

УДК 640.432:641.56(=581)

Русавська В. А.

rusavska18@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-2741-6597

к.і.н., професор,

Київський національний університет культури і мистецтв, м. Київ

Богомаз В. О.

vasyabogomaz@gmail.com, ORCID ID: 0009-0009-6873-3909

бакалавр,

Київський національний університет культури і мистецтв, м. Київ

НОТ РОТ ЯК ТРЕНДОВИЙ ФОРМАТ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Анотація. Статтю присвячено дослідженню ресторанів формату Hot Pot та визначенню перспектив розвитку закладів такого формату на українському ринку ресторанного господарства. При значному попиті на ресторани східноазійської кухні серед споживачів України, ресторани китайської кухні формату Hot Pot залишаються новими та недостатньо дослідженими. Охарактеризовано споживання кулінарної продукції у форматі Hot Pot. Наведено рецептури видів Hot Pot в залежності від регіону. Рецептура Hot Pot може варіюватися в залежності від регіону, що створює різні види Hot Pot. Ця кулінарна страва набула поширення східноазійському регіоні в багатьох країнах: Японія, Південна Корея, В'єтнам, Китай, Малайзія, Монголія, Філіппіни, Таїланд. Найбільш популярні види Hot Pot: Chanko-nabe, Kimchi Lau, Ma la, Malaysian, Mongolian, Shabu-shabu, Sinigang, Suan cai, Suki, Sukiyaki, Thai, Tom yum. Наведено представників ресторанів формату Hot Pot на українському ринку ресторанного господарства, а також наведено 10 найкращих ресторанів такого формату у світі, серед яких: «Hotpot, plz» – перший в Україні ресторан формату Hot Pot; Chengdu Huangcheng Laoma, Lao Ma Tou, Dong Lai Shun, Little Sheep, Shu Jin Xian Hot Pot..., Li Xuan, Budaoweng Hotpot Cuisine, San Xi Lou, Him Kee – Китай; Wu Lao Guo – Тайвань. Проведено аналіз кількості ресторанів формату Hot Pot у період 2015–2021рр, визначено, що кількість ресторанів такого формату зросла з 156 000 до 242 000 одиниць. Проаналізовано сегменти світового ринку ресторанів формату Hot Pot відповідно до географічного показника. Розроблено та надано технологічну схему виготовлення страви Hot Pot. Запропоновано модель сервісного обслуговування, шляхом організації комплексної ділянки для приготування – споживання страви Hot Pot, з урахування особливостей роботи устаткування Hot Pot в торгівельній залі ресторану. Спроектовано торгівельну залу для ресторану формату Hot Pot. Визначено кулінарне обладнання для організації ресторану формату Hot Pot та загальні витрати на його закупівлю. Після проведеного ґрунтовного аналізу, на нашу думку, при правильному підході до планування ресторанів формату Hot Pot, розвиток таких закладів на українському ринку ресторанного господарства є досить перспективним, а напрямки наукових досліджень в перспективі можуть бути спрямовані на дослідження таких ресторанів формату Hot Pot в Україні.

Ключові слова: Hot Pot, ресторан, ресторанний бізнес, китайська кухня, тренд.

Rusavska Valentyna

rusavska18@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-2741-6597

PhD in Historical Sciences, Professor,

Kyiv National University of Culture and Arts, Kyiv

Bohomaz Vasyl

vasyabogomaz@gmail.com, ORCID ID: 0009-0009-6873-3909

Bachelor,

Kyiv National University of Culture and Arts, Kyiv

HOT POT AS A TRENDY FORMAT OF THE RESTAURANT BUSINESS

Abstract. The article is devoted to the study of Hot Pot restaurants and determination of the prospects for the development of such establishments in the Ukrainian restaurant market. Despite the significant demand for East Asian cuisine among Ukrainian consumers, Chinese restaurants in the Hot Pot format remain new and insufficiently researched. The consumption of culinary products in the Hot Pot format is characterized. The recipes of Hot Pot types are presented depending on the region. The recipe of Hot Pot can vary depending on the region, which creates different types of Hot Pot. This culinary dish is popular in the East Asian region in many countries: Japan, South Korea, Vietnam, China, Malaysia, Mongolia, Philippines, Thailand. The most popular types of Hot Pot are: Chanko-nabe, Kimchi Lau, Ma la, Malaysian, Mongolian, Shabu-shabu, Sinigang, Suan cai, Suki, Sukiyaki, Thai, Tom yum. The article presents representatives of Hot Pot restaurants in the Ukrainian restaurant market, as well as the top 10 best restaurants of this format in the world, including: "Hotpot, plz" – the first Hot Pot restaurant in Ukraine; Chengdu Huangcheng Laoma, Lao Ma Tou, Dong Lai Shun, Little Sheep, Shu Jin Xian Hot Pot..., Li Xuan, Budaoweng Hotpot Cuisine, San Xi Lou, Him Kee – China; Wu Lao Guo – Taiwan. An analysis of the number of Hot Pot restaurants in the period 2015–2021 is carried out, it is determined that the number of restaurants of this format has increased from 156,000 to 242,000 units. The segments of the global market of Hot Pot restaurants are analyzed in accordance with the geographical indicator. A technological scheme for the production of Hot Pot dishes has been developed and presented. A model of service is proposed by organizing a complex area for the preparation and consumption of Hot Pot dishes, taking into account the peculiarities of Hot Pot equipment in the restaurant's trading floor. A sales area for a Hot Pot restaurant has been designed. The culinary equipment for the organization of the Hot Pot restaurant and the total cost of its purchase were determined. After a thorough analysis, in our opinion, with the right approach to the planning of Hot Pot restaurants, the development of such establishments in the Ukrainian restaurant market is quite promising, and the directions of scientific research in the future may be aimed at studying Hot Pot restaurants in Ukraine.

