

УДК 338.488.2:640.43

Б. Полотай

*старший викладач
кафедри готельно-ресторанної справи та туризму*

А. Примак

*студентка спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»,
Львівський торговельно-економічний університет*

СУЧАСНІ РЕАЛІЇ ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Однією зі складових частин туристичної індустрії є ресторанне господарство, роль якого в туризмі важко переоцінити. Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства розглядають як обов'язковий компонент туристичного пакету, частка якого становить від 30% до 50%. Тому в усіх країнах світу постійному розвитку та вдосконаленню діяльності підприємств ресторанного господарства приділяють значну увагу.

Актуальність вивчення інноваційної діяльності підприємств ресторанного господарства зумовлює незначний період його функціонування в умовах ринкової економіки та недостатній досвід.

Сьогодні ресторанне господарство є великою організаційно-господарською системою, підприємства якої виконують важливі соціальні завдання, пов'язані із задоволенням життєвих потреб населення у послугах з організації харчування та відпочинку і дозвілля.

Сучасні світові тренди розвитку ресторанного господарства сприяють збільшенню доходів бюджету країни, створенню нових робочих місць, розвитку інфраструктури та збільшенню туристичних потоків [1].

Результати досліджень експертів із нью-йоркського агентства «Baum+Whiteman» дають змогу визначити основні шляхи розвитку світової ресторанної кухні:

- облаштування ресторанів у несподіваних місцях: у торгових центрах, аеропортах, на вокзалах і в музеях;

- поява нової форми вибору страв (мініатюрні дегустаційні порції) замість багатосторінкового меню;
- заміна високовартісних морепродуктів і делікатесних сортів риби на більш прийнятні за ціною рибопродукти з оселедця, сардини або анчоуса;
- уведення до ресторанного меню переважно місцевих вин, живого пива, натуральних соків, молочних коктейлів замість міцних спиртних напоїв;
- розроблення більш цікавих приправ і добавок (наприклад, томатного джему, бурякового масла або масла з курячої печінки, часнику або розмарину), організація їх подавання разом із випічкою з пекарні при ресторані;
- поява «моноресторанів» – ресторанів одного продукту, де, наприклад, подають тільки печену картоплю, вівсянку, хумус, вафлі або пельмені;
- пошук нових сполучень автентичного гастрономічного досвіду, притаманного азійській кухні, з майстерністю європейських кухарів у приготуванні вишуканих страв;
- оцінювання ресторану як повноцінного твору мистецтва, де важливим є не тільки майстерність шеф-кухаря, але й інтер'єр та дизайн закладу, над яким працювала команда професійних художників, архітекторів і декораторів [2].

Трендом стали ресторани (підтвердження цьому Гід Мішлен, Франція, 2020), фудхоли з політикою стійкого розвитку, з відповідальним ставленням до збереження довкілля:

- Відмова від пластику, перехід на екоматеріали. Зростання обізнаності громадськості про негативний вплив харчових відходів, пластмаси для одноразового використання та інших проблемних питань, пов'язаних із ресторанним господарством, спонукало багатьох рестораторів у всьому світі до впровадження та використання більш екологічних, стійких та натуральних матеріалів. Зменшення відходів та соціально відповідальний ресторанний бізнес стають чимраз важливішими для споживачів, коли вони вирішують, який заклад обрати.
- Попит на веганську кухню, локальні продукти. Сьогодні спостерігають масштабне зростання страв на рослинній основі з більшою користю для здоров'я. Навіть більше, чимало відомих

шеф-кухарів почали приділяти більше уваги стравам з овочів та на основі рослин. Яскравим прикладом цього є 92-га церемонія вручення кінопремії «Оскар», де усі страви на 70% склалися з продуктів рослинного походження на 30% із вегетаріанських, м'яса та риби. Навіть «Burger King» почав продавати веганський бургер «Impossible Whopper».

- «Кухні-привиди» («Ghost Kitchen»). Помітний певний попит на «кухні-привиди» або ресторани, що займаються лише доставлянням, не маючи фізичного місця для обіду. Інакше кажучи, це заклади без місця, куди можна було б прийти, так звані віртуальні кухні.
- Меню, що відповідають популярним дієтам палео та кето. Споживачі виявляють великий інтерес до здоров'я та загального оздоровчого стану, що зумовлює зростання попиту на страви з високим вмістом білка, – йдеться про дієти. Багато хто дотримувався популярних дієт кето або палео. Така «дієтна» тенденція вплинула й на ресторанний бізнес [3].

Отже, в бізнесових реаліях сьогодення для стимулювання підприємницької активності в сфері ресторанного господарства одним із найпотужніших інструментів є подальше впровадження інноваційних підходів на підприємствах. Особливу увагу слід приділити таким напрямам, як обслуговування, адміністрування, персонал і меню.

Ключові слова: ресторанне господарство, тенденції, напрями.

Список використаних джерел

1. Інноваційні тренди в конкурентних реаліях ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://er.nau.edu.ua/bitstream>
2. Кулінарний прогноз [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restaurant.org/News-Research/Research/Facts-at-a-Glance>
3. Основні ресторанны тренди світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://posteat.ua/obzory/osnovni-restoranni-trendi-svitu-chim-zhive-progresivna-restoranna-industriya-sogodni/>