

Необхідність впровадження інновацій у сфері готельно-ресторанного бізнесу стимулює конкурентна боротьба і цілий ряд інших вимог ринку.

Висновки. Міжнародний досвід успішної діяльності підприємств готельного господарства свідчить, що безальтернативний шлях виживання в умовах глобальної конкуренції побудований на інноваційній основі при активному використанні сучасних науково-технічних досягнень, а також готовності готелів до інновацій та нововведень.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Гудзовата О. О. Автоматизовані системи управління готелями / О. О. Гудзовата // Торгівля, комерція, підприємництво. – 2013. – Вип. 15. – С. 94–98.
2. Борисова О. В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні / О. В. Борисова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2012. – Вип. 1 (2). – С. 331–338.
3. Шаповалова О. М. Інноваційна діяльність як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства / О. М. Шаповалова // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. – 2013. – № 16. – С. 224–228.
4. Портал гостиничного і ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://prohotelia.com.ua/>

УДК 338.486.2

### ВІДКРИТА КУХНЯ ЯК ФОРМА ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Шикіна О. В., к.е.н., доцент,**

*доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*

**Доценко К. В., студентка II курсу**

***Одеський національний економічний університет***

Ресторан – це місце, де люди не тільки задовольняють свої потреби в їжі, а й вид проведення часу разом з друзями, місце, яке може надихати, та створювати певну атмосферу для проведення заходів. Але індустрія ресторанного господарства розуміє, що не можна стояти на місці, треба впроваджувати інновації, які будуть відрізняти концепцію одного закладу від іншого.

Одна з найцікавіших концепцій у ресторанного господарства – це наявність відкритої кухні. Кухня – це серце ресторану. Відкриті кухні – достатньо нова концепція, але вона вже дуже швидко розповсюдилась. Відкриті кухні – гарний прийом скрасити очікування клієнтів свого замовлення. Відкрита кухня в ресторані – це особливий шарм і ступень довіри між власником закладу і його клієнтами [1].

Мати родзинку, яка відрізняє ваш заклад від іншого – не просто, бо треба розуміти, що тепер треба більш уважніше перевіряти всі складові свого бізнесу з введенням якоїсь інновації, щоб із своєю гарною, новітньою

концепцією не втратити обличчя ресторану. Треба спостерігати за своїм сегментом споживачів та відчувати потреби клієнтів. Інноваційна концепція сто відсотків розповсюдиться швидко та приверне більше нових клієнтів, бо щось нове завжди привертає увагу.

Відкриті кухні бувають двох видів: «за склом» та без скла, коли процес проходить прямо за барною стійкою. Також кухня може бути винесена в окреме приміщення, а те, що відбувається на ній, транслюють відеокамери на моніторах, які встановлені в загальному залі. Популярна практика приготування деяких особливо ефектних рецептів прямо перед столиком клієнта-замовника: фламбе, фондю, ракет. Найчастіше ці страви належать до молекулярної кухні [2].

Головні чинники для появи у закладі відкритої кухні – це наявність нового приладдя для приготування їжі, освітлення, потужна система вентиляції, розміщення самої кухні, кваліфікований персонал. Обладнання повинно бути не тільки нове та практичне, комфортне, компактне і відкрите, не останню роль грає, як воно вписується в дизайн [3]. Особливе освітлення необхідно для того, щоб сирі та готові страви мали найбільш апетитний вигляд. Потужна система вентиляції – важливий елемент для створення відкритої кухні, бо не можна, щоб всі запахи і жар кухні йшли в обідній зал і заважали відвідувачам насолоджуватись атмосферою. Розташування відкритої кухні необхідно створити так, щоб кожен столик міг добре бачити процес, який відбувається, і насолодитися їм [2].

Найчастіше з технологічного обладнання у відкритих кухнях встановлюють печі для піци, печі для випічки хліба, суші-кейс, барбекю, гриль, апарати для приготування млинців і пончиків, поверхні для смаження, вок [2].