Key words: Hot Pot, restaurant, restaurant business, Chinese cuisine, trend.

JEL Classification: L83

DOI: <https://doi.org/10.32782/2522-1256-2023-37-07>

Постановка проблеми. При високому зацікавленні споживачів України в східно-азійській кухні, зокрема китайській, постає завдання дослідження ринку послуг ресторанного господарства в Китаї та аналізу автентичних форматів ресторанів. Одним із таких форматів закладів ресторанного господарства є формат Hot Pot. Історія виникнення та глобалізації Hot Pot має багато особливостей, на які зосереджене дане дослідження. Досвід глобалізації світових мереж ресторанів формату Hot Pot є важливим при розробленні та запровадженні ресторанів такого формату на українському ринку ресторанного господарства.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Основні дослідження даної проблеми знайшли місце серед робіт закордонних науковців, до переліку яких входить: Аму Kimoto-Kahn [8], Harriet Davidson [9], James I. McDougall [6] та інші. Організація ресторанів формату Hot Pot

мінімально досліджена в українському інформаційному просторі та потребує, на нашу думку, всебічного дослідження.

Постановка завдання. Метою дослідження є здійснення теоретико-практичного аналізу організації ресторанів формату Hot Pot та особливостей страви Hot Pot; розробка моделі організації комплексної ділянки сервісного обслуговування в ресторані формату Hot Pot.

Виклад основного матеріалу дослідження. Наразі, у кулінарному мистецтві традиційної китайської кухні популярною є традиційна китайська страва, яке існує вже понад тисячу років, і залишається пріоритетним вибором серед споживачів китайської кухні. Hot Pot (укр. гарячий горщик) – це спосіб приготування їжі, який виник у Китаї, як популярна страва, яку люблять багато людей у всьому світі.

В рамках дослідження варто ознайомитися з історією виникнення цієї страви. Китайський Hot Pot сягає часів династії Тан (618–907 рр. н. е.), коли він був поширеною стравою серед королівського двору. Пізніше монголи популяризували його під час династії Юань (1271–1368 рр. н. е.), коли вони вторглися в Китай. Монголи принесли з собою власні кулінарні традиції, які включали варіння м'яса та овочів у великому горщику. Китайці перейняли цей спосіб приготування і зробили його власним, додавши свої унікальні інгредієнти та спеції [3].

Задумка китайського Hot Pot проста – горщик з киплячим бульйоном стоїть у центрі столу, і відвідувачі готують обрані за своїм уподобанням сирі інгредієнти в бульйоні. Існує незліченна кількість варіацій страви в залежності від східноазійського регіону. Основним інгредієнтом Hot Pot є м'ясо, але альтернативними компонентами можуть бути інші білкові продукти як риба, креветки, кальмари, краби, раки, а також овочі – капуста, шпинат, салат, морква, паростки квасолі, дайкон, картопля та батат, різні види грибів, гарбуз, водорості [8]. Китайська рецептура Hot Pot може варіюватися в залежності від регіону, що створює різні види Hot Pot. Ця кулінарна страва набула поширення східноазійському регіоні в багатьох країнах: Японія, Південна Корея, В'єтнам, Китай, Малайзія, Монголія, Філіппіни, Таїланд. Найбільш популярні види Hot Pot: Chanko-nabe, Kimchi Lau, Ma la, Malaysian, Mongolian, Shabu-shabu, Sinigang, Suan cai, Suki, Sukiyaki, Thai, Tom yum наведені у таблиці 1.

Із аналізу таблиці 1 можна ствердити, що основним інгредієнтом для бульйону використовується м'ясо, а саме: яловичина, свинина, курка. В окремих країнах, як то Таїланд, Філіппіни, В'єтнам і Японія використовуються морепродукти: креветки, мідії. Як можна побачити, в широкому асортименті використовуються овочі і соуси, характерні для відповідного регіону.

Однією з причин, чому китайський Hot Pot став таким популярним, є те, що це загальна страва, якою можна поділитися з родиною та друзями. Спільний горщик заохочує розмову та взаємодію між відвідувачами [9].

Ще однією причиною популярності китайського Hot Pot є його користь для здоров'я. Бульйон, який використовується в Hot Pot, часто готують із додаванням різноманітних

трав і спецій, які, як вважається, мають лікувальні властивості. Наприклад, деякі бульйони можуть містити такі інгредієнти, як імбир, часник і бадьян, які, як відомо, мають протизапальні властивості та можуть сприяти покращенню травлення.

Hot Pot в сучасному вигляді почав розвиватися на початку XIX ст. Ресторанні підприємства такого формату набули світового поширення на початку XX ст. після заснування цих закладів у США [6].

Представником закладів формату Hot Pot в Україні є київський ресторан «Hotpot, plz» – перший в Україні, який відтворює традиційну культуру Китаю [1]. Серед закордонних ресторанів формату Hot Pot, 10 найкращих на думку споживачів: Chengdu Huangcheng Laoma, Lao Ma Tou, Dong Lai Shun, Little Sheep, Shu Jin Xian Hot Pot..., Li Xuan, Budaoweng Hotpot Cuisine, San Xi Lou, Him Kee – Китай; Wu Lao Guo – Тайвань [2].

Для визначення доцільності розвитку ресторанів формату Hot Pot на українському ринку закладів ресторанного господарства було проаналізовано стан світового ринку, а саме ріст кількості закладів такого формату у період з 2015 по 2021 рік (рис. 1) та сегменти світового ринку закладів формату Hot Pot (рис. 2).

