

(3-6 міс.). Така нова концепція закладів харчування – це майбутнє ресторанного бізнесу, де будуть максимально задовольнятися потреби як споживачів, так і власників підприємств.

1. *Інтерактивний ресторан* [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://leater.com/ua/services/interaktivnyy-restoran.html>. 2. Супрученко О. Л. Електронне меню як засіб удосконалення системи замовлень на підприємствах ресторанного господарства / Перспективи розвитку, обліку, контролю та аналізу у контексті євроінтеграції – матеріали конференції, 2014 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dspace.oneu.edu.ua>. 3. Завадинська О. Ю., Ліфіренко О. С., Довга О. О. Підвищення лояльності клієнтів в закладах харчування готельно-ресторанних комплексів шляхом провадження інтерактивних електронних систем [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=5532>. 4. Меню ресторана на планшеті [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://emenu.su>. 5. Маранчак М. У київських ТРЦ і ресторанах з'являться українські інтерактивні столи Kodisoft [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://rau.ua/novyni/kodisoft/>. 6. Інтерактивний ресторан [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://snob.ru/>. 7. Інтерактивний ресторан в Токіо: коли обід перетворюється на казку [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://vikna.if.ua/>.

УДК [640.442:379.821]:001.895:640.432(043.2)

Н. М. ГОБЛИК-МАРКОВИЧ
кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанна справа,
А.ОЧЕРЕТЯНА
студентка.
Мукачівський державний університет,
м. Мукачево

АНТИКАФЕ ЯК ІННОВАЦІЙНА ФОРМА ОРГАНІЗАЦІЇ БІЗНЕСУ

Останнім часом в Україні, як і в усьому світі, все більше стає популярним такий інноваційний спосіб організації бізнесу як коворкінг.

Коворкінг – це специфічна модель роботи, коли працівники одночасно і зайняті, але водночас залишаються незалежними і в змозі вільно використовувати час на свій розсуд. Дані вільні креативні простори досить часто називають тотожними визначеннями, як «коворкінгами», «некафе» або «smart safe». В даних закладах основна концепція полягає у тому, що все надається безкоштовно, окрім часу. Ці заклади працюють за системою «все включено» (відвідувач платить не за їжу та напої, а за час) і являють собою нерухомість нового формату, яка спеціально пристосована для фрілансерів, стартаперів, ІТ-підприємців та маркетологів [1].

Однією з найбільш популярних форм організації даного бізнесу стає саме антикафе.

Антикафе (їх також називають, being place, time safe, time club) – це новий формат закладів, призначення яких виключно для культурного відпочинку, зустрічей, роботи та проведення дозвілля. В таких антикафе не подаються вишукані страви та алкогольні напої. В меню закладу лише безкоштовні чай, кава, печиво, пончики, шоколад. Іншу їжу можна абсолютно вільно принести з собою або замовити з доставкою в іншому, більш традиційному закладі. [2].

У свої діяльності антикафе мають ряд особливостей та відмінностей від звичайних традиційних кафе. Насамперед, кожен відвідувач антикафе вносить певну фіксовану оплату, яка є з розбивкою тарифу похвилинно. У дану вартість може входити вартість чаю, кави та певних солодоців до чаю, якщо такі у даному закладі надаються. Як правило, у більшості антикафе немає знижок, навіть якщо приходить сім'я (мама, тато, діти), то оплата буде стягуватись з кожного члена родини.

Головне джерело доходу антикафе – це похвилинна оплата за перебування в ньому. Вартість складає, як правило, 0,5 гривень за хвилину або 30 гривень за одну годину і по 25 гривень наступні години [3]. Та головною проблемою, яку кожен заклад має вирішувати по своєму, є ведення системи обліку часу, що кожен відвідувач проводить у антикафе. Зазвичай,

адміністратор видає кожному відвідувачу бирку з номером і записує час приходу гостя до спеціального журналу обліку. Краще, звичайно, якщо це електронний облік даних. Більш інноваційні заклади вже на сьогодні обмірковують можливість введення електронних карток (або ж електронних браслетів з чіпами), за допомогою яких більш оперативно і просто можна буде проводити підрахунок і здійснювати контроль. Але, стає зрозумілим те, що дані інновації значно підвищать витрати для власників закладів і, як наслідок, вартість оплати послуг.

Цільова аудиторія антикафе досить різноманітна і включає таких споживачів:

- фрілансерів, тобто тих, кому потрібно місце, де можна спокійно попрацювати (в антикафе є безкоштовні точки доступу WiFi),
- молодь - школярів, студентів, які приходять пограти в настільні ігри, подивитись гуртом кіно і просто разом поспілкуватися,
- ділових людей, яким потрібно місце для зустрічей, проведення переговорів або тренінгів,
- вагітних та мам в декреті, які бажать поспілкуватись і трохи відпочити, організувавши дозвілля для свої дітей.

Слід відмітити, що антикафе користуються великою популярністю в непогоду, коли на вулиці дощ, сніг або дуже холодно.

За формою організації роботи антикафе працює як тайм-кафе, тобто це вільний простір зі зручними меблями (пуфи, дивани) і затишно оформленим інтер'єром. Приміщень має бути мінімум два-три, включаючи невеликий кабінет для приватних бесід і ділових переговорів, а також простору кімнату, в якій можна проводити семінари, тренінги та майстер-класи для великої кількості людей (мінімум 10-15чол), а також санвузол.

