УДК 338.48:640.4
Ястребова К.І.[1], Кукліна Т.С.[2]
[1] студ. гр. ГФ-112 НУ «Запорізька політехніка»
[2] канд. екон. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ ТЕМАТИЧНОГО КАФЕ В М. ЗАПОРІЖЖЯ

Ястребова К.І., Кукліна Т.С.

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується зростанням конкуренції та підвищенням вимог споживачів до якості обслуговування, асортименту продукції й загальної атмосфери закладу [2]. У цих умовах особливої актуальності набуває створення тематичних закладів, які здатні забезпечити не лише харчування, а й формувати емоційний досвід відвідувачів.

Тематичне кафе розглядають як заклад ресторанного господарства, діяльність якого базується на чітко визначеній ідеї, що відображається у всіх елементах його функціонування [3]. Основою створення такого закладу є розроблення концепції, яке охоплює вибір тематики, формування меню, визначення стилю інтер'єру, організацію обслуговування та позиціонування на ринку [1].

Процес розроблення концепції тематичного кафе передбачає кілька етапів. На першому етапі здійснюють аналіз ринку ресторанних послуг міста Запоріжжя, визначають основних конкурентів і потреби споживачів. На другому етапі формується ідея закладу, яка має бути унікальною та відповідати сучасним тенденціям розвитку індустрії гостинності [3]. Наступним етапом є розроблення концепції інтер'єру, меню та стилю обслуговування, що забезпечує цілісність сприйняття закладу [1].

Важливим аспектом функціонування тематичного кафе є орієнтація на цільову аудиторію [2]. Визначення основних груп споживачів дає змогу сформувати відповідний асортимент продукції, рівень цін та формат обслуговування. Для міста Запоріжжя доцільним є створення закладів, орієнтованих на молодь, сімейний відпочинок і туристів.

Організація функціонування тематичного кафе охоплює управління виробничими процесами, організацію праці персоналу, логістику постачання,

контроль якості послуг та формування системи обслуговування. Виробнича програма тематичного кафе базується на розробці унікального асортименту страв, що відповідають ідейному спрямуванню закладу. Це вимагає не лише дотримання технологічних карт, а й особливої стилістики подачі (фуд-дизайну). Використання специфічного кухонного інвентарю та автентичних методів обробки сировини стає частиною «виробничого перформансу», який гості можуть спостерігати на відкритих кухнях. У тематичному закладі персонал виступає не просто як надавач послуг, а як «актор» у межах заданого сценарію. Організація праці включає: рольове моделювання, дрес-код, мультифункціональність. Логістика постачання та управління ланцюгами створення вартості. Для підтримки тематики закладу часто виникає потреба у специфічній сировині, яку складно знайти у масових постачальників (фермерські продукти, локальні спеціалітети, рідкісні спеції). Логістична система має бути налаштована на роботу з нішевими виробниками, що забезпечує унікальність смакових властивостей меню та підтримує концепцію автентичності.

Контроль якості та формування системи обслуговування. Контроль якості в тематичному кафе виходить за межі стандартів безпеки (HACCP). Він включає «контроль відповідності концепції»: чи відповідає музичний супровід, освітлення, температура та навіть запах обраній темі. Система обслуговування формується як цілісний ритуал, де кожна дія – від зустрічі гостя до розрахунку – підсилює загальне враження. Саме узгоджена робота цих елементів забезпечує стабільність діяльності закладу та відповідність обраній тематиці [4].

Раціональне планування витрат, обґрунтована цінова політика та оптимізація використання ресурсів безпосередньо впливають на рентабельність закладу. При цьому формування цінової стратегії має враховувати купівельну спроможність населення м. Запоріжжя та кон'юнктуру регіонального ринку ресторанних послуг.

Ефективність діяльності тематичного кафе значною мірою залежить від узгодженості всіх елементів концепції [1]. Відповідність між інтер'єром, меню, обслуговуванням та загальною ідеєю закладу формує його конкурентні переваги та сприяє залученню постійних клієнтів.

Таким чином, розроблення концепції тематичного кафе є складним процесом, що потребує врахування ринкових умов, потреб споживачів і сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства [2]. Належна організація функціонування такого закладу дає змогу створити конкурентоспроможний заклад у місті Запоріжжя та забезпечити його успішну діяльність.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 354 с.

2. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство: організація та управління. Київ : КНТЕУ, 2019. 270 с.

3. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Київ : Центр навчальної літератури, 2020. 472 с.

4. Король С. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2021. 84 с.