УДК 647.5:641.5:658.8

ОРГАНІЗАЦІЯ ВІДКРИТОЇ КУХНІ В ФОРМІ ТЕПАН-ШОУ ТА ШОУ-КУКІНГ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Катерина Рубан
викладач
Полтавський фаховий коледж підприємництва і ресторанного бізнесу

Інноваційна діяльність є невід'ємною частиною виробничо-господарської роботи підприємств готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Вона спрямована на оновлення та вдосконалення їхніх виробничих потужностей і організаційно-економічних відносин, а головна мета полягає у впровадженні інновацій, які підвищують конкурентоспроможність та зміцнюють позиції компаній на ринку.

Український ресторанний ринок у своєму розвитку орієнтується на провідні світові тенденції, адаптуючи їх до потреб місцевих споживачів. Минулого року в ресторанну індустрію активно інтегрувалися глобальні тренди, що стали помітним фактором у її подальшому зростанні, такі як ферментовані продукти, інстаграмні страви, розвиток еко-ресторанів, тепан-шоу та шоу-кукінгу, фуд-моли, casual формати, подачі боулів та інше. Сучасний споживач відкритий до креативних гастрономічних експериментів, що розширюють горизонти смакових вражень у ресторанній сфері.

Одним із ключових трендів цього року стало формування емоційного зв’язку між відвідувачем і закладом. На тлі стрімкої діджиталізації багатьом сучасним людям не вистачає живого спілкування й невимушеної дружньої атмосфери, яку здатна забезпечити ресторанна індустрія. Адже ресторан сьогодні — це не просто місце для прийому їжі, а простір для відпочинку, спілкування, отримання нових вражень, захоплень і смакових відкриттів.

Споживачів дедалі більше цікавлять інгредієнти, склад і способи приготування страв, а також якість і користь їжі. Популярності набувають open kitchen, фуд-шоу та обслуговування у форматі friendly-service, які дають можливість безпосередньо спостерігати за кулінарними процесами.

Для задоволення потреб споживачів у харчуванні та послугах на ресторанному ринку представлено безліч закладів різних форматів і концепцій. Вони пропонують не лише кулінарні шедеври, а й унікальні враження через фуд-шоу, дегустаційні сети та інші інтерактивні елементи. Сьогодні технологічні процеси, що відбуваються безпосередньо в залі ресторану, стають більш прозорими та доступними для гостей. Відвідувачі мають змогу спостерігати за приготуванням страв і насолоджуватися видовищною подачею національних кухонь — італійської, японської, німецької, української, грузинської тощо. Це

забезпечується завдяки використанню таких інструментів, як тепани, тандири, печі тоне, відкриті мангали типу швенкер та інші.

З огляду на емпіричний досвід упровадження інновацій у виробництві кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства, детально розглянемо такі формати, як тепан-шоу та шоу-кукінг.

Шоу-кукінг – видовище, яке демонструє приготування шеф-кухарем страв безпосередньо перед гостями. Різновид кулінарного шоу – теппан-шоу. По суті тепан являє собою сталеву поверхню, що нагрівається, вбудовується в стіл, за яким працює кухар і розсаджуються гості (Рис. 1).

Страви, приготовані на ньому, звуться «теппаньякі» (у перекладі з японської – «смажене на сталевому листі»). При всій своїй конструктивній простоті тепани є практично універсальним обладнанням: на них можна одночасно смажити, гасити і припускати найрізноманітніші продукти – м'ясо, рибу, овочі і т.д. На Заході – це яловичина, курка та овочі. В даний час, у зв'язку з повсюдним відкриттям в Україні мережі японських та китайських ресторанів теппан-які поширені в багатьох містах України.



Рис. 1. Тепан вбудований в стіл

Кулінарні шоу є різновидом проєкту відкритої кухні, реалізація якого дозволяє наочно демонструвати приготування страв, що на підсвідомому рівні збільшує довіру гостей до підприємства харчування, підтверджує якість інгредієнтів та сумлінну роботу кухарів. Наявність кухні відкритого типу та кулінарного шоу потребує якісного обладнання, яке має гармонійно вписатись у кухонний простір та відобразити концепцію інтер'єру всього закладу.

Тепан-шоу об’єднує в собі відразу кілька понять – це одночасно і спосіб розсадження гостей в ресторані (навколо столу), і технологія приготування їжі (швидке обсмажування), і справжнє кулінарне шоу [2, с 122].

Теппаньякі – це більше, ніж просто стиль приготування. Це досвід, який поєднує кулінарну майстерність із театральним чуттям. Актуальна мода на теппан-шоу пов'язана не тільки із захоплюючим поданням, а й з унікальним досвідом спілкування з кухарем. Зародившись у Японії, теппаньякі став світовим явищем, зачаровуючи відвідувачів своїм шиплячим грилем, точним ножем і майстерним мистецтвом кухарів, які готують вашу їжу просто на ваших очах [3, с.370]. У 1945 році власник крихітного ресторанчика «Місон» в місті Кобе префектури Хіого першим став використовувати тепан на своїй кухні, щоб вразити американських солдатів, які вже на той час трохи втомилися від традиційної японської кухні. Тепан-шоу так сподобався іноземцями, що до сьогоднішнього дня «Місон» з маленького провінційного ресторанчика перетворився в мережу кращих тепан-шоу ресторанів в світі [2, с 122].

Тепан-шоу – це молодий напрям. Сам пристрій – залізний «стіл», що підігрівається вугіллям, почав використовуватися не більше 200 років тому селянами, які смажили на ньому рибу. У сучасному ж вигляді тепан-шоу з’явилися тільки після Другої світової війни.

