

## **ПИВНІ ВВQ-РЕСТОРАНИ ЯК ПРИКЛАД УПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ**

**Червоний В.М.**, канд. техн. наук, доц.

**Верешко Ю.А.**, здобувач вищої освіти

Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна,  
м. Харків, Україна

У сучасному світі ресторанний бізнес має великий вплив на формування економіки країни. Незважаючи на серйозні економічні та політичні проблеми, спричинені спочатку COVID-19, а потім війною, ресторанний бізнес в Україні знаходить способи адаптуватися до нових умов та розвиватися. Так, локдаун привів до впровадження технологій замовлення їжі онлайн, програм лояльності, розширення пропозицій доставки та самовивозу. За цей період було створено різноманітні онлайн-сервіси для замовлення їжі, полегшився спосіб резервації, що забезпечило зручність для клієнтів. Таким чином, під час світової пандемії ринок ресторанного господарства спочатку зупинився, а згодом перейшов у фазу активного розвитку, що тривав приблизно до 2022 року.

У 2022 році український ресторанний бізнес зіштовхнувся з іншою глобальною проблемою – повномасштабною війною. Через це багато закладів на сході України були вимушені зачинитися. Але дана ситуація дала новий поштовх розвитку ресторанного бізнесу: відбулася міграція закладів ресторанного господарства зі Сходу України на Захід, а також виведення їх на міжнародний ринок та відкриття українських ресторанів у Європейських країнах. Проявилися переваги вітчизняного ресторанного бізнесу на фоні закордонних закладів, такі як висока якість організації послуг, наявність зручних веб-сторінок та додатків для замовлення їжі, різноманітні підходи до приваблення споживачів у кафе та ресторани, розвиток соціальних мереж. На здивування українців, які тимчасово виїхали за кордон, виявилось, що заклади у Європейських країнах можуть не мати власної веб-сторінки, привабливої реклами та брендингу, а для того, щоб замовити їжу, досі потрібно телефонувати до ресторану.

Активна українізація суспільства та зацікавлення давньою культурою українського народу спричинила зростання попиту на створення ресторанів із традиційною українською кухнею та атмосферою. Через підвищення обізнаності про Україну та її народ за кордоном можна зробити припущення, що після перемоги буде

великий потік інвестицій та туристів, що захочуть більше дізнатися про нашу країну, а це позитивно вплине на розвиток українського малого бізнесу. Тому використання сучасних технологій виробництва та обслуговування, таких як роботизація процесів, а також впровадження незвичних концепцій є перспективними напрямками розвитку закладів ресторанного господарства в Україні.

Прикладом подібної концепції може бути пивний BBQ-ресторан, що спеціалізується на м'ясних стравах, який поєднує корейський підхід до приготування їжі, інноваційні способи обслуговування гостей, крафтові технології продуктів та традиційну українську кухню. Особливістю закладу є те, що гості смажитимуть різні види м'яса (курку, індичку, свинину, яловичину) або ковбасні вироби власноруч, як це прийнято у багатьох закладах Південної Кореї. Передбачається також опція веганських страв для смаження. До кожної основної м'ясної страви буде пропонуватиметься асортимент національних українських закусок та салатів.

Задля реалізації такої концепції кожен стіл має бути обладнаний поверхнею для смаження та безшумною витяжкою, він буде сервіруватися щипцями, тарілками та столовими приборами. На кожному столі буде нанесено два QR-коди. Один з них – меню, в якому гість самостійно обирає страву та надсилає замовлення на кухню. Якщо потрібна допомога офіціанта, його можна викликати за допомогою кнопки на столі. Другий QR-код – додаток мобільного банкіngu Монобанку, через який за допомогою системи Shake to Pay гість отримує рахунок із програмного забезпечення закладу. Також передбачена можливість залишити відгук, який створить уявлення майбутніх потенційних відвідувачів про якість обслуговування та продукції у закладі. Ресторан матиме власну міні-пивоварню, в якій готуватиметься пиво за крафтовими технологіями.

Для створення особливої атмосфери торгівельна зала буде оформлена великою кількістю живих рослин та квітів, вони будуть відокремлювати столи один від одного. Цілою є створити атмосферу, наближену до природи.

На наш погляд, відкриття в Україні різноманітних закладів ресторанного господарства з нетрадиційними підходами до приготування страв, до розробки меню, з впровадженням інноваційних способів приготування та обслуговування гостей дозволить збільшити потік інвестицій, укріпити економіку нашої країни, покращити інфраструктуру українських міст, сприятиме розвитку туристичного бізнесу. І одними з таких закладів може бути мережа пивних BBQ-ресторанів, концепція яких розглянута в даній роботі.