

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ФОРМАТА ФУД-ТРАК В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

Конкуренция в сфере общественного питания постоянно растет, увеличивается число ресторанов, кафе, баров, кофеен, клубов, кондитерских, развиваются сети объектов фастфуда, повсеместно устанавливаются вендинговые автоматы, пользуется спросом услуга доставки продукции общественного питания [1].

На наш взгляд, перспективным форматом для рынка Республики Беларусь является фуд-трак — как воплощение стритфуда [1, 2].

Фуд-трак — это кафе-фургон с мобильной кухней для торговли пищевой продукцией и напитками. Его преимуществами являются:

- мобильность. Фуд-трак не ждет, когда придет покупатель, а «едет» к нему сам. «Зная» о скоплении целевой аудитории в определенном месте, кафе на колесах приезжает туда и предлагает свою продукцию;

- экономия на строительстве и аренде. Отсутствуют инвестиции в поиск помещения, ремонт, перепланировку и дизайн-проект;

- быстрая окупаемость. Например, инвестиции в проект фуд-трак «Бургерная на колесах»: рекомендуемая площадь — 8–10 м², сделан на базе автомобиля «Мерседес» (б/у); первоначальные затраты — от 70 тыс. руб. По оценкам владельцев бизнеса, при обслуживании 100 чел. в день фуд-трак окупится в среднем через 6–7 месяцев;

- быстрый выход на рынок. При покупке готового проекта фуд-трака, в который входит автомобиль, комплект оборудования и инвентаря, брендирование и проектирование, на рынок можно выйти всего за 45 дней. Этого достаточно, чтобы установить оборудование, разработать меню, оформить машину и выбрать место [3].

Популярные форматы фуд-трака:

- кофейня. Она должна быть оборудована дорогой и мощной кофемашиной, которая варит настоящий кофе, превосходящий напиток из вендинговых аппаратов. В меню рекомендуется включить не менее 20 позиций кофе, кофейных напитков, коктейлей, смузи, десерты, сэндвичи, выпечку;

- пиццерия. Пиццу готовят на кухне фуд-трака, в меню — не менее 10 позиций плюс салаты, напитки и мороженое;

- бургерная, меню которой основано на авторских рецептах;

- стейки. Для этого формата главное — качественный гриль, жарочная поверхность и хорошее мясо;

- шаверма. Главное для этого формата — жарочная поверхность, хорошее мясо и лаваш [3]. Фуд-трак с профессиональным оборудова-

нием подходит для приготовления суши, лапши, пасты, выпечки, пирожков, осетинских пирогов, шаурмы и т.д.

Однако данный формат не лишен недостатков, таких как: сезонность бизнеса; переоборудованная машина нуждается в полноценном регулярном обслуживании; небольшая площадь; узкое меню.

Источники

1. *Стасюкевич, С. В.* Формат объекта общественного питания и факторы, его определяющие / С. В. Стасюкевич // Экономический рост Республики Беларусь: глобализация, инновационность, устойчивость : материалы XIII Международ. науч.-практ. конф., Минск, 14 мая 2020 г. / Белорус. гос. экон. ун-т ; под ред. В. Ю. Шутилина [и др.]. — Минск, 2020. — С. 267–268.

2. *Стасюкевич, С. В.* Технология организации общественного питания : учеб. пособие / С. В. Стасюкевич, И. В. Уриш. — Минск : РИПО, 2019. — 371 с.

3. Особенности фуд-трака как бизнеса в РБ [Электронный ресурс] // Рынок Северный. — Режим доступа: <https://severny.by/gotovye-biznes-planu-s-raschetami/osobennosti-fud-traka-kak-biznesa-v-rb>. — Дата доступа: 29.11.2023.