

УДК 640.43

DOI: 10.31891/2307-5740-2021-300-6-41

ТЕОДОРОВИЧ Л. В.

ORCID ID: 0000-0002-1887-7711

e-mail: lora.teod@gmail.com

НЕДЗВЕЦЬКА О. В.

ORCID ID: 0000-0001-6449-7341

e-mail: nedzvetska.olga@gmail.com

Національний університет «Львівська політехніка»

ОСНОВНІ ТРЕНДИ СТАЛОГО РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Пандемія Covid-19 не тільки ослабила економіку держав, загострила суспільні проблеми, але й внесла корективи у формування смаків та поглядів споживачів, спричинивши певну реакцію рестораторів. Вже намітились певні тренди, які сприятимуть зростанню ресторанного господарства у контексті сталого розвитку, яке ґрунтується на оптимальному використанні енергії, сировини, робочої сили тощо.

Метою статті є висвітлення сучасних та майбутніх трендів у ресторанному господарстві, здійснене на основі аналізу існуючих проблем та запитів споживачів. Серед трендів сталого розвитку ресторанного господарства можна виділити такі: скорочення та прозорість ланцюгів поставок; екологізація технологічних процесів; зменшення кількості сміття та відходів; скорочення втрат сировини, ощадне споживання води та енергії; здорове харчування; зростання позицій веганських страв у меню, у тому числі, страв з рослинних замінників м'яса; персоналізація та персоніфікація послуг; зростання попиту на послуги доставки; автоматизація виробничих та управлінських процесів.

Ключові слова: ресторанне господарство; харчування; тренди; сталий розвиток; відповідальне споживання.

LARYSA TEODOROVYCH, OLHA NEDZVETSKA

Lviv Polytechnic National University

MAIN TRENDS OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT OF THE RESTAURANT ECONOMY

Economic growth and sustainable development of the state are impossible without an urgent reduction of anthropogenic impact on the environment through changes in the production and consumption of goods and resources. The Covid-19 pandemic not only weakened the economy, exacerbated social problems, but also affected the tastes and attitudes of consumers, causing some reaction from restaurateurs. Certain trends have already been identified that will promote the growth of the restaurant industry in the context of sustainable development based on the optimal use of energy, raw materials, labor, etc.

The Covid-19 pandemic not only weakened the state's economy, exacerbated societal problems, and adjusted the correctives in forming of tastes and attitudes of consumers, but caused some reaction from restaurateurs. Certain trends have already emerged that contribute to the growth of the restaurant industry in the context of sustainable development, which is based on improving the optimal use of energy, raw materials, labor, etc. The purpose of the article is to highlight current and future trends in the restaurant industry, implemented on the basis of analysis of existing problems and consumer demands.

Among the trends of sustainable development of the restaurant industry are such as: reduction and transparency of supply chains; greening of technological processes; reduction of garbage and waste; reduction of raw material losses, saving water and energy consumption; Healthy Eating; increasing the position of vegan dishes on the menu; including vegetable substitutes of meat; personalization and personification of services; growing demand for delivery services; automation of production and management processes.

Key words: restaurant business; food; trends; Sustainability; responsible consumption.

Постановка проблеми у загальному вигляді

та її зв'язок з важливими науковими чи практичними завданнями

Економічне зростання і сталий розвиток держави неможливі без термінового скорочення антропогенного впливу на довкілля шляхом змін у виробництві та споживанні товарів і ресурсів. Пандемія COVID-19 не тільки ослабила економіку держав, загострила суспільні проблеми, але й повпливала на формування смаків та поглядів споживачів, спричинивши певну реакцію рестораторів. Вже намітились певні тренди, які сприятимуть зростанню ресторанного господарства в контексті сталого розвитку, що базується на оптимальному використанні енергії, сировини, робочої сили тощо.

