

Абдуллах Е. А., Халеп А. С., студ.
Наукові керівники: Нікітчина Т.І., к.т.н., доц.,
Коркач Г.В., д.т.н., доц.,
Дубкова Т.П., інженер-технолог
Одеська національна академія харчових технологій

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ CASUAL СЕГМЕНТУ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Особливе місце в готельно-ресторанному бізнесі займає організація харчування мешканців, які користуються послугами тимчасового проживання, що є основним завданням ресторану при готелі. Організація харчування вимагає особливої уваги в індустрії гостинності при умовах нестабільності у правилах перебування на території України. Однією із головних функцій ресторанного господарства є пропонування гостям продуктів харчування і напоїв. В сучасних умовах, на фоні епідеміологічної ситуації, що характеризується ростом захворюваності населення, це не повинно стримувати готельно-ресторанний бізнес. Вихід може бути в застосуванні нових технологічних рішень, які пов'язані із наданням споживачам не тільки послуг, але і харчування із елементами Fast-casual, який набирає популярність як тренд здорової їжі. Аналіз традиційних та вишуканих страв ресторанів показав, що основним недоліком асортиментного складу меню є: надлишок тваринних жирів, незбалансованість поліненасичених жирних кислот, повноцінних білків, вітамінів, мінеральних речовин тощо.

Ресторани за типом харчування умовно поділяють на три основні категорії:

- Fast food – їжа, яка готується дуже швидко, але доступна за ціною категорією. Це забезпечує високу оборотність столів, адже саме завдяки великій кількості відвідувачів заклад може бути успішним та рентабельним;

- Casual dining – їжа для щоденного прийому із середніми цінами та приготуванням страв для кожного відвідувача окремо у привабливій атмосфері;

- Fine dining – ресторани високої кухні, зі знаменитими кухарями, дорогим інтер'єром та високими цінами.

Особливе місце в даному проекті займає Casual-сегмент – це похідний сегмент між fast food і fine dining, який об'єднує в собі найкращі тенденції обох. Такі заклади набирають популярність через невисоку ціну при якісній кухні і високому рівні сервісу. Успіх їх – не тільки цікаві інтер'єрні рішення, це різноманітність кухонь і страв для різних груп споживачів.

У ресторанах сегменту casual немає жорстких обмежень: можуть бути різні варіації меню. Головна мета для такого напрямку – наявність якісної, здорової їжі, але яка враховує особливі побажання гостя і запит на особливий вид продуктів. Відмінність формату Casual від інших – це доступна за ціною категорією, але і здорова їжа для будь-якої групи населення.

Ринкова місія такого сегмента – смачно і недорого нагодувати гостя, але при цьому за рахунок економії на сервісі, гість отримує якісніші страви. Різних напрямків сегменту Casual існує досить багато, що визначає склад меню: випічка, м'ясо, салати, риба, вегетаріанські страви і тільки свіжі продукти, адже у Fast casual напівфабрикати не використовуються, всі продукти свіжі та корисні.

Збільшення завантаження готелів можна активізувати не тільки через комерційні зусилля, але і за рахунок харчування, надаючи більше можливості для різних груп споживачів готельно-ресторанного сегменту. Згідно з проведеним аналізом сегментації ринку Одеського регіону, за наявністю ресторанів при готелях із визначенням його типу, середнього чеку та спеціалізації: Street food склав 7 %, QSR (quick service restaurants) – 12 %, Fast casual – 19 %, Casual dining – 54 % та Fine dining – 8 %.

За даними бізнес-аналітичних оглядів, найкраще Casual-сегмент розвинений у Великій Британії та США, з 2017 року на цей сегмент припадало відповідно 10,4 % та 6,9 % ринку фудсервісу. У США значну частку сегменту займають мексиканські заклади та сендвічні, а у Великій Британії – заклади з італійською, азіатською та здоровою/корисною їжею. У Німеччині в сегмента 3,2 %, у Франції – 1,4 %. Налагодження здорового харчування із використанням casual дозволяє дотримуватися стратегії управління готельними підприємствами в досягненні конкурентних позицій підприємства, що забезпечують системний підхід до здійснення такого виду діяльності, як надання готельних послуг, орієнтованих на гостя, та впровадження інноваційних технологій в сегменті здорового харчування через розвиток та розширення сервісних послуг, таких як casual.

Таким чином, для розвитку готельно-ресторанного бізнесу тільки нетрадиційний підхід на ринку послуг допоможе спрямувати основні ресурси на тренди casual сегменту, які впливатимуть на формування споживчого попиту. Такий підхід зможе надати більш стабільний результат і допоможе досягти головної мети – зацікавленість споживача в одержанні не тільки послуг гостинності, але й індивідуального асортименту страв із елементами раціонального та лікувально-профілактичного харчування, що дуже актуально на сьогодні у зв'язку із нестабільністю епідеміологічної ситуації.