



ОЛЬГА НАСОНОВА



ДИРЕКТОР  
АНАЛІТИЧНОГО ЦЕНТРУ  
РЕСТОРАНИ УКРАЇНИ

ЗАСНОВНИЦЯ  
ПЕРШОГО УКРАЇНСЬКОГО  
РЕСТОРАННОГО КОНСАЛТИНГУ

СПІВЗАСНОВНИК  
НАЦІОНАЛЬНОЇ  
РЕСТОРАННОЇ АСОЦІАЦІЇ  
УКРАЇНИ

# КОРОТКО ПРО СТАН РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

СКОРОЧЕННЯ РИНКУ НА  
13–14%

ЗАКРИТТЯ СЛАБКИХ  
КОНЦЕНТРАЦІЯ АУДИТОРІЇ В  
БЕЗПЕЧНИХ МІСТАХ  
ПОЛЯРІЗАЦІЯ РИНКУ  
РОЗВИТОК МЕРЕЖ



# ДОХОДИ В УКРАЇНІ

(млрд грн)



# ЗНАКОВІ ВІДКРИТТЯ



ФРАНИК  
КАФЕ-ПЕКАРНЯ



МУСАФІР, ЯШ  
КРИМСЬКО-ТАТАРСЬКА  
КУХНЯ



SLOU  
КАФЕ-ПЕКАРНЯ



НАМЕЛАКА  
КОНДИТЕРСЬКА

# ЗНАКОВІ ВІДКРИТТЯ



GAGA, МАМА—  
МАНАНА  
ГРУЗІЯ



КИТАЙСЬКИЙ  
ПРИВІТ  
БІСТРО



ДЖАНІВІНО  
ПРЕМІАЛЬНА  
ІТАЛІЯ



БЕСАРАБКА  
ФУД-ХОЛ

# ЗНАКОВІ ВІДКРИТТЯ



SOUL НА  
ЯРВАЛУ  
МІСЬКЕ КАФЕ



PIE SPOT  
BURGER  
БУРГЕРНА



EPIC BURGER  
БУРГЕРНА ЗІ  
ЛЬВОВА



СІКЕРА  
ВУЛИЧНІ БАРИ

# ЗНАКОВІ ЗАКРИТТЯ



**ЧАЙКА,  
ЗУСТРІЧ  
СУХОМЛІНА**



**СПЕЛЬТА  
НА ЗОЛОТИХ**



**ТАШІНОМІ  
ПЕРЕРОБИЛИ В  
КАЧО-Е-ПЕПЕ**



**КЕДИ  
КЛАСНИЙ ПАБ**

# ЗНАКОВІ ЗАКРИТТЯ



INCH  
ЗІНЧЕНКО



КРЕНДЕЛЬ  
МЕРЕЖА  
КОНДИТЕРСЬКИХ



ЖИТТЯ  
КОЛИШНІ ЖЗЛ –  
ЖИТТЯ НЕ  
ВДАЛОСЯ



МАФИ З  
КАВОЮ ТА  
ШАУРМОЮ

# Тренди ресторанного бізнесу

## 1 Тренд №1 Копії вдалих концептів



Успішні концепти швидко копіюють.  
Якщо формат зайшов – з'являються  
схожі заклади.

## 2 Тренд №2 Формати-трансформери



Вранці це кав'ярня, ввечері бар,  
сьогодні Азія, завтра додали бургери.

## 3 Тренд №3 Простий якісний продукт, зрозуміла кухня, без викрутасів



Просто смачна Грузія, або піца,  
або суші чи хліб.

## 4 Тренд №4 Кулінарія понад усе



Готова їжа з собою,  
викладена на лінії роздачі.

## 5 Тренд №5 Назад в минуле



Готувати на вогні, в печі,  
варити в чанах, квасити в діжках.

## 6 Тренд №6 Кав'ярня +



Це більше, ніж  
просто кав'ярня.

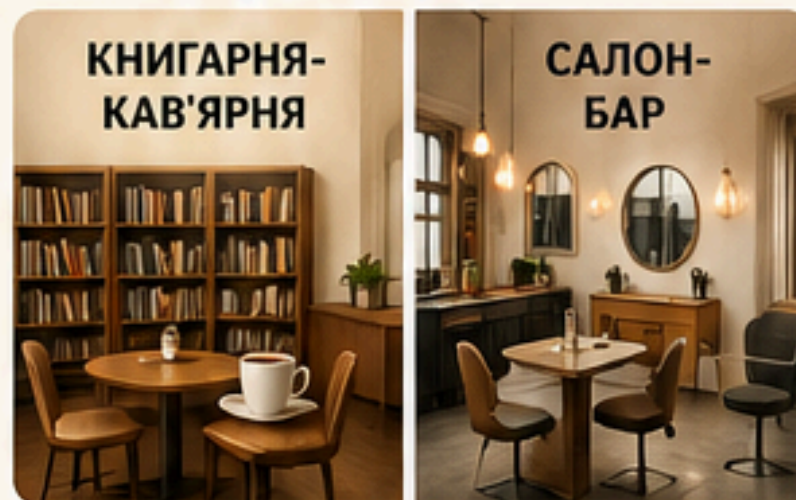
# Тренди ресторанного бізнесу

## 7 Тренд №7 Ресторани для жінок



Рожеве та солодке.

## 8 Тренд №8 Гібриди



КНИГАРНЯ-  
КАВ'ЯРНЯ

САЛОН-  
БАР

Книгарня-кав'ярня, салон-бар та інші несподівані поєднання.

## 9 Тренд №9 Ресторан вдома та де завгодно



Доставка, кейтерінг,  
їжа там, де ви.

## 10 Тренд №10 Самообслуговування



Менше персоналу – більше технологій та зручності для гостя.

## 11 Тренд №11 Ситна національна кухня



Локальні смаки, щедрі порції, традиції – те, що гріє та об'єднує.