Аналіз останніх досліджень та публікацій

Дослідженням особливостей функціонування, проблем та способів забезпечення умов зростання закладів ресторанного господарства присвячені роботи таких науковців, як М. Вітченко, В. Гуцало, І. Кириленко, О. Мордвінов, В. Небелас, Н. Мезенцева, Ю. Петрук, Г. Пятницька, А. Титаренко, А. Усіна, Н. Черевик. Особливості управління якістю продукції та послуг на підприємствах ресторанного господарства, шляхи та механізми досягнення конкурентних переваг, а також проблеми сталого розвитку закладів харчування висвітлюють у своїх працях О. Бородіна, Є. Борщук, З. Герасимчук, Б. Данилишин, В. Іванов, Ю. Лопатинський, Н. Мікула, О. Попова, В. Самофатова, В. Степанов, Л. Яцун та ін. Постійні

зміни в ринковому середовищі спричиняють мінливість умов господарювання підприємств ресторанного бізнесу. Тому попри існуючий науковий доробок вище згаданих вчених мінливе середовище діяльності викликає зміни у ресторанному бізнесі, які вимагають нових досліджень.

Формулювання цілей статті

Заклади ресторанного господарства формують свій асортимент продукції та послуг не тільки з огляду на внутрішнє середовище підприємства, але й під впливом економічних та соціальних чинників зовнішнього середовища. Сучасні умови функціонування закладів ресторанного господарства є надзвичайно складними. На тлі загострення глобальних проблем людства ресторанний бізнес повинен не просто виживати, але й зростати, враховуючи засади сталого розвитку. Метою статті є виділення сучасних та майбутніх трендів у ресторанному господарстві, здійснене на основі аналізу існуючих проблем та запитів споживачів.

Виклад основного матеріалу дослідження

Основною потребою сьогодення є перехід до сталого розвитку. В системі концепції сталого розвитку провідними є три складові – економічна, екологічна та соціальна. Отже сталий розвиток закладів ресторанного господарства повинен супроводжуватись забезпеченням реалізації у цих трьох взаємопов'язаних складових.

Пандемія COVID-19 підірвала економіку держав, паралізувавши на деякий час такі галузі як туризм, міжнародне транспортне сполучення, готельне та ресторанне господарство, а також призвела до зменшення кількості робочих місць, зростання цін на енергоносії, поглиблення соціальної нерівності, загострення проблем голоду та недоїдання тощо. На фоні багатьох людських жертв уряди та суспільства замислились над вразливістю природи і крихкістю людського життя. Бізнесові структури у всьому світі стали більш соціально відповідальними.

Ресторанний бізнес одним з перших постраждав від пандемії, але активно шукав шляхи для виживання. Ресторанні бізнес всього світу змушений пристосовуватись до функціонування в умовах карантинних обмежень. Підприємці намагаються скорочувати витрати і перебудовувати бізнес-процеси, застосовувати нові технології виробництва продукції та надання послуг, контролювати витрати енергоносіїв, води, харчових продуктів, а також своєчасно реагувати на потреби та смаки споживачів. В умовах жорсткої конкуренції та існування зовнішніх загроз стильно облаштований інтер'єр та смачна їжа вже не гарантують успіху. Щоб втримати постійних споживачів та залучити нових необхідні певні інновації. А, згадуючи закон Парето, можна стверджувати, що лише 20 % рішень принесуть 80 % позитивних результатів, а також 20 % постійних відвідувачів здатні забезпечити 80 % прибутку. Перед ресторанним бізнесом постало завдання не просто вижити, але й втримати свої позиції на ринку, пропонуючи ті продукти, які будуть модними, дозволять зменшити витрати, а також будуть суспільно корисними, тобто сприятимуть вирішенню певних проблем.

