УДК 338.48:640.4
Ястребова К.І.[1], Безхлібна А.П.[2]
[1] студ. гр. ГФ-112 НУ «Запорізька політехніка»
[2] д-р. екон. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ ТЕМАТИЧНИМИ КОНЦЕПТУАЛЬНИМИ РЕСТОРАНАМИ

Ястребова К.І., Безхлібна А.П.

Сфера ресторанного господарства є важливою складовою сфери послуг, яка забезпечує організацію харчування населення та створення умов для відпочинку і дозвілля споживачів [1]. У сучасних умовах розвитку ринку ресторанних послуг зростає конкуренція між закладами ресторанного господарства, що зумовлює необхідність пошуку нових підходів до управління підприємствами та формування унікальних концепцій закладів.

Ресторани класифікуються за різними ознаками, зокрема за рівнем обслуговування, асортиментом продукції, характером організації виробництва та обслуговування, а також за тематичною спрямованістю [2]. Одним із сучасних напрямів розвитку ресторанного бізнесу є створення концептуальних закладів, діяльність яких базується на чітко визначеній ідеї або тематиці.

Ресторани – своєрідні типи загальнодоступних закладів ресторанного господарства, в яких загальна концепція їх роботи виходить за рамки звичної (класичної) виробничої та обслуговуючої діяльності, даючи можливість творчо підходити до організації харчування та дозвілля споживачів, оформлення меню, інтер'єру тощо. У таких закладах страви та напої мають специфічні (тематичні) назви, що відповідають загальній концепції закладу.

Концепція ресторану може бути продиктована специфікою його кухні, загальною атмосферою або стилізованою ідеєю художнього твору. Концепції повинні відповідати дизайн інтер'єру, посуд, меню, розважальна програма, організація обслуговування, асортимент страв та напоїв [3].

При розробці концепції ресторану важливо виявити, для якого контингенту споживачів він створюється: елітний ресторан для споживачів з високим рівнем доходів; ресторан, доступний для споживачів із середнім рівнем доходів; для людей різного віку; для сімейного відпочинку тощо.

Для елітних ресторанів характерними є тенденції повернення вишуканих, аристократичних манер, культури споживання страв та відпочинку, притаманних класичним кухням. У ресторанах для споживачів із середнім рівнем доходів високий рівень обслуговування співіснує з більш демократичним стилем поведінки споживачів. Елітні ресторани, як правило, розміщуються в престижних кварталах, ресторани швидкого обслуговування – в місцях великого скупчення людей [3].

Тематичні ресторани потребують чітко сформованої стратегії розвитку, яка поєднує концептуальність закладу, якість сервісу та інноваційні підходи до управління. Ефективне управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу передбачає стратегічне планування, впровадження інновацій та адаптацію до змін ринку, що сприяє підвищенню конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства [4]. Стратегії управління тематичними концептуальними ресторанами формуються на перетині гастрономії, креативної індустрії та сервісного менеджменту, що зумовлює необхідність комплексного підходу до їх функціонування. На відміну від традиційних закладів ресторанного господарства, концептуальні ресторани орієнтовані не лише на задоволення базової потреби у харчуванні, а й на створення унікального досвіду споживання, який базується на певній тематиці, сюжеті або ідеї.

У сучасних умовах важливим аспектом функціонування ресторанного бізнесу є врахування економічних ризиків та можливостей інвестування. Дослідження підкреслюють [5], що навіть в умовах воєнного стану ресторанний бізнес може розвиватися за рахунок гнучких управлінських рішень, інноваційних форматів та ефективного використання ресурсів. Крім того, стратегічний розвиток ресторанного бізнесу вимагає постійного підвищення конкурентоспроможності, впровадження нових концепцій обслуговування та формування унікального досвіду для відвідувачів.

Важливу роль у цьому відіграють сучасні управлінські підходи, маркетингові інструменти та адаптація бізнесу до складних економічних умов. Отже, управління такими закладами передбачає комплексний підхід до формування концепції, що охоплює інтер'єр, меню, організацію обслуговування та загальну атмосферу. Це сприяє підвищенню привабливості закладу та його успішному функціонуванню на ринку ресторанних послуг.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Пахомська О. В. Сучасний стан і перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2019. Т. 25. № 1. С. 65–72.

2. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 200 с.

3. Поняття ресторан. URL: https://pidru4niki.com/17540906/turizm/suchasni_kontseptsiyi_organizatsiyi_obslugovuvannya_spozhivachiv_restoranah (дата звернення: 10.03.2026).

4. Безхлібна А. П. Стратегія розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Інноваційний розвиток туризму та готельно-ресторанного*

господарства: монографія / за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2024. С. 190–201.

5. Безхлібна А. П., Бондаренко О. О. Можливості та ризики інвестування ресторанного бізнесу під час воєнного стану в Україні. «*Тиждень науки-2023*» : матеріали науково-практичної конференції, Запоріжжя, 24–28 квітня 2023 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 66–68.