Як можна побачити з діаграми, кількість ресторанів формату Hot Pot по всьому світу зростає з 2015 року, з річним темпом зростання від 8% до 13%. Темп зростання залишався стійким до 2020 року, коли пандемія COVID-19 почала суттєво впливати на ресторанну галузь. Хоча кількість ресторанів формату Hot Pot продовжувала зростати в 2020 році, темп зростання був повільнішим, ніж у попередні роки.

Незважаючи на пандемію, ресторани формату Hot Pot продовжують розширюватися, з оцінкою в 232 000 ресторанів світу в 2021 році. Це свідчить про те, що ресторани формату Hot Pot стають все популярнішим варіантом для харчування по всьому світу та можуть продовжувати зростати у популярності в наступні роки.

Світовий ринок ресторанів формату Hot Pot за географічним показником можна сегментувати на: Азію, Європу, Північну Америку, Південну Америку, Африку та Австралію. Відповідно до діаграми, найбільш поширені ресторани формату Hot Pot у Азії, налічуючи 97,3% закладів такого формату станом на 2021 рік; 1% закладів розміщені в Європі;

Таблиця 1

Варіації Hot Pot в залежності від регіону

Вид	Регіон	Інгредієнти
Chanko-nabe	Японія	м'ясо (яловичина, свинина або курка), морепродукти (кальмари, креветки), овочі (шпинат, листові цибуля), гриби, тофу, бульйон (кур'ячий або рибний)
Kimchi	Південна Корея	м'ясо (свинина або курка), квашений капустяний салат (кімчі), овочі (цибуля, цукіні), гриби, соус (часник, кімчі соус, соєвий соус), бульйон (грибний або кур'ячий)
Lau	В'єтнам	м'ясо (яловичина, свинина або курка), морепродукти (креветки, мідії), гриби, овочі (бамбукові пагони, китайська капуста), соус (сік лайму, рибний соус, часник), бульйон (грибний або кур'ячий)
Ma la	Китай	м'ясо (яловичина, баранина або свинина), овочі (картопля, морква, китайська капуста, гриби), гострий соус (чили, сіль, часник, соєвий соус), бульйон
Malaysian	Малайзія	м'ясо (яловичина або курка), овочі (бамбукові пагони, гриби, китайська капуста), яйце, соус (соєвий соус, цукор, тамаринд, галангал), бульйон (кокосовий або кур'ячий)
Mongolian	Монголія	м'ясо (баранина), овочі (цибуля, картопля, морква), тофу, соус (соєвий соус, цукор, часник), бульйон (з м'яса баранини або кур'ячий)
Shabu-shabu	Японія	м'ясо (яловичина або свинина), овочі (шпинат, дайкон), гриби, соус (соєвий соус, соус з редьки), бульйон
Sinigang	Філіппіни	м'ясо (свинина або курка), овочі (кабачки, помідори), філіппінський тамаринд, соус (соєвий соус, цукор), бульйон
Suan cai	Китай	м'ясо (яловичина, свинина або курка), квашена китайська капуста, овочі (цибуля, морква, картопля), соус (часник, соєвий соус), бульйон
Suki	Філіппіни	м'ясо (яловичина, свинина або курка), морепродукти (креветки, мідії), овочі (кабачки, гарбуз, дайкон), соус (соєвий соус, цукор, часник, кетчуп), бульйон (креветковий або кур'ячий)
Sukiyaki	Японія	м'ясо (яловичина або свинина), овочі (шпинат, шіітаке гриби, китайська капуста, гриби енокі), яйце, соус (соєвий соус, цукор), бульйон
Thai	Таїланд	м'ясо (яловичина або свинина), морепродукти (креветки, мідії), овочі (гриби шіітаке, китайська капуста, бамбукові пагони), соус (соєвий соус, цукор, часник, лаймовий сік), бульйон (кокосовий або кур'ячий)
Tom yum	Таїланд	м'ясо (креветки або курка), гриби (шіітаке або стрілач), лемонграсс, листя кафір лайму, галангал (тайський імбир), соус том-ям, бульйон (креветковий або кур'ячий)

Джерело: складено авторами на основі [8]

1,2% – Північна Америка; 0,3% – Південна Америка; 0,2% – Африка та Австралія.

Досвід років показав, що на початку своєї глобалізації, ресторани формату Hot Pot не дуже прижилися на світовому ринку. Так у журналі Forbes 2014 року випуску вказано, що не зважаючи на успішне функціонування ресторанів формату Hot Pot мережі «Haidilao» в Китаї, її спроби розширити бізнес за кордоном не принесли очікуваного результату. Рекламна кампанія була недостатньою, а також не було враховано культурних та кулінарних відмінностей між Китаєм і США [10].

Стаття підкреслює важливість врахування місцевих особливостей та налагодження зв'язків з місцевими постачальниками та клієнтами при розширенні бізнесу за кордоном. Крім того, стаття показує, що успіх на одному ринку не гарантує успіху на інших ринках.

У 2023 році британське агенство новин і постачальник даних про фінансові ринки «Reuters» опублікувало статтю, яка описує позитивний прогноз для міжнародної одиниці китайської мережі «Haidilao» ресторанів формату Hot Pot [5]. Згідно з оголошенням компанії, вони очікують отримати прибуток