Основна суспільна функція закладів ресторанного господарства полягає у забезпеченні населення здоровою та свіжою їжею. На світовому рівні визначено основні проблеми у харчуванні, які стосуються: раціонального харчування; наявності харчових продуктів у достатній кількості; доступності харчових продуктів для всіх верств населення, безпечності харчових продуктів для здоров'я тощо. Важливою міжнародною проблемою є голод і недоїдання. За даними ООН, у 2020 році недоїдали 9,9 % всіх жителів планети. 20 країн світу потребують термінової продовольчої допомоги, в іншому випадку їм загрожує повномасштабний голод. 34 млн людей перебувають за крок від голодної смерті, що за класифікацією ФАО це означає «четвертий ступінь гострої нестачі продовольства». Через недоїдання, щороку передчасно помирає близько 50 млн осіб [1]. Не мають можливості купити достатньо їжі 2,3 млрд людей у світі. Найважчий стан із забезпеченням населення продовольством склався у 40 найбільших країнах світу, що відносяться до так званої «зони голоду», яка включає екваторіальну Африку й Південно-Східну Азію. Це положення може перерости в гостру нестачу продовольства в будь-який момент. У складній ситуації опинились бідні соціальні прошарки середньо- й навіть високо-розвинутих груп країн [1]. У зв'язку з розбалансованим, полідефіцитним харчуванням у населення багатьох країн світу, й України зокрема, за рахунок дефіциту в харчовому раціоні мікронутрієнтів (вітамінів, особливо антиоксидантного ряду /А, Е, С/; макро- і мікроелементів (йоду, заліза, кальцію, фтору, селену)) проявляється так званий «прихований голод». Отже, довга відсутність у раціоні людини будь-якої групи продуктів спричиняє порушення обміну речовин і перешкоджає нормальному функціонуванню різних органів і систем організму. Так як діяльність закладів ресторанного господарства полягає у забезпеченні збалансованого корисного раціону споживачам в домашніх умовах, організація раціонального харчування на базі ресторанних закладів набуває особливої важливості. Отже, ресторанне господарство може сприяти зміцненню здоров'я населення шляхом пропагування традицій здорового та раціонального харчування. Раціональне харчування (ratio – розумний) – це фізіологічно повноцінне, достатнє в кількісному й якісному відношеннях харчування здорових людей, залежно від віку, статі, особливостей праці та інших факторів. Воно сприяє збереженню здоров'я, підвищує опірність шкідливим чинникам навколишнього середовища, стимулює фізичну та розумову працездатність, збільшує тривалість життя. Таким чином, збалансоване харчування є основним чинником благополуччя суспільства.

Зараз можна простежити існування різноманітних концепцій організації ресторанного бізнесу на локальних ринках, що забезпечує, з одного боку, підтримку, а з іншого створює конкурентне середовище, яке сприяє підвищенню якості продукції, залученню більшої кількості споживачів. Збалансоване харчування означає оптимально підібраний комплекс поживних та корисних страв з різних харчових груп продуктів в меню. Для цього може використовуватись зручна таблиця, розроблена вченими Гарвардської медичної школи – «Тарілка здорового харчування». Згідно з нею фрукти та овочі повинні складати половину кожного прийому їжі, обов'язково білки та зернові (риба, домашня птиця, боби та горіхи замість червоного м'яса та сирів), в невеликій кількості в щоденному раціоні також мають бути поживні олії, зокрема оливкова. Отже, сучасному споживачеві ресторанних послуг не потрібно обирати між «смачно» та «корисно». Багато закладів ресторанного господарства довели, що здорове харчування може бути смачним, а дієта перестала асоціюватися з нав'язливим почуттям голоду, млявістю і пісними продуктами. Клієнти таких закладів за спеціальною позначкою можуть у меню знайти страви, що підходять під дієту. Таке маркування страв у меню давно практикується у розвинених країнах Європи, є і в Україні. Для прихильників вегетаріанства та веганства створені концептуальні заклади, в яких в основу пропонованих страв покладені закони стародавньої Аюрведи.

