



УДК 332.01

CONCEPTUAL PRINCIPLES OF ETHNIC RESTAURANTS КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНІВ ЕТНІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ

Riabenka M.O / Рябенка М.О.

с.е.с., аs.prof. / к.е.н., доц.

ORCID: 0000-0002-3024-137X

Ivanishcheva O.A. / Іваніщева О.А.

s.t. / ст. викладач

ORCID: 0000-0002-0500-3652

Вінницький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету, Вінниця, Соборна, 87

Анотація. Ресторанне господарство є динамічною та висококонкурентною галуззю сфери обслуговування. Тому пошук нових та утримання постійних споживачів продукції та послуг закладів ресторанного господарства є важливою проблемою на сьогоднішній день. У статті проаналізовано сукупність ресторанів з італійською кухнею у місті Вінниця, висвітлено особливості їх функціонування та фактори, які формують їх конкурентоздатність: асортимент продукції, комплекс основних та додаткових послуг. Визначено концептуальні засади діяльності ресторанів етнічного спрямування, що дасть можливість прогнозувати успішну господарську діяльність закладу.

Ключові слова: ресторанний бізнес, конкурентоспроможність, послуги, концепції, тренди, італійська кухня.

Вступ.

Ресторанний бізнес завжди був і є висококонкурентним середовищем у всіх без винятку країнах світу. Заклади ресторанного господарства перебувають у постійній боротьбі за сегменти ринку, за пошук нових і утримання постійних споживачів продукції та послуг. У боротьбі за виживання надзвичайно важливим є володіння інформацією про тенденції розвитку галузі в окремому регіоні, місті, про складові ринку, мережу закладів, їх специфічну спрямованість, асортимент продукції та послуг. Тому вище окреслені елементи є важливими вихідними даними для створення успішно діючого підприємства та потребують ретельного дослідження.

Основний текст.

Ресторанна сфера м. Вінниці розвивається на даний час у складних умовах воєнного часу. Проте, необхідно мати чітке розуміння особливостей конкурентного середовища для подальшого успішного функціонування. На основі даних маркетингових досліджень і вивчення послуг, що надають заклади ресторанного господарства м. Вінниці, було проведено аналіз інформації щодо закладів ресторанної галузі міста. За даними Головного управління статистики у сфері ресторанного господарства м. Вінниці станом на 01.10.2022 р. працювало 447 об'єктів різної форми власності. Порівняно із іншими західноєвропейськими державами ця кількість є невеликою, що говорить про недостатню насиченість ринку послуг закладами ресторанного господарства [6].

Така ж тенденція характерна і для Вінниччини зокрема. Близько 73% закладів ресторанного господарства мають у меню страви італійської кухні, яка



є досить популярною і зноюю серед населення Вінниці, має стабільний попит. Закладів суто італійської кухні у місті дуже мало, хоча вона по праву вважається однією з кращих в світі. Таку популярність вона здобула завдяки різноманітності і неповторності страв. Неповторності стравам італійської кухні додають високоякісні продукти і різноманітні добавки, серед яких велике значення мають овочі та трави. Проста, поживна, зрозуміла їжа, чудове вино, смачні страви, які любляють не тільки дорослі, а й діти, і яскраве оформлення закладів приваблює величезну кількість людей [7].

Етнічна спрямованість кухонь ресторанів є одним із найактуальніших трендів у сфері ресторанного бізнесу. Типова структуризація ресторанів національних кухонь України представлена на рис. 1.

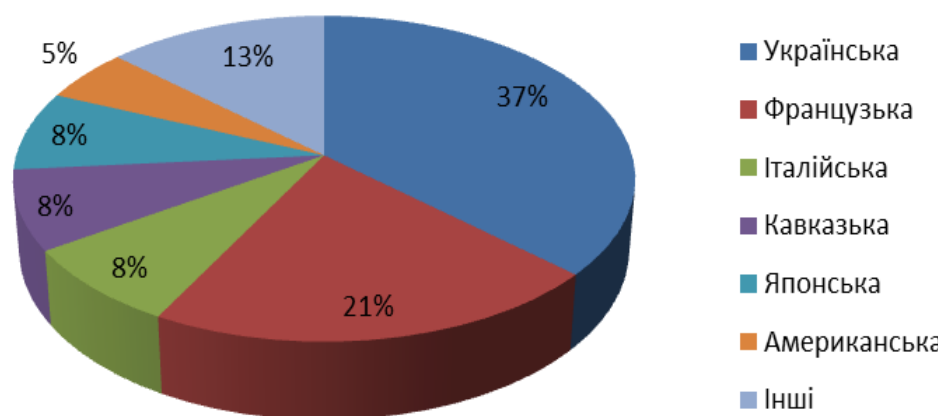


Рисунок 1 – Структура закладів харчування національних кухонь м. Вінниці [2]

Італійська кухня – найпопулярніша в світі. Цей факт підтверджують незалежні опитування CNN, згідно з якими 32% респондентів вважають італійську кухню найсмачнішою.

