

Н.В. Полстяна, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

МОНОРЕСТОРАН ЯК КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Усупереч усталеній моді на високу сезонну кухню у світі, як і раніше, існують заклади, що роками, а то й десятиліттями спеціалізуються на приготуванні однієї-єдиної страви.

Така концепція має назву «ресторану однієї страви», «моноресторан» або «монопродуктовий ресторан», та здавалося б, приречена на провал, однак при правильній реалізації забезпечує сталу популярність. У подібних ресторанах однієї страви в меню представлена або одна позиція, або кілька страв, що виготовляються з одного інгредієнта.

Чим вища конкуренція на ринку і ступінь його розвитку, тим доцільніше застосовувати цю стратегію при відкритті закладу і займати конкретну вузьку нішу. Концепція монопродуктових ресторанів – це відображення на конкретному ринку абсолютно загальних, глобальних процесів, які мають відношення до різних областей.

Концепція монопродуктового ресторану не є новим трендом, такі ресторани відомі ще з XIX століття. Найвідоміший моноресторан у світі – французький «Л'Антрекот». Подається в цьому закладі лише фірмовий антрекот з секретним соусом, рецепт якого тримається в секреті і передається у спадок між членами сім'ї. З 1959 року було відкрито чотири філії. Найстаріший в'єтнамський ресторан «Cha Ca La Vong» з 1871 року готує тільки смажену рибу одним-єдиним способом. Філе касаткового сома смажать в шафрановому олії з імбиром і пряними травами, подають прямо на сковорідці. Як гарнір пропонують паровий рис і локшину. «The Avocado Show» в Амстердамі є першим в світі авокадо-баром, де всі страви готуються з цього фрукта. Причому презентації та подачі страви в закладі настільки гарні, що залучають в нього фуд-фотографів і любителів з усього світу. Китайський ресторан «QuanJude Roast Duck Restaurant» працює в Пекіні з 1864 року та спеціалізується на готуванні і подачі качки по-пекінськи.

В Україні також є моноресторани. Так, в Києві працює «Маца та Устриці», в якому основним продуктом є устриці. Існує багато прикладів популярних в останні 5–10 років бургер-кафе, наприклад одеський «Фарш» має досить широкий асортимент бургерів, навіть з котлетами з м'яса страуса.

Основними цілями «ресторану однієї страви» є:

– запропонувати споживачеві кращу страву;

– привчити споживача до нового алгоритму: коли він, знаючи яку страву хоче сьогодні спробувати, вибирає той ресторан, де її готують бездоганно, а не навпаки – спочатку вибирає ресторан, а потім із запропонованого меню – страву;

– зробити ресторан відомим і популярним за рахунок чудової якості приготування страви;

– скласти конкуренцію мультипродуктовим ресторанам;

– створити конкуренцію серед самих монопродуктових ресторанів і сприяти розвитку цього формату.

У цілому, концепція монопродуктового ресторану є досить специфічною, але у той же час має свої переваги. До головних переваг концепції «ресторану однієї страви» відносяться:

– ресторан концентрується навколо однієї страви. Інші страви (гарніри, десерти) є тільки обрамленням;

– якість приготування цієї страви максимально наближена до ідеалу;

– процес приготування страви та інші технології доведені до досконалості;

– атмосфера (інтер'єр, офіціанти) сприяє максимальній концентрації на задоволенні від їжі;

– фінансова модель гранично стійка: скорочується споживання електроенергії, знижуються витрати на персонал, а поділ праці дозволяє підвищити його продуктивність.

Що стосується розташування «ресторану однієї страви», який акцентує увагу на конкретному продукті, то воно не є таким важливим, як у звичайного ресторанного об'єкта, бо для нього характерна інша специфіка залучення клієнтів: вони спеціально відвідують подібний ресторан, щоб скуштувати певні страви.

Монопродуктові ресторани дозволяють економити на кожному етапі роботи, від закупівлі обладнання до витрат на електроенергію.

У той же час ресторани подібної концепції мають ряд недоліків: не всі ресторатори готові до відкриття подібних закладів, оскільки не завжди кількості гостей, готових приїхати заради одного продукту, досить, щоб ресторан зміг існувати та приносити прибутки.

Таким чином, «ресторан однієї страви» – це специфічний вид закладу ресторанного господарства. Він трохи складніше в організації, ніж звичайний ресторан. Головний плюс монопродуктового ресторану – те, що кухня зосереджена на приготуванні страв з одного продукту, а якість доведено до досконалості.