

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ЕТНІЧНИХ РЕСТОРАНІВ В ОДЕСЬКОМУ РЕГІОНІ

ГАЛАСЮК С. С.

*к.е.н., доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу
Одеський національний економічний університет
м. Одеса, Україна*

Ресторан є основним видом в системі закладів ресторанного господарства. Його основне призначення – задовольняти потреби клієнтів в їжі та дозвіллі, мати різноманітний асортимент продукції власного виробництва і закупних товарів. Ресторан характеризується високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організацією відпочинку та дозвілля [1].

За тематичною спрямованістю всі ресторани поділяються на два види – класичні та концептуальні; останні, в свою чергу, можуть бути тематичними на етнічними (ресторанами національної кухні) [2]. Варто зазначити, що *тематичні ресторани* призначають певній темі – наприклад: Дикий Захід, футбол, рок-н-ролл тощо. Зазвичай, вони пропонують обмежений вибір страв, адже їх головне завдання – створити настрій, атмосферу. Ресторани національної кухні (*етнічні*), навпаки, намагаються презентувати різноманітні кулінарні страви, створені за традиційними рецептами певної країни або народу. Стиль таких закладів також підпорядковується основній концепції. Етнічні ресторани, які розповсюджені по всьому світі, пропонують місцевим жителям та туристам ознайомитись з кулінарною культурою певних народів, а представникам національної діаспори – нагадати їх батьківщину.

Специфіка етнічних ресторанів полягає у наступному:

- створення меню на підставі максимального дотримання кулінарних традицій певного етносу;
- поєднання конкретного виду кухні з відповідною обстановкою (інтер'єрним та екстер'єрним рішеннями);

- відображення певних національних традицій у назві ресторану, форматі його меню, музично-розважальній програмі, що значно полегшує сприйняття ресторану споживачами та є дієвим способом їх залучення;

- здійснення культурної та просвітницької діяльності, що передбачає коротке ознайомлення з національними традиціями (їжа за допомогою паличок в японських та китайських ресторанах; музичний супровід в етнічному стилі; використання національного посуду, одягу персоналу; наявність в меню маловідомих страв, виготовлених за старовинними рецептами; приготування окремих страв в присутності клієнтів тощо);

- залежність популярності етнічного ресторану від існуючого попиту на певну національну кухню, що підтримується інтересом до культурної спадщини відповідної країни або народу.

В усьому цивілізованому світі зараз модною є етніка. За інформацією порталу «Гастропрогноз», в США, наприклад, споживання готової їжі досягло співвідношення 50% / 50% в форматі «дім / ресторан». При цьому зазначено, що при споживанні їжі в закладах ресторанного господарства:

- 85% клієнтів вибирають етнічну їжу в ресторанах, спеціалізованих на конкретній кухні;

- 75% гостям подобається наявність етнічних страв в ресторанах зі змішаним меню;

- 66% клієнтів споживають більш широкий спектр етнічної їжі, ніж 5 років тому;

- 29% гостей уперше за останній рік спробували екзотичні страви;

- 25% клієнтів вибирають страви з незвичними для себе інгредієнтами;

- 56% гостей воліють споживати етнічні страви, адаптовані під їх смак [3].

Крім того, в умовах сьогодення значною популярність користується кулінарна продукція, яка виготовлена з локальних продуктів, що спонукає розвиток підсобного господарства. Так, для більшості етнічних ресторанів нормою стає наявність власної міні-ферми або саду та городу [4].

За офіційною інформацією, а також за іншими джерелами [5; 6] зараз в Одеському регіоні налічується близько 700 закладів ресторанного господарства,

до складу яких входять ресторани, кафе, бари, закуочні, буфети, їдальні тощо. Найбільша питома вага серед них належить тим закладам, які мають змішану кухню, тобто пропонують страви на будь-який смак, – 83%. І лише 17% можна вважати етнічними закладами, але достатньо умовно, тому що серед них є такі, де інтер'єр та атмосфера не завжди витримані в національному стилі (табл. 1). Проте на Одещині існують заклади, які підтримують певні традиції різних кухонь, в результаті чого користуються увагою споживачів.

Варто зазначити, що умовно етнічними можна визнати лише 120 підприємств, серед яких найбільш потужною групою є заклади харчування з італійською кухнею, – 53 од., або 44,2%. Популярність італійських ресторанів пояснюється розвиненістю мережі піцерій, які пропонують швидке обслуговування та достатньо невеликий діапазон цін. Однак в Одесі представлені й повносервісні італійські ресторани «високої кухні», які незмінно посідають перші місця в рейтингу закладів ресторанного бізнесу дестинації, – наприклад, «Бернардацці», «Фрателлі».