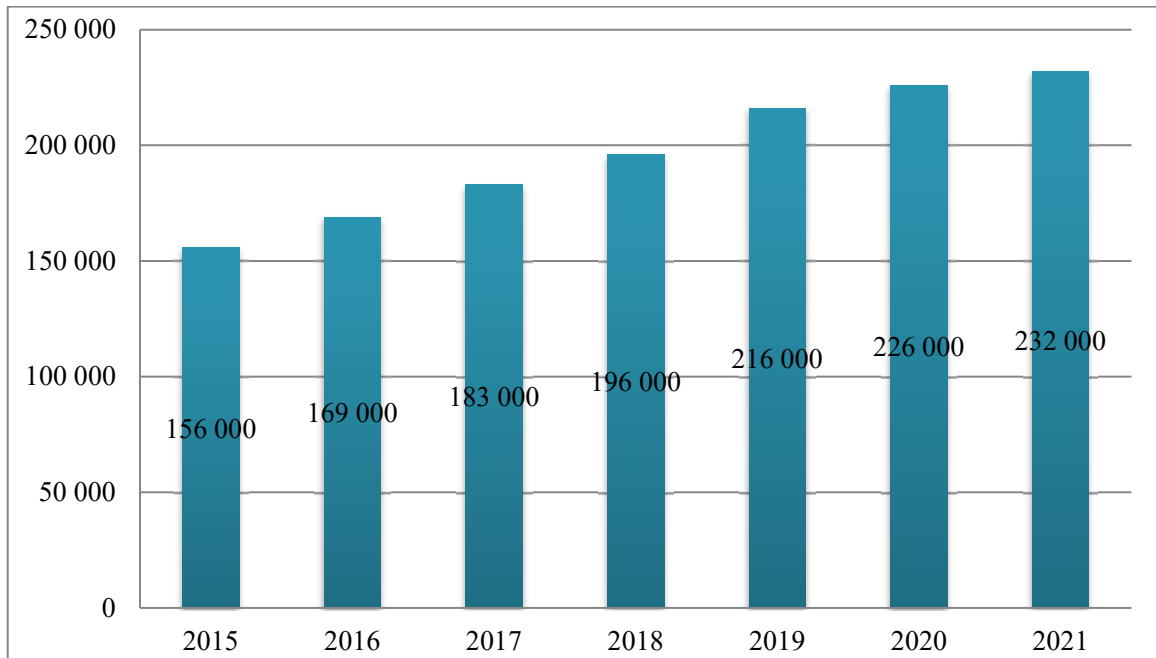


Рис. 1. Кількість ресторанів формату Hot Pot на глобальному ринку ресторанного господарства у період 2015–2021 рр.

Джерело: складено авторами на основі онлайн-платформи, яка пропонує статистичні дані та звіти «Statista»

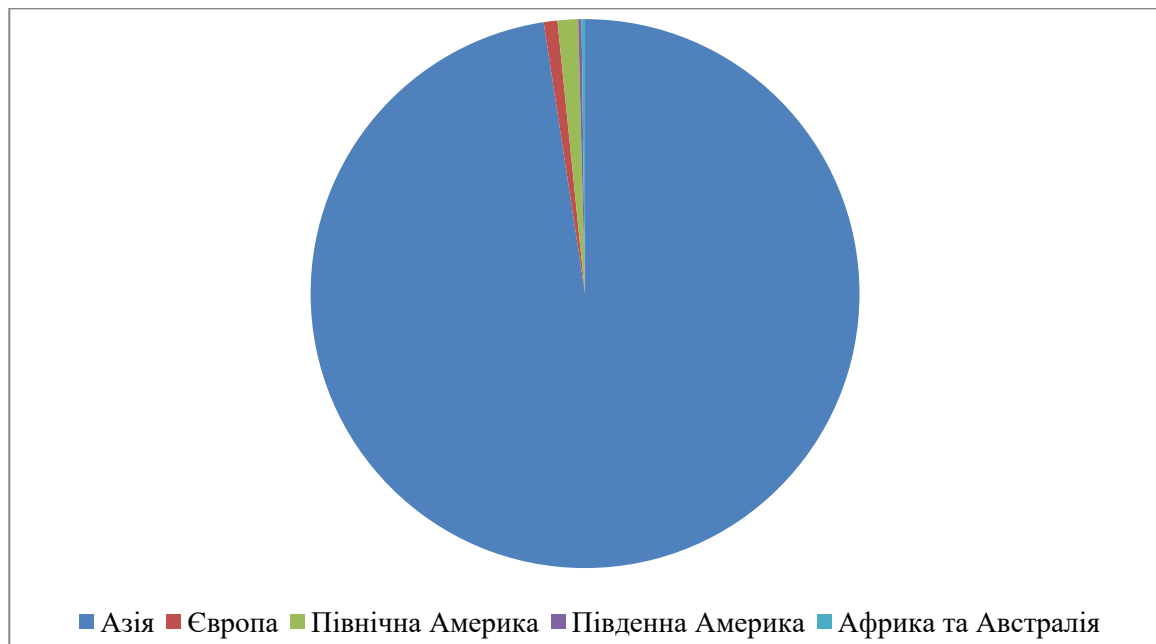


Рис. 2. Сегменти світового ринку ресторанів формату Hot Pot за географічним показником (%) станом на 2021 р.

Джерело: складено авторами на основі онлайн-платформи, яка пропонує статистичні дані та звіти «Statista»

у 2023 році на фоні відновлення попиту на послуги харчування у світі. Стаття підкреслює важливість адаптації до змін в ситуації на ринку та використання нових можливос-

тей. «Haidilao» зосереджується на розвитку бізнесу в Італії, Німеччині та інших країнах Європи, а також на розширенні місцевого ринку в Шанхаї.

Відповідно до проведеного аналізу можна зазначити, що ресторани формату Hot Pot стрімко набирали популярність до початку пандемії COVID-19, та навіть під час пандемії їх кількість збільшувалась, однак значно меншим темпом. Очікується подальше зростання ресторанів такого формату. Беручи до уваги той факт, що в Україні лише один ресторан формату Hot Pot, це свідчить про відсутність конкурентів, а відтак і розвитку закладів такого формату. Враховуючи амбіції китайської компанії «Haidilao» щодо розширення своєї мережі на світовому ринку, зокрема європейському у 2023 році, можна ствердити, що заклади такого формату мають певний попит не тільки в Китаї, а й за кордоном. Відповідно проаналізувавши помилки перших спроб глобалізації ресторанів формату Hot Pot, можна локалізувати страву відповідно до вподобань українців, а також запустити достойну маркетингову кампанію. На нашу думку, при правильному підході до планування ресторанів формату Hot Pot, розвиток таких закладів на українському ринку ресторанного господарства є досить перспективним.

