

**УДК 641:339.13.017:578.834**

**Тетяна Колісниченко**

*канд. техн. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму  
та готельно-ресторанного бізнесу,  
Київський національний університет  
технологій та дизайну*

**Іван Левицький**

*студент гр. БГР-2–21,  
Київський національний університет  
технологій та дизайну*

## **ОСНОВНІ ПЕРЕВАГИ ВЕНДИНГОВИХ КАФЕ-РЕСТОРАНІВ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19**

На сьогодні світова індустрія ресторанного бізнесу перебуває в тяжких умовах конкурентної боротьби за кожного відвідувача і вимушена у край нестримно реагувати на зовнішні зміни умов господарювання. Дедалі більшим попитом останніми роками користується реалізація різних товарів через автомати. В умовах пандемії COVID-19 набули особливої важливості та популярності безпечні безконтактні технології обслуговування населення, однією з яких є торгівля через торговельні автомати або вендинг.

Вендингом називається продаж товарів і послуг за допомогою автоматичних пристроїв, що приймають оплату. Торгівля через автомати є високотехнологічним, рентабельним і високоприбутковим бізнесом у всьому світі, а в умовах пандемії COVID-19 досить актуальним [1].

Вивченню та дослідженню вендингового бізнесу присвячено роботи багатьох учених, серед яких – С. А. Горбаченко, В. А. Карпов, А. А. Мазаракі та ін. Так, А. А. Мазаракі досліджує автоматизацію торгівлі через призму стратегічного планування та узгодження політики підприємства [2].

Сучасні підприємства ресторанного господарства активно розвиваються і підприємці, які працюють у цій сфері, намагаються

кожного разу здивувати чимось новим, чого досі ще не було. Одним із таких сучасних напрямів якраз вендинг-кафе. Спершу потрібно розібратися в загальній структурі цього кафе. За останній рік на ринку харчування поза домом з'явився новий формат, що перебуває на стику вендинга, харчування в підприємствах ресторанного господарства і ритейлу.

Вендинг-кафе є приміщенням, де зібрані різні вендингові автомати. У центрі такого приміщення стоять столи, за якими відвідувачі зможуть насолодитися купленою їжею. Вендинг-кафе є не що інше, як звичайна закусточна, тільки в якій немає продавця.

Як правило, у такому кафе потрібні декілька автоматів різних спрямувань. Перший тип, який має бути встановлений у кафе – це автомат із напоями. Другий тип – це автомат з шоколадними батончиками, чіпсами, йогуртами, цукерками та іншими товарами, які можна придбати в звичайному рундуку. Третій тип – автомат, який продаватиме їжу, якщо, наприклад, хтось із відвідувачів, захоче перекусити. У такому разі чудово підійде автомат з піцою, який готуватиме піцу з усіма побажаннями клієнта. Також підійде автомат із ролами або гамбургерами.

Набір вендинг-автоматів залежить від місця розташування кафе. Існує золота трійка: напій, страва, снєк, яку можна доповнювати асортиментними автоматами. Проведений аналіз видів товарів і послуг, що можуть бути реалізовані за допомогою вендингової торгівлі, дав змогу скласти наступний перелік видів апаратів:

1. Автомати з продажу гарячих напоїв (кава, чай, бульйон тощо) (ті, що працюють на зерновій / молотій каві; ті що працюють на розчинних / сублимованих інгредієнтах; комбіновані).

2. Автомати з продажу холодних напоїв (вода, соки, молоко і т.д.) (автомати з розливу напоїв; автомати напоїв з видачею).

3. Снекові автомати (машини, холодильники). Снекові апарати продають готову запаковану продукцію і можуть вміщати понад тисячу одиниць товару. Ви можете пробувати продавати через них напої, чипси, горішки, насіння, солодоші, запаковану свіжу випічку і т.д.

4. Автомати з продажу продуктів харчування (для приготування гарячої їжі: автомати для приготування картоплі фрі, млинців, суші, піци, пельменів; автомати з продажу вагових товарів; попкорну; автомати для приготування солодкої вати).

Слід зазначити, що вендинговий бізнес в Україні для підприємств ресторанного господарства досить перспективний варіант для отримання прибутку за рахунок порівняно низьких капіталовкладень, відсутності високої конкуренції та відносної незаповненості ніші.

*Ключові слова:* вендинг, вендинговий автомат, торгівельні апарати, вендингові кафе, ресторани-автомати.

### **Список використаних джерел**

1. Свистун Т. Вендинг як сучасний механізм організації торгівлі / Свистун Т., Шкуро А. // Економічна та продовольча безпека України.– 2018.– № 3–4.– С. 50–57.
2. Мазаракі А. А. Торговельне підприємство: стратегія, політика, конкурентоспроможність / А. А. Мазаракі.– Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2012.– 384 с.
3. Офіційний сайт Всесвітньої вендингової асоціації.– URL: <http://www.worldvet.org> (дата звернення: 25.09.2021).