Наведемо перелік переваг відкритої кухні в ресторані для його відвідувачів:

- задоволення цікавості. Кожному цікаво подивитися на професійне кухонне обладнання, приготування, підглянути деякі кулінарні прийоми, розширити свій гастрономічний кругозір;
- звільнення від недовіри і сумнівів. Психологи відзначають, що принцип відкритої кухні сприяє створенню ефекту довіри клієнта до закладу. Побачене на власні очі працює краще тисячі рекламних слоганів і роликів, всі сумніви в якості їжі і роботи персоналу відпадають;
- перетворення довгого очікування в захопливе видовище.

Ще одна концепція, що пішла від відкритих кухонь – це можливість надавання клієнту приймати участь у приготуванні страви [2].

Найгарніші приклади закладів з концепцією «відкрита кухня» в Україні – це ресторани «REEF», «Semifreddo», «Variano», «Zucchini».

Ресторан REEF, вул. Шота Руставелі, 16 А, м. Київ. Над інтер'єром ресторану REEF працювала команда українських та зарубіжних дизайнерів, втіливши оригінальну концепцію в центрі столиці. В ресторані є два поверхи. На нижньому ярусі розташований REEF бар і основний зал. Столики біля відкритої кухні резервуються в першу чергу [1].

Semifreddo Ristorante, вул. Кирпи, 5Б, м. Київ. Semifreddo Ristorante – італійський ресторан від творців Vero Vero і Vino e Cucina – мережі ресторанів La Famiglia. Серце закладу – відкрита кухня з традиційною дерев'яною піччю, де готують фірмову піцу. В цьому закладі вперше в Україні почали готувати справжню італійську піцу [4].

Variano, вул. В. Васильківська, 1-3/2, м. Київ. Variano – це міжнародна мережа італійських ресторанів. Перший заклад відкрився 15 років тому в Німеччині, а сьогодні заклади цієї мережі працюють в 30 країнах світу. В ньому є відкрита кухня, яка дозволяє переконатися в свіжості страв, кухарі готують замовлення в присутності гостей, додаючи інгредієнти за бажанням і смаком відвідувача [4].

Zucchini, вул. Академіка Філатова, м. Одеса. Ресторан-піцерія має два поверхи та літню терасу. На першому поверсі обладнано основний зал, де встановлена дров'яна піч і пицейолла готує фірмове тонке тісто для піци прямо на очах у гостей. Другий поверх займає зал із затишними обідніми зонами і справжнім каміном. На літній терасі стоїть відкрита зона, піч, де готує кухар. Над кожним столиком розташований потужний вентилятор. В літній період всі столики на літній терасі заброньовані [5].

Отже, можна зробити висновок, що заклад, який має будь-яку концепцію, повинен дотримуватись більш строгих правил та мати знання щодо правильного піднесення своєї концепції. В ресторані з відкритою кухнею все повинно бути ідеально чистим: як поверхні на відкритих кухнях, так і форма кухарів. Важливо, щоб вони діяли швидко, гарно і впевнено.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Открытые кухни. Прозрачность в работе ресторана [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cf.ua/news/where-to-go-on-the-weekend/otkrytye-kukhni-prozrachnost-v-rabote-restorana>
2. Ресторан с открытой кухней или когда приготовление еды превращается в шоу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://eventmarket.ru/restoran-s-otkryitoy-kuhney-ili-kogda-prigotovlenie-edyi-prevrashhaetsya-v-shou/>
3. Открытая кухня в ресторане [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://jv-kontakt.com/articles/otkrytaya-kukhnya-v-restorane-oborudovanie-i-ne-tolko/>
4. Рестораны с открытыми кухнями в Киеве [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://posteat.ua/obzory/restorany-s-otkrytymi-kukhnyami-v-kieve/>
5. Ресторан Цуккини [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tomato.ua/odessa/restaurants/zucchinihilatova/menu>
6. Литовка А. О. Класифікація інноваційної діяльності туристичного підприємства / А. О. Литовка, О. В. Шикіна // Глобальні та національні проблеми економіки. – Миколаїв, 2016. – Вип. № 14. – С. 416–420.