

Development and Applied informatics in Business and Economics, Romania, 10-12 November. – 2008. – P. 136–141.

4. Кривошей, В. В. Интеллектуалізація праці як чинник стійкого економічного зростання [Текст] / В. В. Кривошей // Розвиток фінансових методів державного управління національною економікою : зб. наук. праць / ДонДУУ. – Донецьк, 2009. – Т. 10, Сер. Економіка. – С. 34–37.

5. Кривошей, В. В. Трудовий потенціал як умова розвитку інноваційної економіки [Текст] / В. В. Кривошей // Конкурентоспроможність та інноваційний розвиток України: проблеми науки та практики: міжнар. наук.-практ. конф., 26–27 листопада 2009 р. : [тези]. – Х. : ІНЖЕК, 2009. – С. 187–190

6. Кривошей, В. В. Тенденції розвитку торгівлі та ресторанного питання України [Текст] / В. В. Кривошей // Тенденції розвитку мирової торгівлі в ХХІ веке: Междунар. науч.-практ. конф. : [матеріали]. – Пермь, 2009. – С. 267–272.

7. Кривошей, В. В. Економічний механізм підвищення продуктивності праці ресторанного господарства [Текст] : монографія / В. В. Кривошей. – Х. : ХДУХТ, 2009. – 260 с.

Отримано 1.10.2010. ХДУХТ, Харків.

© В.В. Кривошей, 2010.

УДК 640.4(045)

О.В. Пахомська, асист. (ВТЕІ КНТЕУ, Вінниця)

О.І. Натягла, студ. (ВТЕІ КНТЕУ, Вінниця)

ОРГАНІЗАЦІЯ СИГАРНИХ КІМНАТ ЯК ТЕНДЕНЦІЯ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Розглянуто перспективи впровадження сигарної кімнати як специфічної послуги для окремого контингенту споживачів закладів ресторанного господарства.

Рассмотрены перспективы внедрения сигарной комнаты как специфической услуги для отдельного контингента потребителей заведений ресторанного хозяйства.

The prospects of cigar rooms introduction as specific services for individual consumers contingent of restaurant institutions were reviewed.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Останнім часом ресторатори всього світу все частіше обладнують у своїх закладах сигарні кімнати. Україна не є винятком – престижні заклади не залишили таке нововведення поза увагою. Це свідчить про те, що культура паління, що зародилася у нас порівняно недавно, розвивається і здобуває нових прихильників.

Актуальність даної теми зумовлена тим, що висока конкуренція в ресторанній індустрії зобов'язує створювати унікальні ідеї та концепції, надавати різноманітні додаткові послуги, аби залучити якомога більше клієнтів до закладу ресторанного господарства. Однією із таких концепцій є організація сигарних кімнат.

Метою та завданням статті є дослідження мотивів, переваг та недоліків організації сигарних кімнат, а також особливостей, які необхідно врахувати власнику ресторану, який все ж таки вирішив надавати таку послугу своїм клієнтам.

Виклад основного матеріалу дослідження. Однією з причин створення в ресторанах окремих залів для паління є законодавство України, а саме «Положення про обов'язкове відведення половини від загальної площі місць для некурців у закладах громадського харчування», яке вступило в силу ще 1 червня 2006 року і діє вже 4 роки. Згідно з законом [1], прийнятим Верховною Радою 11 червня 2009 року, і клієнти, що порушили заборону паління, і власники закладів харчування, несуть за це матеріальну відповідальність у вигляді штрафу. У Німеччині, наприклад, за порушення таких вимог штрафні санкції для відвідувачів можуть скласти від 5 до 100 євро і 1000 євро – для власників закладів. У нашій країні за паління в місцях громадського харчування передбачається штраф від 51 до 170 грн, за повторне порушення – від 170 до 340 грн. За невідведення окремих місць для курців та некурців власник ресторану заплатить від 1 тис грн до 10 тис грн. Якщо ж заклад має лише один зал для відвідувачів, уточнив перший заступник голови Держспоживстандарту, то він весь повинен бути вільним від куріння.

Крім того, приводом для організації створення сигарної кімнати є широко розповсюджена думка про те, що сигари є символом достатку, атрибутом гарного життя і ознакою витонченого смаку. Поки що сигари в Україні залишаються елітним задоволенням, тому облаштування сигарних кімнат має сенс лише в тих ресторанах, які мають відповідне коло споживачів.

Наявність у ресторані окремо відведеного куточка, де можна насолоджуватись дорогою сигарою, означає, що власник закладу намагається максимально врахувати всі побажання та примхи гостей [2]. Для людей, що захоплюються сигарами, існує своя, особлива назва. З іспанської мови «aficionado» дослівно перекладається як «захоплений», «зацікавлений». У період сигарного буму в 1990-ті роки в Америці словом «aficionado» стали називати любителів сигар. Це значення прижилося і у нас [3].

Спостереження вітчизняних рестораторів свідчать, що в барах і ресторанах України прослідковується тенденція до зростання попиту на альтернативну тютюнову продукцію (АТП): сигари, кальян, натомість рівень паління цигарок зменшується.

На сьогодні, сигарна кімната може стати родзинкою будь-якого ресторану, за винятком деяких типів закладів. Наприклад, у відвідувачів бістро та фаст-фудів немає часу на таке задоволення, а в пивні заклади люди приходять, щоб приємно провести час без значних грошових затрат. Із зрозумілих причин сигарні кімнати не обладнують у дитячих ресторанах, безалкогольних кафе та закладах, орієнтованих на споживачів, які притримуються здорового способу життя [2].

