

Дерюгина И.В., студ. гр. 511 ФК и СКД
БГУ культуры и искусств
Научный руководитель — Сивурова Л.П.,
доцент

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ОПЫТ И ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Важную роль в жизни современного общества играет система общественного питания. Она включает в себя различные типы предприятий: рестораны, бары, кафе, закусочные, столовые. В настоящее время ресторанный бизнес получил интенсивное развитие. Он не только удовлетворяет биологическую потребность в пище, но и выполняет ряд взаимодополняющих социальных функций: коммуникативную; эстетическую; функцию организации отдыха и развлечений и др.

В условиях экономически развитых стран с жесткой конкуренцией происходит специализация услуг, реализуются самые неожиданные и невероятные идеи, создаются эксклюзивные предложения, направленные на самую изысканную и платежеспособную публику.

Для ресторанной публики при выборе заведения наиболее важны такие составляющие как кухня, интерьер, уровень обслуживания. От выбора кухни зависит решение различных технических вопросов, начиная от типа оборудования, а значит, и подготовки технологического плана помещения, и заканчивая формированием концепции заведения, его тематики. В зависимости от типа кухни 99% рестораторов ставят тематическую направленность ресторана. Она бывает национальная, охотничья, автомобильная, спортивная, домашняя и т.д.

Каждое заведение требует индивидуального подхода в интерьерных решениях и технологической планировке. Уют и комфорт обстановки бара, кафе или ресторана целиком зависят от грамотно и творчески разработанного технологического и дизайн-проекта. Очень важное значение в индустрии питания, развлечений и гостиничного бизнеса придается интерьеру. Для

ресторанного бизнеса важна разработка стильных решений, которые будут идеально вписываться в общую концепцию проекта с учетом особенностей ресторана.

В мире есть 10 уникальных ресторанов, в которых стоит пообедать хотя бы раз в жизни. Не потому, что там подадут что-то изумительно вкусное, а потому что это подадут так и в такой обстановке, необычнее которой трудно найти.

Гастрономический журнал «Restaurant» второй год подряд, составляя рейтинг лучших ресторанов мира, ставит на первое место испанский «El Bulli», расположенный в Кала-Монтжой. Каждый год владелец и шеф-повар ресторана Ферран Адриа обновляет меню, создавая более ста новых блюд. Цены для заведения такого уровня считаются умеренными и составляют 100-200 евро (без алкоголя). Однако попасть туда довольно сложно, поскольку количество желающих более чем в 70 раз превышает возможности ресторана ("Экономические Известия"). В «El Bulli» ежегодно поступает около 300 000 заявок со всего мира, и лишь 7000 гурманов получают возможность приехать в этот ресторан [1, с. 361].

Ресторан «Аурум» в Сингапуре изнутри напоминает операционную или морг. Освещение - как в операционной. Клиенты сидят на золотых инвалидных креслах, а пища подается на операционных столах. Столовые приборы, используемые для пищи, включают медицинские инструменты. Неподалеку от «Аурума» есть и небольшая забегаловка «Клиника», в котором обстановка соответствует названию: клиентов здесь обслуживают официантки в форме медсестер, а в барном меню есть медицинский спирт [2].

В 2005 году в США Дороти Моор открыла «Обеденную собаку» - первое кафе для собак и их хозяев одновременно. Это - один из немногих ресторанов в США, которые готовы накормить одновременно и людей, и животных. Меню включает коктейли для собак, особенные закуски и десерты, которые не вредны для пушистых любимцев.

Ресторан «Пуховое одеяло» продвигает постельную тематику. Для удобства клиентам при входе в ресторан предлагают домашние туфли, а стол сервируют прямо в постели, на специальных столиках. Славится «Пуховое одеяло» своим богатым барным меню.

Тюремная тематика в гостинично-ресторанном бизнесе уже не новость. В Таиланде вы можете спокойно посетить тюремный ресторан. Обставлен он точно так же, как настоящая тюрьма, занимает не один этаж, а обслуживают в нем официантки в костюмах надзирательниц. По желанию клиента какую-нибудь из них могут приковать наручниками в тюремной ячейке, где сервируется обед. Кормят не как в тюрьме, а как все-таки в очень хорошем ресторане.

«Nadaka Sushi» — японский ресторан в Лос-Анджелесе (США) вводит чувственное понятие «Nyotaimori», которое подразумевает женское тело как поднос для пищи. В ресторане работают красивые модели, которые укладываются на стол, большая часть их тела покрывается банановыми листьями, на которых размещаются суши.

В Китае распространены рестораны туалетной тематики «Modern Toilet Taipei». В столь необычных заведениях клиенты сидят на стульях, имитирующих унитазаы, а пища подается в мини-биде, унитазах, горшках. Вместо салфеток и полотенец используется туалетная бумага. Стены таких ресторанов украшены различными форменными писсуарами и туалетными местами.

Для тех, кто хотел бы пообедать в полной темноте, открыт «Nocti Vagus» – «Темный ресторан» в Берлине (Германия). Там работают слепые люди, которые намного лучше зрячих ориентируются без помощи глаз. С целью обеспечения полной безопасности клиентов ресторан имеет специальные системы безопасности и запасные выходы. Клиентов развлекают специальными культурными программами, которые происходят также в полной темноте. Подобные рестораны также открыты в Цюрихе и Беле (Швейцария), Кельне, Гамбурге, Франкфурте, Монреале, Москве.

Первый подводный ресторан «Ithaa» был открыт на Мальдивах, а точнее – в водах Индийского океана, рядом с одним из Мальдивских островов. Ресторанный зал расположен на глубине 5 метров ниже уровня моря. Стены ресторана сделаны из прозрачного акрила, что позволяет наблюдать за разнообразной живностью, резвящейся на просторах кораллового рифа [3].

В японском ресторане «Каябукия» в качестве официантов трудятся две макаки. Они приносят посетителям бутылки с алкоголем и горячие полотенца для вытирания рук. Обе макаки получили от местных властей разрешение на работу и трудятся около двух часов в день.

Бельгийский ресторан «Dinner in the Sky» угощает своих клиентов на подвесной платформе. При помощи специального подъемного крана на высоту порядка 40–50 метров поднимаются площадка со столом, посетителями, поварами и официантами. Параллельно с помощью второго крана может быть подвешена площадка с музыкантами. Стандартная программа посещения такого ресторана, рассчитанная на 8 часов, обойдется организаторам банкета порядка 11.000 € + 1.250 € за каждое посадочное место [4].

Таким образом, ресторанный бизнес во всем мире стремительно развивается и расставляет новые приоритеты. Важным становится не только приготовление и реализация пищи, но и создание исключительной и неповторимой атмосферы, позволяющей посетителям отвлечься от повседневных проблем. Поскольку именно оригинальная идея является одним из главных факторов, влияющих на рост посещаемости какого-либо заведения. Следовательно, для успешного ведения ресторанного бизнеса необходима разработка креативной концепции заведения, которая будет гармонично сочетаться с особенностями ресторана: кухней, интересным дизайном и уровнем обслуживания.

Список литературы:

1. Шмитт, Бернд. Бизнес в стиле шоу. Маркетинг в культуре впечатлений. / Б. Шмитт. – М.: Издательский дом «Вильямс», 2005. – 400 с.
2. <http://www.vkus.by/index.php?n=419>. Дата доступа: 10.10.2008г.
3. <http://www.thegoodlife.ru>. Дата доступа: 10.10.2008г.
4. <http://www.obychnogo.net/neobychnyi-restoran-v-bryssele>. Дата доступа: 12.02.2010г.

РЕПОЗИТОРИЙ БГУКИ