Основною вимогою до продукції ресторанних закладів, що пропонують здорове харчування є застосування екологічно чистої сировини та новітніх технологій обробки та виробництва страв, які дозволять зберігати корисні речовини у продуктах та забезпечувати високий рівень цінності. Для утримання лідерської позиції на ринку здорового харчування доцільно мати ексклюзивно запатентовану власну технологію приготування їжі, яка дозволить створити стійкі конкурентні переваги у галузі.

Тенденція зростання попиту споживачів на екологічно чисті, корисні для здоров'я продукти харчування, а також до обмеження споживання певних груп продуктів харчування та до обмеження застосування харчових добавок спостерігалась ще до пандемії. Такий попит та очікування більшої прозорості та екологічності на всіх етапах виробництва та збуту продуктів харчування будуть зростати і надалі. Багато тенденцій, які спостерігаються нині на споживчих ринках, загалом матимуть виражений вплив і у майбутньому. Дослідження думки споживачів, проведене у березні 2021 року, показало, що половина респондентів з різних країн світу з метою сприятливішого для довкілля харчування включає до свого раціону більше рослинних продуктів [2] (рис. 1). Очікується, що ця тенденція посилиться і набиратиме обертів.

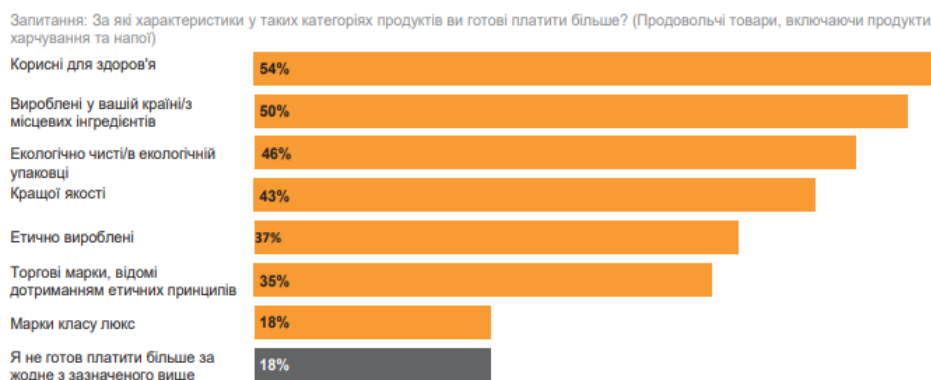


Рис. 1. Результати дослідження запитів споживачів [2]

Багато споживачів також надаватимуть перевагу продуктам, виробленим із місцевих інгредієнтів, переважно через їхню користь для екології та суб'єктивну цінність. І як свідчить дослідження, споживачі (особливо меленіали) й надалі будуть готові платити більше за такі продукти. Використовуючи в якості інгредієнтів для страв овочі, фрукти, м'ясо чи молочні продукти, придбані на місцевих ринках чи безпосередньо у фермерів, ресторанний бізнес може стимулювати сільськогосподарську продуктивність, сприяти виробництву місцевої продукції, скоротити ланцюг постачання. З цією метою сучасні ресторатори стали працювати під гаслом: «з лану – до тарілки». Останнім часом відбувається просування страв місцевої кухні з використанням соління, випічки, а також страв і напоїв з органічно вирощених продуктів.

Ще одним трендом майбутнього може стати зменшення споживання м'яса. Бургери з рослинних заміників м'яса використовують Burger King, White Castle та Dunkin' Brands Group, а також планує ввести McDonald's.

Вирощування тварин справляє значний вплив на довкілля. І це стає актуальним на тлі кліматичних змін на планеті. За інформацією Продовольчої та сільськогосподарської Організації ООН (FAO), сьогодні на планеті близько мільярда свиней, півтора мільярда корів і 23 мільярди курей. Переважну більшість з них виростили, щоб задовольнити попит у кількості 335 мільйонів тонн м'яса в рік [1]. Враховуючи зростання чисельності населення на Землі, а також демографічний та економічний розвиток окремих країн, можна зробити висновок, що м'яса потрібно буде більше. Однією з найбільших проблем тваринництва є потреба у

