

Гочіашвілі Г.Р., магістр, студ., гр. ГРС-601, ІТХІРГБ
Соколова Т.І., магістр, студ., гр. 712-72, ІТХІРГБ
Науковий керівник: Лебеденко Т.Е., д.т.н., доц.
Соколова В.І., к.т.н. ас.
Ткачук О.В., ас.

Одеська національна академія харчових технологій

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ CASUAL DINING В ПИВНІ РЕСТОРАНИ

Як відомо, сучасний ринок ресторанних послуг характеризується нетривалим життєвим циклом – від одного до трьох років, а за даними Всесвітнього довідника Дунна та Бредстріта, за ступенем ризику ресторанний бізнес незмінно посідає третє-четверте місце. Тому для закріплення і розвитку на ринку ресторанних послуг підприємствам ресторанного господарства необхідно постійно розвиватися. Позитивному розвитку підприємства сприяє, перш за все, впровадження інновацій. Для того, щоб вижити і розвиватися в конкурентному ринковому середовищі, ринкові суб'єкти повинні вміти формувати власні конкурентні переваги, які здебільшого досягаються завдяки впровадженню інновацій.

Ресторани відіграють досить важливу роль у житті людини. Крім задоволення фізіологічних потреб у харчуванні, «вихід» у ресторан виконує важливу соціальну функцію. Людині потрібно не тільки наїстися, але й поспілкуватися. Ресторани – це одне з небагатьох місць, де працюють усі органи чуття, які генерують загальне почуття задоволення. Смакові, зорові, слухові, тактильні та нюхові відчуття об'єднуються в оцінці страв, обслуговування й атмосфери ресторану. Успішна робота ресторану залежить від декількох факторів. Як і будь-яка складна система, ресторан починається із задуму його засновників та закінчується контролем функціонування закладу. Головну роль у цьому виконує практична філософія його власника та/або директора. Її розкриває підхід до ведення бізнесу, який визначає етичні та моральні цінності, що реалізуються в процесі функціонування підприємства. Ресторанна сфера, як одна з найбільш рентабельних галузей світової економіки, у ХХІ ст. стає провідним напрямом економічного і соціального розвитку багатьох країн, в тому числі і України. Сьогодні саме сфера послуг формує економіку багатьох держав, регіонів, стає важливим чинником стабільного розвитку світової індустрії гостинності. Ресторанне господарство займає важливе місце в реалізації соціально-економічних задач, його основним призначенням є забезпечення населення кулінарною продукцією, організація високого рівня обслуговування відповідно до його потреб та організація дозвілля [1].

Український ресторанний бізнес – одна з найбільш енергійних галузей економіки, яка стійко й динамічно розвивається. Але протягом останніх років в Україні суттєво змінилися умови приготування та споживання їжі. Розвиток продовольчого бізнесу, безперечно, пов'язаний із соціальними та економічними змінами, що відбуваються останнім часом у нашій країні. Слід підкреслити, що зміни в умовах та спосіб життя різних соціально-економічних груп обумовлені як високими, так і низькими доходами та витратами населення. Сектор ресторанного господарства є дуже чутливим до економічних та соціальних тенденцій. Ресторан – це гастрономічний заклад, доступний для всіх споживачів, з сервісним офіціантом, який подає широкий і різноманітний асортимент їжі та напоїв, пропонованих споживачам картою меню. Заклад відповідає основним та ексклюзивним потребам споживача, забезпечуючи його дозвіллям та розвагами, а також спеціалізованою підготовкою їжі. Потужна конкуренція на ринку ресторанів стимулює власників ресторанів розвивати не лише основну стратегію та стиль ведення ресторанних операцій, але й продумувати такі деталі, які додають унікальності та пізнаваності підприємству [2].

Таким чином, для того щоб ефективно функціонувати, професіоналам у ресторанному бізнесі завжди доводиться передчувати і швидше реагувати на мінливу ситуацію на ринку. На думку багатьох рестораторів, найуспішнішою тенденцією на сьогодні є впровадження форматів закладів Fast casual, Casual Dining та smart casual, що позитивно впливають на імідж закладів ресторанного господарства. Безсумнівно, найважливішими інгредієнтами успіху в ресторанній справі є дизайн закладу, сервіс надаваних послуг та меню, які відповідають загальній ідеї, концепції. Інновації щодо покращення меню, сервісу та інтер'єру закладу є фактором, що становить конкурентоспроможність підприємства харчування.

Все більше ресторанів при складанні меню роблять акцент на натуральному використанні продуктів, на використанні крафтових страв та продуктів, а не на складності рецептур. Звідси висновок: набуває популярності авторська кухня, кухня, що дозволяє творчо переробити всі існуючі кухні світу й створити свій власний продукт, яким і привертати увагу споживача.