Під час проведення дослідження розроблено та надано технологічну схему страви Hot Pot; запропоновано модель організації комплексної ділянки сервісного обслуговування в ресторані формату Hot Pot.

Організація закладу ресторанного господарства формату Hot Pot має свої особливості. Відтак технологічний процес розпочинається у виробничому приміщенні з попереднього приготування м'ясного, рибного, з морепродуктів, овочевого, грибного або кокосового бульйону залежно від замовлення споживача. Приготовлений бульйон подається у гарячому вигляді ($t = 75^{\circ}\text{C}$) у відповідну конструкцію комплексної ділянки сервісного обслуговування, де відбувається постійне нагрівання до температури кипіння ($t = 100^{\circ}\text{C}$) та постійна подальша підтримка цього процесу. Процес кипіння відбувається в устаткуванні Hot Pot за рахунок його конструкції, де відповідно до рис. 4. вмонтована індукційна плитка, вентиляційне кільце, горщик для бульйону та підіймальна сітка.

Механічно оброблена сировина, як інгредієнт для страви Hot Pot, подається споживачам у сирому вигляді на плато (*франц.* plateau – пласкість, рівнина). Плато є видом кулінарного сервірування, яке складається з нарізаної кулінарної продукції, зазвичай розміщеної на

пласкому дерев'яному або скляному підносі. Споживачі самостійно обирають інгредієнт і проводять його теплову кулінарну обробку безпосередньо в бульйоні на комплексній ділянці сервісного обслуговування торгівельної зали, яка стає одночасно місцем приготування та споживання.

Технологічний процес виготовлення страви Hot Pot передбачає механічну кулінарну обробку та подальшу теплову кулінарну обробку безпосередньо в бульйоні на ділянці сервісного обслуговування торгівельної зали.

Сире м'ясо – яловичину, баранину або свинину, філе риби тонко нарізають слайсами (1–2 мм), а нерибну водну сировину (креветки, кальмари та гребінці, кульки з креветок) використовують цілими. Рекомендовано готувати м'ясо та морепродукти в бульйоні протягом 0,5 – 1 хв (в залежності від розміру слайсів) до повного їх приготування.

Як альтернативний варіант, за бажанням споживачів, напівфабрикати високого ступеня готовності з м'яса та морепродуктів можуть подаватися як попередньо відварені кульки з яловичини, свинини, риби, кальмарів і змішаних кульок із морепродуктів, які попередньо приготовані, і подаються в готовий бульйон.

Овочі: більшість овочів очищують від шкірки та нарізають скибочками 5 мм. Можлива нарізка невеликими шматочками розміром 1 см, але чим вони товщі, тим більший час приготування.

Гриби: гриби енокі – відрізають 10–20 мм від основи та розділяють основний пучок енокі на декілька менших, готують до м'якості (30–45 секунд); королівські гриби – обрізають кінчики, тонко нарізають, час приготування: 2 хвилини; гриби шиїтаке – обрізають стебла з корінням, рекомендовано додати в бульйон раніше, оскільки вони придадуть характерний смак; час варіння: 2–3 хвилини; гриби шимедзі – розділяють на окремі гриби, час приготування: 2–3 хвилини.

Тофу та соєва сировина: більшість соєвої продукції подають уже приготовлену, залишається її лише підігріти, зануривши в бульйон на деякий час. Сушені бобові сирні палички – замочують у воді на 3–4 години, нарізають шматочками по 4 см; заморожений тофу – нарізають невеликими шматочками по 2 см; рулетки з сушеної квасолі – готують 20–30 с.; іншою соєвою сировиною можуть бути сушені листи тофу, свіжі листи тофу, пресований тофу.

