

## БӨЛІМ: ЖАЛПЫ РУБРИКА

## Қазіргі таңдағы қала мен елді мекендер арасындағы кафелер ерекшеліктері туралы

ЖАРИЯЛАНДЫ  
17.05.2024СІЛТЕМЕ  
<https://bilimger.kz/153114/>

**Аңдатпа:** Бұл зерттеу жұмысы қалалық және елді мекен ортада орналасқан кафелер арасындағы айырмашылықтарды талдайды. Зерттеуге қонақжайлылықтың бастамасы, ежелгі дәмхана көрінісі, тағамдар мен сусындардың ассортиментін, баға саясатын, атмосфера мен қызмет көрсетуді және келушілердің профилін талдау кіреді. Талдау нәтижелері қала мен елді мекен кафелер арасындағы негізгі айырмашылықтар мен ұқсастықтарды анықтауға, сондай-ақ олардың жұмысына қоршаған ортаның әсерін бағалауға, кәсіп атауларына мән беруіне мүмкіндік береді. Басқару және маркетингтік стратегиялардың тәсілдері мекеменің түріне және оның мақсатты аудиториясына байланысты өзгеруі мүмкін. Жүргізілген талдау – елді мекен жерлерде және қала орталығында орналасқан кафелерді салыстыру олардың арасындағы бірқатар қызықты айырмашылықтар мен ұқсастықтарды анықтауға мүмкіндік берді. Бұл мекемелердің әрқайсысының келушілер арасында олардың бірегейлігі мен сұранысын анықтайтын өзіндік ерекшеліктері мен тартымды ерекшеліктері барын ұғыну.

### Зерттеу міндеттері:

Қала мен кенттегі кафелер арасындағы салыстырмалы талдау жүргізу арқылы олардың табыстылығын анықтау.

### Зерттеу мақсаты:

Кафе клиенттерінің қалауы мен қажеттіліктерінің қала мен қалалық ортадағы айырмашылықтарын анықтау.

**Зерттеу аймағы:** Қызмет көрсету саласы.

**Зерттеу пәні:** Кафелердің әртүрлі географиялық контексттерде жұмыс істеуі мен

танымалдылығына әсер ететін факторлар.

### **Методика:**

Кафелерді зерттеп, оларды бір бірінен салыстыру арқылы адресатқа аудиторияның қажеттіліктерін түсінуге оңтайландыру.

### **Кілт сөздер:**

1. Кафе
2. Қала
3. Елді мекен
4. Қонақжайлық
5. Айырмашылық
6. Атмосфера
7. Бағалар

Қазіргі қоғамда кафелер күнделікті өмірде маңызды рөл атқарады, кездесуге, араласуға және аспаздық тағамдардың дәмін алуға мүмкіндік береді. Ең алдымен кафе ұғымымен танысу үшін тарихқа үңілу жақсы әдістемелердің бірі болып саналады. Міржақып Дулатовтың айтуы бойынша «халық өзінің тарихын білмесе, бір ел өзінің тарихын жоғалтса, оның артынша өзі де жоғалуға ыңғайлы болып тұрады».

Қонақжайлылық — өз мекеніңе келген қонақты құрметпен және ізгі ілтипатпен қарсы алу. Қазақ халқының бойынан бұл қасиет ежелден қалыптасқаны айқын. Қазіргі таңда біздің мәдениетіміздегі бұл ұлттық бренд болған қонақ күту салтымыз кеңінен таралған. Ресей зерттеушісі Виктор фон Герн XIX ғасырдың аяқ кезінде бұл жайында былай деген: «Жалпы алғанда, қазақтар осы уақытқа дейін жылы жүзділігімен, қайырымды ақкөңілділігімен және қонақжайлылық қасиетімен таңғалдырады. Мұның өзі олардың сүйегіне ежелден сіңіп кеткен керемет асыл қасиет». Қонақ күту арқылы қазақтар қызмет көрсету саласында да, мәзір ұсынуды да өз уақытымен игерген. Әлем бойынша ең алғашқы қызмет көрсететін мейрамхана 1100 жылы Сун әулеті, сол кездегі 1млн халқы болған Қытайда ашқан. Алайда, қазақтардың арғы ата бабасы ғұн, сақ, үйсін және түркі тайпаларынан бастап қызмет көрсету саласын көшіп қону, сауда арқылы дамытқан. Кафе ұғымы деген сәтте бірден қонақ деген мағынаны береді. Бұл тамақтанушылар шектеулі тағамдар мен сусындар ала алатын, демала алатын және жағымды ортада уақыт өткізетін тамақтану орны. Сонымен қатар, кафелер көбінесе жылдам қызмет көрсетуге бағытталған, бұл оларды жұмыс үзілісінде немесе қозғалыста тез тамақтанғысы келетін немесе кофе ішкісі келетін келушілер үшін тартымды етеді. Бұл аспект әсіресе қызмет көрсету жылдамдығы тұтынушыларды тартудың негізгі факторына айналатын бизнес және сауда орталықтарында орналасқан кафелер үшін өте маңызды. Қазіргі таңда , ежелгі атақты суретшілердің өзі мейрамханалар жайлы

шығармаларын көркем етіп, сол дәмханаларда демалып үзіліс алғандығын айтқан. Оған дәлел Винсент Ван Гогтың 1888жылы жарық көрген «Түнгі кафе террасасы» шығармасы.

