

3. Гузар У.Е., Левчук А.В. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління. 2023. Вип. 9. URL: <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-9-12-01>.
4. Загальні тенденції у сфері громадського харчування під час війни. URL: <https://form.typeform.com/to/ImXiujYI?typeform-source=interfax.com.ua>.
5. Братіцел М.Л. Національні екокультурні традиції в сучасних рестораних закладах. Культура і мистецтво у сучасному світі. 2019. Вип. 20. С. 44-52.
6. Дишкантюк О.В., Харенко Д.О., Івичук Л.М. Потенціал ресторанного господарства Одещини в розвитку гастрономічного туризму. Економіка харчової промисловості. 2018. Том 10. Випуск 2. С. 31-39.
7. Vlahopoluchna, A.H., & Liakhovska, N. Influence of external and internal factors on change in conduct of consumer service consumers. *Economies' Horizons*, (1(19)), 56–63. URL: [https://doi.org/10.31499/2616-5236.1\(19\).2022.259406](https://doi.org/10.31499/2616-5236.1(19).2022.259406).

Мельник Г. Р.

Одеський національний економічний університет
м. Одеса, Україна

*Науковий керівник – к.т.н., доцент кафедри
туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*

Кунділовська Т. А.

ПЕРЕВАГИ ФРАНЧАЙЗИНГУ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ МЕНЮ

У КАФЕ «MERRY BERRY»

Одним із успішних напрямів розвитку ресторанного бізнесу в Україні стало використання франчайзингових технологій. Франчайзинг – це бізнес-модель, у якій компанія (франчайзер) надає ліцензію особі чи групі (франчайзі) на ведення бізнесу з використанням торгової марки, систем і процесів франчайзера. Франчайзі сплачує початковий внесок і поточні роялті франчайзеру за право використовувати його бренд, продукти та послуги.

Франчайзинг є життєздатним варіантом для підприємців, які хочуть розпочати бізнес із перевіреною моделлю та визнаним брендом, розвиватися та територіально поширюватись. Для підприємців така форма організації бізнесу є інноваційною, що дозволяє використовувати перевірену бізнес-концепцію та стратегію відомого бренду, отримувати додаткові фінансові вигоди, можливості участі в рекламних компаніях [1, с. 88; 2, с. 138].

У 2023 році в Україні успішно працювало понад 550 франшиз, які мають 31500 франчайзингових об'єктів. Понад 80% франшиз активні у сфері ресторанного бізнесу і продуктового ритейлу [3; 4; 5, с. 46].

Франчайзингові ресторани заклади об'єднані єдиною торговою маркою, уніфікованим стилем та меню, однаковими умовами функціонування, формами, методами та стратегією ведення бізнесу, що забезпечує конкурентні переваги у сфері гостинності [6, с. 102].

Серед популярних закладів ресторанного господарства є створене в Одесі у 2009 р. кафе «Merry Berry», франчайзингова діяльність якого почалась із 2013 року [7]. Сім'я кафе «Merry Berry» на сьогодні складається із 25 закладів по Україні, 14 з яких – франчайзингові, та приймає понад 10 000 000 гостей в місяць. Три головні переваги, які відрізняють кафе «Merry Berry» від конкурентів, – це універсальність, швидкість обслуговування та інтер'єр закладу.

Асортиментна політика кафе «Merry Berry» передбачає проведення маркетингових досліджень для виявлення продуктів, що мають найбільший попит. На основі цих досліджень формується оптимальний набір страв меню. Загальна ціль асортиментної політики – оптимізувати список пропозицій кафе, підвищити ефективність закладу, задовольнити потреби споживачів.

Меню кафе продумане як для швидкого сніданку у вигляді вітамінного смузі, так і для спокійного обіду зі свіжоспеченим круасаном і авторським напоєм та складається відповідно до визначених переваг цільової аудиторії (рис. 1).

Мережа кафе «Merry Berry» на основі дослідження сучасних ресторанных тенденцій та попиту своїх споживачів однією з перших запропонувала найширшу вибірку смузі, у тому числі й на рослинному молоці, – понад 20 варіацій здорового напою, приготованого з екологічно чистих продуктів, за якістю яких ретельно стежать.

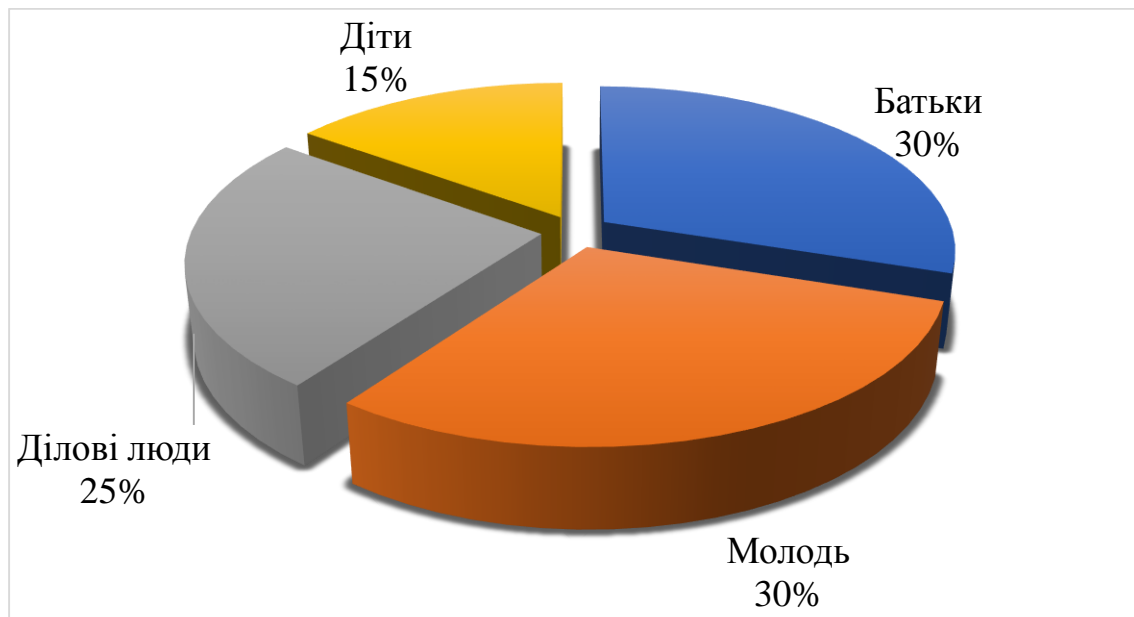


Рис. 1. Структура цільової аудиторії кафе «Merry Berry»