значній кількості землі, води та енергії. Виробники яловичини відповідальні за 71 % знищених південноамериканських лісів у період з 1990 до 2005 року. Крім того, ця галузь сільського господарства спричиняє помітний вплив на зміни клімату. У процесі життєдіяльності худоби виділяється метан, який спричиняє у рази сильніший парниковий ефект, ніж вуглекислий газ. Загалом м'ясна промисловість відповідальна за 14,5 % викидів парникових газів в атмосферу [3]. І тому варто переглянути промислову систему виробництва м'яса. Також чимало споживачів відмовляються від вживання м'яса через етичні міркування та через його шкоду для здоров'я. За прогнозами аналітиків банку Barclays, до 2029 року ринок заміників м'яса може зрости до 140 мільярдів доларів. Альтернативою тваринництву може стати м'ясо «з пробірки». У 2019 році першою з компаній, які працюють над альтернативою м'ясу стала Beyond Meat.. Компанія запевняє, що для виробництва рослинних бургерів використовується на 99 % менше води, на 93 % менше земельних ресурсів, продукується на 90 % менше викидів парникових газів і витрачається на 46 % менше енергії, ніж для виробництва м'ясних продуктів [4]. Одним з основних кроків у покращенні смакових якостей Impossible Foods є додавання гему (сполуки з молекулами заліза), якого вважають одним із головних компонентів «м'ясного» смаку, що міститься у м'язах та крові тварин. Це У 2015 році компанія запатентувала технологію синтезу цієї речовини у лабораторії. У складі рослинного м'яса від Beyond Meat немає сої чи глютену, основними компонентами є гороховий білок, вода, рапсова олія, сіль, оцет, крохмаль та дріжджовий екстракт. А червоного кольору м'ясу надає звичайний буряк.

Крім прозорості ланцюгів постачань, споживачі вимагатимуть підзвітності та прозорості низки соціально-екологічних питань у харчовій промисловості, включаючи скорочення обсягів відходів, пакування, та справедливих практик у трудових відносинах. Відповідати цим очікуванням доведеться усім учасникам виробничо-збутового ланцюга харчової промисловості, включаючи агробізнес, виробників товарів широкого вжитку, компаній роздрібною торгівлі та ресторанних закладів, якщо вони хочуть залишитися на ринку. Скороченню кількості харчових відходів може сприяти запобігання їх утворенню.

Важливим аспектом у збереженні ресурсів є відповідальне споживання продуктів харчування. Чимала частина населення у світі досі споживає настільки мало продуктів харчування, що цього недостатньо для задоволення навіть їх природних потреб. Разом з тим значна частина продуктів у світі викидається на сміття. Серед всієї їжі, доступної споживачам світу, 17 % опиняється на смітнику. Це майже мільярд тон продуктів на рік. Про це йдеться в спільній доповіді Програми ООН з навколишнього середовища (UNEP) та британської екологічної НКО WRAP, опублікованій 4.03.2021 року [3]. У доповіді вказано, що у 2019 році 931 млн тонн їжі на планеті виявились викинутими. Для перевезення такого обсягу продуктів потрібно було б 23 млн вантажівок місткістю 40 т. Понад 60 % продуктових втрат припадає на домогосподарства, 26 % – на систему громадського харчування та 13 % – на ритейл. Як бачимо, частка продуктових втрат, яка припадає на заклади харчування досить значна [3]. Скорочення продовольчих втрат та відходів, вважають експерти, зміцнить агропродовольчі системи, допоможе знизити обсяги викидів парникових газів, що виділяються від їхнього розкладання, а також уповільнить руйнування природи. До десяти відсотків емісій парникових газів пов'язують саме із продовольчими втратами. Слід приділити якомога більше уваги сучасному марнотратному споживанню, аби дати поштовх впровадженню механізмів запобігання утворенню відходів, як у виробництві, організації послуг харчування, так і на рівні споживача, адже скорочення харчових втрат неможливе без створення стійких продовольчих ланцюгів [4]. Скорочення обсягів харчових відходів на душу населення удвічі, на рівні роздрібною торгівлі та закладів харчування, має важливе значення для створення ефективнішого виробництва та ланцюгів постачання. Це сприятиме досягненню продовольчої безпеки та переходу до більш ресурсоефективної економіки. Ще у 2016 році для взаємодії між найважливішими сегментами харчового ланцюжка у Європейському союзі була створена Платформа, яка об'єднує державні організації та приватні компанії а також експертів, відібраних за допомогою відкритого конкурсу. Вона націлена на вироблення заходів боротьби з втратами і марнотратним споживанням, і включає обмін передовим досвідом та оцінку стійких досягнень. У 2019 році була закладена програма боротьби з марнотратним споживанням продуктів харчування і втратами в харчовій промисловості. Була поставлена мета: до 2030 року в країнах Європейського Союзу на рівні роздрібною торгівлі та споживання вдвічі скоротити харчові відходи на душу населення та зменшити втрати продовольства в процесі виробництва та постачання. Такі дії вирішать проблеми втрат і марнотратства в споживанні продуктів харчування в ЄС, сформує стійкий продовольчий ланцюжок «від ферми до тарілки», сприятимуть досягненню продовольчої безпеки та формуванню ресурсоефективної економіки держав.