Заклади casual dining характеризуються:

- невимушеною, розслабленою і приємною атмосферою;
- якісним обслуговуванням, в яке входить зустріч гостя хостес і повноцінне обслуговування офіціантом гостя, який сидить за столиком, або комбіноване самообслуговування (замовлення на роздачі, в барі);
- якісною їжею, різноманітним меню (в середньому близько 200 позицій), рідше – пропозиціями від шеф-кухаря;
- продуманим інтер'єром, що відображає основну концепцію закладу, з наявністю цікавих аксесуарів, що запам'ятовуються;
- достатньо демократичними цінами (середніми по ринку), які, однак, є трохи вищими, ніж у закладах fast casual;

- нерідко наявністю спеціальних пропозицій, ланчів і сніданків, дитячого меню тощо.

Casual dining – це, по суті, перехідний сегмент між недорогим fast food і дорогим fine dining, який об'єднує в собі переваги обох. Демократичні заклади характеризуються невисокою ціною при досить якійсній кухні і високому рівні сервісу. Запорукою успіху для них є різноманітність кухонь, страв, цікаві інтер'єри рішення. Подача їжі «з-під ножа» виробляється швидше, ніж у дорогих ресторанах, при цьому використання покупних напівфабрикатів – явище рідкісне. Формат складний саме тим, що намагається поєднати, здавалося б, мало сумісні у нас речі – високий рівень дизайну і сервісу з масовою доступністю. Саме тому один з експертів ринку назвав його форматом без права на помилку: ці проекти розвиваються в спрямованості на повсякденне споживання, і якщо упустити якість продукту або сервісу, можна отримати дуже негативні результати, які будуть стосуватися подальшої виручки і рентабельності закладу.

Сьогодні ми спостерігаємо збільшення кількості пивних ресторанів, при цьому вони можуть бути абсолютно різними не тільки за розміром, але й за спрямованістю кухні і навіть за гостьовими очікуваннями.

Концепція впровадження Casual Dining у пивний ресторан описує всі складові діяльності ресторану, фактично є технічним завданням на розробку технологічних ланцюжків, дизайнерських рішень, торгової марки, стратегії позиціонування, меню, маркетингових та рекламних програм із залучення й утримання клієнтів та інших складових діяльності. Велика кількість ресторанів має проблему з дизайном, через застарілість та неактуальність оформлення зал, за цим тягнуться і проблеми з якістю обслуговування та відсутністю різноманіття меню. Для збільшення конкурентоспроможності та ліквідації цих проблем розроблена концепція впровадження нового формату закладу – Casual Dining. У цей формат входять усі демократичні заклади, від пивних ресторанів до барів і нічних клубів. При створенні нового формату ресторану такого класу, перш за все, необхідно знати, на кого він розрахований і його локацію. Сучасні споживачі ресторанних послуг діляться на категорії за своїми перевагами. Деякі ходять у ресторани виключно поїсти, для інших найважливішим буде атмосфера закладу, для когось – яка саме кухня представлена в тому або іншому місці, деякі приходять розважитися й відпочити. Середній чек у цих закладах варіюється від 100 грн. до 300 грн. Виходячи з цих показників, впровадження формату Casual Dining у пивний ресторан має достатньо перспектив [3].

У пивних ресторанах варять свіже пиво, готують величезне різноманіття закусок як рибних, так і м'ясних, для футбольних трансляцій. Асортимент додаткових послуг зазвичай складається тільки з власної доставки та футбольних трансляцій.

У гастрономічній пивоварні можна відзначити: день народження з друзями, ділову зустріч, сімейну вечерю, новорічну ніч, тематичний вечір, перегляд футбольного матчу, бенкети та корпоративи.

Підводячи підсумок, потрібно сказати, що успіх закладу популярного формату Casual Dining зумовлений не тільки, як це традиційно вважається з локацією, але і з дизайном інтер'єру, і обладнанням технологічних приміщень та вдало підібраним меню.

Основними бар'єрами у збільшенні частки сегменту casual dining на ринку є високі орендні ставки, а також дефіцит відповідних приміщень у великих містах і недостатня платоспроможність населення в регіонах. У демократичних закладах основним способом заробітку є не високі націнки, а масштаби виробництва. Ресторатори і маркетологи прогнозують, що ресторанний ринок буде рости, тому що збільшиться клієнтська аудиторія – все більш популярним серед платоспроможного населення стає європейський стиль життя з харчуванням у ресторанах, кафе, а не вдома.

Список використаних джерел

1. Кирніс Н. І. Інновації у сфері підприємств ресторанного господарства, які надають кейтерингові послуги. *Економіко-правова парадигма розвитку сучасного суспільства*. 2017. № 1.
2. Основні напрямки впровадження інноваційних технологій в сфері гостинності. URL: <http://infotour.in.ua/chernousova.html>.
3. П'ятницька Г. Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. Київ, 2013. 250 с.