Отже, приймаючи рішення про створення сигарної кімнати в ресторані, необхідно врахувати контингент клієнтів закладу та місце його розташування. У центрі будь-якого мегаполісу більше потенційних споживачів сигар. Треба чітко розуміти, що сигари – це переважно прерогатива людей бізнесу, політики, богеми та просто тих, які полюбують сигари і в статті витрат яких є необхідна значна сума грошей на це задоволення [3].

Слід зазначити, що паління сигар – це досить тривалий процес (близько 1-2 годин), і гостям набагато комфортніше це робити не в загальному залі, а в затишній обстановці, крім того, дим не повинен створювати незручності іншим гостям. Організація сигарної кімнати потребує значних капіталовкладень та розробки чіткої концепції, за якої треба прийняти до уваги низки чинників.

Точно розрахувати розміри сигарної кімнати на етапі її проектування неможливо. Будь-який відділ маркетингу відомого постачальника сигар може провести дослідження – скільки чоловік із постійних клієнтів закладу схильні до паління саме сигар [3]. В ідеалі приміщення не повинно бути надто великим – рекомендується розраховувати на 10-12 осіб, аби забезпечити атмосферу спокою та затишку.

Що стосується інтер'єру, то оформлення елітної сигарної кімнати передбачає дотримання традицій. Найбільш доцільним вважається англійський кабінетний стиль кінця XVIII – початку XIX століття: камін, вбудовані книжкові шафи та полиці, великі комфортні дивани та крісла, масивний стіл, стільці, журнальні столики. Додаткові елементи декору – картини, гравюри, статуетки та інші витвори мистецтва. Для оздоблення стін та виготовлення меблів, як правило, використовуються матеріали, які не вбирають дим – дерево, шкіра. Кольорова гамма – темних, приглушених відтінків, світло – м'яке, тьмяне. Вікна часто або відсутні, або зашторені, щоб дати змогу гостям відволіктися від щоденної метушні.

Не менш важливим аспектом є обладнання сигарної кімнати потужною системою вентиляції, оскільки без неї неможливо забезпечити свіжість і чистоту повітря в приміщенні, де декілька людей протягом тривалого часу палять міцні сигари. Крім того, на сучасному ринку є немало нейтралізаторів та аромаприладів зі змінними картриджами. Для належного зберігання сигар потрібно передбачити або окрему хьюмідорну кімнату, або шафи-хьюмідори, де б постійно підтримувалась температура 16...21° С та вологість повітря 65...72% [2].

Асортимент сигар, які пропонуються, залежить від побажань і вподобань споживачів. Як правило, ресторатори співпрацюють із відомими і популярними постачальниками сигар з Куби (близько 54% сигарного ринку), Домініканської Республіки (13%), Нікарагуа, Гондураса та Мексики. Собівартість сигар залежить від країни-виробника, виду скрутки (ручна або машинна), розміру та формату. Найбільшим попитом серед споживачів користуються сигари таких марок як Cohiba

(саме їх палив Фідель Кастро), Romeo у Julieta (улюблений сорт Уінстона Черчіля), Churchill, Montecristo, Macanudo, Diplomat тощо [2; 3].

Всі аксесуари сигарної кімнати – каттери, турбозапальнички, попільнички, повинні бути виготовлені з якісних дорогих матеріалів.

Вартість оформлення інтер'єру та встановлення обладнання, за оцінками експертів, складає близько 18–20 тис. у.о., закупівля досить широкого асортименту сигарної карти – 10 тис. у.о. [3]. Але, як правило, вартість капіталовкладень варіюється, і залежить, насамперед, від потужності ресторану, що має прямий вплив на розмір сигарної кімнати, і від вибору постачальників обладнання, меблів, і від кількості необхідних ремонтно-оздоблювальних робіт, і навіть від вартості послуг дизайнера, якщо є необхідність ними скористатися.

Проте, це ще не всі статті витрат: рестораторам не слід економити на персоналі. Так як серед клієнтів щодня можуть траплятися новачки, які не дуже розуміються на сигарах, в штаті конче необхідно мати досвідченого фумельє (сигарного сомельє, вітольє), який запропонує відвідувачу сигару відповідно до його смаку, допоможе її правильно обрізати та розкурити і порекомендує найбільш підходящий для неї напій.

Отже, навіть сьогодні, в умовах кризи, ресторатори впевнені, що попит на послуги сигарних кімнат не зменшиться. Він зумовлений впливом західної культури прийому їжі: аперитив – дижестив та «правилом трьох С» – Safe, Cognac, Cigare. Оскільки люди, які звикли жити красиво, не можуть обмежувати себе в такому задоволенні, скільки б це їм не коштувало.

Висновки. Виходячи з вищесказаного, можна зробити висновок, що паління сигар – це певна культура, поціновувачів якої стає дедалі більше, тому, якщо серед відвідувачів ресторану є представники еліти та бомонду, то організація затишної кімнати для паління сигар буде вигідним капіталовкладенням, здатним порівняно швидко окупити себе та значно підвищити престиж даного закладу.

Список літератури

1. Про внесення змін в деякі законодавчі акти України відносно вдосконалення регулювання відносин в сфері попередження і зменшення вживання тютюнових виробів та їх шкідливого впливу на здоров'я [Текст] : закон України №1512-VI, прийнятий Верховною Радою 11 червня 2009 року.
2. Юлин, П. Сигарная комната: дымовая завеса [Текст] / Павел Юлин // Ресторатор. – 2010. – № 3. – С. 22–26.
3. Тайная комната [Текст] // Hospitality. – 2009. – № 1. – С. 46–60.

Отримано 1.10.2010. ХДУХТ, Харків.
© О.В. Пахомська, О.І. Натягла, 2010.