

ФУД-АГРЕГАТОРИ НА РИНКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ FOOD AGGREGATORS IN RESTAURANT BUSINESS MARKET

УДК 338.4

DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastruct50-23>

Мендела І.Я.

к.е.н., доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанної
та курортної справи
Прикарпатський національний університет
імені Василя Стефаника
Катренич Ю.С.
студентка
Прикарпатський національний університет
імені Василя Стефаника

Mendela Iryna

Vasyl Stefanyk Precarpathian
National University
Katrenych Yuliia
Vasyl Stefanyk Precarpathian
National University

У статті розглянуто діяльність фуд-агрегаторів на ринку ресторанного бізнесу. В умовах сучасного життя споживачі в усіх сферах життя орієнтуються на комфортність, безпеку, економію часу. Унаслідок постійних змін та пристосування до сучасності ресторанне господарство вимушене зазнавати трансформації. У зв'язку із цим ресторатори займаються реалізацією нових бизнес-моделей, упровадженням цікавих форматів закладів та нестандартних форм обслуговування споживачів. Останнім часом усе більшої популярності набувають служби доставки їжі з ресторанів. Цією доставкою може займатися як власна служба, так і сервіси доставки їжі, тому ресторатору необхідно визначитися зі службою доставки: чи він самостійно здійснює доставку, чи доставкою займається фуд-агрегатор. Ресторатору потрібно тільки укласти договір зі службою доставки і розмістити інформацію про даний заклад на сайті агрегатора чи вдосконалити власний сайт; розглянути також необхідно умови співпраці з тим чи іншим сервісом.

Ключові слова: фуд-агрегатори, доставка, харчування, ресторанний бізнес, сервіс доставки їжі, онлайн-замовлення, dark kitchen.

В статті рассмотрена деятельность фуд-агрегаторов на рынке ресторанного бизнеса. В условиях современной жизни потребители во всех сферах жизни ориентируются на комфортность, безопасность, экономию времени. Вследствие постоянных изменений и адаптации к современности ресторанное хозяйство вынуждено испытывать трансформации. В связи с этим рестораторы занимаются реализацией новых бизнес-моделей, внедрением интересных форматов заведений и нестандартных форм обслуживания потребителей. В последнее время все большую популярность приобретают службы доставки еды из ресторанов. Этой доставкой может заниматься как собственная служба, так и сервисы доставки еды, поэтому ресторатору необходимо определиться со службой доставки: или он самостоятельно осуществляет доставку, или доставкой занимается фуд-агрегатор. Ресторатору нужно только заключить договор со службой доставки и разместить информацию о данном заведении на сайте агрегатора или совершенствовать собственный сайт; рассмотреть также необходимо условия сотрудничества с тем или иным сервисом.

Ключевые слова: фуд-агрегаторы, доставка, питание, ресторанний бізнес, сервис доставки еды, онлайн-заказы, dark kitchen.

The activity of food aggregators in the restaurant business market is represented in the article. In modern life, consumers in all sectors of life focus on comfort, safety and saving time. Due to constant changes and adaptation to modernity, the restaurant industry is required to undergo transformations. In this regard, restaurateurs are engaged in the realisation of new business models, the introduction of interesting formats of establishments and non-standard forms of customer service. These days food delivery services from the restaurants have become increasingly popular. The delivery can be organised by either a private or a food delivery service. Therefore, it is necessary for the restaurateur to agree on the delivery service: whether to carry out the delivery independently or the food aggregator is engaged in the delivery. The food aggregator will offer a wide range of cafes and restaurants to deliver the cooked food. The restaurateur has to sign a contract with the delivery service company and place the information about this fact on the aggregator's website or to improve their own website. It is also necessary to consider the terms of cooperation with the particular service. From all the establishments a person will choose the one of interest and will form the order. The user does not pay interest or a fixed price for working with the site. The prices presented in the online menu are similar to the menu of the establishment published on the official website. Since there is a large number of food delivery services in the market of restaurant services, it is necessary to determine the basic principles of working with such aggregators. The main goal of the establishment is its recognition and increase in the number of orders, the result of which is the growth of profitability of the establishment. The food aggregator principles are considered to be a new stage in the development of the restaurant business market. More and more people today refuse from communicating with delivery services, even by phone and are restricted to online orders. Thus, there are three ways to order food online: aggregator sites that take orders and deliver food; online order and delivery of food directly by public catering establishments; only the kitchen without any room for visitors, which works exclusively for online orders (the so-called dark kitchen).

Key words: food aggregators, delivery, food, restaurant business, food delivery service, online order, dark kitchen.

Постановка проблеми. Сервіси доставки їжі сьогодні користуються попитом через підвищення зайнятості населення, постійну необхідність економії часу на ведення домашнього господарства, а також через загрозу розповсюдження потенційно тяжких інфекційних захворювань, у тому числі пандемії COVID-19. Споживачі все більше орієнтуються на вибір та замовлення готових страв дистанційно додому чи на роботу. Таких фуд-агрегаторів на ринку ресторанного бізнесу все більше, тому необхідно визначити принципи їхньої роботи.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Фуд-агрегатори на ринку ресторанного бізнесу – тема

малодосліджена серед науковців, оскільки сервіси такого формату тільки починають свою роботу в Україні.

