

не забувати про потреби та очікування гостей та забезпечувати їм комфортні умови перебування в готелі.

Список використаних джерел

1. Індустрія гостинності: ризики та перспективи / Л. С. Радченко // Економічний простір. – 2019. – №1. – С. 75-81.
2. Інноваційні технології в готельному бізнесі / М. В. Калініна, О. С. Лукашевич, І. О. Ляшенко та ін. // Наукові записки НаУКМА. – 2018. – Т. 203. – С. 82-89.
3. Кузьменко, М. Клінінг в готелях: технології та тенденції / М. Кузьменко // Hoteliero.ua. – 2018. – Режим доступу: <https://hoteliero.ua/klining-v-gotelyah-tehnologiyi-ta-tendenciyi/>
4. Синій, І. Використання інноваційних технологій управління в готельному бізнесі / І. Синій, О. Ляхов // Маркетинг і менеджмент інновацій. – 2018. – № 2. – С. 292-302.
5. Тимошенко, А. Сучасні технології в готельному бізнесі / А. Тимошенко // Маркетинг і менеджмент інновацій. – 2019. – № 1. – С. 284-291.

Ірина Мендела

к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи,

Ірина Румянцева

асистент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи,

факультет туризму,

Прикарпатський національний університет ім.В.Стефаника

ТЕНДЕНЦІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

Тенденції в ресторанному бізнесі – це зміни в споживчій поведінці та перевагах споживача, які відбуваються в галузі ресторанного бізнесу. Ці зміни можуть стосуватися різних аспектів, таких як харчові тенденції, дизайн та архітектура ресторанів, рівень обслуговування та інші. Тенденції в ресторанному бізнесі вказують на те, що споживачі змінюють свої переваги та очікування від продуктів та послуг. Це важливо знати для рестораторів, які хочуть успішно конкурувати та залучати нових клієнтів. Тенденції в ресторанному бізнесі також можуть вказувати на те, як змінюються технології та інновації, що стосуються приготування та подачі їжі, організації роботи ресторану та управління ним, забезпечення якості продукції, взаємодії з клієнтами та розвитку бізнесу. Кулінарне мистецтво і сучасний ресторанний бізнес мають свої тенденції, що постійно змінюються в залежності від уподобань споживачів [1].

Рестораторам необхідно бути в курсі останніх новин та інновацій у галузі, що може допомогти покращити їхні бізнес-стратегії та забезпечити

конкурентоспроможність на ринку. Також застосування нових технологій та інновацій може допомогти зменшити витрати на управління бізнесом та забезпечити кращий сервіс для клієнтів.

Наведемо кілька тенденцій, які зараз домінують у ресторанному бізнесі України:

Збільшення популярності ресторанів зі здоровим харчуванням. Зросла популярність ресторанів, які пропонують страви з натуральних продуктів, місцевих продуктів, вегетаріанські та веганські страви. Багато українців відмовляються від вживання страв з м'яса, прагнучи приєднатися до прихильників вегетаріанської кухні [1].

Вже давно на ринку ресторанного бізнесу з'явилася змішана кухня, коли в одному закладі можна замовити різноманітні страви, такі як піца, роли, суші, грузинська їжа та інші. Якщо в закладі є велика кухня, яка дає можливість готувати таку кількість страв, то такі формати будуть продовжувати існувати.

Збільшення використання технологій. Зросла популярність онлайн-замовлень та доставки їжі, а також використання різних програм та додатків для управління рестораном. Сьогодні більшість сервісів пропонують мобільні додатки і ресторани намагаються не відставати від технологічного прогресу [1]. Це використання сенсорних планшетів, цифрового меню, POS системи, доставки до громадських зон тощо.

Також зростає використання екологічної складової розвитку, що призводить до того, що ресторатори все частіше вибирають екологічно чисті продукти та ставлять перед собою завдання зменшення відходів. Тому деякі заклади пропонують інноваційні та оригінальні способи використання відходів, що не впливають на екологію [1].

Розвиток концепту «фаст-кежуал». Це концепція, яка забезпечує швидке та зручне харчування з можливістю вибору продуктів та створення страв на замовлення за помірну ціну. Ще деякі ресторатори називають фасткежуал-ресторани фастфудом для тих, хто любить здорову їжу. Тут немає офіціантів, здебільшого працюють тільки басбої, а замовлення приймають біля стійки [3].

Розвиток концептуальних барів триває вже понад 10 років, але останнім часом він зазнав змін через обмеження на відвідування закладів після комендантської години. У зв'язку з цим бари почали працювати за іншим графіком, щоб зберегти свою популярність серед клієнтів. Після завершення війни ситуація може змінитися і концептуальні бари знову стануть актуальними вечірніми закладами.

Під час пандемії з'явився новий формат – поєднання рітейлу та ресторанного бізнесу. У той час, коли деякі заклади не могли приймати гостей в залі та працювали лише на доставку, рітейлери продовжували працювати та

дехто з них зумів об'єднати продаж продуктів харчування та готової їжі в невеликому кафе в магазині. Такий формат буде популярним і під час війни.

Війна призвела до втрати робочих місць або зменшення заробітку для багатьох людей, що суттєво впливає на середній чек у закладах харчування. Зниження доходу призвело до того, що люди більше не бажають витратити багато грошей на їжу в ресторанах, тому зараз популярнішими залишаються заклади із середніми цінами. Це можуть бути кав'ярні або кафе з доступними цінами на страви чи напої. Хоча варто відмітити, що середній чек в закладах громадського харчування зріс від 19% до 49% на середину грудня 2022 року, порівняно з попереднім роком, найбільше виручка те середній чек зросли у фастфудів [2].

Під час постійного відключення світла в Україні стало популярним готувати японські страви, які не потребують використання електроенергії. Тому зараз японська кухня є однією з найбільш затребуваних. Деякі заклади скоротили своє меню близько на 30% через те, що інгредієнти псувались під час тривалого відключення світла. З часом ситуація трохи змінилася, деякі ресторатори придбали генератори, а також стабілізувалася енергетична ситуація в Україні.

Приділення уваги деталям та досконалості. Ресторани стали більше приділяти увагу деталям, щоб створити більш повний та незабутній досвід для клієнтів. Ресторани продовжують працювати і залишаються не лише місцем для прийому їжі, а й можливостями для деяких українців відпочити, поспілкуватися з друзями. У ресторанах можна отримати позитивні емоції та насолодитися відчуттям спокійного життя, що особливо важливо в період нестабільності.

Отже, ресторанний бізнес в Україні працює зі значними труднощами через економічну нестабільність та соціально-політичну турбулентність. Однак він має шляхи адаптації та розвитку, такі як зміна концепції закладу, зниження середньої ціни на страви з меню, посилення уваги до окремих страв, посилення екологічної складової в розвитку та збільшення використання сучасних технологій, які допоможуть зберегти клієнтів та забезпечити рентабельність бізнесу.

Список використаних джерел

1. Головні тренди у ресторанному бізнесі. URL: <https://artofcooking.com.ua/blog/golovni-trendi-u-restorannomu-biznesi> (дата звернення: 30.03.2023).
2. Середній чек зріс, але через інфляцію. URL: <https://www.epravda.com.ua/news/2022/12/28/695518/> (дата звернення: 30.03.2023).
3. Fast casual ресторани. URL: <https://joinposter.com/ua/post/fast-casual-restorany> (дата звернення: 30.03.2023).