

Šiuolaikinis gyvenimo ritmas bei požiūris į sveikatą Europoje, JAV ir apskritai visame pasaulyje diktuoja naujas maisto kultūros tendencijas. Jos ypač juntamos didmiesčiuose. Būtent ten sparčiai gausėja tūkstantmečio kartos pamėgtų *fast casual* restoranų. Štai Amerikoje, kur ir užgimė šios kategorijos restoranai, suskaičiuota, kad jų plėtra nuo 1999 m. išaugo net 500 proc. O kokios tendencijos Lietuvoje? Į šį klausimą padėjo atsakyti dviejų *fast casual* kategorijai priskiriamų lietuvių įkurtų restoranų atstovai - vienas meksikietiško greitojo maisto restorano „No Forks“ įkūrėjų Lukas Tranavičius ir restoranų „Drama burger“ komunikacijos vadovas Jonas Mažintas.

Turi būti greita, bet kokybiška

„Dirbantiems ir nuolat skubantiems žmonėms laiko maistui ruošti lieka vis mažiau. O ką jau kalbėti apie ilgą laukimą restorane“, – sako L. Tranavičius ir priduria, kad tuo pat metu žmonės nori jaustis gerai ir suteikti organizmui kokybiškos energijos, reikalingų medžiagų.

„Vis dažniau jie nebenori kimšti bet ko. Ypač dabar, kai tiek daug kalbama ir įrodinėjama, kad mūsų pasirenkami produktai gali nulemti bene viską – kaip jaučiamės, kokiais negalavimais skundžiamės ar kokios nuotaikos esame. Šios priežastys ir paskatino į greitojo maisto kultūrą pažvelgti kitaip. Greitis ir kokybė tapo labai pageidaujamu, o kartais ir neišvengiamu deriniu“, – teigia L. Tranavičius.

Pašnekovo teigimu, šiuolaikiniai žmonės, valgydami pusryčius, pietus ar vakarienę, nori, kad jų patiekalas taptų „patirtimi“, o ne skrandį užkemšančiu turiniu, kuris vėliau verčia jaustis nemaloniai.

Bėda ta, kad laukti tos „patirties“ dažnas neturi laiko arba jam jo tiesiog gaila. Tad besirūpinantys savo sveikata, bet vis dar norintys pavalgyti greitai, yra pasiruošę sumokėti šiek tiek daugiau ir keliauja į *fast casual* restoranus.

Tiesa, greitojo maisto restoranų reputacijai gerinti prireiks, matyt, dar nemažai laiko. Pasak „Drama burger“ atstovo J. Mažinto, greitas maistas Lietuvoje vis dar turi blogų konotacijų dėl didžiųjų užsienio tinklų, kurie, beje, suprasdami šiuolaikinių vartotojų poreikius, irgi stengiasi prisiderinti, į valgiaraščius įtraukdami šviežių daržovių salotų ar gurmaniškų sumuštinų.

„Bet tai neturi nieko bendro su restoranais, kurie plėtoja *fast casual* koncepcijas. Pavyzdžiui, „Drama burger“ turi tris didesnius restoranus, kuriuose meniu platesnis, restoranai didesni. Tad natūralu, kad ten maistas nėra toks „greitas“. Bet neseniai atidarėme naują „Drama

burger“ su priedėliu „GO“. Ten sutrumpinome meniu ir vienu žingsniu optimizavome aptarnavimą. Tad tie patys burgeriai ten gaminami jau greičiau“, – pasakojo J. Mažintas.

Kuo išsiskiria *fast casual* restoranai?

Užsisakyk prie prekystalio, savo akimis stebėk, kaip užsakytas patiekalas ruošiamas, ar tiesiog luktelėk prisėdęs vos ilgiau nei tradicinio greitojo maisto užėjoje ir voilà – gali mėgautis greitu, bet kokybišku maistu. Trumpai tariant, tokia yra *fast casual* restorano esmė.

L. Tranavičiaus manymu, pagrindinis skirtumas tarp tradicinių greitojo maisto užėjų ir *fast casual* restoranų yra būtent maisto kokybė.

„Mūsų naudojami produktai nelaikomi šaldikliuose, o reguliariai gaunami iš patikimų tiekėjų. Be to, *fast casual* tipo restoranuose maistas neretai, kaip ir pas mus, gaminamas kliento akivaizdoje – jis mato visus dedamus ingredientus, tad gali būti tikras dėl sudedamųjų patiekalo dalių“, – pasakojo vienas „No Forks“ šeimininkų ir pridūrė, kad jų restoranas išsiskiria dar ir aptarnavimo greičiu. Anot L. Tranavičiaus, jie maistą klientui patiekia taip pat ar net greičiau nei tradicinio ir menkaverčio greitojo maisto restorane.

L. Tranavičius prie *fast casual* restoranams būdingų bruožų priskiria interjerą. Pasak jo, tokiose vietose atmosferą kuria gerai apgalvotas ar bent jau su aiškia mintimi kurtas dizainas. Be to, šiuose restoranuose galima jaustis laisvai ir per daug nesukti galvos dėl aprangos.