Останнім часом серед рестораторів популярною стає тенденція приготування страв з продуктів, термін придатності яких добігає кінця. У багатьох країнах щоб уникнути викидання продуктів у сміття, ресторани заклади перед закриттям продають з великими знижками, або просто роздають зголоднілим людям страви, що залишились в кінці робочого дня.

Перспективним у вирішенні цього питання є застосування інноваційних технологій. Серед рестораторів набуває популярності програма зменшення харчових відходів – The Winnow Vision AI на базі штучного інтелекту [5]. Ця інноваційна система включає в себе комплекс відеокамер, спеціальних ваг і лічильників, які дають змогу відстежувати та аналізувати всі операції, які відбуваються на кухні ресторанних закладів. Система аналізує кількість компонентів, які використовуються для приготування страв, а потім співставляє їх з кількістю невитрачених продуктів. Таким чином, ґрунтовний аналіз зібраних

даних дозволяє розробити оптимальні заходи використання продуктів на всіх стадіях: від закупівлі – до подачі на стіл. Розробники проекту вважають, що використання штучного інтелекту може дозволити скоротити кількість харчових відходів в середньому на 40–70 %, а витрати на продукти – на 2–8 % на рік.

Також рішення для автоматизації ланцюжка постачання пропонує компанія ABM Cloud: управління запасами (виробництво, дистрибуція, ритейл) [6]. ABM Inventory – хмарна система управління запасами підприємства. Її мета – забезпечити постійне наявність товару в потрібній кількості, в потрібному місці та у потрібний час; знизити рівень надлишкових запасів (over-stock); за рахунок зменшення переліку ненаявних продуктів (out-of-stock) скоротити втрачені продажі; звільнити оборотні кошти. Replenishment – автоматизована система управління виробничими запасами підприємства. Мета системи – забезпечити постійну наявність сировини, матеріалів, комплектуючих у потрібному місці виробничого ланцюжка у потрібній кількості та у потрібний час; скоротити рівень надлишкових запасів; забезпечити високу надійність поставок та скоротити вплив мінливості попиту на рівень запасів.

ABM WMS – система управління складом. Мета системи – організувати прозорий складський облік за допомогою хмарної системи автоматизації ABM WMS. Доступ до системи з будь-якої точки світу за допомогою Інтернету.

