

4. Churchill, G. Marketing research [Electronic resource] / G. Churchill. URL: <https://www.livelib.ru/book/1000183830-marketingovye-issledovaniya-gilbert-churchill-tom-braun>. - Title from the screen.

5. Студінська Г. Я. Бренд у національній економіці України: моногр. – К.: ДНДШМЕ, 2016. – 345 с.

АЗІЙСЬКА КУХНЯ В РІВНОМУ: АСПЕКТИ МАРКЕТИНГУ

Годованюк В., здобувач першого рівня вищої освіти

Якубовська Н.В., к.е.н., доцент

Рівненський державний гуманітарний університет

Азійська кухня на сьогодні є популярною та затребуваною у багатьох країнах світу, і Рівне не стало винятком. Одним із яскравих прикладів інтернаціоналізації гастрономічних традицій є заклад паназійської кухні «Yum Yum», що є єдиним таким закладом в місті. У даній роботі розглядаються основні аспекти маркетингу цього закладу, що сприяють його популярності серед мешканців та гостей міста.

Заклад «Yum Yum» розташований на мінус першому поверсі торгового центру «Злата Плаза», що є вигідним місцем для залучення відвідувачів завдяки високому рівню пішохідного трафіку в цій локації, розташований поруч з парком Шевченка. Оформлення закладу виконане у стилістиці традиційних азійських ресторанів з використанням неонових вивісок та азійських декорацій, що дозволяє створити атмосферу справжнього азійського ресторану. Декор, виконаний у рожевих тонах, також додає візуальної привабливості і легко запам'ятовується.

Одним із важливих маркетингових аспектів є інгредієнти для страв. Продукти для приготування страв замовляються з азійських країн, таких як Таїланд, Японія та Корея, що дозволяє зберегти автентичність смаку. Крім того, більшість соусів, локшини, бульйонів і напівфабрикатів готуються на місці, що

також сприяє підвищенню якості страв. Меню ресторану є різноманітним і включає страви китайської, тайської та японської кухонь, що відповідає вимогам сучасного споживача до глобалізованої гастрономії.

Робота персоналу також заслуговує на окрему увагу. Офіціанти в однакових рожевих футболках створюють єдиний стиль і додають закладу атмосферу гостинності. Крім того, заклад активно використовує електронні технології для підвищення зручності обслуговування. Відвідувачі можуть переглядати меню через QR-коди, що дозволяє швидко ознайомитися з асортиментом без необхідності в друкованих меню. Така система дає можливість також здійснити оплату безготівковим методом, що є зручним для клієнтів, які не мають готівки при собі. Клієнти можуть також залишити відгук або чайові через ту ж саму платформу.

Одними з найбільш популярних страв є рамени та удони, які зазвичай асоціюються з класичною японською кухнею. Важливою особливістю є те, що заклад активно працює на доставку, що дає можливість замовити страви в будь-яку точку міста. Це дозволяє розширити аудиторію і залучити нових клієнтів, що не завжди можуть відвідати ресторан.

Таким чином, ресторан «Yum Yum» є прикладом успішної адаптації азійської кухні на території Рівного. Високий рівень маркетингових стратегій, зручність для клієнтів та інноваційний підхід до обслуговування сприяють його популярності серед населення міста.