

**УДК 640:438**

**Яворська Г. Я.**

Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі

## **ПРЕПАТІЙНИЙ РЕСТОРАН, ЯК ЕЛЕМЕНТ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ**

**Yavorska H.**

### **PRE-PARTY RESTAURANT AS AN ELEMENT OF HOSPITALITY INDUSTRY**

Для сучасного етапу розвитку ресторанного господарства характерна поява все більшої кількості установ клубного формату, де шоу-програмами надається надзвичайно велике значення. У більшості закладів ресторанного господарства вона не є головною статтею доходу. Важливо те, що вдалий проект сприятиме задоволенню потреб споживачів в організації відпочинку та підвищить імідж закладу. Клубні заклади ресторанного господарства також бувають різного типу і відрізняються своїм ризначенням (для дискотеки, шоу-програм, лаунж, кальяні і т.д.).

Ресторани належать до закладів ресторанного господарства загальнодоступної мережі. Їм властиві не лише загальні функції, характерні для цих закладів - виробництво, реалізація та організація споживання продукції харчування, а й специфічні, а саме: 1. поєднання вищеназваних функцій з організацією відпочинку, розваг та дозвілля споживачів; 2. надання продукції та послуг високої якості за цінами, що відповідають класу ресторанів; 3. надання додаткових супутніх послуг: послуги з доставки їжі за адресою, сервісні послуги на дому, в офісі тощо [2].

Послуга з організації харчування у ресторанах є основною. При цьому може бути запропонований вільний вибір страв, скомплектовані раціони харчування, святковий сніданок, обід чи вечеря.

Останнім часом популярними стали ресторани, які заявляють про себе як підприємства змішаного типу, наприклад ресторан-бар, ресторан-клуб (препатійний ресторан), салон-ресторан. У своїй роботі вони поєднують характерні ознаки інших типів закладів центри [1].

Поняття "препатійний ресторан" з'явилося недавно. Він має певні відмінності від інших закладів ресторанного господарства. Pre-party - це те, що відбувається до party (основної вечірки), тобто зустріч, спілкування, аперитив на базі ресторану, де люди вирішують, куди піти далі - найчастіше в нічний клуб, де відбувається основне party. До клубу, як правило, їдять компанією, а компанії треба десь збиратися. Зручним місцем для цього є ресторан, кафе або бар, які знаходяться, скажімо, неподалік від клубу [3].

Альтернативою ресторану pre-party може бути super-club, який поєднує в одному приміщенні ресторан, в якому можна повечеряти перед вечіркою, і клуб, в якому гість залишається на нічну вечірку. В такому закладі вдень забезпечується обслуговування як у ресторані (ресторанна атмосфера), увечері - як у барі (коктейльна атмосфера), вночі - як у клубі (клубна атмосфера). В такому закладі може бути передбачено декілька різнопланових зон, наприклад: на першому поверсі - танцювальний майданчик, а тому створюються умови для шумної вечірки, на другому має переважати розслаблена атмосфера лаунж, на третьому - можливий ще інший варіант party. Деякі ресторани у звичайні дні працюють як ресторани, а в п'ятницю-суботу є закладом як для pre-party, так і для party. В цих ресторанах часто, як і в superclub, забезпечують одночасно роботу ресторанної, коктейльної та клубної зон, причому на меню коктейлів передбачені скидки.

Під час pre-party в ресторані можна не лише повечеряти і поспілкуватися, а й потанцювати, тільки у більш спокійній атмосфері, ніж у клубі. Для таких закладів характерним є демократичний стиль і відповідна цінова політика, яка задовольняє гостей з різним рівнем доходів.

Для інтер'єру препатійного ресторану характерним є лаунж-стиль: стриманий мінімалізм, функціональність, багато повітря й світла, кольорові акценти, легкі штори, низькі меблі (столики, диванчики), м'які подушки. Цей стиль сприяє створенню демократичної атмосфери без зайвого пафосу та активному спілкуванню гостей.

В закладі pre-party передбачено спеціальне меню з урахуванням того, що гості віддають перевагу легкій вечері - закускам, фондю, стравам, розрахованим на всю компанію. Особлива увага приділяється винній карті. Під час pre-party бар має значно більше навантаження, ніж кухня.

Під час pre-party стандарти обслуговування максимально спрощуються: акценти переводяться з тонкощів сервірування і ресторанного етикету на створення приємної атмосфери, зокрема за рахунок люб'язного, гостинного, доброзичливого, толерантного персоналу. Персонал не тільки обслуговує, а й спілкується з гостями, надаючи їм при нагоді цікаву інформацію про страви, кальян; цікавиться, чому постійний клієнт був відсутнім на попередній вечірці і т. ін.

After-party проводиться у 3-5 годин ранку і до закриття зі скидкою на меню сніданку, тобто після основної вечірки. Музика на after-party має бути більш активною, але в той же час вранці, коли заклад планує закриття, поступово стає спокійнішою. В деяких закладах музика під час after-party створює умови для спокійного відпочинку з подушками, кальяном, чаєм, в інших застосовується жорстка, швидка музика (жорстке електро, техно, хард-техно, трайбл, прогресив-хаус). Професіонали вважають, що в цьому питанні необхідний індивідуальний підхід залежно від контингенту і стану гостей. При створенні концепції і стандарту препатійного ресторану особливу увагу слід приділяти відповідному музичному обслуговуванню, наявності ді-джея, лаунж-інтер'єру, меню страв, винній карті, напівресторанному-напівклубному сервісу [3].

Третя група включає додаткові послуги з організації дозвілля. Це може бути казино при ресторані, більярдний або боулінг-клуб, дискотека тощо.

Розважальна концепція або формат «Фестиваль ресторація» останніми роками характерна для багатьох закладів гостинності. Створення підприємства (закладу) ресторанного господарства з організацією яскравих розважальних заходів (наприклад, показів мод, естрадних шоу) або у поєднанні з наданням різних послуг, котрі створюють і підтримують творчий настрій у споживачів: музика, кіно, література, художні виставки це те, що може заповучити новий сегмент ринку споживачів на території України. Все більше українці хочуть поєднувати відпочинок з цікавими його елементами, тому тема «препатійних ресторанів» сьогодні актуальна не тільки для фахівців індустрії розваг, а й для тих хто займається інвестиціями, будівництвом, експлуатацією та управлінням ресторанными комплексами.

#### **Список використаних джерел:**

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури, 2009.-342 с
2. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник - 2-е вид. - К. : Ліра-К, 2011.-388 с.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Під ред. П'ятницької Н. О. К.: Київ. Нац. Торг. - екон. Ун-т, 2005. - 631 с.