

Горпинич А.О. аспірант спеціальності 051 Економіка

Науковий керівник: Вініченко І.І., зав. каф. економіки, д-р. екон. наук, проф.

(Дніпровський державний аграрно-економічний університет, м. Дніпро, Україна)

ТРЕНДИ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: СВІТОВИЙ ТА НАЦІОНАЛЬНИЙ АСПЕКТИ

Незважаючи на війну, Україна має позитивну динаміку надходжень та зростання ринку у кількості «балансу» відкритих та зачинених закладів ресторанного бізнесу (сфера гостинності HORECA). Торгові результати вітчизняного ресторанного ринку за 2023 рік досягли рівня 18-19 млрд. грн., або біля \$470-\$475 млн. доларів США. Ці показники складають від 25% до 35% зростання у порівнянні з 2022 роком [1].

Так, у середньому в другому півріччі 2023-го виручка закладів громадського харчування зросла на 30%, відвідуваність – на 10%, а середній чек – на 18%. Найбільш вдалим рік був для ресторанів – тут виручка збільшилася на 37%, а середній чек – на 23% [2].

Оціночна кількість діючих ресторанних закладів в Україні, на грудень 2023 року склала біля 21,5-23 тисяч, з яких від 10% до 15% в залежності від регіону країни, почали працювати протягом 2023 року. «Барні», «кав'ярні» та «фаст-фуд» формати суттєво приваляють над «ресторанними» форматами і складають більше ніж 70%-75% від усіх нових відкритих закладів. Також, зазначим, що формат «бару» склав приблизно 15%-18% серед нових проєктів як у Києві, так і в Україні в цілому. Цікавим, є ще факт зменшення кількості і відповідно, питомої ваги, нових «фаст-фуд» проєктів, приблизне скорочення яких склало біля 30% протягом року. Тенденція «закриття» ресторанного бізнесу складає, у середньому, приблизно третину від нових проєктів, що на цей час, і забезпечує позитивну динаміку зростання [1].

На світовому ринку ресторанного бізнесу відбувається динамічний перехід від інноваційних технологій до сталих практик, розвиток онлайн-сервісів і віртуальних кухонь, сформувався тенденція попиту на здорову, рослинну або вегетаріанську їжу.

Однією з найважливіших трендів громадського харчування в світі є активна інтеграція технологій у різні бізнес-процеси. Від цифрових меню та безконтактних замовлень до передових касових систем – технології спрощують процеси та покращують загальний досвід відвідування ресторанів. Штучний інтелект та аналітика даних використовуються для персоналізації меню та акцій на основі вподобань клієнтів, створюючи більш привабливий та ефективний досвід відвідування ресторанів [2].

Крім того, поява віртуальних кухонь підживлювана розвитком онлайн-сервісів доставки їжі, трансформує традиційну модель ресторану. Ці заклади працюють без фізичної вітрини, зосереджуючись виключно на виконанні замовлень через додатки для доставки. Цей тренд у ресторанному бізнесі змінює динаміку галузі, створюючи виклики та можливості для рестораторів.

Багато ресторанів впроваджують рослинні та вегетаріанські страви, щоб задовольнити зростаючий попит на них, а також в якості прихильності до сталого розвитку. Використання екологічно чистих пакувальних матеріалів і зусилля з мінімізації вуглецевого сліду стають невід'ємними частинами стратегії брендингу

ресторану. У 2024 році сталий розвиток – це не просто тренд у ресторанному бізнесі, це необхідність, яка відповідає споживчим цінностям та очікуванням [2].

Тенденції розвитку вітчизняного ресторанного ринку більш-менш схожі зі світовими, з урахуванням часу запізнення їх прояву в Україні. Але, в той же час, є і наші особливості у формуванні трендів ресторанного ринку. Наприклад, для національного ринку притаманно достатньо великий спектр гастрономічних напрямків та концептів, але послідовним трендом крайніх років залишається «зрозуміла» смачна їжа та демократичний формат закладів. Традиційно, привалюють європейський фьюжн, середньоморська/італійська та кавказька кухні. В тренді залишається азіатська кухня (суші) та набирає популярності кримсько-татарська [1, 2].

Значно більше відкривалося закладів з українською кухнею та її «стилізаціями». Ресторани української кухні все більше користуються попитом серед пересічних громадян. Додалося більше демократичних «східних» гастро-концепцій, але більш-менш у «рамках» попередніх розподілів питомої ваги споживчих переваг за крайні декілька років [1]. На погляд директора аналітичного центру «Ресторани України» Ольга Насонова., кава та шаурма не втратили своєї актуальності у 2023 році, як і у 2022-му. Розвиваються такі гравці як McDonald's, мережа ресторанів української кухні Пузата хата, а також мережі суші-барів та піцерій [2].

Прогнозувати тенденції у ресторанній сфері для цілої України, складно. Окрім регіональних й соціокультурних відмінностей особливо складно це робити через несприятливі та небезпечні умови, які створює росія для України. Проте, є деякі видимі тенденції, які будуть актуальними найближчі кілька років.

1. Стрімфуд зайняв окреме місце в ресторанній галузі завдяки якійсній шаурмі/кебабу, які почали створювати в Україні. Інноваційністю є те, що виникає запит на концепцію страви, а не саму тільки шаурму; на їжу, яка швидко готується, та якою можна наїстися: піти з м'ясом, тако, буріто, піца-слайс, янтик тощо. Що обрати – залежить від кожної конкретної локації і цільової аудиторії в конкретному місці.

2. Децентралізація: рух в райони.

Така організаційна інновація ресторанного бізнесу почала активно впроваджуватися в життя ще під час ковідної пандемії. Бути максимально близько до свого споживача – це врахування нових центрів концентрації представників середнього та креативного класу. Але також і конкурентна відповідь ресторанів і кав'ярень на стрімкий розвиток культури їжі на доставку. Вже на кінець 2022 р. чи не в кожному новому житловому комплексі великих міст перші поверхи були заповнені ресторанами та кав'ярнями. Також збільшилася кількість ресторанів в старих спальних районах.

3. Інклюзивність і дружність.

Ця тенденція в повній мірі відповідає ідеології гостинності та означає доступ для тварин, зручності для дітей, страви для вегетаріанців навіть у м'ясних закладах, створення комфортних умов для людей з інвалідністю тощо. Таки умови вимагають навчання персоналу щодо сприйняття будь-якої інакшості Це питання вимагає значної інтелектуальної, психологічної роботи з персоналом закладів та технічних рішень. Це означає, що власники ресторанного бізнесу повинні наперед думати про зручності для людей з фізичними вадами: створення зручних входів і пожежних виходів, сходів і переходів між залами, поверховості та розміщення меблів тощо [3].

Список використаних джерел:

1. Ресторанний ринок у 2023 році – зміни та підсумки. URL: <https://horeca-ukraine.com/restorannij-rinok-u-2023-roci-zmini-ta-pidsumki/>

2. ТОП-13 трендів у ресторанному бізнесі у 2024 році. URL: <https://joinposter.com/ua/post/restoranni-trendy>

3. Стрітфуд, децентралізація та інклюзивність: тенденції у ресторанній сфері на 2023. URL: <https://ain.ua/2023/02/19/tendencziyi-u-restorannij-sferi-na-2023/>