

УДК 640.4

Янч О. В., Будна Ю. А.,

здобувачі вищої освіти,

Островська Г. Й.,

кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг,

Тернопільський національний технічний університет

імені Івана Пулюя

GHOST KITCHENS ЯК СУЧАСНИЙ ФЕНОМЕН У ГРОМАДСЬКОМУ ХАРЧУВАННІ ТА КОНКУРЕНЦІЯ З ТРАДИЦІЙНИМИ РЕСТОРАНАМИ

Поява кухонь-привидів (від англ. Ghost Kitchens), які зазвичай називають «темними кухнями» або віртуальними кухнями, є сучасним підривом традиційної бізнес-моделі громадського харчування, що приносить нові способи роботи та доставки їжі. Ці надсучасні кулінарні простори спеціалізуються виключно на приготуванні та подачі їжі на замовлення, без класичних вимог, притаманних ресторанам [3].

По суті, Ghost Kitchen – це задоволення зростаючого попиту на зручні та якісні послуги з доставки їжі. Платформи онлайн-замовлень і застосунки для доставки, які набули величезної популярності в останні роки, стали нормою, дозволяючи споживачам насолоджуватися ресторанною якістю спеціально приготованих страв, доставлених у вибране ними місце. Примарні кухні використовуює тенденцію доставки та замовлення їжі на винос як основу для своєї діяльності, мінімізуючи потенційні інші витрати, які могли б бути понесені при відкритті фізичного ресторану.

Однією з ключових переваг кухонь-привидів є те, що вони можуть оптимізувати роботу та зменшити витрати за рахунок економії простору та розвитку систем доставки. Оскільки фізичний простір для прийому їжі та пиття більше не потрібен, такі кухні можна розміщувати в менших, а отже, більш економічно вигідних місцях або в загальних комерційних приміщеннях [2]. Ця невелика економія на накладних витратах неодмінно призведе до зниження цін у меню та збільшення прибутку для власників ресторанів.

Крім того, кухні-привиди пропонують ресторанам можливість охопити якомога більше клієнтів і вийти на ринок зі значно меншими

витратами, ніж відкриття традиційного ресторану. Таким чином, з однієї кухні можна запустити кілька віртуальних брендів, задовольняючи різні смакові тенденції та впроваджуючи нові концепції. Існують також можливості підтримувати те, що вже є, тобто інфраструктуру та ресурси, мінімізуючи при цьому фінансові ризики.

Однак, як і будь-яка нова тенденція, кухні-привиди мають свої недоліки. Основна проблема полягає у впливі цих змін на загальний досвід відвідувачів ресторанів. Коли їжу доставляють до дверей, клієнти втрачають можливість взаємодіяти з атмосферою та обслуговуванням ресторану. Тому якість їжі, що доставляється, має вирішальне значення для задоволення клієнтів. Це вимагає уваги до пакування та контролю температури їжі, а також ставлення до доставки як до критично важливої операції.

Крім того, з розвитком служб доставки їжі, які задовольняють потреби все більшої кількості споживачів, ресторанний досвід може стати стандартизованим і зосереджуватися виключно на доставці їжі, зменшуючи важливість унікальної атмосфери. Для кухонь-привидів єдиним елементом, на якому слід зосередитися, є сама їжа, а не культура чи поєднання елементів, які роблять візит до ресторану привабливим.

Поява кухонь-привидів також загрожує зайнятості та можливостям для тих, хто працює в традиційній індустрії громадського харчування. Оскільки все більше споживачів переходять на доставку, потреба в обслуговуючому персоналі зменшується, що потенційно може призвести до економічних труднощів для прошарку населення, зайнятого в цій галузі.

Перш за все, візуальна привабливість і увага до деталей, притаманні класичній презентації ресторану, мають вирішальне значення у висококласних ресторанах, щоб забезпечити клієнтам кращі враження від трапези [1]. У гонитві за зручністю, кухні-примари, що працюють лише на доставку, можуть порушити презентацію страв і поставити під загрозу загальну якість і привабливість їжі.

Водночас традиційні ресторани виграють в тому, що мають більше контролю над свіжістю та якістю своїх пропозицій, оскільки їжа піддається безпосередньому приготуванню і відразу ж подається

клієнтам, що зменшує ймовірність погіршення її якості під час доставки.

Зі зростанням попиту на їжу на винос ця концепція може стати гарячою темою і врешті-решт призвести до поступового занепаду ресторанів, для яких обіди є основним джерелом доходу. Втім, смаки споживачів настільки різноманітні та еволюціонують, що як традиційні ресторани, так і кухні-привиди співіснуюватимуть і задовольнятимуть різні потреби.

Список використаних джерел:

1. *Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники. 2018. 268 с.*
2. *Kulshreshtha K., Sharma G. From restaurant to cloud kitchen: Survival of the fittest during COVID-19 An empirical examination. Technological Forecasting and Social Change. 2022. Vol. 179. URL: <https://doi.org/10.1016/j.techfore.2022.121629>*
3. *Li Ch., et al. Review of Online Food Delivery Platforms and their Impacts on Sustainability. Sustainability. 2020. Vol. 12. URL: <https://doi.org/10.3390/su12145528>.*