Серед закладів, що пропонують італійську кухню, у Вінниці популярні ряд ресторанів та кафе. Відомим закладом такого типу є ресторан «Pasta e Vino» («Паста і Вино») з вишуканою італійською кухнею, бордоськими винами, хрусткими круасанами на сніданок та ланчами. Тут можна відсвяткувати важливі події, провести ділові зустрічі та цікаві івенти. Заклад пропонує брукети, антипасті, гарніри, італійську пасту, лазанью, тости, фрітату, страви з м'яса, риби та морепродуктів, супи, каші, піцу. У ресторані реалізуються ланчі з 12:00 до 16:00, десерти, дитяче меню. Італійські страви найкраще смакують з італійськими винами. Проте, у закладі наявна величезна колекція бордоських вин, яка здивує навіть заядлих гурманів. Проводяться винні дегустації із сомельє в стилізованому винному погребі, кулінарні майстер-класи з приготування пасти або равіолі, show-kitchen від шеф кухаря з приготування пасти в голівці витриманого пармезану, тематичні гастро-вечори в останній четвер місяця, де можна поринути у виняткову атмосферу гастрономії [5].

«Chilly Pizza» («Чілі Піца») – це мережа невеликих, але комфортабельних кафе, де хочеться відпочивати та приємно проводити свій час. Крім італійської кухні, кафе пропонує і традиційну японську та європейську кухню, поціновувачі



якої можуть замовити роли та інші страви японської кухні. У закладі реалізується 16 видів піци, стейки, страви з морепродуктів, салати, м'ясні страви, різноманітні алкогольні та безалкогольні напої.

Тут є всі можливості для організації фуршетів, корпоративів, святкування днів народження, ювілеїв, тут можна просто посидіти в колі друзів чи провести романтичний вечір.

Піцерія «Same Te», що дислокується напроти відомої садиби М.І. Пирогова, пропонує відвідувачам неаполітанську піцу: у меню входить 17 видів піци та весь процес приготування відбувається вручну. Реалізуються різні види пасти, салати, суші, картопля фрі, нагетси, сети, напої – в асортименті лимонади власного виробництва [2].

Паста-бар «T'amer'o» («Тамеро») – це невеличкий і затишний італійський ресторан, який вдало розташувався на тихій вулиці в центрі Вінниці. До уваги споживачів три зали для святкувань банкетів, проведення конференцій, літня тераса, спеціальне обладнання для мультимедійних презентацій, італійська, європейська кухня, традиційні українські страви, швидка доставка по місту.

Ресторан італійської кухні «Liguria Trattoria» представляє меню зі стравами італійської кухні: закуски для підвищення апетиту; легкі і одночасно ситні салати, піца, паста та ризотто, ніжні ягідні десерти, оригінальні перші і другі страви.

Маленькою Італією називають ресторан «Базилік». Смачні страви, оригінальні подачі та неординарний інтер'єр – у кожному куточку закладу вкладено італійську ідею. Заклад пропонує піцу на дровах, справжню італійську пасту, мідії, хачапури по-аджарськи, український борщ, ніжні стейки; ситну лазанью, фірмові настоянки [2].

Кафе-пастерія «Мерінгата Тірамісу» пропонує 6 видів справжніх макаронів з Італії, що готуються лише з твердих сортів пшениці, піцу, супи, ризотто, десерти.

Тратторія «Terra Mare» у Вінниці смачні страви поєднує з помірними цінами та гарним відпочинком: понад 20 типів піци, паста, лазанья, риба, смачні десерти й свіжа випічка.

Як видно з вище викладеного, охарактеризовані заклади дотримуються принципу поєднання італійської кухні з українською національною, європейською, кавказькою та навіть японською кухнею. В умовах економічної кризи це є виправданим підходом, оскільки кожен відвідувач має змогу знайти в меню страви на свій смак, затриматись у закладі, стати потенційним джерелом доходу. Але від цього страждає концептуальність ресторану і, відповідно, споживач не в змозі в повній мірі насолодитись італійським колоритом.

Всі ці аспекти враховано у ресторані італійської кухні La Cucina, що розташований в по вулиці академіка Янгеля у Замостянському районі міста. Те, що раніше кухарі ховали від усіх, дбайливо охороняючи свої професійні таємниці, тут стало гастрономічним театром. Особливим акцентом в ресторані є відкрита кухня. Страви в меню майже виключно італійські з італійської та локальної екологічної сировини. Споживач має можливість поринути у атмосферу італійського міста, відчути колорит старої Італії [7].



