

Галасюк С. С.

доцент, кандидат економічних наук

Одеський національний економічний університет

Реус Н. М.

магістрант спеціальності «Туризм»

Одеський національний економічний університет

СУЧАСНІ ТРЕНДИ РОЗВИТКУ КАФЕ В УКРАЇНІ

Ключові слова: кафе, заклади ресторанного господарства, тенденції розвитку.

Keywords: cafe, establishments of the catering trade, development trends.

Діяльність підприємств харчування нерозривно пов'язана з процесом туристичного обслуговування. Заклади ресторанного господарства становлять окремий сегмент індустрії туризму, а їхні послуги є невід'ємною складовою обслуговування туристів на всіх етапах туристичної подорожі [1].

Вивчення специфіки функціонування підприємств харчування, надання ними комплексу послуг, виявлення особливостей їх розвитку стало предметом дослідження багатьох українських вчених, які присвятили даним питанням власні наукові розробки [2; 3; 4; 5; 6; 7]. Проте виявлення тенденцій розвитку того чи іншого типу закладів ресторанного господарства є процесом, який потребує постійної уваги, особливо в умовах сьогодення.

Основною послугою підприємств харчування є виготовлення кулінарної продукції та організація подачі її клієнтам.

За видами економічної діяльності заклади ресторанного господарства поділяються на:

– заклади, які здійснюють продаж їжі і напоїв, як правило, призначених для споживання на місці з показом розважальних вистав або без них: ресторани (зокрема: ресторани-бари); кафе (зокрема: кав'ярні, кафе-бари, кафе-пекарні, чайні салони); кафетерії та закусочні (шинки);

- заклади, які здійснюють продаж напоїв і страв до них, як правило, призначених для споживання на місці, з показом розважальних вистав або без них: бари (зокрема: нічні клуби, пивні зали);

- заклади, в яких здійснюється продаж їжі і напоїв, переважно за зниженими цінами, для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками (їдальні та буфети);

- заклади, які постачають їжу, приготовлену централізовано, для споживання в інших місцях: фабрики-заготівельні; фабрики-кухні; домашні кухні; ресторани за спеціальними замовленнями (кейтеринг) [2].

Таким чином, кафе визнані одним із типів закладів ресторанного господарства, призначених для реалізації їжі та напоїв з наданням послуг у місці їх продажу. За ДСТУ 4281:2004, кафе – це заклад ресторанного господарства із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами.

Варто зазначити, що в Україні найбільш масовою є група закладів «їдальні та інші об'єкти харчування», на яку доводиться 46%. Питома вага ресторанів оцінюється у 7%, барів – 10%. А кожне третє підприємство оформлено як кафе (37%). Таким чином, кафе є одним із найбільш привабливих форматів закладів харчування як для бізнесменів, так і для споживачів.

В українському ресторанному бізнесі впродовж останніх років спостерігалися негативні тенденції:

- закриття закладів харчування через банкрутство, що торкнулось не тільки незалежних підприємств, але й окремих потужних мереж;

- зниження обсягів продажів в доларовому еквіваленті у зв'язку із падінням платоспроможного попиту населення та скороченням загальної кількості клієнтів у всіх сегментах відвідувачів;

- подорожчання через девальвацію гривні продуктів харчування і напоїв;

- збільшення розміру орендної плати, розмір якої фіксується у доларовому еквіваленті;
- скорочення штату співробітників (особливо офіціантів) та зміна режиму їх роботи тощо [7].

Проте аналітики ринку послуг харчування надають позитивні прогнози на найближчу перспективу та висловлюють думки про основні тренди, які будуть затребувані. Підсумовуючи їх думки, можна зробити висновок, що подальший розвиток мають отримати ті кафе, які будуть:

- активно користуватися демократичним форматом організації бізнесу, ознаками якого є недорога смачна їжа із локальних продуктів та нетривіальних сполучень етнічних інгредієнтів;
- працювати у форматі «take away», тобто забезпечувати можливість швидкого отримання їжі у зручній упаковці та гарантувати постійно високу якість страв, враховуючи потужний попит;
- створювати прості та зрозумілі споживачам страви, в кожній із яких увага має фокусуватися на смаку конкретного продукту, не перенасичуючи його спеціями, прянощами та незвичними технологіями приготування;
- використовувати більш прості та натуральні методи приготування страв по старовинних рецептах;
- впроваджувати в меню численні страви із овочів, слідуючи за модною тенденцією до здорового способу життя;
- підтримувати автентичність продукції місцевих виробників напоїв, створених по старовинним рецептурам;
- пропонувати дієтичне меню, роблячи акцент на авторській подачі страв та корисних властивостях їх інгредієнтів;
- укладати договори із місцевими фермерами для придбання екологічно чистих продуктів;

– здійснювати виробництво крафтових напоїв (пива, кави, морсів, лимонадів тощо).

Список використаних джерел:

1. Герасименко В. Г. Організація надання туристичних послуг: навчальний посібник / В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк. – Одеса: Атлант, 2014. – 242 с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
3. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
4. Мальська М. П. Ресторанна справа: підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
5. Галасюк С. С. Особливості розвитку етнічних ресторанів в Одеському регіоні / С. С. Галасюк // Перспективи розвитку галузей економіки з урахуванням сучасних євроінтеграційних процесів: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 21-22.04.2017 р. – Дніпро: Перспектива, 2017. – С. 57-60.
6. Галасюк С. С. Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в світі / С. С. Галасюк, Ю. М. Перетятко // Економічні проблеми сучасності та концепція сталого розвитку держави та регіонів: збірник тез наукових робіт учасників Міжнародної науково-практичної конференції, 17-18.10.2014 р. – Одеса: ЦЕДР, 2014. – С. 103-107.
7. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / В. Г. Герасименко, Г. К. Бедрадіна, С. С. Галасюк та ін. / за заг. ред. В. Г. Герасименко. – Одеса: ОНЕУ, 2016. – 262 с.