сприяють талантам-початківцям.

### Список використаних джерел:

1. Черкудинова Д. Антикафе: Как заработать на бесплатном чае и печенье. URL: <https://www.the-village.ru/village/business/management/146901-antikafa>
2. Что такое антикафе. – URL: <http://dobro.pw/chto-takoe-antikafa/>
3. KPMG: official website – URL : <http://www.kpmg.com>