

Гладчук О.П.,
викладач-методист,
спеціаліст вищої категорії,
Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола,
м. Тернопіль

АНАЛІЗ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ ФОРМАТУ DARK KITCHEN НА СУЧАСНОМУ ЕТАПІ РОЗВИТКУ В УКРАЇНІ

Послуги закладів ресторанного господарства супроводжують людей в усіх проявах життя. Діапазон їх надання та співвідношення коливаються залежно від попиту, життєвих цінностей, перемін у суспільстві, стану економіки та глобальних змін.

Сфера гостинності зокрема, заклади ресторанного господарства миттєво реагують на зміни в соціумі. У зв'язку із пандемією COVID-19 змінилися пріоритети життя людей, їх потреби та можливості. Заклади ресторанного господарства, перестали працювати у звичному режимі, який був зрозумілий рестораторам і гостям. У зв'язку із зазначеними обставинами відвідування закладів ресторанного господарства під постійною загрозою «червоної зони», популярності набули он-лайн доставка їжі, продукція «на самовиніс» тощо.

Мета даної статті полягає в дослідженні інноваційного формату закладів dark kitchen, у встановленні аспектів їх появи на нашому ринку ресторанного господарства, у визначенні спільних та відмінних ознак з іншими закладами ресторанного господарства, які виконують подібні функції, у формуванні рекомендацій щодо подальшого розвитку закладів формату dark kitchen.

Засновник і співвласник ресторанних груп «Ресторани і гурмати», «Спільнота доброго смаку «Kumpel' Group», компанії Fast Food Systems Марк Захарін в своїй статті «Життя під час COVID-19: вплив на ресторанний бізнес» сказав, що тенденція до зниження рівня соціалізації намітилася вже давно, ще до пандемії. Але саме корона-вірус став акселератором десоціалізації [1].

В Україні до карантину було зареєстровано 30 тисяч закладів ресторанного господарства, 12 тисяч з них не витримали жорстких умов ринку і були ліквідовані, щоб подолати негативні явища, більшість шукала нові способи виживання. В основному вони зводилися до оптимізації бізнесу і розвитку такого напрямку як доставка їжі [2].

Заклади харчування виконують три основні функції: виробництво продукції, реалізація, організація споживання на місці.

Заклади із організацією споживання на місці пропонують емоції, які поряд із їжею створюють позитивне емоційне нашарування, їх споживачі ідентифікують їхню продукцією. Крім цього підприємства, які організовують споживання на місці мають можливість контакту обслуговуючого персоналу з гостями та більше інструментів для максимального задоволення потреб відвідувачів, заснованих на їх цінностях. Гості часто замовляють на доставку страви, які вподобали в закладі, побувавши в ньому, де смак страви доповнюється, сервісом, атмосферою, відпочинком чи дозвіллям. Такі підприємства мають постійних відвідувачів.

Згідно ДСТУ 4281:2004 класифікація закладів РГ за ознакою «Постачання їжі, приготованої централізовано, для споживання в інших місцях. Ця група охоплює: фабрику-заготівельню; фабрику-кухню; домову кухню; ресторан за спеціальними замовленнями (catering)» [3].

Формат DARK KITCHEN – це ресторан, у якому немає посадкових місць, а їжу готують лише для доставки. Назва походить від вислову «dark stores» (темні магазини) – це супермаркети, у яких немає покупців, вони призначені тільки для виконання онлайн-замовлень [4].

Формулювання визначення dark kitchen «темна кухня», було здійснено у 2015 році в США. Це кухня без торгівельної групи приміщень, тобто гостей на місці не обслуговують.

Формат dark kitchen є близький до ресторану за спеціальним замовленням catering, адже кожен з них не має торгівельних залів для гостей, а страви готуються лише для доставки. Але

водночас є і відмінності – ресторан-кейтеринг виготовляє більш складу бенкетну продукцію, їжу та напої для спеціальних обслуговувань, кава-брейк, «шведський стіл» тощо. Також працівники ресторану catering організовують обслуговування на інших локаціях із застосуванням власних та інших ресурсів – обладнання, меблів, посуду, столової білизни тощо.

Звичайно, що в умовах сьогодення заклади формату dark kitchen не так гостро реагують на закриття на локдаун, адже в них відсутні посадкові місця, а навіть навпаки – збільшуються обсяги доставки.

Дарк-кічен приймає замовлення в реальному часі, які одразу виконуються і доставляються протягом 30 хвилин. «Темні кухні» користуються сервісами служб доставки та мають власних райдерів, які прив'язані до точки.

Заклад формату dark kitchen можна організувати не обов'язково на локаціях, де є потоки людей, але бажано, щоб розташування не було за містом, адже заклад має здійснити доставку і охопити радіус кількох кілометрів навколо себе. Підприємство не витрачається на оренду, утримання площ торговельних приміщень, на матеріально-технічне забезпечення сервісного обслуговування і це звичайно плюси. Також не затрачаються ресурси на визначення та реалізацію концепції атмосфери закладу.

Асортимент страв, які готуються в dark kitchen простіший та їх кількість менша, ніж в у звичайних ресторанах. Заклади фокусуються на спрощених позиціях меню, щоб максимально автоматизувати процес приготування і упакування їжі. Адже виробництво здійснюється в реальному часі, а доставка має часові рамки. Такі заклади чітко заміряють час виконання замовлення.

Діє ще одна світова тенденція – сервіси доставки запускають заклади формату dark kitchen.

Наслідки пандемії змусили рестораторів розвивати саме сервіс доставки, а також інвестуватися в розвиток форматів dark kitchen. Щоб люди замовили доставку із закладу, який має лише кухню, необхідно виділитись з поміж інших якісними стравами, сервісом доставки і звичайно рекламою.

Dark kitchen будуть працювати на не вигідній локації для звичайних закладів, тому для них нижча ставка оренди. Вони не залежать від бенкетів чи їх відміни, від підвищення цін на посуд тощо. А власний штат райдерів, прив'язаних до точки, знаючи місцевість швидко і якісно виконає замовлення. Формат закладу dark kitchen набув розвитку в умовах пандемії, яка триває, тому очікується збільшення закладів даного формату.

Список використаних джерел

1. Захарін М. Життя під час COVID-19: вплив на ресторанний бізнес. *Ресторатор*. 2020. №6. С. 26.
2. Повторейко О. Пристосуватися і вижити в умовах карантину. *Ресторатор*. 2020. № 5. С. 14.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.
4. Без офіціантів і посадкових місць: у Києві відкрили перший ресторан у форматі dark kitchen. URL: <https://www.the-village.com.ua/village/food/food-promo/291523-dark-kitchen> (дата звернення: 19.04.2021).