

УДК 338.4

Мартинова Д.Ю., Стойко І.І.

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ У СЬОГОЧАСНИХ УМОВАХ

Martynova D., Stoyko I.

INNOVATIVE TRENDS IN THE RESTAURANT INDUSTRY IN MODERN CONDITIONS

Глобалізація глибоко впливає на структури багатьох сфер з усіма її вимірами. Тому різні прогресивні тренди впливають на сучасні тенденції нашого життя. Поточні та майбутні тенденції можна розглядати за такими факторами, як надзвичайні ситуації (пандемія), технології (індустрія 4.0), сталий розвиток (екологічно чисті практики). У цьому контексті ресторанний бізнес, який є однією зі складових туристичної індустрії, привертає увагу своїми новими тенденціями. Сучасний ресторанний бізнес вимагає впровадження різноманітних аспектів стійкості, інновацій та нових підходів у спілкуванні зі споживачами, а також впровадження нових ресторанних трендів. У 2023 році ресторанна індустрія робить сміливі кроки, у т. ч. і в Україні, де це можливо.

Ресторани постраждали від пандемії COVID-19 на початку 2020 року, що спричинило серйозну кризу в підприємствах сфери послуг. Через пов'язані з пандемією правила, введені урядом, бізнес-операції ресторанів були призупинені. Крім того, ресторани не змогли відновитися до рівня до пандемії, оскільки люди воліли триматися подалі від інших навіть після повторного відкриття. Обмежена кількість місць у ресторанах через правила соціального дистанціювання, запроваджені урядом, та інші запобіжні заходи, які змушують ресторани надавати лише послуги на винос, не розсаджуючи клієнтів, створюють серйозну загрозу з точки зору прогнозів щодо майбутнього ресторанів. У 2022 році доповнила цю кризову ситуацію війна.

«З початку війни в Україні закрилося близько 7 тис. ресторанів та кафе, відкрилося понад 2 тис. нових закладів. Про це повідомила співзасновник Національної ресторанної асоціації України Ольга Насонова. Ринок зменшився приблизно на 25% порівняно з лютим 2022 року. У деяких областях падіння ринку становило понад 50% (Харківська, Миколаївська, Запорізька, Луганська області). Водночас у західних областях спостерігається позитивна динаміка. У Львові та області кількість ресторанів та кафе зросла приблизно на 30%, у Тернопільській, Закарпатській, Чернівецькій, Івано-Франківській областях спостерігається зростання приблизно на 20%. До початку літа падіння ринку було значнішим. Але з червня почали відкриватися ресторани у Києві, а також у західних областях, загалом понад 2 тис. закладів. Найінтенсивніше розвивався ресторанний ринок у Львові – понад 500 нових закладів в області з початку війни», – сказала Насонова [1].

Переважає більшість експертів прогнозували, що більше половини ресторанів не переживуть нинішнього курсу. З цієї причини підтримка споживчого попиту під час криз має вирішальне значення. Загальновідомо, що жодне планування у світі не може контролювати майбутнє. Проте здатність ресторанів адаптуватися до нових норм, які нав'язують нові правила, також може бути корисною для ресторанів з точки зору отримання конкурентних переваг.

Результати впливу Covid-19 і війни на ресторанну індустрію можна визначити за двома напрямками:

- розширення операцій із виносом;
- інноваційні заходи.

Розширення операцій на винос:

- скоригований робочий графік і ролі співробітників;
- нові/обмежені/змінні пункти меню;
- онлайн-замовлення та доставка третьою стороною;
- комунікація з клієнтами та працівниками,
- охоплення громади/кейтеринг різних видів.

Інноваційні заходи:

- партнерство з продуктовими магазинами;
- сімейні обіди/набори їжі;
- коктейлі/пиво/вино на винос;
- їжа з прикрасою;
- додаткові потоки доходу.

Ресторанна індустрія почала отримувати більше переваг від цифровізації, особливо після пандемії. Інтеграція різних варіантів доставки в системність особливо важлива з точки зору забезпечення конкурентної переваги. Системами онлайн-замовлень і мобільні додатки для замовлення почали використовувати сторонні служби доставки замовлень. Великі маркетингові компанії, що працюють у сфері послуг, визнали цінність варіантів доставки замовлень на винос для ресторанів, що спонукало багатьох із них пропонувати ресторанам сторонні послуги доставки, оскільки вони більше не можуть самостійно керувати службами доставки.

Цифровий світ і складні вимоги споживачів призвели до появи нового асортименту типів ресторанів, який націлений на те, щоб клієнти могли їсти все, що вони хочуть, де і коли вони цього хочуть. Цифровий процес, який прискорюється пандемією, приніс у ресторанну індустрію ресторани, які працюють лише з доставкою, віртуальні ресторани та кухні-привиди. На деяких ринках ці віртуальні кухні часто називають супутниковими або хмарними кухнями.

Ця концепція супутника/віртуального привида, яку винайшли ресторани для задоволення зростаючих онлайн-замовлень, перетворилася на нові бізнес-моделі і стартапи. Такі ресторани не пропонують своїм клієнтам місця для сидіння, оскільки вони створюють мережу лише доставки.

Створені та розроблені цифрові QR-меню, які підприємства швидко адаптували через пандемію, є одними з нових сучасних трендів. Меню QR-коду – це цифрове меню, доступне для відвідувачів, кому доступне сканування QR-коду своїми смартфонами. Все, що клієнти повинні зробити, це навести свій мобільний пристрій і відсканувати QR-код (це можна зробити практично на всіх мобільних пристроях), і вони негайно перейдуть до безконтактного меню.

Очевидно, що пандемія COVID-19 і війна змушують менеджерів ресторанів вжити особливих заходів, щоб мати можливість продовжувати свою діяльність як з точки зору здоров'я, так і з точки зору сталого розвитку.

Список використаних джерел:

1. Насонова О.В. Україні з початку війни закрилося близько 7000 ресторанів та кафе – асоціація. Finance.ua. URL: <https://news.finance.ua/ua/v-ukraini-z-pochatku-viyny-zakrylosya-blyz-ko-7000-restoraniv-ta-kafe-asociaciya>. (Дата звернення 8 травня 2023).
2. Шерстюк Р. Соціальна відповідальність бізнесу в Україні у воєнний і післявоєнний період [Електронний ресурс] / Ігор Стойко, Роман Шерстюк, Ольга Долубовська // Соціально- економічні проблеми і держава. 2022. Вип. 2 (27). С. 93-106. URL: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2022/22siiipp.pdf>.