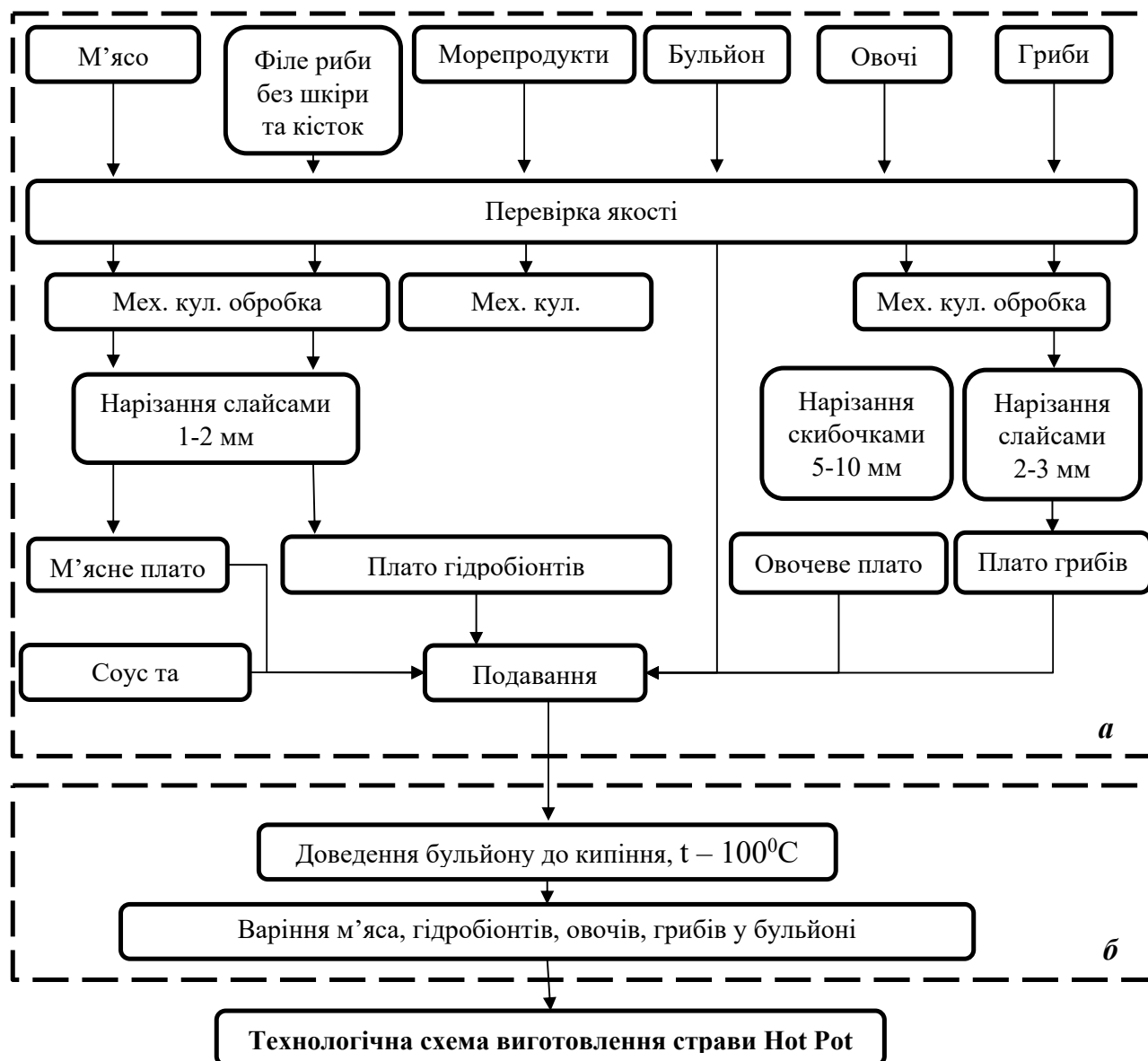


Рис. 3. Технологічна схема виготовлення страви Hot Pot

а – процес відбувається у виробничих цехах; б – процес відбувається в торгівельній залі

Джерело: авторська розробка

Соуси та добавки: китайська кунжутна паста або соус, арахісове масло або арахісовий соус, соєвий соус, соус Ша Ча (китайський соус для барбекю), кунжутна олія, сичуаньська перцева олія, олія чилі/соус, часниковий соус чилі, китайський чорний оцет/рисовий оцет, білий перець, підсмажений кунжут, подрібнений часник, нарізана цибуля, подрібнена кінза, смажена цибуля шалот або часник [4].

Сама концепція ресторану формату Hot Pot передбачає унікальну страву ресторану такого формату. Унікальність страви передбачає оригінальність подачі інгредієнтів для їх приго-

тування в бульйоні та забезпечує одночасно процес приготування і споживання страви Hot Pot, тому це вимагає спеціального обладнання, яке технологічно і сервісно забезпечує процес приготування – споживання. Це спеціальні комплексні ділянки, які передбачають оригінальність конструкції столів для останніх. Пропонуємо Модель організації комплексної ділянки сервісного обслуговування в ресторані формату Hot Pot та їх особливості.

Під час споживання харчової продукції у ресторані формату Hot Pot виділяється значна кількість пару в наслідок постійного кипіння бульйону. Сучасне устаткування Hot Pot

