

СТАМАТ В. М., к.е.н., доцент,
доцент кафедри менеджменту та маркетингу,
КАЛЮЖНА М.О., здобувач вищої освіти
Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв

РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У СВІТІ: ВИКЛИКИ ТА ТЕНДЕНЦІЇ

Актуальність. Ресторанне господарство є динамічним сектором економіки, що розвиває та створює умови для досягнення цілей соціального розвитку. Люди з різних країн зустрічаються і знайомляться в ресторані, вони створюють середовище, що сприяє взаєморозумінню, вигідним діловим контактам, розвитком соціально-культурного життя. У даний час ринок громадського харчування значно зростає за кордоном. Завдяки громадському харчуванню економіка отримує значну частину своїх доходів як з внутрішніх, так і з міжнародного туризму, активізації валютних надходжень, створення умов «Експорту», послуг та їх інтеграція на міжнародний ринок [1].

Започаткування міжнародної мережі ресторанів, поглиблення спеціалізації ресторанної пропозиції (від класичної етнічної кухні до молекулярної страви для гурманів) а також запровадження нових технологій приготування та сервірування, дає змогу збільшити кількість світових ресторанів, які отримали титул «Мішлен». Саме враження клієнтів від вказаних вище показників визначають динаміку цієї галузі.

Ресторанний бізнес постійно розвивається. Постійно виникають нові тенденції, а інші зникають. Тому у сучасному світі можна виділити кілька основних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу:

По-перше, кількість ресторанів зростає швидкими темпами, нові заклади відкриваються у всіх куточках земної кулі.

По-друге, типи пропонованих кухонь стають дедалі різноманітнішими, дедалі більше ресторанів обслуговують певні дієтичні вимоги та смаки.

По-третє, технології, які використовуються в ресторанній індустрії, стрімко розвиваються з використанням нових інструментів і платформ для оптимізації операцій і покращення досвіду клієнтів. Нарешті, ресторанний бізнес стає все більш конкурентоспроможним, а визнані підприємці постійно шукають способи виділитися на ринку.

Однією з головних тенденцій є зростання сегменту швидкого casual. Цей сегмент зростає швидшими темпами, ніж будь-який інший сегмент у галузі, і, за прогнозами, продовжуватиме зростати в наступні роки. Цей сегмент привабливий для споживачів, які шукають здорові та доступні варіанти.

Ще одна тенденція, яка спостерігається в ресторанному бізнесі, – це зростання варіантів доставки та виносу. Це відбувається завдяки зростанню платформ онлайн-замовлень, таких як Uber Eats і Grubhub. Ця тенденція особливо поширена в містах, де люди все більше зайняті і не мають часу



готувати вдома.

Існує тенденція до більш невимушених обідів. Це викликано зростанням сегмента швидких повсякденних товарів, згаданого вище. Споживачі шукають більш спокійних і неформальних обідів, де вони можуть насолоджуватися смачною їжею, не вдягаючись і не витрачаючи багато грошей [3].

Серед наступних тенденцій варто виокремити:

1. Від ферми до столу: ця тенденція передбачає отримання інгредієнтів із місцевих ферм і використання їх у стравах, які подають у ресторані. Ця тенденція стала популярною в останні роки, оскільки відвідувачі все більше цікавляться, звідки походить їхня їжа та як її виробляють.

2. Екологічні морепродукти: ця тенденція схожа на тенденцію «від ферми до столу», але вона зосереджена на морепродуктах. Ресторани, які дотримуються цієї тенденції, вибирають морепродукти зі сталого рибальства та використовують для їх приготування екологічні методи.

3. Органічні та натуральні інгредієнти: все більше ресторанів використовують органічні та натуральні інгредієнти у своїх стравах. Цією тенденцією керують відвідувачі, які зацікавлені в їжі, яка не містить пестицидів та інших хімікатів.

4. Без глютену: ця тенденція стає все більш популярною, оскільки все більше людей мають діагноз целиакія або непереносимість глютену. Ресторани, які дотримуються цієї тенденції, використовують безглютенові інгредієнти у своїх стравах і пропонують страви без глютену в меню.

5. Кухня ф'южн: ця тенденція передбачає поєднання елементів двох або більше різних кухонь для створення нових унікальних страв. Ця тенденція стала популярною, оскільки відвідувачі шукають нових і захоплюючих кулінарних вражень.

6. Зростання індустрії крафтового пива: індустрія крафтового пива процвітає в останні роки, і ця тенденція перекинулася на ресторанний світ. Зараз багато ресторанів пропонують широкий вибір крафтового пива, а деякі навіть мають власні пивоварні [2].

Висновки. Отже, не кожна країна має вище згадані тенденції розвитку ресторанного бізнесу, і тому обмін досвідом між країнами допоможе світовому бізнесу сформувати високорозвинуте господарство ресторанного бізнесу.

Список використаних джерел:

1. Новікова О. В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Х. : Світ Книг, 2014. 411 с.
2. Гастрономічні тренди – 2014. URL : <http://prohotelia.com.ua/2014/01/food-trends-2014>.
3. Кулінарний прогноз. URL : <http://www.restaurant.org/News-Research/Research/Facts-at-a-Glance>.

