

Червоний В.М.,
канд. техн. наук, доц.
Бабчик М.О.,
студентка гр. УГР-51
Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна,
м. Харків, Україна

РОЗВИТОК РЕСТОРАНУ ЯПОНСЬКОЇ КУХНІ В УКРАЇНІ

Сучасний стан ресторанів японської кухні в Україні та світі вражає різноманітністю, популярністю та постійним розвитком [1, 2]. В Україні, як і в багатьох інших країнах, японська кухня стала надзвичайно популярною та оточена великою кількістю ресторанів, які пропонують різноманітні смачні страви. Ось деякі ключові риси сучасного стану ресторанів японської кухні (табл. 1).

Загалом, сучасний стан ресторанів японської кухні в Україні та світі свідчить про постійне попит на цю кухню та ростучу популярність серед клієнтів. Конкуренція спонукає ресторани до вдосконалення якості, розширення меню та впровадження інновацій.

Таблиця 1

Аналіз сучасного стану розвитку ресторанів японської кухні

Україна	Світ
1	2
• Зростання популярності: японська кухня стала однією з найпопулярніших екзотичних кухонь в Україні. Ресторани японської кухні присутні в майже кожному місті. • Меню для кожного смаку: ресторани пропонують різноманітні страви, від класичних суші та сашімі до авторських страв та різноманітних вегетаріанських опцій.	• Глобалізація японської кухні: японська кухня стала популярною у всьому світі, зокрема в Європі, Північній Америці та Азії. • Сучасні тенденції: сучасні ресторани японської кухні акцентують увагу на якості та інгредієнтах, використовуючи страви з найсвіжіших продуктів.
• Якість продуктів: Україна має високу якість риби та морепродуктів, що є важливим фактором для приготування високоякісних страв.	• Елементи ф'южн: багато ресторанів пропонують страви японської кухні з елементами інших кухонь, таких як французька, італійська, перуанська тощо.

• Змагання на ринку: зростає конкуренція серед ресторанів японської кухні, що спонукає їх до постійного удосконалення та інновацій.	• Доступність сировини: завдяки глобальному експорту, сировина для японської кухні, зокрема рис, соя та васабі, стає доступною для ресторанів у різних країнах. • Традиція та інновації: ресторани поєднують традиційні методи приготування з сучасними технологіями та кулінарними інноваціями.
---	---

Проблеми розвитку ресторанів японської кухні є загальними:

1. конкуренція – зі зростанням кількості ресторанів японської кухні збільшується конкуренція, що може призвести до скорочення прибутку та потреби виділятися серед інших [3].

2. якість сировини – забезпечення високої якості риби та морепродуктів може бути проблемою, особливо в регіонах, де доступ до свіжих продуктів обмежений.

3. кадрові питання – знаходження та збереження кваліфікованого персоналу, здатного готувати аутентичні японські страви, може бути складним завданням.

4. збільшення витрат – витрати на сировину, оренду приміщень та заробітну плату можуть зростати, що впливає на вартість страв та ціни для клієнтів.

Перспективні кроки для розвитку ресторанів японської кухні [3, 4] можуть бути наступними: розширення меню, інновації в обслуговуванні, сталість постачання, культурна аутентичність, зелена ініціатива, експансія на нові ринки.

Так, ресторани можуть розширити своє меню, включаючи як класичні, так і авторські страви. Розвиток вегетаріанських та веганських опцій також може привернути нових клієнтів. Необхідно розглянути використання технологій для замовлення їжі, доставки та резервування столиків може підвищити зручність для клієнтів. Важливим є пошук надійних постачальників сировини та продуктів для японської кухні допоможе забезпечити сталість та якість. Перспективним є збереження аутентичної японської кулінарії та обрядів готування може

привернути шанувальників японської культури [3]. Доцільним є впровадження екологічних практик, таких як утилізація відходів та енергоефективність, може відповідати потребам екологічно свідомих клієнтів. В сучасних умовах необхідно розглядати можливість розширення бізнесу на нові ринки та місця, де попит на японську кухню росте.

Література:

1. 8 кроків до успішного планування та просування ресторану. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://bit.ly/1Rf4wXR>
2. Головьова Д.Г. Традиційна японська культура: Специфіка світосприйняття / Главєва Д.Г. - М.: сх. літ., 2003. - 264 с.
3. Традиції Японії в сучасному світі. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.superprof.com.ua/blog/yaponska-kultura/>
4. П'ятницька Г. Т. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні / Г. Т. П'ятницька, В. С. Найдюк // Економіка та держава. – 2017. - No 9. - С. 66 – 73.