

НАПРЯМ 2. ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА ТУРИЗМ

DOI: <https://doi.org/10.36059/978-966-397-440-8-20>

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: ОРГАНІЗАЦІЯ EVENT-ЗАХОДІВ

Бишовець Лариса Григорівна

*старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Черкаський державний технологічний університет*

Пускова Крістіна Вікторівна

студентка,

Черкаський державний технологічний університет

Поліщук Анна Сергіївна

студентка,

Черкаський державний технологічний університет

Заклади готельно-ресторанного господарства з метою збільшення прибутку та формування високого рівня іміджу та обізнаності відвідувачів з продукцією підприємств, застосовують різноманітні методи маркетингу, які постійно змінюються. Використовуючи ці прийоми, заклади ресторанного господарства можуть отримати такі результати, за яких забезпечується постійне зростання якості обслуговування. Одним з напрямів розвитку закладу є залучення нових споживачів та утримання вже існуючих постійних відвідувачів шляхом використання інноваційних методів маркетингу. Організація event-заходів постає ключовим, сучасним та ефективним інструментом маркетингової системи [1].

Event-менеджмент – це процес застосування менеджменту, який направлений на організацію проведення соціальних заходів. Відповідно до трактувань Роберта Ф. Джані: «захід – це те, що відрізняється від звичайного життя» [2].

Метою event-менеджменту є першочергові завдання закладів ресторанного господарства. Підприємства здійснюють свою діяльність для залучення нових відвідувачів та для отримання прибутку.

Event-заходи залежно від приводу класифікуються на: класичні; тематичні; сезонні; гастрономічні; креативні. Кожен вид заходів має свої особливі характеристики та особливості організації [3].

Дослідження є актуальним для сьогодення, оскільки має намір довести, що заклади індустрії гостинності здатні адаптуватися до будь

якого впливу зовнішнього середовища – прямого чи опосередкованого. Конкуренти, потреби споживачів, постачальники є компонентами зовнішнього середовища прямого впливу. Зовнішнє середовище опосередкованого впливу включає у себе такі чинники, як економічні, політичні, міжнародні, соціальні тощо [4].

Уміння адаптуватися до змін ринку в умовах політичного та економічного тиску дозволяє вітчизняним підприємствам ресторанного бізнесу бути конкурентоспроможними.

Сучасні заклади ресторанного господарства в усьому світі активно впроваджують концепцію «заходу як частини сервісу», щоб забезпечити відвідувачів не тільки смачною їжею, а й емоційними враженнями. Наприклад, у відомому ресторані «Ultraviolet» в Шанхаї проводять вечери, що поєднують гастрономічні враження з візуальними і музичними виставами. Використовуючи проекцію, музику та аромати, ресторан створює неповторну атмосферу для кожної страви та перетворює звичайну вечерю на вишукане мистецьке свято.

У Європі багато ресторанів запровадили концепцію «тематичних вечорів». Саме тому «Sketch» у Лондоні пропонує зали, оформлені в найрізноманітніших стилях: від футуристичних залів до класичного ар-деко. Тут проводяться вечори живої музики, художні виставки та навіть інтерактивні театральні вистави.

У Сполучених Штатах стали популярними виїзні заходи, відомі як рор-ап заходи, що проводяться кращими шеф-кухарями в нестандартних місцях. Наприклад, вишукані вечери на відкритому повітрі проводяться в полях, на фермах, біля моря, що дозволяє гостям відчувати атмосферу, яку складно відтворити в класичному ресторані.

Сучасний ресторанний бізнес пропонує організацію різноманітних тематичних заходів. Такі комплекси, як «Bürgenstock Resort» у Швейцарії, пропонують не тільки банкетні зали, але й широкий спектр послуг – від проведення весільних церемоній на вертолїтних майданчиках до гастрономічних турів у поєднанні з заходами високого рівня.

Вітчизняні заклади ресторанного господарства активно впроваджують event-менеджмент для розвитку власного бізнесу. Так львівська мережа ресторанів «Галицька корона» вдало поєднує традиційну українську кухню з проведенням тематичних вечорів, фестивалів та кулінарних майстер-класів. Завдяки позиціонуванню як агенції гастрономічного туризму, заклад не лише популяризує національні традиції, а й створює особливу атмосферу для своїх гостей.

