

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ

Горелков Д.В., канд. техн. наук, доц.

Синиця Д.Є., магістрант

Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна,

м. Харків, Україна

Ресторанна індустрія як і інші галузі економіки держави потерпає від потрясінь різного роду та характеру: непрогнозовані політичні зміни, коливання економічного характеру, зміна кулінарних вподобань споживачів. Всі зазначені чинники безумовно впливають різним чином на формування темпів розвитку окремих напрямків галузі. Звісно, що першим і найбільш вразливим напрямком є ресторани та кафе преміум класу оскільки напрямлені на задоволення потреб населення з високим та середнім рівнем купівельної здатності. І вже в останню чергу здійснюється вплив на бари, закусочні, кав'ярні, заклади швидкого харчування.

Серед вказаних закладів бари та кав'ярні мають дещо відокремлені тенденції та умови розвитку, адже за своєю суттю призначені для продажу напоїв із обмеженим асортиментом страв. Натомість заклади швидкого харчування за своїм характером призначені для організації послуг харчування і відрізняються від кафе та ресторанів, за визначенням, рівнем обслуговування. Проте, в умовах невизначеності або критичного розвитку економіки само вони, як вид бізнесу, мають всі перспективи для втримання на ринку, доступності для споживачів навіть у випадку зниження купівельної спроможності.

Для доведення тези щодо перспективності втримання на ринку ресторанної індустрії у складних умовах саме закладів швидкого харчування слід звернути увагу на низку показників. Заклади швидкого харчування дозволяють гнучко змінювати асортимент страв у відповідності до потреб споживачів без зміни технічного оснащення обладнанням або комунікацій закладу, оперативного переміщення виробничої потужності з місця на місце у разі негайної потреби або настання умов непоборної сили або взагалі забезпечення мобільності закладу шляхом розташування закладу на шасі транспорту. Окрім технічної гнучкості є і технологічна гнучкість адже простота виробів сфери швидкого харчування дозволяє провести зміни рецептурного складу за умови дотримання правил ведення нормативної документації. Всі наведені чинники не є вичерпним, але доводять першочергово перспективи розвитку газу швидкого харчування.