

## НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ РІВНЯ РЕСТОРАНУ КЛАСУ «ЛЮКС»

Горелков Д.В., канд. техн. наук, доц.

Нагорна Д.А., магістрант

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

Ресторанна індустрія як і решта галузей економіки змінюється у відповідності до потреб та вимог сьогодення. Проте має чіткий взаємозв'язок із купівельною здатністю населення. З її підвищенням зростає попит на заклади ресторанної індустрії високого рівня та якості обслуговування. Такими закладами є зазвичай ресторани класу «люкс», які реалізують надання послуг з харчування та організацію дозвілля. Ці дві складові завжди були рушійними складовими цієї категорії закладів. Проте останнім часом переважна увага закладів класу люкс зведена до надання якісних послуг з організації харчування та обслуговування. В цих напрямках більшість закладів досягли значних якісних успіхів світового рівня. З виникненням складних економічних обставин в країні знизився і попит на цю категорію закладів, і можливість їх ефективного функціонування. Але ще до виникнення складних обставин в цій категорії закладів спостерігався певний спад популярності.

Цей спад пояснюється певною одноманітністю в форматах закладів. І не можна не звернути увагу на те що організація дозвілля у ресторанах перейшла в площину ситуативних заходів – банкети з нагоди днів народжень, весіль тощо. А от такої послуги як «жива» музика, розважальні заходи тощо не застосовуються оскільки ця категорія послуг потребує витрат і не завжди є рентабельною для закладу, але іноді це не пов'язано з рентабельністю – це пов'язано здебільшого з небажанням зайвого клопоту та вживання організаційних заходів. Звертаючи увагу на соціологічні опитування серед населення відповідної споживчої категорії саме відсутність розважальних закладів та музичного супроводу в певний проміжок часу знизила відвідуваність ресторанів. Отже, активне впровадження організаційних заходів дозвольного спрямування є перспективним напрямком та ще одним поштовхом для зростання попиту ресторанів. Окрім організації дозвілля ще одним перспективним напрямком є розвиток закладів з тематичним спрямуванням організації харчування, які ще не представлені на ринку послуг, наприклад, закладів середземноморської кухні, китайської кухні, мексиканської кухні, кухонь країн Скандинавії.