Графік роботи кафе залежить від цільової аудиторії. Одні антикафе працюють з полудня до півночі, а в п'ятницю і в суботу – до 2-3 годин ночі, інші вибирають денний режим роботи – з 9 ранку до 20-21 години. Тому, при розширенні графіка роботи антикафе практично нічого не втрачається, крім заробітної плати адміністратору, який буде відкривати заклад вранці та зустрічати гостей [3].

У сучасних антикафе можна займатися різноманітними видами діяльності:

1. Відпочивати. Для мешканців маленьких квартир - це відмінний варіант зібратися великою компанією і пограти в настільні ігри, подивитися кіно і т.д. Часто власники тайм-кафе часто дозволяють своїм гостям приносити їжу і напої з собою і пропонують чай, каву і печиво безкоштовно.
2. Працювати. Багато антикафе - по суті є коворкінг. Тут працюють дизайнери, програмісти, фрілансери, що працюють в різних напрямках.
3. Займатися творчістю. Майстер-класи, лекції, кінопокази, виставки і презентації книг - варіанти заходів практично не обмежений. Все залежить від фантазії власника і його можливостей.

Незалежно від розміру бюджету, у антикафе можна проводити різні івент-заходи. Наприклад, подібні заклади користуються великим попитом серед любителів настільних ігор. Можливі проведення турнірів з настільних ігор з призами для переможців.

Як і для традиційного закладу, наприклад міні-каварні, для антикафе дуже важливу роль відіграє правильно і лаконічно оформлений інтер'єр. За допомогою правильно підбраного інтер'єру можна створити невимушену атмосферу, яка б сприяла відпочинку і, водночас, не відволікала б від роботи відвідувачів.

Матеріально-технічна база, залежно від асортименту надаваних послуг антикафе, повинна включати:

- 1) побутову техніку для організації харчування (кавомашину, кулер, холодильник, мікрохвильову піч),
- 2) інвентар для споживання їжі (посуд, столові набори),
- 3) меблі для відвідувачів (дивани, столи, стільці, крісла),
- 4) меблі для обслуговування (шафи, вішаки для одягу, комірки, тощо),
- 5) інвентар для організації дозвілля та розваг (настільні ігри, телевізор, книги, відеоприставки тощо).

Для професійного підбору матеріально-технічного забезпечення необхідно бути хорошим менеджером, вміти швидко підлаштовуватись під зміни, що відбуваються у галузі. А от для правильної організації роботи в антикафе необхідно підібрати хорошого, кваліфікованого адміністратора, який би міг вести касову звітність, групи у соціальних мережах, з метою просування та реклами закладу, а також слідкувати за порядком та правильною організацією роботи у приміщеннях.

Підсумовуючи вищесказане, можна зробити наступні висновки. Антикафе та їх діяльність – це досить привабливий та перспективний напрямок бізнесу. Адже в сучасному суспільстві все більше урізноманітнюються напрямки організації дозвілля населення. Актуальних є даний вид бізнесу саме в Україні, адже у європейських країнах він вже давно практикується.

1. Малиновська О.Ю. *Географія та туризм*. - 2014. - Випуск 28. *Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні*. - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/malynovska.htm.
2. Антикафе. - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%84%D0%B5>.
3. Д. Черкудинова. *Антикафе: Как заработать на бесплатном чае и печенье*. - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://homebiznes.in.ua/antykafе-yak-zaroblyaty-na-bezkoshthovnomu-chaji-ta-pecheyvi/>.
4. Бізнес-план антикафе. - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://biznes.in.ua/biznes-plan-antykafе/>.
5. Бізнес-план антикафе з розрахунками. - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://biznes-plan.com.ua/gotovyi/antykafе-2>.

УДК 001.895+004:338.48:640.412+640.43(100)(043.2)

М.А. РУБІШ
кандидат економічних наук, ст. викладач
кафедри готельно-ресторанна справа,
Я. ГУЧКО
студентка,
Мукачівський державний університет,
м. Мукачево

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ДОСЯГНЕННЯ СВІТОВОГО ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

В наш час основною характеристикою сучасної економіки є інноваційність. У час науково-технологічного прогресу інновації в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі відіграють одну з головних ролей у конкурентній боротьбі за кожного клієнта закладів розміщення. Завдяки новітнім технологіям підвищується ефективність господарства, якість обслуговування, ефективність охорони номерів і майна гостей.

Для підприємств готельно-ресторанного господарства важливо надавати максимально якісні послуги. В наш час зацікавити гостя зручними апартаментами з міні-кухнею, красивим краєвидом стає все складніше. Сьогодні інтернет wi-fi, басейном, супутниковим телебаченням, сра-саломом у готелі вже нікого не здивувати, як це було кілька років тому. На сьогоднішній час потенційним гостем є людина, яка не уявляє свого життя без використання гаджетів та інтернету.

Ще кілька років тому сфера готельно-ресторанного бізнесу була орієнтована в більшості лише на туристів. Але минуло кілька років і ставка почала все частіше робитися на представників бізнесу. Їхні вимоги щодо комфорту є вищими ніж у туристів. Тому що готелі для ділових людей-це не тільки місце проживання, а ще і їхнє місце роботи. Сучасні готелі тепер створюють конференц зали та пропонують допомогу в організації бізнес-конгресів, переговорів, прес-конференцій. Окрім конференц-залу бізнес готелі пропонують лобі-бари і просто вестибюлі, де зазвичай влаштовують кави-брейк. При цьому такі готелі мають зручне транспортне розташування[3]. В наш час все більшої популярності набуває ведення здорового способу життя. І готелі враховуючи таке прагнення своїх гостей відкривають фітнес-центри, басейни, сра-



МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua

E-mail: info@msu.edu.ua, pr@mail.msu.edu.ua

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>