

УДК 338.48

Зінченко Г.Б.¹, Горелков Д.В.²

¹ студ. гр. УГР-41, ХНУ ім. В.Н. Каразіна, м. Харків

² канд. техн. наук, доцент ХНУ ім. В.Н. Каразіна, м. Харків

ПЕРЕВАГИ І НЕДОЛІКИ ВІДКРИТТЯ СЕЗОННИХ КАФЕ

Сезонне кафе – це спеціалізований заклад ресторанного господарства, що працює тимчасово, переважно у теплу пору року, та орієнтований на сезонний потік клієнтів. Як правило, такі заклади громадського харчування розташовуються на відкритому просторі, використовують мобільну збірно-розбірну конструкцію. Основне призначення сезонних кафе – це забезпечення комфортного відпочинку на свіжому повітрі, задоволення сезонного попиту.

Сезонні кафе мають свої специфічні переваги та недоліки у зв'язку з його особливими режимом роботи та організації. Однією з головних переваг сезонних кафе є їх економічна ефективність, а саме зменшений обсяг витрат на оренду та комунальні послуги, відсутність необхідності опалювання приміщень

взимку та можливість працювати в сезон високої прибутковості. Також сезонні кафе мають свою привабливу для гостей атмосферу – їх розташування на свіжому повітрі, біля водойм, можливість спостерігати гарні літні краєвиди на природі. Основною перевагою є гнучкість організації роботи закладу, а саме можливість змінювати локацію, можливість експериментувати з дизайном та форматом. Можливість експериментувати ще й з меню – власники сезонних кафе можуть частіше оновлювати меню, пропонуючи нові сезонні страви та напої, що приваблює відвідувачів своєю різноманітністю та викликає бажання спробувати щось нове. В цілому перевагою відкриття сезонного кафе є можливість легкого масштабування бізнесу через достатньо невеликі витрати та невеликі стартові інвестиції [1].

З іншого боку, сезонні кафе мають свої недоліки в організації роботи. Перший недолік вже криється в назві кафе – «сезонне» – обмежений період роботи, а саме 5 – 6 місяців, складність утримання постійного персоналу, нестабільний дохід протягом останнього пів року (зимовий період). Навіть в літній період сезонні кафе мають певну залежність від погоди – дощ та вітер можуть знизити відвідуваність, необхідність інвестицій для додаткового захисту кафе від опадів, ризик псування інвентарю та меблів від погодних умов. Сезоні кафе мають обмеження в меню, складнощі з якісним зберіганням продуктів, обмеження в приготуванні фірмових та складних страв та порівняно менший асортимент зі стаціонарними кафе. Звичайно сезонні кафе мають свої додаткові виклики, а саме потреба в щоденному, навіть частковому, монтажі/демонтажі обладнання, підвищенні вимоги до дотримання безпеки та санітарних умов, проблеми з наявністю підключень до водо-, енерго-комунікацій [1]. Сезонні кафе стикаються зі складними документальними питаннями в організації своєї роботи, бо держава висуває суворі правила до отримання санітарних дозволів, сертифікатів від різних інстанцій.

Сезонне кафе відрізняється від стаціонарного закладу своєю мобільністю, простотою організації та сезонністю роботи, що робить його привабливим форматом для підприємців, особливо у туристичних локаціях та місцях

літнього відпочинку. Сезонні кафе можуть стати успішним бізнесом при правильному плануванні, але вони мають певні ризики через обмежену тривалість роботи і залежність від зовнішніх факторів. Отже під час розробки формату сезонного кафе слід враховувати чинник сезонності, місце розташування, клієнтоорієнтовність, низку чинників кадрового забезпечення, забезпечення сировиною та напівфабрикатів, джерел енергоресурсів та оснащення відповідним мобільним устаткуванням.

Список використаних джерел:

1. Як відкрити літнє кафе. Бізнес-план для відкриття літнього кафе. Володимир Селівейстер. URL : <https://joinposter.com/ua/post/yak-vidkryty-litnye-kafe> (дата звернення: 28.08.2021).