

КОНЦЕПЦІЯ POP-UP У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Костерний С.О., гр. ГРС-47

Науковий керівник – канд. екон. наук, доц. **К.В. Каленік**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Поп-ап ресторан (pop-up restaurant) – це ресторани, які переважно працюють тимчасово на певній території або в незвичайній локації, де організація традиційного типу закладу складна. Ресторани на один день з'явилися в 2000-х у Великобританії, Австралії та США, але особливо популярними стали пізніше, коли гурмани почали стежити за улюбленими шеф-кухарями та їх проектами в Twitter і Instagram – так можна було зловити появу нового pop-up ресторану. Хто відкрив перший pop-up ресторан, точно сказати неможливо: хтось каже, що це був кухар Roy Choi і його футтрак з такою в Лос-Анжелесі, хтось називає «мобільний ресторан» Ludobites в тому ж місті і в тому ж 2008 році. У будь-якому випадку, в цей час все збіглося так, що з'явилася нова культура їжі: мобільність в переміщенні, можливість ці переміщення відстежувати через соціальні мережі та інтерес до нового замість звичних походів в кафе «на розі». На сьогодні можна зустріти pop-up ресторани в різних форматах, головна умова – це те, що такі ресторани дуже тимчасове явище, від тижня до одного дня. Привабливість pop-up ресторанів полягає в тому, що вони можуть розміщуватися практично в будь-яких локаціях і приміщеннях, при дотриманні правил безпеки приготування і подачі їжі. Такими місцями можуть бути як великі транспортні контейнери, старі будівлі, виробничі приміщення, парки, місця проведення фестивалів, дахи будівель тощо. Pop-up ресторани пропонують високий потенціал зростання з меншими витратами і мінімальними фінансовими ризиками для власників, ніж традиційні заклади ресторанного господарства. Для відвідувачів перевагою є можливість спробувати для себе новинки в кулінарії, цікаві напої, а також в цілому ближче ознайомитися з тим або іншим ресторанним брендом. Новизна таких закусочних привертає увагу гурманів, міленіалів і споживачів різного віку. Звичайно, дана концепція потребує великої креативності, але при вдалій реалізації ця ідея принесе не тільки додатковий прибуток, але і зменшить витрати, за рахунок використання будь-якого приміщення та нескладного обладнання.

Таким чином, вибравши вдале місце розташування, завжди можна обслуговувати велику кількість споживачів, а вони в свої чергу задовольнити свої запити й апетити.