Сьогодні в Україні успішно працює безліч сервісів доставки їжі, які активно конкурують один з одним. Можна робити замовлення їжі через сайти-агрегатори. Доставку їжі можна здійснювати безпосередньо власними силами закладів громадського харчування чи за допомогою створення кухні без залу для відвідувачів, що працює виключно за онлайн-замовленнями.

Постановка завдання. Метою дослідження є аналіз діяльності фуд-агрегаторів на ринку ресторанних послуг та виділення основних прин-

ципів роботи фуд-агрегатора на ринку ресторанних послуг.

Виклад основного матеріалу дослідження.

В Україні працюють компанії, які надають послуги з доставки готових страв із закладів громадського харчування, продуктів та інші замовлення. Серед них можна виділити: Glovo, Raketa, Menu.ua, «Екіпаж сервіс», Mister.Am, Eda.ua, Zakaz.ua. Є регіональні сервіси: Royal Service, FranPost, Bolt Food та ін. Цікаві служби Lviv Smart Food у Львові та кейтерингу «Сіль і перець» у Києві, а також 1 euro Delivery.

В Україні сервіс доставки харчування став стрімко розвиватися з кінця жовтня 2018 р. із появою на ринку міжнародного сервісу доставки Glovo. Сьогодні щомісяця у всьому світі доставкою Glovo користуються понад 2,5 млн користувачів, кількість асоційованих партнерів досягає 25 тис. Служба доставки Glovo готова доставити все, що вміщається у рюкзак кур'єра, а вага доставки не повинна перевищувати 9 кг. Вартість сервісу залежить від відстані. В Україні сервіс Glovo розпочав роботу у жовтні 2018 р. та вже представлений у 27 містах [6].

У листопаді 2019 р. на ринку доставки з'явився ще один конкурент, готовий проводити експансію за інвесторські гроші, – стартап Raketa. Raketa – це повністю український проєкт у сфері доставки готової їжі з ресторанів. Компанія працює в м. Дніпро з березня 2018 р. Указаний сервіс працює в 29 містах України [11]. Доступна опція безконтактною доставкою.

Menu.ua – доставка заснована у Вірменії, яка придбала українського оператора Eda.ua у 2019 р. [8]. Компанія працює у Дніпрі та Києві. Сервіс доставки займається доставкою їжі з ресторанів. Eda.ua працює у 29 містах України. Сервіс доставляє замовлення, які можна отримати протягом 45 хвилин. Для зручності користувачів на сайті працює рейтинг закладів, що базується на основі відгуків реальних людей, та діє програма лояльності. Мінімальна сума замовлення – 100 грн, а тарифи на доставку розраховуються виходячи з відстані від ресторану до кінцевої локації [4].

«Екіпаж-сервіс» працює у 28 містах України. Компанія займається доставкою їжі із закладів харчування за 15 категоріями: піца, суші, бургери, шашлик, роли, китайська кухня. Також на сайті представлені ресторани для вегетаріанців, веганів і сиродів, а також італійська, французька, грецька, японська, чеська, індійська, українська кухні [1].

Mister.Am – сервіс замовлення страв із найкращих закладів міста; швидка доставка їжі з ресторанів без націнок. Указаний сервіс працює у 13 містах України [9]. Існує кешбек за кожне замовлення.

Zakaz.ua працює з мережами гіпермаркетів. Необхідно зареєструватися на офіційному сайті, вибрати місто і зону доставки, додати необхідні

продукти в кошик, увести адресу й очікувати кур'єра із замовленням. Вартість продуктів на сайті ідентична тій, що зазначена у магазині [13]. Працює у 15 містах України.

На український ринок на початку 2019 р. зайшов найбільший конкурент Glovo в Європі – американська компанія Uber Eats. Проте український ринок даний сервіс покинув у червні 2020 р.

Royal Service працює у Києві з 2002 р., займається доставкою їжі з ресторанів міста. Консультанти Royal Service надають розгорнуту інформацію про ту чи іншу кухню, сезонне меню ресторанів та всі цікаві й нові пропозиції з меню закладів, які є в каталозі сервісу [12].

Сервіс Bolt запустив у Києві доставку їжі Bolt Food із жовтня 2020 р. Доставка замовлень у Bolt Food на момент запуску – безкоштовна. Мінімальна сума замовлення – 100 грн, середній час доставки замовлення – 20–40 хвилин [3].

FranPost – сервіс із доставки їжі в місті Івано-Франківську. Компанія з гнучкими тарифами на доставку, можливістю відстежити процес виконання замовлення [5].

Lviv Smart Food включає таку модель бізнесу: меню, що включає сніданок, обід і вечерю, коштує 400 грн; кур'єр доставляє 5–6 контейнерів з їжею о 21–22 годині, і це меню розраховане на наступний день [7]. Наступного вечора кур'єр приїжджає, привозить нові контейнери і забирає використані. Компанія займається сортуванням, зменшенням харчових відходів, використанням локальних продуктів. Сервіс працює у Львові.