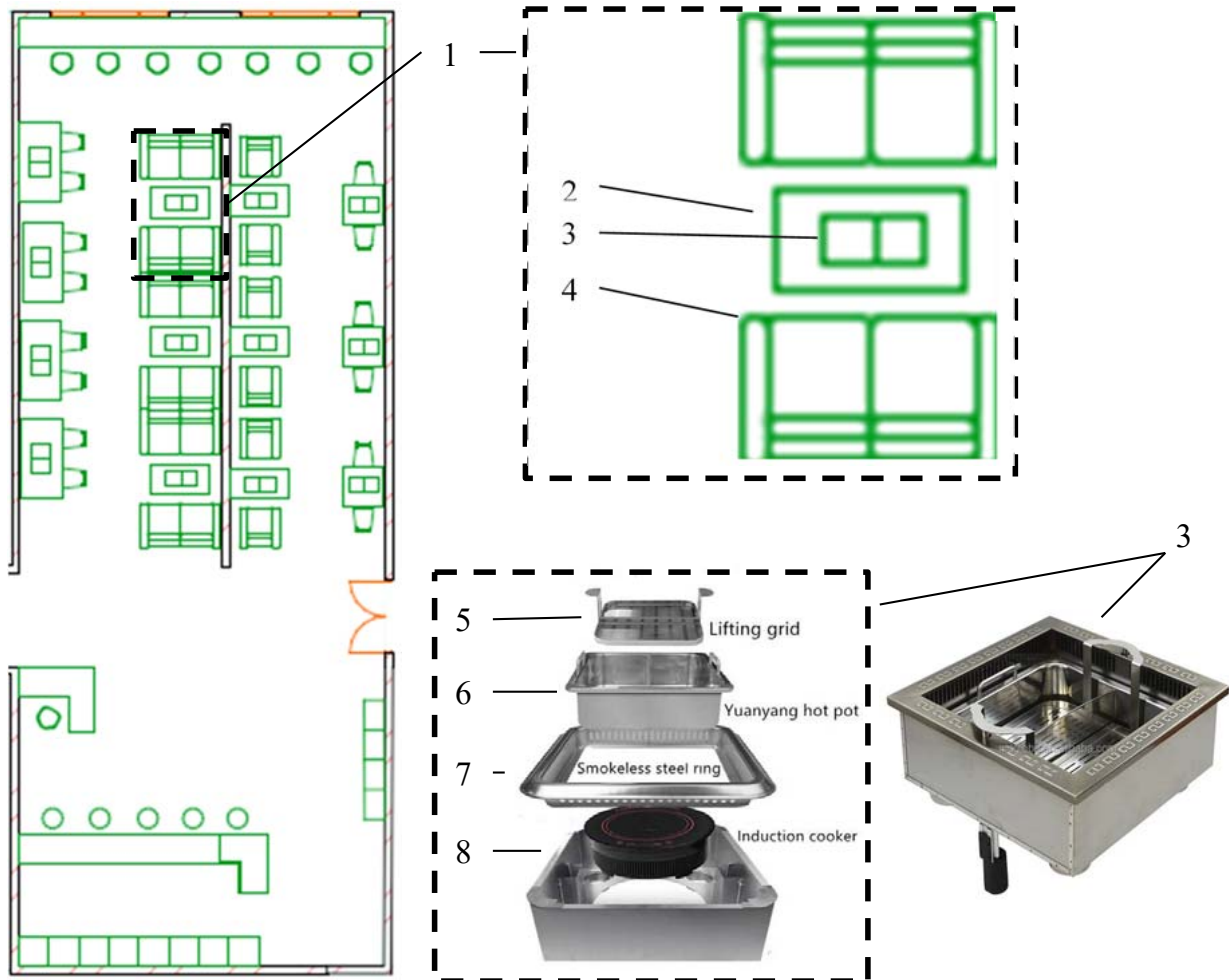


Рис. 4. Модель організації комплексної ділянки сервісного обслуговування в ресторані формату Hot Pot

1 – комплексна ділянка сервісного обслуговування; 2 – комерційний стіл для Hot Pot; 3 – устаткування Hot Pot; 4 – стілець; 5 – підймальна сітка (lifting grid); 6 – горщик для бульйону (yuanyang hot pot); 7 – вентиляційне кільце (smokeless ring); 8 – індукційна плітка

Джерело: авторська розробка

оснащене очищувачем пару (англ. smokeless purifier), який потрапляє до очищувача через вентиляційне кільце. Така система очищення повітря дозволяє закладам ресторанного господарства формату Hot Pot не використовувати додаткові вентиляційні комунікації в торгівельній залі.

Під час дослідження було сформовано статті витрат на закупівлю обладнання для ресторану формату Hot Pot. Торгівельні китайські компанії пропонують устаткування, яке призначене для організації комплексної ділянки сервісного обслуговування у ресторані формату Hot Pot. Базуючись на цій політиці останніх, були сформовані статті витрат на закупівлю обладнання, які представлені у таблиці 2.

Для організації роботи закладу у форматі Hot Pot передбачено витрати на закупівлю обладнання. Для технологічного процесу виготовлення продукції статті закупівельного обладнання представляють собою перелік наступного устаткування: столи виробничі, шафа холодильна, витяжка, посудомийна машина, ванна мийна 2х (в кількості двох одиниць), слайсер 2х, дрібний кухонний інвентар, набори посуду для приготування, тара, інвентар та посуд для презентації. В сумі витрати на закупівлю обладнання для організації технологічного процесу виготовлення кулінарної продукції складають 201 тис. грн.

Окрім витрат на обладнання для організації технологічного процесу виготовлення кулінарної продукції, для роботи закладу

Статті витрат на закупівлю обладнання

Статті витрат			Сума, грн
Обладнання для комплексної ділянки сервісного обслуговування			
Обладнання для приготування страви	Кількість (для організації 1 ділянки)	Вартість, грн	
Комерційний стіл для Hot Pot	1	2 200	12 800
Устаткування Hot Pot	1	9 600	
Стілець	4	1000	
Обладнання для технологічного процесу			
Столи виробничі			5 000
Шафа холодильна			25 000
Витяжка			15 000
Посудомийна машина			28 000
Ванна мийна 2х			7 000
Слайсер 2х			16 000
Дрібний кухонний інвентар			30 000
Набори посуду для приготування			22 000
Тара, інвентар та посуд для презентації			53 000
Витрати на обладнання для технологічного процесу			201 000
Всього: 213 800 грн			

Джерело: авторська розробка

формату Hot Pot передбачено статті витрат на обладнання для організації комплексної ділянки сервісного обслуговування: комерційний стіл для Hot Pot, устаткування Hot Pot, стілець 4х. В сумі витрати для організації однієї ділянки складають 12,8 тис. грн. В запропонованій моделі організації комплексної ділянки сервісного обслуговування у ресторані формату Hot Pot (рис. 4) передбачено 13 таких ділянок. Таким чином, витрати на організацію сервісного обслуговування у ресторані формату Hot Pot становлять – $12,8 \times 13 = 166,4$ тис. грн.

В підсумку, при організації закладу ресторанного господарства формату Hot Pot відповідно до запропонованої моделі, загальні витрати для закупівлі відповідного устаткування становитимуть 367,4 тис. грн. Сума витрат може коливатися в залежності від кількості комплексних ділянок сервісного обслуговування.

Висновки і перспективи подальших досліджень у даному напрямі. Таким чином, можна зробити наступні висновки: Hot Pot – це популярна китайська страва, рецептура якої варіюється в залежності від регіону, а ресторани, які організують споживання цієї страви працюють у відповідному фор-

маті. Особливість приготування страви полягає в тому, що технологічний процес виготовлення страви Hot Pot передбачає механічну кулінарну обробку та подальшу теплову кулінарну обробку безпосередньо в бульйоні на ділянці сервісного обслуговування торгівельної зали. Саме для цього, для організації функціонування закладів ресторанного господарства формату Hot Pot необхідно забезпечити відповідним обладнанням: комерційний стіл для Hot Pot та безпосередньо устаткування Hot Pot, яке складається з підйимальної сітки, горщику для бульйону, вентиляційного кільця та індукційної плитки.

