

УДК 641:339.13.017:578.834

Тетяна Колісниченко

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

НОВІТНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ТРЕНДІВ ПІД ВПЛИВОМ ПАНДЕМІЇ COVID-19

Ресторанна галузь – одна з найбільш адаптивних галузей у світі. Це пояснюється потребою швидко реагувати і підлаштовуватися під мінливу споживчу поведінку, адже без оперативної інтеграції інноваційних рішень ресторанний бізнес вмиє починає зазнавати труднощів. Саме тому в цій галузі існує величезна кількість комбінацій для формування гостьового досвіду, що містить і варіативне подання їжі, і створення унікального враження, як наприклад вечері на висоті і обслуговування роботами-офіціантами.

COVID-19 та карантин спричинили масштабний злам в економіці не лише України, але й усього світу, змусивши бізнес пристосуватися до нових, складніших реалій. Ресторанні тренди змінюються швидко, особливо це пов'язано з уведенням карантинних заходів у світі.

Мета полягає у виявленні ключових чинників, що впливають на тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні та світі під впливом пандемії COVID-19. У таких умовах бізнес має шукати рішення для збереження своєї роботи та максимізації доходу. Одним із таких рішень є відкриття нових підприємств формату ресторанів-автоматів або вендингових кафе.

Сьогодні світ повністю готовий для автоматизації ресторанів і створення вендингових кафе. За останнє десятиліття технології розвиваються швидкими темпами. Особливо важливе поширення безконтактних і онлайн-платежів. Сподіваємося, інновації допоможуть ресторанній індустрії пережити нинішню кризу.

Уже зараз з'явився новий тренд у сфері ресторанного бізнесу – вендингові кафе. Це стандартні кафе, де барні стійки з продавцями замінюють вендингові автомати з продажу гарячих перших і других страв, зокрема це стосується напоїв. Такі кафе з'явилися в Сінгапурі, США, Європі, цілій низці країн Азії.

Вендингові кафе – це класичні кафе із скромним інтер'єром, де є столи, стільці або дивани. За барною стойкою не буде барменів і офіціантів. Замість обслуговувального персоналу використовують вендингові автомати з видачею гарячих страв і напоїв. Декілька таких автоматів здатні обслужити велику кількість людей за короткий час. В автомати завантажують вже готові страви. Все-таки без кухні і кухарів не обійтись, щоб забезпечити автомат потрібною кількістю страв. Нова автоматична кухня міститиме меню, розроблене шеф-кухарем, яке надає сучасний відтінок класичним стравам. За допомогою таких автоматів можна пропонувати клієнтам повноцінні бізнес-ланчі з першою, другою стравою, десертом і напоєм. Разом зі стравами клієнтові видають одноразові столові прибори: серветка, ложка і виделка.

Вендингові автомати оснащені усіма потрібними технологіями для реалізації автоматизованих точок підприємств ресторанного господарства. Вони здатні без участі людини торгувати гарячими стравами. Підтримка певного температурного режиму дає змогу стравам упродовж 6–8 годин залишатися гарячими. Деякі автомати оснащені системою підігрівання під час їх видачі.

Поки пандемічні обмеження залишаються актуальними, акцент зроблено на розміщенні замовлення віддалено із смартфона або локально за допомогою безконтактного терміналу. Співробітники компанії підтримуватимуть вимоги для запобігання поширенню COVID-19 і надавати допомогу.

Коронавірус зберігається на паперових купюрах до 24 годин, через брудні руки передається багато інших вірусів і бактерії. Оплата через термінали для вендингу банківськими картами, мобільними телефонами з NFC і за QR-кодами запобігає передачі інфекцій через готівку.

Цілком можливо, що пандемія стане каталізатором, який покаже людям нові можливості автоматичного обслуговування. Окрім безконтактної оплати картами і мобільними телефонами, зручності

сенсорних терміналів замовлення, ми можемо звикнути до красивих автоматизованих вендингових кафе-ресторанів. Гарантії максимальної безпеки для здоров'я, привабливий дизайн, упровадження технологій доповненої і віртуальної реальності зроблять новий світ ритейлу захищеним від локдаунів, привабливим і максимально рентабельним. Інвестиції у вендингові кафе і ресторани автомати можуть стати привабливими, оскільки автоматизація мінімізує вплив «людського чинника», забезпечить високу ефективність і дасть змогу легко масштабувати бізнес.

Ключові слова: вендингові кафе, ресторани-автомати, новітні тренди, ритейли, коронавірус, COVID-19.

Список використаних джерел

1. Коронавірус VS бізнес: половина підприємців здатні протриматися в умовах карантину не більше місяця [Електроний ресурс].– Режим доступу: <https://sup.org.ua/uk/news/419>.– Назва з екрана.
2. Рестораны-автоматы и вендинговые кафе при пандемии: инновации из прошлого. [Електроний ресурс].– Режим доступу: <https://termt.ru/news/restorany-avtomaty-pri-pandemii/>.