Таких закладів у місті та регіоні одиниці, і, як наслідок, сьогоднішній обізнаний та вибагливий споживач, що бажає отримати враження від італійського колориту, не має широкого вибору. Тому створення закладів ресторанного господарства з італійською кухнею має значні перспективи на ринку ресторанних послуг Вінниччини.

Оскільки вино є неодмінним супутником страв італійської кухні, то дуже доречним є організація винного бару у закладах такого типу. У винному барі італійського ресторану рекомендовано пропонувати асортимент переважно італійських вин, адже всі тонкощі італійських страв можливо оцінити лише в поєднанні з італійським вином, яке стало невід'ємною частиною італійської культури, а виноробні зони поповнили список всесвітньої спадщини ЮНЕСКО [1].

Винний бар традиційно розташовують на площі бенкетного залу, а супутня до вин продукція буде виготовлятися у виробничих приміщеннях ресторану. Основним персоналом бару є бармен, помічник бармена та сомельє. Асортимент винної продукції орієнтовано на споживача із різною купівельною спроможністю і представляє лінійку вин таких категорій: *Vino da Tavola (VdT)*, *Indicazione Geografica Tipica (IGT)*, *Denominazione d'Origine Controllata (DOC/DOP)*, *Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)* [2].

Відповідно до ГОСТ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» до послуг висуваються певні вимоги. Послуга ресторанного господарства – результат діяльності підприємств та громадян-підприємців по задоволенню потреб споживача в харчуванні та проведенні дозвілля. Ресторанні господарства використовують різну цінову політику щодо послуг відповідно до середньої позиції реалізації. Політика ціни традиційно є одним з основних елементів маркетингу [3].

У споживачів ресторанної продукції відвідування закладів перестало бути чимось особливо неординарним та показником високого рівня доходу населення. Тому слід відзначити, що на культуру споживання в закладі здійснює вплив географічне розміщення та фінансовий критерій [4].

Аналізуючи шляхи підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства італійської кухні, можна виділити такі риси сучасного конкурентоздатного ресторану:

- ексклюзивне меню, яке представляє традиційну та сучасну італійську кухню;
- висока якість, свіжість і натуральність страв, приготованих з органічної італійської та локальної сировини;
- демократичні ціни;
- дизайн залів у стилі старої Італії, невимушена атмосфера, кваліфікований, привітний персонал;
- оригінальний ландшафтний дизайн території, зручна парковка;
- додаткові пропозиції: продукція «take away» на замовлення споживачів, бенкетні обслуговування, комплексні обіди тощо [7].

Висновки.

У статті було розглянуто заклади ресторанного господарства з італійською



кухнею у м. Вінниці, висвітлено особливості інтеграції української та італійської кухонь. Окреслено концептуальні засади діяльності ресторанів етнічного спрямування, які дають можливість прогнозувати успішну господарську діяльність закладу.

Література:

1. Пахомська О.В. Сучасний стан і перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2019. Том 25, № 1. С. 65-73.
2. Іваніщева О.А. Італійська кухня в ресторанному бізнесі Вінниччини: сучасний стан та перспективи розвитку. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Збірник наукових праць VIII Міжнар. наук.-практ. конф.* Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. Ч. 3. С.181-188.
3. П'ятницька Г.Т. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. *Економіка та держава*. 2017. № 9. С. 66-73
4. Рябенька М.О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. 2021. Вип.24. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/241> (дата звернення: 17.05.2023).
5. Чернова Г.В. Особливості розвитку ресторанного господарства Вінниччини. URL: <http://aokornus.at.ua/JOURNALS/2013.pdf> (дата звернення: 18.05.2023).
6. Офіційний сайт Головного управління статистики у Вінницькій області. URL: <http://www.vn.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 15.05.2023).
7. Інтернет-сторінка журналу «Ресторатор». URL: <http://www.restorator.ua> (дата звернення: 15.05.2023).

Abstract. *The restaurant industry is a very dynamic and highly competitive service industry. Therefore, finding new and maintaining regular consumers of products and services of restaurants is an important problem today. The article analyzes the set of restaurants with Italian cuisine in the city of Vinnytsia, highlights the peculiarities of their functioning and the factors that shape their competitiveness: the range of products, the complex of basic and additional services. The conceptual principles of the activity of ethnic restaurants have been determined, which will make it possible to predict the successful economic activity of the establishment.*

Key words: *restaurant business, competitiveness, services, concepts, trends, Italian cuisine.*

Стаття відправлена 20.05.2023 р.