Кафе має власний цех, де розташовані спеціальне обладнання, які проходять всі потребуючі перевірки, для приготування та винаходів нових, корисних та смачних страв для задоволення потреб гостей. Кожного дня, вранці та ввечері спеціальним, брендovаним транспортом по заявкам від кожного менеджера кожної точки, доставляють всю продукцію по всім кафе міста.

Меню є основним засобом комунікації кухні з клієнтом. Крім того, воно повинно передавати бренд ресторану таким чином, щоб відвідувачі були в захваті, а потім захотіли повернутися і порекомендувати його сім'ї і друзям. Так, раніше в кафе «Merry Berry» велику частину вітрини зі стравами займали бейгли, але через декілька років їх замінили на круасани. Бейгли були

трудозатратні та фінансово витратними для компанії, а круасани користуються стабільним попитом.

Меню в кафе «Merry Berry» постійно змінюється. Кожні два місяця створюють нове сезонне меню з напоями (табл. 1).

Таблиця 1

Сезонні пропозиції меню кафе «Merry Berry»

| № з/п | Сезонне меню | Склад страв меню |
|-------|------------------------------|---|
| 1. | Осіньне меню «Pumpkin menu» | <ul style="list-style-type: none"> - чай Matcha Pumpkin на основі вівсяного молока; - зелений чай матча з додаванням натурального пюре гарбуза; - десерт Black Chocolate гарячий чорний шоколад з додаванням натурального гарбузового пюре та з вершками; - Hot Smoothie Pumpkin, до складу якого входять банан, натуральне пюре гарбуза, яблуко, мед та кориця; - Latte Pumpkin на основі молока, натурального пюре з гарбуза та кави; |
| 2. | Весняне меню «Spring menu» | <ul style="list-style-type: none"> - Лимонад Смородина-Базилік, що готується на натуральному пюре «смородина-базилік», основу складає газована вода, лід та лимонний фреш; - Smoothie Малина-Фіалка для підтримання балансу вітамінів – створений на основі пюре «малина-фіалка», з селерою, бананом та медом; - Hot Smoothie Обліпиха-Апельсин, до складу якого входять апельсин, пюре натуральної обліпихи, мед, малина; - напій з кавою Раф Снікерс на основі 10% вершків з додаванням кави та шоколадкою снікерс; |
| 3. | Літнє меню «Summer Vibe» | <ul style="list-style-type: none"> - лимонад Груша з натуральною грушею, динею та мінеральною водою з льодом; - напій Фрапучіно Малина з натуральною малиною, на основі молока та з 10% вершками, еспресо та вершками, зверху прикрашений топінгом; - Айс Латте Матча напій з малиною, на ванільному молоці та блакитною матчею; - Smoothie Малина-Персик з малиною та персиком, медом та грушею; |
| 4. | Зимове меню «Christmas menu» | <ul style="list-style-type: none"> - гарячий горіховий шоколад на вівсяному молоці з білим шоколадом аріби, с сиропом лісового горіха та зверху вершки з горіховою трубочкою; - чай Мандарин-Обліпиха на основі заготовки мандарину та обліпихи, з апельсином та медом; - Hot Smoothie Мандарин з грушею, манго, медом та мандарином; - Бамбл Мандарин – кава з мандариновим соком. |

Джерело: складено автором

Отже, реалізація мережевої концепції при формуванні сезонного меню кафе «Merry Berry» із врахуванням споживчих переваг гостей, із вдосконаленням вже улюблених страв та напоїв є однією із переваг франчайзингу.

Список використаних джерел

1. Бондаренко А.Ф., Гордієнко В.П., Москаленко А.О. Франчайзинг як ефективний інструмент розвитку компаній. Вісник СумДУ. Серія: Економіка. 2021. Вип. 3. С. 87-93.
2. Колісниченко Т.О. Франчайзинг в управлінні ресторанним бізнесом в умовах російсько-української війни. URL: <http://baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/download/237/6418/13271-1?inline=1>.
3. Найкращі копії: топ-10 франшиз в Україні за розміром мережі. URL: <https://rau.ua/novyni/top-10-najbilshih-franshiz-ukraini>.
4. Яку обрати франшизу у 2023 році: найвигідніші франшизи в Україні. URL: <https://inventure.com.ua/uk/analytics/articles/yaku-obrati-franshizu-u-2023-roci:-najvigidnishi-franshizi-v-ukrayini>.
5. Черниш І.В., Маховка В.М., Бакало Н.В., Глебова А.О. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні на умовах франшизи та сучасних анімаційних програм. Економіка і регіон. 2022. Вип. 1 (84). С. 41-42.
6. Кулак Н.В., Мурована Л.В. Франшиза як ефективний інструмент ведення ресторанного бізнесу. Вісник КНУТД. Серія: Економічні науки. 2019. Вип. 5 (139). С. 93-104.
7. Офіційний сайт Кафе «Merry Berry». URL: <https://merry-berry.ua>.