„Drama burger“ atstovas J. Mažintas sutinka su tokiu apibūdinimu ir pritaria, kad be šviežių produktų tiesiog neįmanoma pagaminti kokybiško maisto, tačiau taip pat stipriai akcentuoja ir kitą sudedamąją restoranų verslo dalį – žmones.

„Mano įsitikinimu, didžiausia ir svarbiausia investicija šioje srityje yra į žmones. Juk už kiekvieno burgerio, buritos, sušio ar kito patiekalo kol kas yra žmonės. Būtent jie visa tai sukuria. Jie augina ir tiekia produktus, prižiūri kokybę, gamina. Aišku, pasaulyje sparčiai plinta robotizacija. Ji tikrai ateis su trenksmu ir į maitinimo paslaugų sektorių“, – teigia J. Mažintas.

Kas lankosi tokiuose restoranuose?

Sakoma, kad *fast casual* restoranų plitimo tendencijas, pirmiausia, padiktavo tūkstantmečio (angl. millennials) karta. Pasiteiravus pašnekovų, ar toks teiginys yra teisingas, paaiškėja, kad mūsų šalyje *fast casual* restoranų kategorijai augti padeda tiek jauni, tiek ir vyresnio

amžiaus žmonės. Pagrindiniai skiriamieji jų bruožai – užimtumas, socialinis aktyvumas bei kelionių kitose pasaulio šalyse patirtis.

„Apibūdinti *fast casual* restoranų lankytojo portretą nėra lengva. Manau, tiksliausia būtų pasakyti, kad: verslo pietų ieškantys, apie 30–35 m. ir vyresni asmenys“, – nurodė L. Tranavičius.

O J. Mažintas teigia, kad greito ir kokybiško maisto ieško įvairios auditorijos. Tačiau bene labiausiai – jaunimas.

„Pastebėjome, kad jauni žmonės ypač jaučia poreikį gauti greito, bet kuo kokybiškesnio maisto. Jie laiko turi dar mažiau, nei prieš tai buvusios kartos. Aplink tiek daug visko vyksta, viską reikia spėti pamatyti, nuvažiuoti, padaryti“, – aiškino „Drama burger“ atstovas.

Pasak jo, neretai *fast casual* kategorijos restoranų klientai turi gerą technologinį išprusimą. Jiems būna svarbu dar prieš atvykstant į restoraną turėti galimybę mobiliajame telefone peržvelgti valgiaraštį, galbūt net pasirinkti patiekalo ingredientus. Na, o atvykus pasinaudoti išmaniosiomis technologijomis ir greitai atsiskaityti.

Maišatis dėl lietuvių kalbos

Pasiteiravus, ar lietuviai jau atrado ir įvertino *fast casual* restoranų koncepciją, abu pašnekovai užtikrintai taria „taip“.

„Lietuviai nėra atsilikusi Europos užkampio tauta. Žmonės pradėjo daug keliauti, pamatė pasaulinių tendencijų. Tad jų ieško ir čia. O jei neranda, imasi jų įgyvendinimo. Maitinimo paslaugos – viena dinamiškiausių verslo kategorijų, čia naujovės plinta žaibiškai. Ypač šiais laikais, kai visi laisvai juda, kai informacija lengvai pasiekama. Net ir nacionalinis lietuviškas maistas juk gali būti kokybiškas ir greitas“, – sako J. Mažintas.

Anot jo, per pastaruosius kelerius metus Lietuvoje *fast casual* formato restoranų buvo atidaryta tikrai nemažai. Tik lietuviai greitai plintantį supaprastinto aptarnavimo restoraną su optimizuotu meniu ir kokybišku maistu vis dar tapatina su tradiciniu greituoju maistu.

„Galbūt taip yra dėl to, kad neturime lietuviško termino, kuris apibūdintų *fast casual* restoranų kategoriją. Manau, laikas apie tai pagalvoti“, – teigia „Drama burger“ komunikacijos vadovas J. Mažintas.

Tokiai idėjai pritaria ir L. Tranavičius, vienas iš restorano „No Forks“ įkūrėjų. Jo teigimu, dažnai būna gana keblu paaiškinti net bičiuliams, kokio tipo restoraną jis su kolega atidarė.

„Kai pasakai, kad siūlai greitąjį maistą, daugelio reakcija būna panaši. Tas terminas nesužavi ir net įneša skepticizmo. Bet kai išsamiau paaiškini, nuomonė iškart pasikeičia. Todėl galvoju, kad būtų pravartu vartoti naują terminą. Pavyzdžiui, spartaus patiekimo restoranai. Juk taip ir yra – siūlome greitai patiekiamą šviežią ir kokybišką maistą, kuris ruošiamas valandas, o pateikiamas per minutes“, – svarstė L. Tranavičius.

