

УДК 640.43

Новікова В.О.¹

Зацепіна Н.О.²

¹ студ. гр. МТЕ-419 НУ «Запорізька політехніка»

² канд. пед. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

РЕСТОРАНИ «ТЕМНОЇ КУХНІ» (DARK KITCHEN)

Dark kitchen – явище не нове для світового ресторанного бізнесу,

перекладається як «темна кухня», заклади займаються тільки доставкою готової їжі. Переваги dark kitchen в оптимізації витрат на оренду і персонал (офіціанти, адміністратори і бариста не потрібні). Але, цей формат обмежений, тому що не передбачає створення атмосфери закладу, великого розмаїття страв.

Вперше поняття «дарк кітч» було сформульовано в Америці в 2015 р, там же з'явилися піонери цього бізнесу.

Але подібність темних кухонь існувало давно. Спочатку як доповнення до ресторанної справи. Навіть за радянських часів при багатьох точках громадського харчування були кулінарії з готовою їжею і випічкою, а в самому закладі подавалися комплексні обіди. Однак доставка страв не практикувалася.

Сьогодні dark kitchens працюють абсолютно в усіх країнах, де активно розвивається фудтех-індустрія. І нерідко такі проекти реалізуються сервісами доставки. Наприклад, свої мережі dark kitchens запустили Deliveroo (Великобританія), Takeaway.com (Нідерланди), Glowo (Іспанія), Wolt (Фінляндія) та інші. Причому досвід Deliveroo дещо відрізняється від інших проєктів. Сервіс розмістив в центрі Лондона, в незручному для ресторанів і кафе місці, транспортні контейнери, які зазвичай використовуються для перевезень, і відкрив там кілька «темних кухонь». Цей досвід виявився успішним, в результаті чого Deliveroo запустили понад 200 подібних майданчиків по всій Англії.

Крім того, dark kitchen не є фірмовими торговими точками, що дає їм більше гнучкості в можливості пропонувати широкий спектр стилів кухні і, отже, обслуговувати ширше коло клієнтів. Вони також можуть швидко і легко адаптуватися до умов, що змінюються меню, без необхідності переоснащуватися або переробляти декор.

Безумовно, якість їжі, яку кур'єр деколи щастить через все місто, значно відрізняється від свіжоприготованою в ресторані. Постачальник намагаються зробити все можливе, щоб зберегти тепло і смакові відчуття страв. Вигадують нові контейнери для зберігання, нові матеріали для перевезення. Але все одно, є страви, які ресторани формату dark kitchen чисто фізично не зможуть долати, в чому поступаються традиційним закладам громадського харчування.

За форматом ресторанів dark kitchen майбутнє, особливо в тіні останніх подій, пов'язаних з пандемією коронавірусу. Звичайно ж, традиційні ресторани і кафе не зникнуть, але поступово свою частку ринку будуть відвоювати саме «темні кухні».