

Валентина Постова

канд. екон. наук.,

доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Вінницький торговельно-

економічний інститут ДТЕУ

ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ФОРМАТУ «FAST FOOD»

Заклади формату «Fast food» слідує тому, що їже в таких закладах готує дуже швидко і коштує недорого. Для такого формату важлива висока оборотність столів, адже саме завдяки великій кількості відвідувачів такий заклад може бути успішним та рентабельним [1].

Сьогодні «Fast food» – один із найприбутковіших варіантів бізнесу в ресторанному господарстві. Плюс такого закладу для власника – не треба довго думати над меню та відточувати сервіс як у ресторані, а гостям подобається формат фастфуду, оскільки можна швидко зайти та перекусити. Великий потік людей забезпечує «Fast food» стабільний дохід, тому багато рестораторів вирішують відкрити свій фастфуд, особливо якщо це бізнес з франшизи. Упізнаваність бренду в такому варіанті дуже важлива, тому потенційні гості вже на вході знатимуть, що на них чекає: меню, сервіс і ціни. Існує два види фастфуду – пересувний і стаціонарний. Кожен із цих варіантів добрий, тут варто відштовхуватися лише від бажання та можливостей. Тож розберемо плюси та мінуси таких варіантів.

Пересувні «Fast food» – це кіоски і фудтраки на колесах. Це більш економний варіант, тому що не потрібно витратити кошти на ремонт приміщення та його оренду, достатньо купити фургон чи кіоск та обладнати його для продажу й приготування їжі. У кіоск для фастфуду можна вмонтувати все обладнання, яке потрібно для приготування. Складнощі можуть виникнути на етапі отримання

дозволів на торгівлю та вибір локації для кіоску. «Fast food» на колесах ще більш вигідний варіант – переміщувати точку продажів можна щодня, залежно від напливу людей. Ще плюс у тому, що відігнати фургон на ніч можна в гараж чи ангар – за рахунок цього можна бути впевненим, що обладнання в безпеці.

З основних недоліків пересувного фастфуду є те, що неможливо виробляти великий обсяг продукції і зробити великий асортимент, оскільки місця у вуличному фастфуді не так багато.

Стаціонарний «Fast food» – зазвичай це кафе невеликих розмірів, у яких є столики, стійка з касирами та меню над касовою зоною. Основні страви, які пропонує фастфуд: бургери, картопля фрі, шаурма, напої та піца. На стаціонарний «Fast food» ніяк не впливає сезонність, а також у таких кафе можна зробити великий асортимент страв, тому що площа кухні дає змогу готувати у великих обсягах [2].

Купівля франшизи – більш простий варіант у плані стратегії розвитку, але якщо враховувати вкладення, то відкрити фастфуд за франшизою буде дорожче, ніж з нуля. По-перше, знадобиться заплатити власникові франшизи паушальний внесок для права користуватися брендом та посібниками. А по-друге, щомісяця потрібно буде відраховувати роялті франчайзеру. Із плюсів те, що дадуть готовий варіант бізнесу і потрібно буде йти «протоптаною дорогою».

Налагоджений маркетинг, готове меню та впізнаваність бренду – все це плюси відкриття фастфуду за франшизою.

Відкриття закладу швидкого харчування з нуля – довгий та енерговитратний варіант, але так можна відкрити свою справу, самостійно обрати стратегію розвитку, скласти меню та керувати бізнесом [3].

Кілька років тому фастфуд асоціювався лише з бургерами та шаурмою, зараз же концепції фастфуду дуже багато і серед них є ті, які успішно працюють нарівні з тими ж бургерними. Розберемо які ідеї для фастфуду в концепціях зараз актуальні:

1. Салетерія – здоровий варіант фастфуду, приваблює до себе не тільки людей, які харчуються правильно, а ще й тих, кому набридла важка їжа та бургери.
2. Млинець або варенична – любителям незвичайного фастфуду сподобається меню, яке складається з млинців і вареників. Відмінний та ситний варіант обіду.

3. Домашня їжа – дедалі популярними стають столові з лінією видачі, де гість сам може вибрати собі страви, зазвичай це домашня і знайома всім домашня їжа.
4. Піцерія – класичний варіант фастфуду розвивається і розширюється не тільки на доставлення, а ще й у форматі пересувних кафе швидкого харчування.
5. Суші та WOK – такий вид фастфуду приваблює тих, хто любить замовляти доставлення ролів чи локшини. Дуже швидко їжа в таких фастфудах не подається, доводиться почекати 5–10 хвилин.

Отже, сегмент фастфуду затребуваний, тому за правильної концепції бізнес утримається на плаву навіть у кризу та в період військового стану, коли люди намагаються економити на всьому, адже насамперед це торкнулося дорогих закладів та кафе, барів середнього сегменту.

Ключові слова: заклади швидкого харчування, новітні формати ресторанного бізнесу, «Fast food», концепція, франчайзинг.

Список використаних джерел

1. Омельченко М. С. Розвиток та запровадження нових трендів в ресторанному господарстві / Омельченко М. С., Стукальська Н. М. // Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі. – Київ, 2021. – С. 71.
2. Плюта О. Реновація діючих та проектування нових форматів бізнес-моделей у ресторанному бізнесі: процесно-інноваційний підхід / Плюта О. // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – 2021. – Т. 4, № 2. – С. 223–234.
3. Постова В. В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні / Постова В. В. // Інфраструктура ринку. – 2022. – № 65. – С. 98–103.