

УДК 664

КРЕАТИВНЫЕ ИДЕИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

*Сафина Э.И., студентка 2 курса ФАЗРПП
Научный руководитель - Никонова Н.А., ст.преподаватель
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *ресторанный бизнес, еда, атмосфера, расположение, креативность, рентабельность, успех, экзотичность.*

В статье рассматриваются факторы, влияющие на успешное ведение ресторанного бизнеса, в частности креативные идеи по выбору месторасположения ресторанов.

Что можно представить, услышав слово «ресторан»? Скорее всего, в первую очередь возникает образ места, в котором можно попробовать наилучшие блюда высокой кухни. Несомненно, еда и обслуживание имеют большое значение в работе ресторана, но стоит учитывать один из главных пунктов ведения успешного ресторанного бизнеса – расположение заведения. Ведь не только качество пищи и сервиса привлекает посетителей. В ресторане также подают характерную для этого заведения атмосферу, возможность отдохнуть и расслабиться, получить хорошие впечатления, а иногда и хорошую порцию адреналина.

Множество различных факторов, влияющих на создание будущего предприятия следует учитывать начинающему ресторатору. Чем оригинальнее и креативнее его идеи, тем более рентабельным может стать ресторан.

Быть ресторатором - не так просто, как кажется на первый взгляд. Это большое искусство – стать мастером своего дела. Успешная работа зависит от его профессионализма, любви к своему делу, необходимых навыков и свежих идей, иногда совсем необычных.

Чем именно ресторан будет притягивать к себе внимание? Обязательно должна присутствовать особенность, из-за которой его будут посещать и любить. Надо делать все, для того чтобы в ресторане становилось все больше новых клиентов, а те, кто уже побывал в нем, хотели приходить снова и снова. Удачное использование места может определить судьбу заведения.

Масштабное заведение будет разумно открыть в густонаселенных районах. Другая альтернатива – расположиться в самом отдаленном месте и сделать его привлекательным для посещения. В мире

немало ресторанов, месторасположение которых имеет ключевое значение. Например, в Бельгии пользуется большой популярностью ресторан «Dinner in the Sky», который находится в подвешенном состоянии, и гости вкушают яства прямо в воздухе на высоте 160 футов!

В Нью-Йорке можно оказаться в другом мире, придя в ресторан «Ninja New York», находящийся под землей. Посетителей обслуживают официанты-ниндзя, которые не только подносят пищу, но и показывают шоу с фокусами и трюками. Иногда приходится подниматься на дерево, чтобы попробовать блюда... Ведь ресторан «Yellow Treehouse» в Окленде Новая Зеландия находится прямо над головами посетителей. В Тайланде широко известен «Treepod Dining», получивший в народе название «Птичье гнездо», также популярен ресторан «Gajumagi» в Японии. Там, оказавшись высоко над землей, можно вкусно поесть и получить восхитительный вид на окружающую природу.

Незабываемые впечатления можно получить и в ресторане Китая «Fangweng», встроенного прямо в гору поблизости с водопадом. Посещение такого заведения является настоящим испытанием и не каждый на это отважится.

Удивляет первый в мире и единственный ресторан «lthaa Undersea» под водой, находящийся на Мальдивах. Абсолютно прозрачный панорамный вид позволит совмещать удовольствие от прекрасной еды с видом на различные морские существа, плавающих вокруг подводного купола ресторана.

Плодотворной может быть идея ресторана с самым отдаленным расположением. Например, на неизвестном уголке острова, на котором почти не бывает людей. К нему будет трудно добираться, но именно уединенность этого места может притягивать к себе большое внимание определенного круга посетителей. Концепция экзотического ресторана, конечно, особенно привлекательна для индустрии туризма, где цель не только отдых, а впечатления.

Начиная ресторанный бизнес, никогда не стоит бояться пробовать и придумывать что-то новое. Необходимо следить за современными, модными тенденциями в данной области. Прежде всего, следует стремиться к индивидуальному имиджу своего ресторана или кафе и формированию ядра постоянных посетителей. Можно придумать различные отличительные особенности заведения -это могут быть: предметы интерьера, особенное блюдо, сервировка, необычный персонал, концепт мероприятий и много другое. Нужно создавать свой ресторан таким, чтобы при первом же его посещении память о нем осталась на

долгое время и желание побывать там еще, сделало случайного посетителя постоянным клиентом.

Библиографический список:

1. Restaurant ideas [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://pos.toasttab.com/blog/restaurant-ideas>.
2. Unique restaurant concepts in Europe [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://aaronallen.com/blog/10-unique-restaurant-concepts-in-europe>.
3. The 100 most unique restaurant concepts around the world [Электронный ресурс].-Режимдоступа: <https://restaurantsuccess.touchbistro.com/touchbistro-blog/the-100-most-unique-restaurant-concepts-around-the-world>.
4. Choosing restaurant location [Электронный ресурс].-Режим доступа: <https://www.thebalance.com/choosing-restaurant-location-2888543>.

CREATIVE IDEAS IN THE RESTAURANT BUSINESS

Safina E.

Keywords: *restaurant business, food, atmosphere, location, creativity, profitability, success, exoticism.*

The article discusses the factors influencing the successful conduct of the restaurant business, in particular creative ideas for the location of restaurants and how to choose a location that would benefit from your restaurant.