Теппаньякі – стиль приготування їжі, що полягає в тому, що кухар готує продукти на широкій залізній сковороді теплані поруч з гостями, після чого гаряча страва відразу потрапляє в тарілки [2, с 122]. Стійка для теппаньякі на відкритій кухні є дуже ефектним елементом презентації в ресторанах.

Зацікавленість гостей до демонстрацій кулінарних шедеврів сприяє активному розвитку кулінарних шоу. В організаційному контексті кулінарне шоу є однією з форм відкритої кухні і окремим визначеним напрямом діяльності – кулінарною анімацією. Практичний досвід організації кулінарних шоу підтверджує розвиток організаційних аспектів, а також поглиблення змісту тематичного спрямування та поєднання всіх видів спеціалізації [1, с.47].

Виходячи з викладеного, впровадження інноваційних технологій кардинально змінює споживчий досвід, підштовхуючи сервісні заклади адаптуватися до викликів сучасності. У контексті ресторанного господарства одним із ключових факторів цього процесу стає системний підхід до інтеграції інновацій, спрямований на задоволення зростаючих вимог споживачів. Сьогодні українські ресторани мають у своєму розпорядженні широкий вибір інструментів задля створення якісної продукції та різноманітних послуг. Серед цих інновацій особливе місце займають відкриті кухні у форматі тепан-шоу та шоу-кукінгу, які стрімко набувають популярності в сфері гостинності.

Результати впровадження таких технологій свідчать про якісну трансформацію ресторанної індустрії, а також сприяють підвищенню конкурентоспроможності її окремих об’єктів. Інноваційні підходи до організації виробничих процесів дозволяють ефективно комбінувати трудові ресурси із засобами праці за спеціально розроблених умов просторової організації, додаючи нові якісні характеристики послугам ресторанного господарства.

Вкотре підтверджується, що впровадження сучасних методів обслуговування сприяє не лише задоволенню споживчих очікувань, але й формує унікальні концепції ресторанів, здатні привернути увагу цільової аудиторії завдяки своїй оригінальності. Це, у свою чергу, значно підсилює загальну конкурентоспроможність закладів галузі.

Український ресторанний бізнес має значний потенціал для розвитку. Однак реалізація цього потенціалу напряму залежить від зростання платоспроможності населення. Ситуація на ринку демонструє, що конкуренція за споживача посилюватиметься, а інвестиції у розвиток сервісу та маркетингових стратегій тільки зростатимуть. Водночас, оцінюючи ринок через призму кулінарного та концептуального різноманіття, можна прогнозувати його динамічне і непередбачуване зростання в найближчому майбутньому.

Список використаних джерел

1. Малюта Л.Я., Кузь Т.І., Демко Н.В. Інноваційні моделі організації виробництва та надання сервісу в сфері ресторанної індустрії. Матеріали VIII-ої Всеукраїнської науково-практичної конференції пам’яті почесного професора ТНТУ, академіка НАН України М.Г. Чумаченка «Інновації: аспекти управління, виробництва, сфери обслуговування» ТНТУ імені Івана Пулюя, (Тернопіль, 28 березня 2019 року), 2019. С. 46-47.
2. Соколенко А. С. Інноваційні ресторанні технології : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241–Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло, А. С. Соколенко, М. І. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 151 с.
3. Lee C. A qualitative study of innovation in the restaurant industry / C. Lee, S Shruti,R. Hallak. Anatolia, 2016. P. 367–376.



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ВАРШАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ НАУК ПРО ЖИТТЯ, М. ВАРШАВА, ПОЛЬЩА
ГДАНСЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, М. ГДАНСЬК, ПОЛЬЩА
АЙОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, США
ЗАХІДНОЧЕСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ, ЧЕХІЯ
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЛУЛЕО, ШВЕЦІЯ
ШКОЛА ГУМАНІТАРНИХ НАУК ЛОНДОНСЬКОГО СТОЛИЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ, ВЕЛИКА БРИТАНІЯ
АКАДЕМІЯ ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ “МЕРКУР”, СЛОВАЦЬКА РЕСПУБЛІКА

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

IV МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

«ГОСТИННІСТЬ І ТУРИЗМ МАЙБУТНЬОГО: НАУКОВІ ТА ПРАКТИЧНІ ГОРИЗОНТИ»

30 квітня - 01 травня 2025 року, м. Київ

КИЇВ – 2025

УДК 338.48 “40”

Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: збірник тез доповідей IV-ої міжнародної науково-практичної конференції (30 квітня - 1 травня 2025 р.). Київ: НУБіП України. 2025. 243 с.

Редакційна колегія:

Мельниченко С.В. – доктор економічних наук, професор, завідувачка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Бандура В.М. – доктор технічних наук, професорка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Мосіюк С.І. – кандидат економічних наук, доцентка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції висвітлюються результати наукових досліджень з питань глобального, національного та регіонального розвитку туризму і сфери гостинності, соціокультурного виміру туризму та реалізації концепції сталого розвитку, маркетингу туристичних дестинацій та діджиталізації бізнес-процесів суб’єктів туристичної діяльності, інноваційних технологій та еко-трендів в туристичному і готельно-ресторанному бізнесі.

Видання розраховане для студентів бакалаврату та магістратури, аспірантів, докторантів, дослідників, викладачів, суб’єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. Відповідальність за зміст і достовірність тез доповідей несуть автори. Точки зору авторів публікацій можуть не співпадати з точкою зору редколегії збірника.

© Колектив авторів, 2025
© НУБіП України, 2025