

ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА У ФОРМАТІ АРТ-КАФЕ З УКРАЇНСЬКОЮ КУХНЕЮ

В.М. Червоний, канд. техн. наук, доц.

О.А. Гриценко, здобувач вищої освіти

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

Арт-кафе в Україні та світі активно розвивається з 20-х років ХХ століття [1, 2]. Проте не всі підприємці дотримуються вимог та принципів роботи арт-кафе. Сьогодні даний формат набирає популярність та з'являється більше інноваційних ідей [3–5]. Адже споживач йде до закладу за атмосферою та настроєм, а не тільки за їжею.

Більшість арт-кафе просувають культуру, історію та загальну атмосферу зарубіжних країн.

Перспективним являється проектування арт-кафе українського напрямку. Україна стає популярною країною по всьому світу внаслідок повномасштабного вторгнення та активних бойових дій РФ на території нашої країни. Після нашої Перемоги охочих дізнатися про неї значно збільшиться.

Створення такого закладу, де мистецтво України буде подаватися вільно і не вимушено, при цьому пізнання нового, саморозвиток та спілкування буде створювати велику цінність для відвідувача.

Головною особливістю даного закладу є демонстрація українських фільмів на великому екрані, таким чином розміщення столів відбувається один за одним, де кожен стіл вище попереднього, це дає змогу забезпечити комфорт для кожного відвідувача. Також висуваються вимоги до конструкції сидіння для відвідувачів. Вони мають бути зроблені для двох людей, з підігрівом, щоб клієнти відчували себе комфортно, ніби на печі.

В інтер'єрі закладу можна використати елементи українського етностилу, оформлення внутрішнього середовища проводити у світлих тонах з дерев'яними меблями. Також доцільно пропонувати відвідувачам пізнавати роботи як відомих українських майстрів, так і початківців (картини, вироби, гравюри, фотографії тощо).

У закладі планується меню – українське, яке буде змінюватися в залежності від сезонності тих чи інших продуктів. Більшість відходів будуть намагатися переробити екологічно-чистим шляхом.

У переліку додаткових послуг планується доставка їжі, при цьому кур'єр буде одягнений в український костюм, а їжу доставляти до людей в плетеній корзині, які використовувалися раніше в Україні, щоб людина змогла відчутти атмосферу даного закладу, навіть не перебуваючи в ньому.

Цільова аудиторія даного закладу – це чоловіки та жінки 20–50 років з середнім доходом, які прагнуть самореалізації та бути причетним до культурного життя.

Унікальність даного закладу полягає в тому, що використовуючи тематичне меню, український інтер'єр та атмосферу величності народу та країни – туристів та відвідувачів знайомлять з культурою цілої країни. Саморозвиток, пізнання нового, відчуття українського духу – будуть головними цінностями для потенційного споживача.

Концепція даного закладу такого формату є не новою для України, проте більша частина таких арт-кафе мають зарубіжні стилі. Заклад, який проєктується буде новим та цікавим для відвідувачів та не буде мати подібних собі закладів.

Список використаних джерел

1. Малюк Л. П., Полстяна Н. В., Давидова О. Ю Організація ресторанного господарства : підручник. Харків : Лідер, 2016. 487 с.
2. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підручник. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2017. 330 с.
3. Данько Н.І. Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : Монографія / кол. авт., за ред. Н.І. Данько., В.О. Бабенко . Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. 468 с.
4. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : Навч. посіб. для вищ. навч. закл. К.: Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.
5. Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : підруч. для вищ. навч. закл. Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська; за ред. : А. Ю. Парфіненко ; Харк. нац. ун-т ім. В. Н. Каразіна. Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 277 с.