

О. А. Юркевич, Д. Р. Мозгова
*Сумський державний педагогічний університет
імені А. С. Макаренка*

НОВІ ТЕНДЕНЦІЇ В ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНІВ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ

В статті акцентується увага на тому, що ресторани швидкого харчування є важливою складовою сучасної гастрономічної культури та глобального господарства. Протягом останніх років в даній сфері спостерігаються великі зміни у підходах до сервісного обслуговування клієнтів. Автором розглядаються нові тенденції в галузі ресторанів швидкого харчування та їх вплив на туристичний бізнес. В роботі проведено аналіз таких тенденцій сучасного ресторанного господарства як: здорове харчування, вегетаріанство, харчові технології, екологія, спеціалізація і культурна автентичність, і маркетинг.

Ключові слова: ресторани швидкого харчування, туристичний бізнес, ресторанний сервіс, туризм.

This work emphasizes that fast food restaurants are an important component of modern gastronomic culture and global economy. In recent years, this field has seen major changes in approaches to customer service. This article examines new trends in the fast food industry and their impact on the tourism business. The author touches on such important trends as: healthy eating, vegetarianism, food technology, ecology, specialization and cultural authenticity, and marketing.

Keywords: *fast food restaurants, tourist business, restaurant service, tourism.*

Постановка проблеми. Ресторани швидкого харчування на сьогоднішній день є важливою складовою культури та господарства будь-якої розвинутої країни. Через це ринок вимагає постійного вдосконалення сервісного обслуговування через підвищення вибагливості споживачів та постійно зростаючої конкуренції в даній галузі

Приклад нових тенденцій в діяльності ресторанів швидкого харчування, які розгляне автор: зростання попиту на здорове харчування, вегетаріанська їжа, технологічні виклики, екологічна відповідальність, спеціалізація та культурна автентичність, конкурентка боротьба та маркетинг.

Мета роботи – розглянути нові тенденції в діяльності ресторанів швидкого харчування.

Виклад основного матеріалу. Сучасні тенденції в діяльності ресторанів швидкого харчування – це актуальна тема, яка відображає ключові зміни та розвиток в галузі ресторанів швидкого харчування в сучасному світі. На сьогоднішній день можна виділити 5 основних тенденцій в цій галузі: здорове харчування, вегетаріанська та веганська альтернативи, технологічні інновації, екологічна відповідальність, спеціалізація та культурна автентичність, і маркетинг та соціальні мережі [2].

Тенденція ринку до тяжіння у вектор здорового харчування є високо-популярною в нашій країні, оскільки ресторани швидкого харчування відзначають збільшення попиту на здорові та низькокалорійні страви. Вони впроваджують більше опцій з низьким вмістом солі, цукру та трансжирів у своєму меню: овочі, фрукти, супи та інші здорові компоненти стають більш доступними в закладах швидкого харчування. Поряд зі здоровим харчуванням стоять вегетаріанські та веганські альтернативи – вони розширюють меню ресторанів швидкого харчування за допомогою рослинних опцій та м'ясних аналогів. Наприклад рослинна їжа та альтернативні білки, такі як бургери на основі рослин, стають популярними в ресторанах швидкого харчування, також останнім

часом стає популярним горох, який кладуть майже у всі страви [1].

Наступна тенденція, яка також активно розвивається на сьогоднішній день – це впровадження технологічних інновацій, вони включають в себе технології для автоматизації процесів замовлення та доставки, інтерактивні технології, які допомагають полегшити процес замовлення і забезпечити зручність для клієнтів, а також покращення ефективності управління господарством та обслуговування клієнтів. Деякі ресторани швидкого харчування впроваджують роботів для приготування їжі та обслуговування клієнтів. Зростання популярності мобільних додатків і платформ для замовлення їжі сприяє розвитку онлайн-замовлень та доставки для ресторанів швидкого харчування, а це підводить до такої глобальної теми як екологічна відповідальність, тому що поки що не всі ресторани швидкого харчування перешли на екологічну упаковку своєї продукції.

Екологічна відповідальність включає в себе скорочення використаних пластикових матеріалів та впровадження неодноразової упаковки для зменшення впливу на довкілля, відмова від целофанових пакетів і пластикових пляшок та інше. Вже багато країн і міст впроваджують постійну заборону або часткове обмеження на використання одноразового пластику, що вимагає від ресторанів швидкого харчування знаходити більш сталі та екологічно-дружні альтернативи упаковці посуду.

Спеціалізація та культурна автентичність – це тенденція, яка дозволяє деяким ресторанам швидкого харчування виділятися на фоні конкурентів в цій сфері, вони готують та спеціалізуються на конкретних кухнях або стравах, які представляють певну культуру.

А маркетинг та соціальні мережі в свою чергу забезпечують і відповідають за просування, рекламних кампаній та активну присутність у соціальних мережах закладів швидкого харчування, для того щоб привертати увагу клієнтів та розвивати свій бренд [2].

Висновки. Підсумовуючи усе вищезазначене, можна зробити висновок, що ресторани швидкого харчування швидко та активно адаптуються до сучасних тенденцій і вимог споживачів, розвиваючи свої бізнес-моделі та меню, використовуючи нові технології та роблячи акцент на відповідальності. Ці зміни створюють нові можливості для галузі ресторанів швидкого харчування та сприяють її подальшому розвитку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні. Pidru4niki. URL: https://pidru4niki.com/1501092252897/turizm/suchasni_tendentsiyi_rozvitku_restorannogo_gospodarstva_sviti_ukrayini (дата звернення: 02.11.2023).
2. Сучасний стан та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні | Kursak.com - здаємо разом!. База якісних дипломних робіт, курсових, рефератів. URL: <https://www.kursak.com/suchasnyj-stand-ta-tendentsiji-rozvytku-restorannoho-hospodarstva/> (дата звернення: 02.11.2023).
3. Тенденції сучасного ресторанного бізнесу. Meal Time. Доставка замороженої їжі в Києві та по всій Україні. URL: <https://mealtime.com.ua/blog/golovni-trendi-u-restorannomu-biznesi> (дата звернення: 02.11.2023).