

УДК 642.5

Яциків Н.Я., Стойко І.І.

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ДЛЯ НОВИХ УПОДОБАНЬ СПОЖИВАЧІВ

Yatsykyiv N., Stoyko I.

Ternopil Ivan Puluj National Technical University

RESTAURANT TECHNOLOGIES FOR NEW CONSUMER PREFERENCE

Пандемія COVID-19 сприяла формуванню нових поведінкових звичок, і тепер, у постпандемічному світі, звичка замовляти їжу лише зміцнюється. Напружений спосіб життя, віддалена робота, розвиток міських поселень тощо породжують прагнення економити час, що призводить до зростання попиту на зручні сервіси доставки їжі по всьому світу.

Молоде покоління часто називають digital natives («цифрові аборигени»), оскільки вони народилися і виросли в оточенні комп'ютерів, ігрових приставок, стільникових телефонів та інших цифрових іграшок. Для цих людей Інтернет став невід'ємною частиною світу і вони природньо мають здатність користуватися інтернетом та технологіями. Ця особливість перетворила їх на агентів змін у ресторанній індустрії. Вони цінують зручність, тому надають перевагу мобільним додаткам та онлайн-платформам для замовлення їжі, які пропонують швидкі та прості рішення.

Хмарні кухні, які також відомі як віртуальні кухні або кухні-привиди (ghost kitchens) – це комерційні кухні, спеціально розроблені для приготування їжі, яка потім доставляється безпосередньо споживачам через служби доставки. Вони не мають фізичних приміщень для обслуговування клієнтів на місці, таких як традиційні ресторани, а орієнтовані виключно на онлайн-замовлення та доставку. Вони розташовані в радіусі доставки великої кількості онлайн-клієнтів, а не в зонах інтенсивного відвідування. На хмарних кухнях немає фізичної вітрини чи їдальні, тож для виконання онлайн-замовлень вам знадобиться лише кілька штатних працівників.

Якщо хмарну кухню відкриває ресторатор, вона зазвичай використовується для приготування страв для доставки від конкретного ресторанного бренду для його клієнтів. Хмарні кухні дозволяють рестораторам підвищити прибутковість, зберігаючи основні елементи ресторану, скорочуючи витрати на оплату праці, накладні витрати та марну їжу, охоплюючи більшу кількість клієнтів, які замовляють онлайн. Крім того, є можливість керувати кількома віртуальними брендами з однієї кухні-привида, щоб збільшити дохід без додаткових витрат.

Якщо хмарну кухню відкриває сервіс доставки, на одній локації, схожій на коворкінг для ресторанів, можуть працювати різні партнери. Цей формат допомагає бізнесу масштабуватися. Для великих ресторанних мереж хмарні кухні дозволяють розширювати зону покриття на інші райони міста. Для рестораторів із регіонів це можливість відкритися в столиці або іншому місті без значних витрат.

Хмарні кухні стають все більш популярними, оскільки вони є дешевшою альтернативою управлінню традиційним рестораном. Вони також зосереджені на доставці, яка з 2014 року зросла на 300%. Це означає, що ресторатори використовують кухні-привиди, щоб підготувати свій бізнес у майбутнє та прискорити зростання.

Хмарні кухні можуть легко експериментувати з різними меню та брендами без великих витрат та інвестицій. Вони стають дедалі популярнішими, оскільки все більше людей віддають перевагу зручності замовлення їжі додому. Це новий тренд у харчовій індустрії, який продовжує розвиватися і змінювати підходи до приготування та доставки їжі.