«Сіль і перець» пропонує послуги кейтерингу з організації банкету, фуршету, кави-брейку, барбекю. Компанія додатково пропонує послуги оренди столів і стільців та доставки меблів. Мінімальна вартість фуршету – 8 тис грн. На сайті можна вибрати пакети послуг проведення заходу: економ, бізнес, преміум. Сервіс пропонує розрахувати самостійно вартість заходу виходячи з кількості людей, які будуть присутні. Сервіс працює у Києві [2].

1 euro Delivery займається доставкою їжі до Бучі, Гостомелю, Вишгороду, Ірпіня, Києва, Коцюбинського, Петропавлівської Борщагівки, Софіївської Борщагівки та Чайки. Це новий сервіс Києва. Умови – універсальні. Доставка по Києву коштує 50 грн, за місто – 100 грн. І жодних обмежень на кшталт мінімальної суми замовлення немає. Працюють за стандартами НАССР [10].

Виходячи з результатів аналізу фуд-агрегаторів на ринку ресторанних послуг України, можна виділити основні принципи їхньої роботи (рис.1).

Карантин став чудовою нагодою спробувати нову для багатьох послугу доставки готових страв.

Висновки з проведеного дослідження. Отже, найбільшими конкурентами на ринку закладів фуд-агрегаторів є два могутні фуд-сервіси – Glovo і RAKETA. Але потрібно визнати, що нелегкі



Рис. 1. Принципи роботи фуд-агрегаторів на ринку ресторанних послуг України

*принципи окремих служб доставки

умови сучасного життя і умови для запобігання COVID-19, як би дивно це не звучало, спонукають розвиток даних сервісів та мотивують їх вихід на новий рівень. Можна прогнозувати, що завдяки правильній стратегії ці заклади досягнуть успіху і вийдуть на нові ринки, а також будуть створюватися нові заклади у подібному форматі. Тому це питання однозначно вимагає вивчення та дослідження. Можна зробити висновок, що дотримання принципів роботи фуд-агрегаторів на ринку ресторанних послуг призведе до збільшення кількості лояльних клієнтів.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Екіпаж сервіс. URL: <https://ekipazh-service.com.ua> (дата звернення: 22.12.2020).
2. Сіль і Перець. Кейтеринг. URL: <https://saltandpepper.com.ua> (дата звернення: 22.12.2020).
3. Bolt Food. URL: <https://food.bolt.eu/uk-ua> (дата звернення: 22.12.2020).
4. Eda.ua. URL: <https://eda.ua> (дата звернення: 22.12.2020).
5. FranPost. URL: <https://franpost.com.ua> (дата звернення: 22.12.2020).
6. Glovo. URL: <https://glovoapp.com/uk/> (дата звернення: 22.12.2020).
7. Lviv Smart Food. URL: <http://smartfood.lviv.ua/> (дата звернення: 22.12.2020).
8. Menu.ua. URL: <http://go.menu.ua/menuapp#News> (дата звернення: 22.12.2020).
9. Mister.Am. URL: <https://misteram.com.ua/> (дата звернення: 22.12.2020).
10. One euro Delivery. URL: <https://1ed.com.ua/> (дата звернення: 22.12.2020).
11. Raketa. URL: <https://raketaapp.com/> (дата звернення: 22.12.2020).
12. Royal Service. URL: <https://rsd.com.ua/delivery.html> (дата звернення: 22.12.2020).
13. Zakazua. URL: <https://zakaz.ua/uk/> (дата звернення: 22.12.2020).

REFERENCES:

1. Ekipazhservis. Available at: <https://ekipazh-service.com.ua/> (accessed 22 December 2020).
2. Silj i Perecj. Kejtjeryngh. Available at: <https://saltandpepper.com.ua/> (accessed 22 December 2020).
3. Bolt Food. URL: <https://food.bolt.eu/uk-ua/> (accessed 22 December 2020).
4. Eda.ua. Available at: <https://eda.ua/> (accessed 22 December 2020).
5. FranPost. Available at: <https://franpost.com.ua/> (accessed 22 December 2020).
6. Glovo. Available at: <https://glovoapp.com/uk/> (accessed 22 December 2020).
7. Lviv Smart Food. Available at: <http://smartfood.lviv.ua/> (accessed 22 December 2020).
8. Menu.ua. URL: <http://go.menu.ua/menuapp#News> (accessed 22 December 2020).
9. Mister.Am. Available at: <https://misteram.com.ua/> (accessed 22 December 2020).
10. One euro Delivery. Available at: <https://1ed.com.ua/> (accessed 22 December 2020).
11. Raketa. Available at: <https://raketaapp.com/> (accessed 22 December 2020).
12. Royal Service. Available at: <https://rsd.com.ua/delivery.html> (accessed 22 December 2020).
13. Zakazua. Available at: <https://zakaz.ua/uk/> (accessed 22 December 2020).