Таблиця 1

Відомості про заклади ресторанного господарства етнічної спрямованості в Одеському регіоні станом на 17.04.2017 р.

Тип кухні	Кількість закладів		Кількість відгуків	
	Од.	У % до підсумку	Од.	У % до підсумку
Італійська	53	44,2	2906	46,1
Японська	17	14,2	359	5,7
Українська	14	11,8	1663	26,4
Американська	10	8,3	452	7,2
Грузинська	5	4,2	169	2,7
Близькосхідна	4	3,3	54	0,9
Мексиканська	3	2,8	70	1,1
Бельгійська	2	1,6	64	1,1
Тайська	2	1,6	30	0,5
Китайська	2	1,6	2	0
Французька	2	1,6	160	2,5
Вірменська	1	0,8	29	0,5
Ірландська	1	0,8	133	2,0
Британська	1	0,8	0	0
Індійська	1	0,8	33	0,5
Іспанська	1	0,8	38	0,6
Німецька	1	0,8	141	2,2
Усього: заклади з певною етнічною кухнею	120	100,0	6303	100,0
Довідково: заклади зі змішаною кухнею	580			
Загалом	700			

Сумарна кількість відгуків клієнтів італійських ресторанів Одеси на порталі TripAdvisor становить 2906, або 46,1%, що підтверджує зацікавленість відвідувачів цією кухнею та атмосферою.

На другому місці за популярністю опинились заклади, які пропонують страви японської кухні, – 17 од., або 14,2%. Однак відгуки в Інтернеті залишають небагато відвідувачів у порівнянні з клієнтами італійських ресторанів (5,7%). Зазвичай, японська кухня в Одесі представлена в форматі суши-барів.

Нажаль, українська кухня знаходиться лише на третьому місці за поширеністю закладів етнічної спрямованості. Проте наші національні страви можна відвідати практично в кожному підприємстві ресторанного господарства, які мають змішане меню. Однак спеціалізованих ресторанів значно менше – 14 од., або 11,8%. Але можна з упевненістю стверджувати, що саме українська кухня все більше викликає зацікавленість у всіх відвідувачів. Дійсно, менталітет українців (місцевих жителів та внутрішніх туристів) підштовхує вибирати звичні страви, а іноземні туристи, які прибувають в Одеській регіон, бажають ознайомитись із нашими національними традиціями. Тому і кількість відгуків на порталі TripAdvisor досить значна – 26,4%, навіть у порівнянні з ресторанами італійської кухні. Так, в середньому на один заклад з італійською кухнею приходиться 55 відгуків (2906 : 53), у той час як цей показник для ресторанів української кухні складає майже 120 відгуків (1663 : 14).

Четверте місце належить американській кухні завдяки поширенню мереж фаст-фудів, які пропонують бургери та сендвічі, – 10 од., або 8,3%. Кількість відгуків становить 452, або 7,2%. Решта національних кухонь представлена незначною кількістю закладів – від 1 до 5 максимум. Це підприємства ресторанного господарства з такими кухнями, як: грузинська, вірменська, бельгійська, французька, близькосхідна, ірландська, британська, індійська, іспанська, мексиканська, німецька, тайська, китайська тощо.

Найбільш вигідним форматом для закладів ресторанного господарства на сьогодні експерти вважають сегмент недорогих кафе й ресторанів, а також фуд-кортів у торговельно-розважальних або бізнес-центрах.

Варто зазначити, що в Одесі для популяризації національної кухні періодично проводяться гастрономічні фестивалі, під час яких можна скуштувати кращі страви одеських кулінарів, відпочити за великим столом в колоритному дворі або на природі, послухати місцевих музикантів та відвідати майстер-класи. Подібні заходи, які влаштовують у вихідні дні, збирають сотні гостей. Прикладами кулінарних фестивалів є такі: «Цимес Маркет», «Пікнік», «Такі да, смачно», «Дворик» тощо.

Отже, роль ресторанної галузі у процесах взаємопроникнення національних культур дуже велика. Заклади харчування виступають своєрідними провідниками національного кулінарного мистецтва, національної кухні, національних традицій приготування і споживання їжі.

Література:

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національний стандарт України).
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
3. Поляков В. Гастропрогноз. Что станет новым суши? / В. Поляков // Мнение эксперта [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://cf.ua/news/news-cf/gastroprognoz-chto-stanet-novym-sushi>.
4. Галасюк С. С. Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу у світі / С. С. Галасюк, Ю. М. Перетятко // Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу у світі // Економічні проблеми сучасності та концепція сталого розвитку держави та регіонів: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. 17-18.10.2014. – Одеса : ЦЕДР, 2014.
5. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / за заг. ред. В. Г. Герасименка. – Одеса, ОНЕУ, 2016. – 262 с.
6. TripAdvisor [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tripadvisor.com>.