

СТВОРЕННЯ АТМОСФЕРИ РЕСТОРАНУ: СУТНІСТЬ ТА РОЛЬ

У сучасному світі існує чимало закладів ресторанного господарства, які вражають своєю різноманітністю цікавих концепцій та задумів. Це пов'язано з тим, що ресторанний бізнес набирає все більшої поширеності та популярності, а розмаїття закладів харчування наразі настільки велике, що іноді неможливо перерахувати всі варіації і, як наслідок, привернути увагу сучасного споживача та здивувати все складніше. Отже, як у сьогоденних реаліях отримати прихильність споживача? Це питання частково можна вирішити створенням особливої, унікальної атмосфери в ресторані.

Атмосфера ресторану – це сукупність стилю, інтер'єру, екстер'єру, концепції, музичного супроводження, освітлення, температури в середині закладу, професійності обслуговування та багато інших факторів, які спрямовані на створення максимального комфорту і затишку для споживача, тобто створення такого місця, де гість може відпочити, зокрема набутти психологічного розвантаження. Роль атмосфери в ресторані полягає в тому, щоб привернути якомога більше уваги до самого закладу, підтримувати гарну репутацію та збільшувати попит на продукцію і послуги, які він надає.

До головних чинників створення неповторної атмосфери у закладі можна віднести [1]:

- Температура: клімат у ресторані повинен бути комфортним, не засушливим, але і не холодним. Щоб запобігти таких неприємностей, краще не економити на щомісячній діагностиці кондиціонування, а також треба слідкувати за належною роботою нагрівальних приладів та вентиляції приміщень. Щоб гості завжди почувались комфортно, краще встановити датчики температури, які будуть регулювати температурний стан приміщення, а також дуже важливо мати в наявності зволожувачі повітря, що злегка освіжатимуть приміщення. Таким чином, аби атмосфера ресторану була приємною та привабливою, необхідно створити справжню екосистему, всі чинники якої мають вигідно доповнювати один одного.

- Звук: музикальний супровід є важливою частиною створення приємної атмосфери, і дуже важливо, щоб вона гарно поєднувалась з концепцією всього закладу. Наприклад, буде трохи дивно почути хіп-хоп-плейліст у класичному ресторані з білими скатертинами. А, крім цього, бажано, щоб залежно від часу доби гучність музики регулювалася, наприклад, ввечері ритм музики ставав би більш ритмічним або, навпаки, розслаблюючим, залежно від концепції ресторану.

- Освітлення: без сумнівів, це дуже важливий чинник атмосфери закладу, бо через зорову систему людина сприймає тонкі психологічні настрої навколишнього середовища, передусім це кольори, освітлення та його яскравість. Зрозуміло, що буде некомфортно знаходитись під надто яскравим освітленням, як у лікарні. Найкращим виходом з цієї ситуації буде наявність вимикачів з регулюванням яскравості. Оптимальним є освітлення "лаунж" – непряме, злегка приглушене світло. Звісно, ефектніше і красивіше за все працює натуральне денне світло через панорамні вікна.

Створення атмосфери ресторану дозволяє не тільки приваблювати і утримувати довіру споживачів, отримувати прибутки, а ще й вигідно відрізняє заклад ресторанного господарства на тлі конкурентів, що, безсумнівно, великий плюс. Актуальність створення унікальної атмосфери полягає в тому, що вона лежить в основі створення свого неповторного стилю, а також залишає позитивні емоції в гостей, які, можливо, порадять своїм друзям відвідати саме цей ресторан (правило сарафанного радіо ніхто не скасовував).

На жаль, на шляху до створення особливої атмосфери закладу можуть стояти деякі проблеми, а саме: брак фінансових ресурсів, відсутність оригінальних ідей, невдале розташування ресторану та інші. Пропонуємо більше знайомитися з ринком ресторанних послуг, відвідувати тренінги, майстер-класи, залучати у бізнес соціальні мережі та відомих блогерів [2] і, головне – пильно слідкувати за своїми конкурентами, тобто дивитись, які ресторани отримують хороший прибуток.

Отже, створення унікальної атмосфери ресторану має неймовірно важливе значення, є джерелом створення позитивних вражень відвідувачами і підвищення конкурентоспроможності підприємства на ринку ресторанного бізнесу, а також є його обличчям.

Список використаних джерел

1. Ботштейн Б.Б., Гринченко О.О. Як відкрити ресторан. Харків : ХДУХТ, 2017. 217 с.
2. Красовська О.Ю. Маркетингові дослідження як інструмент розробки концепції нового підприємства ресторанного бізнесу. *Ефективна економіка*. 2014. № 5. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3085/>.