

6. Пищуліна О. Гендерна рівність і розвиток: погляд у контексті європейської стратегії України. Харківський державний університет ім. М. Горького. 2016. URL: <https://zt-rada.gov.ua/files/upload/sitefiles/doc1595912907.pdf>

DOI <https://doi.org/10.36059/978-966-397-479-8-43>

СУЧАСНІ ТРЕНДИ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Руденко В. В.

здобувач фахової передвищої освіти

(фаховий молодший бакалавр)

за спеціальністю 181 – Харчові технології

*ВСП «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва
Дніпровського державного технічного університету»*

Науковий керівник: Жуковська І. О.

викладач-методист,

викладач циклової комісії харчових технологій

*ВСП «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва
Дніпровського державного технічного університету»*

м. Кам'янське, Дніпропетровська область, Україна

Ресторатори знають, що всього 20% постійних клієнтів здатні забезпечити їм 80% прибутку. Але для того, щоб утримати цю аудиторію і залучити нових гостей в умовах жорсткої конкуренції, необхідно щось більше, ніж стильний інтер'єр і смачна їжа. На допомогу приходять інновації, заради яких відвідувачі знову і знову повертаються в один і той самий ресторан.

Сучасний спектр ринкових інструментів значно розширився. Крім масових рекламних кампаній і всілякого креативу, для успішної діяльності потрібні оригінальні маркетингові концепти, інноваційна продукція, послуги та технології, що відкривають можливості для підвищення ефективності праці. Без усього цього зробити підприємство конкурентоспроможним вкрай складно.

Одним із найважливіших трендів ресторанної галузі у світі є активна інтеграція технологій у різні бізнес-процеси. Від цифрових меню та безконтактних замовлень до передових касових систем – технології спрощують процеси та покращують загальний досвід відвідування ресторанів. Мобільні додатки дають змогу клієнтам безперешкодно

розміщувати замовлення, бронювати столики й навіть оплачувати страви. Штучний інтелект і аналітика даних використовуються для персоналізації меню та акцій на основі вподобань клієнтів, створюючи більш привабливий і ефективний досвід відвідування ресторанів.

Крім того, поява віртуальних кухонь, що підживлюється розвитком онлайн-сервісів доставки їжі, трансформує традиційну модель ресторану. Ці заклади працюють без фізичної вітрини, зосереджуючись виключно на виконанні замовлень через додатки для доставки. Цей тренд у ресторанному бізнесі змінює динаміку галузі, створюючи виклики та можливості для рестораторів.

Тренд ресторанного бізнесу «крафт» в усьому: посуд, келихи та напої, вже не є новим, оскільки багато країн намагаються все більше використовувати локальні продукти.

Локальні продукти – чудова альтернатива імпортованим аналогам. Якщо раніше ресторатори не часто дивилися на бік місцевих фермерів, то зараз настав їхній час. З'являється все більше різних видів крафтового пива, віскі, вина, бренді, а також крафтових продуктів харчування. З огляду на тренди, які вказують на попит на крафтові товари з боку споживача, крафтовий ринок має потенціал для зростання [4].

Українська національна кухня нарешті почала розвиватися не для туристів, а для своїх. В Україні дедалі більше з'являється ресторанів національної кухні, де відвідувачі можуть скуштувати та познайомитися з автентичною українською кухнею.

Українська кухня – це не просто страви з набору продуктів, а вона має свою історію, культуру та традиції. Українські ресторатори, які пропагують автентичну кухню, дедалі більше додають у меню українські страви, відкривають ресторани з національною кухнею, зокрема за кордоном.

Загалом, порівняно з минулими роками, в Україні помітно збільшилася кількість кав'ярень і барів, формат стрітфуд. Не відстають від популярних форматів і кав'ярні, піцерії, паби. Серед нових форматів кав'ярень – чайна та книжковий магазин-кав'ярня.

Ресторанний бізнес – це не тільки продаж страв та напоїв, це можливість цікаво провести час, поспілкуватися з іншими відвідувачами, познайомитися, дізнатися щось нове.

Інтерактивні технології – це майбутнє ресторанного бізнесу. Саме на них буде побудована робота більшості закладів. Уже сьогодні ресторани активно впроваджують передові технології у свою діяльність. Так, жителі міст і туристи віддадуть перевагу тому закладу, в якому є безплатний Wi-Fi: в очікуванні замовлення можна почитати новини, поспілкуватися з друзями та близькими, попрацювати або перевірити пошту [3].

Система інтерактивного меню (електронне меню), яка позбавить Вас від незліченної кількості паперових сторінок, окремих винно-кавових карт, стійок з пропозиціями бізнес-ланчу, блокнотик для відгуків і тому подібних атавізмів.

Винахід QR-коду відкрив нові необмежені можливості для on-line взаємодії компаній і споживачів. З його допомогою до відвідувачів можна донести величезний обсяг інформації у вигляді тексту, цифр, URL-адрес, календарів, схем, зображень і т.д. Швидкість розпізнавання QR-коду дуже висока. Його можна розмішувати на будь-яких носіях, починаючи від касових чеків і закінчуючи різними вивісками й навіть розтяжками. Зчитувати інформацію з нього можна за допомогою мобільного телефону або відеокамери ноутбука.

Штучний інтелект стає дедалі популярнішим рішенням у сфері гостинності, оскільки він надає клієнтам більше зручностей і нові враження. Якщо подивитись на світовий ринок, у готелях використовують віртуальних помічників із голосовим керуванням, а в ресторанах – кіоски замовлень, якими керує штучний інтелект [1].

Однією з форм штучного інтелекту є розпізнавання облич, яку сектор гостинності використовує завдяки своїй здатності знизити експлуатаційні витрати та підвищити безпеку.

Способів застосування інноваційних технологій стає все більше. Але важливо усвідомлювати, що відвідувачі закладів ресторанного господарства теж розвиваються, стають більш просунутими та вимогливими, звикають користуватися новими гаджетами, відкриті до нових моделей споживання. У такій ситуації рестораторам теж не можна відставати, пам'ятаючи про те, що інновації – це не чарівна пігулка, що розв'язує всі проблеми. Це всього лише інструмент, що відкриває перед вами світ дивовижних можливостей.

Література:

1. Головні тренди у ресторанному бізнесі: обслуговування споживачів, сучасні технології, кулінарні вподобання. URL: <https://mealtime.com.ua/blog/golovni-trendi-u-restorannomu-biznesi> (дата звернення 07.12.2024).
2. Інновації у ресторанному бізнесі: впровадження технологій у HoReCa. URL: <https://sunone.com.ua/articles-uk/innovacii-u-restorannomu-biznesi-vprovadzhennya-tehnologij-u-horeca/> (дата звернення 10.12.2024).
3. Інновації в ресторанному світі. URL: https://reston.ua/kyiv_topics/innovatsii-v-restorannom-mire (дата звернення 16.12.2024).
4. Що таке стиль крафт. URL: <https://gerc.com.ua/prom> (дата звернення 14.12.2024).