Логічним продовженням основних заходів, спрямованих на збереження природного середовища є сортування та переробка відходів. У більшості країн світу, сортування сміття вже давно є загальноприйнятою нормою. Жителі України до цього майже не звикли. У грудні 2015 року Європейська Комісія прийняла Пакет циркулярної економіки [7], до якого пізніше увійшла прийнята в січні 2018 року загальноєвропейська стратегія ЄС щодо пластмас. Прикладом для закладів ресторанного господарства може стати підприємство «МакДональдз Юкрейн Лтд», що розширює в Україні американську мережу ресторанів швидкого харчування McDonald's, яке у 2020 змінило пластикові контейнери для салатів на паперові, а пластикові стаканчики для холодних напоїв – на целюлозні, які піддаються переробці в Україні. Пізніше у 16 ресторанах мережі – у Києві, Дніпрі, Харкові Львові та Київській області було розпочато пілотну програму сортування відходів у залах ресторанів. За даними компанії, за чотири місяці пілотної програми відсортовано та передано на переробку понад 80 тон упаковки. Участь у програмі взяли понад 2,6 млн українців. До кінця 2021 року мережа планує поширити програму на всю мережу в Україні, а до 2025 року McDonald's планує глобально використовувати тільки пакувальні матеріали із відновлюваних сертифікованих матеріалів, а також сировини, яку можна використовувати повторно, зокрема, поліетилен і пластик можуть піти на виготовлення пакетів для сміття.

Майбутнє продовольчого ринку також буде характеризувати дедалі більша персоналізація. Інноваційні компанії з доставки готової їжі, ресторани заклади, а також магазини вже забезпечують своїм клієнтам індивідуально розроблений процес покупки, для чого просять споживачів відповісти на ряд запитань про стан здоров'я та раціон харчування. Якщо споживачі не хочуть вживати продукти, які містять, наприклад, глютен, лактозу і т.д., або ж мають алергію на певні продукти, вони отримують власну, автоматично підібрану саме для них вітрину продуктів, яка відповідає їхнім потребам та очікуванням.

Послуги ресторанних закладів трансформують і зміни бізнес-моделей. Гравці продуктового ритейлу переглядають свою взаємодію один з одним та споживачами у цифровому середовищі, яке стрімко змінюється та забезпечує канали постачання напряму споживачу. Великі виробники товарів широкого вжитку вже працюють над присутністю в усіх каналах збуту, визнаючи, що їхня мета – залучити споживачів, забезпечивши їм те, що вони бажають купувати. Багато закладів мають свої сторінки у соцмережах.

Разом з тим спостерігається неоднозначне ставлення до процесу збору інформації з боку деяких споживачів, адже такий ступінь персоналізації досягається завдяки збору даних та відстеженню споживчої поведінки. У ресторанному закладі досягти цього значно простіше, створивши клієнтську базу. Така система вже працює у США, вона має назву Open Table. За користування нею ресторатор платить 250 \$ на місяць – і отримує портрет кожного гостя. Для збирання даних можуть застосовуватися різноманітні датчики, те, що називають інтернетом речей. Серед українських ресторанів є вільна ніша і попит на єдину систему, яка б об'єднала і аналізувала дані відвідувачів сотень ресторанів: хто з відвідувачів коли приходив, що замовляв, коли у нього день народження, на які продукти алергія і т.д. Допомогти у зборі інформації про споживачів можуть інтерактивні столи. Розробкою таких столів займається українська компанія Kodisoft [8]. Стіл має сенсорну поверхню, розпізнає форму предметів, дає можливість зробити замовлення без допомоги офіціанта і там же його оплатити. Крім цього, очікуючи виконання замовлення, гість може пограти в ігри, зайти в інтернет і.д. Такі столи вже встановлені у понад 20 ресторанах світу: в ОАЕ, на Кіпрі, в Естонії, в Канаді, у Великобританії тощо. В Україні теж є заклади, де можна побачити такі столи. Це ресторани мережі Papashon в Одесі та Львові, ресторан Goodwine на фудкорті ЦУМу та ресторан у торговельному центрі River Mall у Києві. Зараз великий стіл коштує 5000 \$, маленький – 2500 \$ [9].

