

## Моноконцептуальні заклади. Тренд чи необхідність?

Гастрономічний тренд останнього часу - моноконцептуальні ресторани, тобто ті заклади, меню яких вибудовується навколо однієї страви або інгредієнта. Бургери, сморреброди, денери, сендвічі та інші хіти вуличної їжі здобули таку популярність, що стали головною позицією в меню моноконцептуальних закладів, які один за одним відкриваються в Україні.

Історії більшості ресторанів такого типу починаються з пересувних закусочних, які працюють в найбільш туристичних місцях міста, на ярмарках або фестивалях. Кухарі моноресторанів можуть вигадувати нові, оригінальні рецепти з обов'язковим використанням основного інгредієнта, на якому спеціалізується ресторан.

З недавнього часу стає усе більш популярним відкривати ресторани, що надають один тип страв або його компоненту з різними поєднаннями, так звані "моностравні" ресторани. За простотою у виборі криється цілий ряд переваг, адже у господарів з'являється можливість істотно знизити витрати на персонал, скоротивши чисельність не лише кухарів, але також і офіціантів. Тим самим, заощаджені гроші та енергія можуть бути спрямовані на розвиток самої страви. Кухарі можуть імпровізувати додаткові види тієї страви, на які орієнтується ресторан, не загубивши при цьому основних його елементів.

Тренд на моноконцептуальні заклади прийшов в Україну з Європи і США. Спочатку розвивалася мода на ресторани з фермерськими продуктами, які швидко ставали популярними. Люди приїжджали не просто що-небудь поїсти - їх цікавили конкретні продукти в певних місцях. Хтось готував ідеальну качку або курку, а хтось довів до досконалості рецепт приготування мідій. Гостям залишилося тільки вибрати локацію, відповідну по смакових перевагах. Взагалі «монозаклад» - це дуже зручний формат, оскільки він дозволяє працювати з професіоналами, що спеціалізуються на окремому напрямі або продукті. Краше бути успішним в чомусь одному, чим намагатися обійняти неосяжне. Крім того, це економічно вигідно, тому що потрібно набагато менше устаткування.

Монозаклади існують дуже давно, і вони набули світової популярності. Чого варта одна тільки французька мережа L'Entrecote, яка існує з 1952 року, або заклад у В'єтнамі, що спеціалізується виключно на смаженій рибі з 1871 року. І їм це не заважає збирати черги перед відкриттям. Ясна річ, що і до України цей тренд теж добрався, і вже досить давно. Існує багато монозакладів у Києві, Львові і Одесі. Тут компактно меню, і це дуже зручно. По-перше, можна працювати з невеликою кількістю продуктів і використовувати кожного з них повністю, що дозволяє робити щоденні закупівлі, зберігаючи максимальну свіжість. По-друге, монопродуктовий заклад відразу орієнтує гостя на те, що він тут отримає. По-третє, є простір для необмеженої фантазії, адже потрібно постійно працювати фактично з одним і тим же продуктом, а пропонувати щось нове".

Монопродуктивні ресторани Києва - це цікавий формат, що набирає популярності, суть якого полягає в спеціалізації закладу на одному продукті або страві.

На початку березня 2017 року свої двері відкрив ресторан «Chicken Kyiv» - заклад з цілком очевидною спеціалізацією. У «Chicken Kyiv» відтворена атмосфера ресторанів, в яких вечеряла київська інтелігенція 70-80х років минулого століття. Тут ламають стереотип про те, що курка - продукт звичайний і нудний.

«Caliber 10» являє абсолютно новий для Києва формат моно-ресторану зі спеціалізацією на смаженій картоплі. Подібний фуд-тренд прийшов в Україну з Бельгії, адже там frite (картопля фри) це знаковий стрітфуд, який подають з різними соусами.

Не оминув своєю увагою сучасний тренд і кондитерські заклади. В «Eclair Little Artwork» кожен еклер - це витвір мистецтва, втілення польоту фантазії і майстерності автора-кондитера. Тут люблять відкривати нові поєднання смаків, створювати нестандартні мікси і просто дивувати гостей. «Tiramisu Bar» славиться широким вибором класичного італійського десерту з вершковим сиром, печивом савоярді і кавовим просоченням - тірамісу.

Отже, прості меню приносять користь не тільки відвідувачам, але і власникам, дозволяючи їм значно зменшити витрати на утримання великого штату кухарів і офіціантів і зосередитися на якості продуктів. У світі нескінченного вибору моноресторани - це відмінна можливість не витратити час на гортання меню, більше схожого на книжковий том.

### Література

<https://delo.ua/lifestyle/sytnyj-god-obzor-restorannogo-rynka-329410/>

<https://posteat.ua>

<https://bzh.life/ua/mesta-i-veshi/mesta-i-veschi-pochemu-populyarny-monozavedeniya>