

**Н.В. Полстяна**, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

**Т.П. Кононенко**, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

## **СУЧАСНІ СВІТОВІ ІННОВАЦІЙНІ ТРЕНДИ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

Розвитку світової індустрії ресторанного господарства відбувається під впливом потреб споживачів. В даний час багато підприємства сфери гостинності орієнтовані на впровадження сучасних інновацій. Водночас відбувається трансформація стратегії розвитку та впровадження інновацій для того, щоб залучити споживачів нового покоління.

Однією із перспективних інновацій та одним з сучасних трендів в ресторанному бізнесі є розробка і впровадження нових концепцій підприємств галузі.

Активно розвивається новий тип ресторанів – dark kitchen, які не приймають відвідувачів, а працюють тільки на доставку. У цих закладах відсутні зали, столи для клієнтів, обслуговуючий персонал. Працює тільки кухня і служба доставки. Страви, інгредієнти, навіть способи приготування їжі вони розміщують на свій сайт віртуального ресторану.

Популярності набувають ресторани fast-casual – формат орієнтований на споживачів, які віддають перевагу здоровій їжі, але не люблять довго чекати на отримання замовлення. Концепція fast casual бере свій початок в Америці в 1981 році. Однак на той час великою популярністю користувався фастфуд. Fast-casual-ресторан – одна з найцікавіших концепцій у сфері громадського харчування, яка зараз в тренді. Вона поєднує в собі найкращі характеристики фастфуду та демократичного ресторану. Як правило, fast-casual-кафе розташовуються в локаціях з великим потоком людей: трафік повинен бути високим, щоб такий ресторанний бізнес був успішним. Ресторани з такою концепцією можуть готувати китайську, італійську, японську кухню, випічку і так далі, тому коло потенційних відвідувачів дуже широкий. В основному гість самостійно замовляє їжу на сенсорному моніторі або на касі й потім забирає її по готовності. Однак є й fast-casual-заклади з басбоями, які приносять замовлення, – все залежить від уподобань цільової аудиторії.

Популярності набуває такий тип закладів, як моноресторани – формат, суть якого полягає в спеціалізації закладу на одному продукті або страві. Таким чином, у подібних ресторанах однієї страви меню представлено однією позицією або кількома стравами, що виготовляються з одного інгредієнта. Основними цілями

моноресторану є запропонувати споживачам найкращу страву, зробити ресторан популярним за рахунок якості приготування страви та скласти конкуренцію звичайним ресторанам. Концепція монопродуктових ресторанів є відображенням на ринку глобальних процесів, бо чим вища конкуренція на ринку і ступінь його розвитку, тим доцільніше застосування цієї стратегії. Монопродуктові ресторани в Україні також стають все популярнішими.

Одним з трендів та тенденцій розвитку ресторанного господарства є поширення відкриття підприємств по франшизі. Кількість підприємств ресторанного господарства, що були відкриті по франшизі, стає дедалі більшою. За даними Franchise Group, на початок 2020 року в Україні працювало понад 600 франчайзерів.

Тренд останніх декількох років у сфері ресторанного бізнесу – коли великі підприємства переходять також на онлайн-продаж і навпаки. Мультиканальність в закладах громадського харчування – це теж комбінація онлайн- і офлайн-продажів. Більшість офлайн-закладів, які вже взяли це на озброєння, ефективно використовують свої ресурси для збільшення продажів, пропонуючи клієнтам не тільки відвідати заклад, а й замовити їжу додому, або оформити замовлення і забрати його самим.

Доставка їжі з закладів ресторанного господарства, а саме ресторанів – найбільш важливий і актуальний тренд останніх років, що посиляться в найближчі роки. Без цієї послуги підприємствам ресторанного господарства буде складно конкурувати.

Активно розвиватися тренд автоматизації – все більше ресторанів роблять інтеграції з технологіями для оптимізації швидкості обслуговування та економії на оплаті праці. Роботизацію розглядають як один з найефективніших методів вирішення проблеми персоналу в майбутньому. У червні 2020 року в Китаї відкрився перший у світі роботизований ресторан в Гуандуні, де працюють більше 20 роботів, які займаються приготуванням і видачею страв клієнтам. Роботизований ресторан може одночасно обслуговувати близько 600 чоловік, що відповідає сучасній світовій ситуації на обслуговування і запитах споживачів.

Таким чином, результатом інноваційного розвитку у сфері ресторанного господарства є такі тренди: нові ідеї, вдосконалені ресторани продукти та послуги, технологічні процеси, форми організації й управління ресторанним бізнесом.