

ФРАКТАЛЬНА СТРУКТУРИЗАЦІЯ ЧИННИКІВ РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОГО РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Селютін С.В. асистент

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Дослідження ресторанного господарства проводяться на основі системних принципів. На сучасному етапі системний підхід збагатився поглядом на світ та його елементи як на фрактальні структури. Оскільки ресторанне господарство представляє собою фрактально організовану структуру, то зовнішнє середовище теж має досліджуватись як фрактальна надсистема. Такий підхід має сенс, оскільки фрактальні елементи та детермінанти різних рівнів будуть взаємодіяти за принципом схожості, тобто подібні фрактали взаємодітимуть з більшою силою, ніж менш схожі.

На основі фрактальної структуризації ресторанного господарства та його зовнішнього середовища була запропонована модифікована методика SWOT-f-аналізу.

Ресторанне господарство як особливу соціально-економічну систему запропоновано структурувати таким чином: перший (нижчий) фрактальний рівень складає асортимент ресторанної продукції; другий – технології виробництва та обслуговування; третій – сукупність бізнес-процесів та системи управління ними; четвертий – потенціал ресторанного господарства, сформований відповідно до попиту на ресторанну послугу; п'ятий – зміни (еволюційні, революційні); шостий – організація системи ресторанного господарства: концепція, заклад, формат, об'єднання.

Відповідно до внутрішньої фрактальної структури чинники впливу на тенденції розвитку ресторанного господарства рекомендується структурувати так: кон'юнктура споживчого ринку; автоматизація бізнес-процесів; інноваційне оновлення бізнес-моделей підприємств ресторанного господарства; зміна структури попиту та пропозиції; зміна споживчих запитів та переваг, розвиток туризму; доходи населення; економіка, політика, культура.

Систематизація чинників та їх проявів дозволив структурувати тенденції розвитку ресторанного господарства. В результаті дії чинників на нижчому фрактальному рівні відмічаються наступні тенденції: посилення тенденції здорового харчування, яка конкретизується через гастрономічну концепцію «слоу фуд», вегетаріанський напрям, пропозицію крафтових напоїв; розвиток ресторанів азійської та паназійської (східної за походженням, але пристосованої під смак

європейців) кухні; «халяльний» або близькосхідний напрям; активний розвиток італійської кухні; відкриття закладів грузинської кухні; відкриття сучасних українських ресторанів; тенденція розвитку м'ясних ресторанів; пропозиція копчених і в'ялених м'яса і риби; розвиток кондитерських та пекарень.

Що стосується другого рівня, то сучасною тенденцією є використання технологій виготовлення ресторанних страв на інноваційній основі. Сьогодні ресторатори використовують такі технології, як Thermomix, Foodpairing, сферифікації, вакуумного маринування, низькотемпературної обробки, молекулярну дистиляцію, аромодистиляцію; нові види устаткування. Для виготовлення страв функціонального призначення застосовують інноваційні біологічно активні добавки на основі рослинної та іншої сировини.

Для підвищення рівня автоматизації та інформатизації бізнес-процесів використовуються технології LED оповіщення, харчові 3D принтери, сенсорні виробники їжі та інші. Інтерес до здорового харчування вплинув на появу формату «open kitchen» («відкрита кухня»).

Ефективним інноваційним інструментом в системі управління якістю, що характеризує третій фрактальний рівень, є система web-моніторингу, розроблена компанією Sealed Air. Завдяки цій технологічній розробці керівництво має можливість оцінити рівень підготовки та компетентності персоналу.

Потенціал підприємства ресторанного господарства, сформований відповідно до попиту на ресторанну послугу, який є суттю четвертого фрактального рівня, сьогодні може зростати за рахунок автоматизації та інформатизації процесів на підприємствах, використання web- і телекомунікаційних технологій, впровадження таких інноваційних технологій як електронне та інтерактивне меню, екрани-планшети на столах, сенсорні дисплеї, QR-кодування, тривимірні проєкції та відеомепінг для демонстрації приготування страв, тощо. Важливими інноваційними рішеннями є розвиток фудтраків («кафе на колесах») різного типу: кав'ярні морозиво, кондитерські гриль-бари, традиційні фаст-фуди, піцерії, пересувні пивоварні, тощо.

Еволюційний принцип структурно-функціональної системності реалізується через відкриття принципово нових сучасних закладів: Free Floor, фуд-кортів, концептуальних підприємств, закладів, що пропонують вегетаріанські страви, салат-барів, суп-кафе, тощо та розвиток таких сучасних форм надання ресторанних послуг, як доставка страв на дім із віртуальних ресторанів, антикафе, кейтеринг, приготування страв у присутності відвідувачів, тощо.