Заслугує уваги київський ресторан «Канапа», який організовує дегустаційні вечори та культурні події, гармонійно інтегруючи сучасну українську кухню у презентації мистецьких проєктів.

У готельно-ресторанному комплексі «Бартка» в Карпатах активно проводять весілля, корпоративи та святкові заходи в національному стилі, зберігаючи автентичні традиції.

Завдяки розвиненому event-сервісу заклади ресторанного господарства пропонують комплекс послуг для організації подій – від розробки концепції до створення комфортних умов для гостей. Їхньою основною перевагою є гнучкість і здатність адаптуватися під індивідуальні потреби відвідувачів.

Багато закладів харчування надають можливість орендувати зали для конференцій, ділових зустрічей або проведення тематичних заходів. Наприклад, готельно-ресторанний комплекс «Verholy Relax Park» у Полтавській області спеціалізується на корпоративних подіях, вдало поєднуючи високий рівень сервісу зі спокійним природним середовищем.

Прикладом закладів ресторанного господарства, які активно просувають маркетингову стратегію залучення нових споживачів через організацію event-заходів, може слугувати мережа кав'ярень «Шо тут?» у м. Черкаси, яка у 2024 році відкрила свій четвертий заклад.

У закладах мережі «Шо тут?» пропонують відвідувачам брати участь у майстер-класах, тематичних вечірках, мотивують споживачів до перегляду фільмів під відкритим небом. Основною метою проведення таких заходів є збір коштів для підтримки армії України. А ще власники мережі впровадили день «заброньованих столиків» у пам'ять тих, хто віддав своє життя за майбутнє та культуру України на фронті [5].

Черкаський заклад «Nice2meetyou» пропонує своїм відвідувачам проводити час разом із незабутньою живою музикою [6]. Благодійні вечори під живу музику проводить ресторан грузинської кухні «Cha Cha» [7].

Заклад «Mimosas» проводить майстер-класи та різноманітні заходи, які націлені на організацію дитячого дозвілля. Окрім того, підприємство активно спонукає споживачів донатити на озброєння для ЗСУ [8].

Food-заходи – це популярний спосіб залучення нових відвідувачів у заклади ресторанного господарства. Так, ресторан «Faro del Porto» проводить food-фестивалі, де презентують нову та автентичну продукцію [9; 10]. А ресторан японської кухні «Yoshi» пропонує своїм відвідувачам залучатися до тематичних днів, наприклад таких, як «День тунця» [11].

Отже, з метою популяризації та залучення більшої кількості споживачів сучасні заклади ресторанного господарства проводять різні заходи як на підприємстві, так і виїзні. Кафе та ресторани здійснюють соціальну діяльність шляхом проведення майстер-класів, food-фестивалів, тематичних вечірків тощо. Кризова ситуація в Україні показала, що заклади ресторанного господарства здатні адаптуватися до різких змін на ринку, впроваджуючи креативний менеджмент.

Список використаних джерел:

1. Сучасні event-технології в ресторанному бізнесі. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/syngaevska.htm (дата звернення: 16.11.2024).
2. Івент-технології. URL: <http://surl.li/qksqjr> (дата звернення: 16.11.2024).
3. Організація івентів у готельно-ресторанному сервісі. URL: <https://repository.sspu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/79197af7-5e0c-4094-b29e-989ff0371a16/content> (дата звернення: 16.11.2024).
4. Фактори зовнішнього середовища, які впливають на вибір стратегії виробничого підприємства. URL: http://www.investplan.com.ua/pdf/11_2016/13.pdf (дата звернення: 16.11.2024).
5. Що тут? URL: https://www.instagram.com/shotut_che/ (дата звернення: 16.11.2024).
6. Nice2meetyou. URL: <https://www.instagram.com/nice2meetyou.casualcafe/> (дата звернення: 16.11.2024).
7. Cha Cha. URL: https://www.instagram.com/chacha_che/ (дата звернення: 16.11.2024).
8. Mimosa. URL: https://www.instagram.com/mimosa_cherkasy/ (дата звернення: 16.11.2024).
9. Faro del Porto. URL: <https://www.instagram.com/faro.del.porto/> (дата звернення: 16.11.2024).
10. Food festival. URL: https://en.wikipedia.org/wiki/Food_festival (дата звернення: 16.11.2024).
11. Yoshi. URL: https://www.instagram.com/yoshi_cherkasy/ (дата звернення: 16.11.2024).