

**УДК 640.43:642.5](477-25)**

**Дубініна А.А.**

д.т.н., професор

**Ленерт С.О.**

д.т.н., доцент

Національний університет «Запорізька політехніка»

м. Запоріжжя, Україна

## **СУЧАСНИЙ РИНОК РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА У МІСТІ ХАРКОВІ**

Ресторанний бізнес є однією з найбільш значущих складових індустрії гостинності. Водночас він є одним із засобів високоліквідного використання капіталу та середовищем із високим ступенем конкурентоспроможності. У всьому цивілізованому світі ресторанний бізнес є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку; за пошук нових та утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг.

Нові реалії визначили напрямок розвитку ринку закладів ресторанного господарства Харкова. Форматом закладу ресторанного господарства 2022–2023 років, що найбільш розвивається стала кав'ярня. Попитом користуються приміщення площею 100–200 м<sup>2</sup>. Кав'ярні працюють у двох напрямках – кафе-кондитерська і кондитерська з організацією продажу свіжої випічки.

Успішно працюють відкриті ще до війни заклади різної цінової категорії (фаст-фуди, лаунж-бари, кафе, ресторани) у торговельних і торгово-розважальних центрах, а також мережа закладів швидкого обслуговування. У місті Харкові вони представлені такими підприємствами харчування як

«Челентано», «Пузата хата», «MC Donald's»). Для ресторанного бізнесу Харкова також є властивим посилення спеціалізації закладів. Споживачам стають цікавими не кафе чи ресторани зі смачною кухнею, а концептуальні спеціалізовані заклади. Споживачі відвідують той чи інший ресторан або кафе залежно від свого настрою та власних кулінарних уподобань. До таких підприємств відносяться, наприклад: «Шохті», «Georgia», «Той самий баранчик», ресторани італійської кухні – «Villa Tavtufu», «Papa Roma», «Амфато», український ресторан «Слобода», японський ресторан «Япошка», ресторан американської кухні «Где бургер», ресторани французької кухні «Familia», «Париж» ресторани-пивоварні «Старгород», «Altbier», «Харитоновъ», «Crill-Beer-Show», сімейний ресторан-піцерія «Scorini сімейна», ресторан паназійської кухні «RapaAzia», рибні ресторани «МеніБиРиби», «Oceanic restaurant Don Omar», ресторани «Frue Priece» і інші.

Крім обов'язкових послуг заклади ресторанного господарства міста зараз пропонують все більше додаткових: різноманітні шоу, послуги сомельє, години фортуни та щасливі години для гостей, гастрономічні шоу, урочиста презентація страв, бар-шоу, рибалка та кулінарне приготування у присутності гостя, караоке, кімнати для паління, знижки постійним клієнтам, виїзний кейтерінг з організацією дозвілля та широким спектром різноманітних послуг.

Таким чином, сучасний ресторанний бізнес у Харкові пропонує споживачам широку номенклатуру послуг ресторанного господарства.

Загалом, ринок ресторанного господарства Харкова намагається працювати активно в закладах різних рівнів наскільки це можливо у воєнний час. У туристичному плані місто є досить привабливим, що дозволить йому з кожним роком збільшувати потік туристів як з України так і зарубіжжя. Все це потребує розвитку інфраструктури міста, в першу чергу, готельного та ресторанного господарства.