

Жирна А.О., бакалавр
Київський національний
університет технологій та дизайну
Нищенко О.В., к.е.н.
Київський національний
університет технологій та дизайну

МОНОРЕСТОРАН ЯК ОДИН З ВЕКТОРІВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ

Пандемія коронавірусу COVID-19 внесла свої корективи у діяльність кожного підприємства, а особливо підприємств ресторанного господарства, де гостро постало питання збереження бізнесу в умовах карантинних обмежень.

На фоні пандемії основними трендами ресторанного бізнесу в 2021 році стали: доставка їжі, їжа на виніс, комбінація он-лайн і оф-лайн продажів, ресторани здорового харчування, автоматизація і діджиталізація, QR-коди, франчайзинг, моноресторани, пекарні та кондитерські, крафтові напої і страви, національна і регіональна кухня, роботизація в ресторанах та ін. [1].

Детально зупинимося на такому тренді, як моноресторани. Моноресторан, або як ще називають такі заклади «ресторан однієї страви», «монопродуктовий ресторан» – це заклад, який продає одну страву або страви з одного продукту [2]. Історія моноресторанів бере свій початок ще у ХІХ ст., тому це не новий тренд, а перевірений часом.

Найвідомішим монорестораном світу вважають «L'Entrecôte» (Франція, м. Париж) в якому готують фірмовий антрекот з секретним соусом, рецепт якого є сімейною таємницею і передається з покоління в покоління. Не менш відомими є «Cha Sa La Vong» (В'єтнам, м. Ханой), який спеціалізується на смаженій рибі та являється найстарішим представником закладів ресторанного господарства країни.

Ще один відомий моноресторан, у який прагнуть потрапити туристи з усього світу, знаходиться у Фінляндії і носить назву «Säräpirtti Kippurasarvi». Ресторан пропонує лише одну страву – тушковану баранину з картоплею. Також, слід згадати про наступні яскраві моноресторани: «The Avokado Show» (Нідерланди, м. Амстердам), «Lawry's the Prime Rib» (США, м. Лос-Анджелес), «Quanjudе Roast Duck Restaurant» (Китайська Народна Республіка, м. Пекін) з назв яких можна судити про їх спеціалізацію [3].

Звичайно, це далеко не всі всесвітньовідомі моноресторани, а популярність вищезазначених диктується якістю пропонованих ними страв, що є характерною особливістю таких закладів.

Характерні особливості моноресторанів та їх цілі зображено на рис. 1.

МОНОРЕСТОРАН		
Характерні особливості		Цілі
Концентрація на одній страві	1	Запропонувати споживачу найкращу страву
Якість приготування однієї страви максимально наближено до ідеалу	2	Привчити споживача вибирати страву, а потім ресторан, а не навпаки
Атмосфера (інтер'єр, офіціанти) сприяє максимальній концентрації на задоволенні від їжі	3	Зробити ресторан відомим і популярним за рахунок якості приготування страви
Процес приготування страви та інші технології доведені до досконалості	4	Скласти конкуренцію мультипродуктовим ресторанам
Фінансова модель гранично стійка	5	Створити конкуренцію серед самих моноресторанів та сприяти розвитку цього формату

Рис. 1. Характерні особливості та цілі моноресторанів
(складено автором на основі [5])

Нині у м. Київ функціонують наступні моноресторани: «Bistro Bistro» (спеціалізація закладу – авторські хот-доги), «Ramen vs Marketing» (раніше мав назву «Noodle vs Marketing», спеціалізація закладу – рамен), «Tiramisu

Bar» (спеціалізація закладу – італійський десерт тірамісу), «П. Пельмені» (спеціалізація закладу – пельмені), «Caliber 10» (спеціалізація закладу – смажена картопля), «Умка» (спеціалізація закладу – морозиво), «Rooster Grill Restaurant» (спеціалізація закладу – страви з курки, курчат) та інші [4]. Вищеперераховані заклади є відомими серед киян, гостей міста та користуються популярністю, як і закордонні моноресторани, завдяки якості страв.

Отже, враховуючи міжнародний досвід та вимоги споживачів щодо постійного підвищення рівня якості ресторанного продукту, моноресторани мають всі шанси скласти конкуренцію мультипродуктовим ресторанам і розширити свою нішу на ринку ресторанного бізнесу України.

Література

1. Топ-13 трендов в ресторанном бизнесе в 2021 году. Poster : веб-сайт. URL: <https://joinposter.com/post/restaurant-trends> (дата обращения: 15.03.2021).
2. Моноресторан – что это? Tomato : веб-сайт. URL: <https://tomato.ua/blog/monorestaurant/> (дата обращения: 15.03.2021).
3. Самые головокружительные моно-рестораны мира. FOOD & MOOD : веб-сайт. URL: <https://foodandmood.com.ua/trend/710583-samye-golovokruzhitel-nye-mono-restorany-mira> (дата обращения: 17.03.2021).
4. 15 киевских заведений, где подают только одно блюдо. ВІТ•UA : веб-сайт. URL: <https://bit.ua/2018/04/monorestoran/> (дата обращения: 18.03.2021).
5. Рестораны одного блюда или за котлетой не спрячешься. Ресторатор : веб-сайт. URL: <https://www.restorator.ua/post/restorany-odnogo-bliuda-ili-zakotletoy-ne-spriacheshsia> (дата обращения: 17.03.2021).