

ПЕРСПЕКТИВНІ ФОРМАТИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Томалья Т.С., канд. екон. наук, доц.
Блажжун С.І., здобувач вищої освіти
Хмельницький національний університет, м. Хмельницький, Україна

Ресторатори не можуть ігнорувати економічну і політичну ситуацію, що склалася, і їм знову доводиться адаптуватися і шукати нові шляхи виживання: як утримати аудиторію, які концепції та інструменти працюють, на що зробити ставку, щоб досягти успіху, чи є формула успіху і як вона змінюється в кризу.

У нових умовах роботи підприємцям вдалося визначити, які формати найбільш затребувані і безпечні в новому світі:

1. Невеликі точки. Невеликі бари, стріт-фуди, дрібні кафе.

По-перше, такий формат дає можливість заощаджувати на оренді майданчиків, зменшувати витрати на оплату заробітної плати великої кількості працівників. По-друге, в умовах ринку, що швидко змінюється, набувають популярності монопродукти – бургери, кебаби, чебуреки. Таку просту та недорогу їжу легко уявляти людям за допомогою дрібноформатних закладів.

2. Фуд-корт. Точки продажу готової їжі, де на одному майданчику поєднується кілька монопродуктових закладів.

Світова пандемія та війна не вплинула на бажання людини їсти в шумі та натопі. Фуд-корт стали чудовим варіантом для об'єднання різних дрібних закладів «під одним дахом», де споживачу легко вибрати потрібну їжу. Фуд-корт – актуальний формат, який може бути як стаціонарним, так і тимчасовим. Гібриди ресторанів та магазинів – однозначний тренд. Смачно, дешево, швидко. Вигідна утилізація частини продуктів, використання площ та персоналу для магазинів.

3. Магази́ни-кафе. Купив, поїв, пішов. Або просто купив і пішов. Подібний формат є не лише зручним для клієнтів, а й вигідним для власника бізнесу. Адже якщо кафе потрібно буде закрити, то магазин продовжить працювати. Відповідно, збитків виявиться менше. Гості звикли до щоденного формату. У такій кав'ярні можна перекусити, провести зустріч або відпочити.

4. Ресторан-ферма. Так називаються заклади, що знаходяться на території ферми чи сільськогосподарського господарства. Гості можуть спостерігати за тваринами та взяти участь у процесі збирання врожаю, а потім скуштувати страви, приготовані зі свіжих продуктів.

Такі ресторани зазвичай розміщуються на околицях міста чи сільській місцевості. Однак, деякі ресторани-ферми можуть бути розміщені в міських парках або на дахах будівель. Перевагами таких закладів є те, що гості можуть насолодитися свіжими та якісними продуктами; це дозволяє підтримувати місцевих фермерів та виробників; ресторани-ферми можуть запропонувати унікальний досвід для гостей, які можуть дізнатись більше про процес виробництва продуктів. Проте розташування таких закладів може бути незручним для деяких гостей, особливо для тих, хто мешкає у місті та не має доступу до автомобіля.

5. Інтерактивні ресторани. У цьому форматі гібридних ресторанів гості можуть брати участь у процесі приготування страв. Наприклад, вони можуть готувати піцу чи суші під керівництвом шеф-кухаря, створювати свій власний коктейль чи навіть брати участь у дегустації вин. Такі ресторани зазвичай розміщуються у центрі міста або на території торгових центрів, де є великий потік людей та можливість проведення майстер-класів та кулінарних шоу. Серед переваг таких ресторанів: вони пропонують унікальний досвід для гостей, які можуть навчитися готувати нові страви та дізнатись більше про кулінарне мистецтво; відвідування такого місця може бути гарною ідеєю для проведення корпоративних заходів чи дружніх посиденьок.

6. Ресторан-сад. Так називаються заклади, які пропонують гостям можливість насолодитися стравами та напоями в оточенні зелені та природи. Такі ресторани можуть бути розміщені як у міських парках та скверах, так і у замських зонах, наприклад, на березі річки чи озера. Одним із головних плюсів ресторанів-садів є їхня атмосфера. Гості можуть насолоджуватися їжею та напоями на свіжому повітрі, в оточенні зелені та квітів. Це може створювати затишну та розслаблюючу обстановку, що особливо актуально у міській метушні. Крім того, такі заклади можуть запропонувати гостям нові враження та досвід. Наприклад, вони можуть влаштувати дегустацію вин або крафтового пива, провести майстер-класи з приготування страв на грилі або в духовці на відкритому повітрі.

Нові проекти зі зрозумілою чи, навпаки, екзотичною кухнею теж будуть популярні. Перші — через утилітарність формату, другі — як імпортозаміщення закордонної турпоїздки. В Неаполь складно поїхати, але отримати атмосферу та смак локальної кухні можна буде і у своєму місті.

Сьогоднішні умови підштовхнули багатьох переглянути концепцію розвитку, зробити рестайлінг закладів. Для когось криза стала піковою точкою, а для когось – періодом оновлення.