

УДК 636.15

Червоний В.М.

к.т.н., доцент

Гриценко О.А.

студент гр. УГРз-51

Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна,
м. Харків, Україна

ЗАХОДИ ДЛЯ УДОСКОНАЛЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ ФОРМАТУ АРТ-КАФЕ З УКРАЇНСЬКОЮ КУХНЕЮ

Для стабільного функціонування закладу формату арт-кафе з українською кухнею, необхідна наявність основних конкурентних переваг, зокрема:

- співвідношення ціни і якості (страви в закладі виготовлені з національних українських продуктів),
- цікавий формат закладу (ринок переповнений закладами інших національних кухонь, а також недостатня наповненість ніші на ринку форматом арт-кафе),
- стандарти сервісу (розроблені конкретно для арт-кафе),

- детально розроблена концепція закладу (передбачені програми лояльності, форма для персоналу, логотип, елементи інтер'єру),
- значний розважальний вміст (інтертейнмент).

Після основного переліку можна запропонувати пропозиції щодо збільшення продажів та заходів, що допомагає збільшити та залучати більше людей та отримання прибутку. Ці заходи матимуть позитивний вплив на розвиток арт-кафе у всіх аспектах.

1. Застосування новітньої технології - молекулярна кухня. Ця кухня змінить консистенцію та улюблені українські страви, а також вона дуже корисна і незвична. Молекулярна їжа - це страва, створена хімічним процесом, тобто ці страви не нагодують людину на 100%, але доведуть людям, що приготування їжі можна порівняти з мистецтвом. Відвідувачі даного арт-кафе - це творчі люди, вони люблять мистецтво, тому така кухня дуже перспективна для використання в закладі, особливо зараз, коли розвиваються нанотехнології, буде цікаво виділити і розбавити українську кухню новою інтерпретацією.

2. Пошук більш сприятливих постачальників для зменшення витрат. Якщо замінити всі покупки в магазині, можна придбати їх на самій фермі, оскільки це передбачає тільки позитивні моменти: екологічно чисті та свіжі продукти, без пестицидів та інших добавок (необхідно знайти сертифіковане фермерство), а також, усі продукти можна придбати без націнки, які застосовуються в торгових точках. Проте найголовніше –це використання свіжих продуктів.

3. Доставка їжі. З початком впровадження карантинних обмежень багато закладів ресторанного господарства продовжують застосовувати дану послугу, що допомагає їм підтримувати своє існування на ринку. Клієнти будуть дотримуватися тенденції харчуватися вдома, насолоджуючись вибором різноманітних страв. Для любителів приготування їжі можливо застосування проекту-комплект для домашньої кулінарії, що передбачає розробку продуктового набору, який готується вдома.[1]

4. Уникання цукру, наскільки це можливо. Суперсолодкі десерти, молочні коктейлі, торти з цукром залишаються в минулому. Одним із головних трендів у

гастрономічному світі буде ера «елегантних» десертів з незвичайними елементами. Популярним стане і використання гіркого шоколаду, кави, куркуми, імбиру та зеленого чаю.

5. Автоматизація та діджиталізація. Ринок персоналу стає все менше, а знаходження та зберігання на робочому місці талантів став однією з головних проблем ринку ресторанного господарства. Як наслідок, тенденції до автоматизації зростають — все більше рестораторів використовують технології для оптимізації швидкості обслуговування та економії витрат на оплату праці. Заклади використовують планшети, настільні системи замовлення та автоматизовані процедури в ресторанах.

6. Безконтактне використання. Друковані меню можуть бути замінені QR-кодами на столах, і здійснювати безконтактні платежі чеком за допомогою програми на телефоні або того самого QR-коду. І з часом автоматизація та безконтактні процеси поширяться на голосове керування та роботів-офіціантів чи кухарів.[2]

Заклади ресторанного господарства – це живий організм, якому необхідно постійно стежити за змінами навколо себе, щоб не упустити нові тенденції та можливості, і далі займатися розвитком. Вже багато років поспіль гастрономічна галузь в Україні переживає бум. У розпал жорсткої конкуренції, навіть в умовах пандемії COVID-19, бізнес намагається побалувати та здивувати своїх відвідувачів різноманітними кулінарними новинками, щоб завоювати їхню прихильність. Карантинні обмеження вагомо вплинули на діяльність сфери обслуговування, зокрема на заклади ресторанного господарства, багато з них вимушені були завершити своє існування. Проте, повномасштабне вторгнення росії на Україну внесло тільки більше ідей, бадьорості, запалу та ідей в діяльність закладів.

Запропоновані заходи та тенденції щодо діяльності закладу перш за все спрямовані на творчий розвиток, самопізнання, набуття знань про українську культуру, кухню та історію. Вважається доцільним використання 6 пропозицій, наведених вище, для удосконалення роботи арт-кафе.

Література:

1. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах: *Вісник ХНУ імені В.Н. Каразіна*. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». Вип. 14, 2021. URL: <file:///C:/Users/admin/Downloads/18353-Article%20Text-35827-1-10-20220124.pdf>
2. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії : Навч. посіб. для вищ. навч. закл. К.: Кондор- Видавництво, 2013. 250 с.