Інтеграція цифрових технологій у процеси виробництва, приготування та доставки їжі (food tech) – стійкий тренд останніх років. За даними аналітиків Research & Markets, у 2022 році обсяг світового ринку food tech складе \$250 млрд, а серед лідерів напрямку будуть Domino's Pizza, McDonald's та ще декілька всесвітньо відомих брендів. Європейські інвестори за п'ять років вклали у food tech 6,5 млрд євро, і близько половини грошей отримали сервіси з доставки їжі [10]. Втім, цих інвестицій вистачило? щоб змінити лише 1 % традиційного продуктового ритейлу.

Висновки з дослідження і перспективи подальших розвідок у цьому напрямі

Таким чином, можна виділити такі основні тренди у контексті сталого розвитку ресторанного господарства: скорочення та прозорість ланцюгів поставок; екологізація технологічних процесів; зменшення кількості сміття та відходів; скорочення втрат сировини, води та енергії; мода на здорове харчування; зростання пропозиції веганських страв у меню, у тому числі страв з рослинних заміників м'яса; персоналізація та персоніфікація послуг; зростання попиту на послуги доставки; автоматизація виробничих та управлінських процесів, роботизація тощо.

Література

1. FAO. URL: <https://www.fao.org/statistics/en>
2. Майбутнє споживчих ринків – PwC. URL: <https://www.pwc.com/ua/uk/survey/2021/future-of-consumer-markets->
3. Програма ООН з навколишнього середовища (UNEP). URL: <https://disasterdisplacement.org/advisory/united-nations-environment-programme-unep>
4. Інформаційне видання Hmarochos. URL: <https://hmarochos.kiev.ua/2019/12/18/>
5. Hazard Analysis and Critical Control Poin. URL: <https://dpssc.gov.ua/bezpechnist-kharchovykh-produktiv-ta-veterynariia/haccp/shcho-potribno-znaty-pro-haccp/1367/shcho-neobkhdno-znaty-pro-haccp.html>
6. Технологічна компанія Leafio. URL: <https://www.leafio.ai/>
7. Implementation of the circular economy action plan. URL: <https://ec.europa.eu/environment/circulareconomy/>
8. Компанія Kodisoft. URL: <https://www.kodisoft.com/>.
9. Інформаційний портал Mind. URL: <https://mind.ua/publications/20197881-tehnologiyi-na-zakusku-chi-prizhivetsya-food-tech-v-ukrayinskih-restoranh>
10. Research & Markets. URL: <https://www.researchandmarkets.com/>

References

1. FAO. URL: <https://www.fao.org/statistics/en>
2. Maibutnie spozhyvchykh rynkiv – PwC. URL: <https://www.pwc.com/ua/uk/survey/2021/future-of-consumer-markets->
3. Prohrama OON z navkolyshnoho seredovyshcha (UNEP). URL: <https://disasterdisplacement.org/advisory/united-nations-environment-programme-unep>
4. Informatsiine vydannia Nmarochos. URL: <https://hmarochos.kiev.ua/2019/12/18/>
5. Hazard Analysis and Critical Control Poin. URL: <https://dpssc.gov.ua/bezpechnist-kharchovykh-produktiv-ta-veterynariia/haccp/shcho-potribno-znaty-pro-haccp/1367/shcho-neobkhdno-znaty-pro-haccp.html>
6. Tekhnolohichna kompaniia Leafio. URL: <https://www.leafio.ai/>
7. Implementation of the circular economy action plan. URL: <https://ec.europa.eu/environment/circulareconomy/>
8. Kompaniia Kodisoft. URL: <https://www.kodisoft.com/>.
9. Informatsiinyi portal Mind. URL: <https://mind.ua/publications/20197881-tehnologiyi-na-zakusku-chi-prizhivetsya-food-tech-v-ukrayinskih-restoranh>
10. Research & Markets. URL: <https://www.researchandmarkets.com/>

Надійшла / Paper received : 17.10.2021

Надрукована/Printed : 07.12.2021