Перспективним напрямком подальших досліджень є проведення ґрунтового аналізу розвитку та збільшення кількості ресторанів формату Hot Pot на українському ринку закладів ресторанного господарства з можливістю локалізації рецептури шляхом використання традиційної української сировини.

ЛІТЕРАТУРА

1. Офіційний сайт закладу Hotpot, plz. URL: <https://posteat.ua/news/novij-zaklad-ki%D1%97v-hotpot-plz-%E2%94%80-persha-xotpotna-ukr%D1%97ni-yaka-vidtvoryuye-tradicijnu-kulturu-kitayu/> (дата звернення: 12.06.2023).

2. Where to eat the best Hot Pot in the world (according to food experts). URL: <https://www.tasteatlas.com/hot-pot/wheretoeat> (дата звернення: 12.06.2023).

3. McCarthy S. What is Chinese hotpot and where does it come from? The questions that boiled over into a national controversy. URL: <https://www.scmp.com/news/china/society/article/2164254/what-chinese-hotpot-and-where-does-it-come-questions-boiled-over> (дата звернення: 12.06.2023).

4. Sarah. Chinese Hot Pot at home. URL: <https://thewoksoflife.com/chinese-hot-pot-at-home/> (дата звернення: 12.06.2023).

5. Reuters (Chen Lin). Chinese top hotpot chain's overseas unit sees profit this year. URL: <https://www.reuters.com/world/china/chinese-top-hotpot-chains-overseas-unit-sees-profit-this-year-2023-03-31/> (дата звернення: 12.06.2023).

6. McDougall J.I. (2020) Globalization of Sichuan Hot Pot in the "new era". *Asian Anthropology*, no. 20, p. 77–92. DOI: <https://doi.org/10.1080/1683478X.2020.1779970>

7. The Anatomy of Hot Pot. URL: <https://www.andrew.cmu.edu/user/sysun/anatomy.html> (дата звернення: 12.06.2023).

8. Kimoto-Kahn A. (2019) Simply Hot Pots: A Complete Course in Japanese Nabemono and Other Asian One-Pot Meals. pp. 19–24.

9. Harriet Davidson. Anatomy of a dish: hotpot. URL: <https://www.gourmettraveller.com.au/news/food-and-culture/hotpot-ingredients-17202> (дата звернення: 12.06.2023).

10. Marquis C. Successful Chinese Hot Pot Chain Stumbles In U.S. Expansion. URL: <https://www.forbes.com/sites/christophermarquis/2014/01/22/successful-chinese-hot-pot-chain-stumbles-in-us-expansion/?sh=4fda632c6e66m> (дата звернення: 12.06.2023).

REFERENCES

1. Official «Hotpot, plz» restaurant website. Available at: [https://posteat.ua/news/novij-zaklad-ki%D1%97v-hotpot-plz-%E2%94%80-persha-](https://posteat.ua/news/novij-zaklad-ki%D1%97v-hotpot-plz-%E2%94%80-persha-xotpotna-ukra%D1%97ni-yaka-vidtvoryuye-tradicijnu-kulturu-kitayu/)

[xotpotna-ukra%D1%97ni-yaka-vidtvoryuye-tradicijnu-kulturu-kitayu/](https://posteat.ua/news/novij-zaklad-ki%D1%97v-hotpot-plz-%E2%94%80-persha-xotpotna-ukra%D1%97ni-yaka-vidtvoryuye-tradicijnu-kulturu-kitayu/) (accessed June 12, 2023).

2. Where to eat the best Hot Pot in the world (according to food experts). Available at: <https://www.tasteatlas.com/hot-pot/wheretoeat> (accessed June 12, 2023).

3. McCarthy S. What is Chinese hotpot and where does it come from? Issues that have turned into a national controversy. Available at: <https://www.scmp.com/news/china/society/article/2164254/what-chinese-hotpot-and-where-does-it-come-questions-boiled-over> (accessed June 12, 2023).

4. Sara. Chinese hot pot at home. Available at: <https://thewoksoflife.com/chinese-hot-pot-at-home/> (accessed June 12, 2023).

5. Reuters (Chen Lin). The overseas division of China's leading hot pot chain is seeing a profit this year. Available at: <https://www.reuters.com/world/china/chinese-top-hotpot-chains-overseas-unit-sees-profit-this-year-2023-03-31/> (accessed June 12, 2023).

6. Macdougall J.I. (2020) Globalizing Sichuan Hot Pot into a 'New Era'. *Asian Anthropology*, no. 20, pp. 77–92. DOI: <https://doi.org/10.1080/1683478X.2020.1779970>

7. Anatomy of a Hot Pot. Available at: <https://www.andrew.cmu.edu/user/sysun/anatomy.html> (accessed June 12, 2023).

8. Kimoto-Kan A. (2019) Simple Hot Pots: A Complete One-Pot Course in Japanese Nabemono and Other Asian Dishes. P. 19–24.

9. Harriet Davidson. Anatomy of a dish: a pan. Available at: <https://www.gourmettraveller.com.au/news/food-and-culture/hotpot-ingredients-17202> (accessed June 12, 2023).

10. Marquis C. Successful Chinese Chain Hot Pot stumbles on US expansion. Available at: <https://www.forbes.com/sites/christophermarquis/2014/01/22/successful-chinese-hot-pot-chain-stumbles-in-us-expansion/?sh=4fda632c6e66m> (accessed 12 June 12, 2023).

Стаття надійшла до редакції 13 червня 2023 р.