Террасада шарап ішіп отырған адамдардың кішкентай фигуралары бейнеленіп, қызғылт-күлгін тондарға боялған.

Ендігі кезекте қазіргі таңда қала және елді мекен арасындағы айырмашылықтарды білу маңызды. Кафелер мен мейрамханалар тағамдардың ассортиментімен ғана емес, сонымен қатар оларды дайындау тәсілімен де ерекшеленеді. Кафелер тағамдар мен сусындардың шектеулі таңдауын ұсынады, бірақ олар әдетте жеңілірек асүйге ие және пісіру процесін жылдамдату үшін жартылай фабрикаттар мен дайындамаларды пайдалануға мүмкіндік беретін арнайы пісіру әдістерін қолданады. Балалар мен студенттердің кафелерінен бастап арт-кафелер мен корпоративті мекемелерге дейінгі әртүрлі тақырыптық бағыттар мен интерьер стильдерін табуға болады. Сонымен қатар, кафелер жазғы кафелер сияқты тұрақты және маусымдық болуы мүмкін. Олар сондай-ақ қонақүйлер, кинотеатрлар, мұражайлар, демалыс саябақтары және ойын-сауық орталықтары сияқты әртүрлі жерлерде жұмыс істей алады және далалық қызмет көрсетуді қамтамасыз етеді. Мұндай жағдайларда тағамның температурасы мен қауіпсіздігін сақтау үшін арнайы жабдықты қолдана отырып, тағамдардың сапасына және олардың қызмет етуіне ерекше назар аударылады [1]. Алайда, қалалық және кенттік ортадағы кафелер олардың жұмыс істеуі мен ұсынысы бойынша айтарлықтай өзгеруі мүмкін. Бұл айырмашылықтар, ең алдымен, географиялық орналасуына және осындай мекемелерге баратын аудиторияның ерекшеліктеріне байланысты. Кафенің географиялық орналасуы клиенттердің қалауы мен қажеттіліктеріне айтарлықтай әсер етуі мүмкін екенін ескеру маңызды. Мысалы, қалалық кафелерде әртүрлі аспаздық трендтер мен экзотикалық тағамдар жиі кездеседі, ал елді мекен кафелері дәстүрлі және таныс аспаздық ұсыныстарды ұсынады. Ол алкогольді және алкогольсіз сусындармен бірге арнайы немесе тапсырыс бойынша жасалған тағамдардың кең ауқымын ұсына алады [2].

Сондай-ақ, аудиториядағы айырмашылықтар кафенің атмосферасы мен қызмет көрсету стиліне әсер етуі мүмкін екенін ескерген жөн. Мысалы, қалалық кафелерде әдетте жастар мен белсенді келушілерді кездестіруге болады, ал қала сыртындағы кафелерінде отбасылар мен тыныш атмосфера басым болуы мүмкін. Бұл айырмашылықтарды зерттеу кәсіпкерлерге мақсатты аудиторияны жақсырақ түсінуге және стратегияларын оның қажеттіліктеріне бейімдеуге көмектесу арқылы тамақтандыру бизнесі үшін практикасы маңызды. Бұл әсіресе достарымен немесе

әріптестерімен кездейсоқ ортада уақыт өткізгісі келетін келушілер үшін тартымды болуы мүмкін. Осылайша, кафелер мен мейрамханалар, олардың тамақтанудағы ұқсастықтарына қарамастан, келушілер мен жағдайлардың әртүрлі санаттары үшін олардың бірегейлігі мен тартымдылығын анықтайтын бірқатар маңызды айырмашылықтарға ие. Мысалы, ірі мегаполистердегі кафелер қала тұрғындарының талғампаздығын қанағаттандыру үшін инновациялық тағамдар мен сусындарды ұсына отырып, трендті және жаңашыл бола алады. Екінші жағынан, шағын провинциялық қалалардағы немесе ауылдық жерлердегі кафе жергілікті мәдени қалаулар мен әдет-ғұрыптарға сәйкес келетін дәстүрлі және үйдегі аспаздық ұсыныстарға сүйенуі мүмкін. Танымал орыс шеф-повары Артем Чудненкоға сұхбат жүргізген сәтінде ол **«Қонаққа тағам беру керек болғанда және оның бұзылған немесе нашар дайындалғанын түсінетін болсам, мен адамға оны тез арада қайта жасауын сұраймын және бұл мүмкіндігінше тезірек болуы үшін қолымнан келгеннің бәрін жасаймын. Егер оны қайта жасау көп уақытты қажет ететінін түсінсем, мен қонаққа шығып, не болғанын және оған сәл күту керек екенін түсіндіремін. Бірде мен ыдысты түсіріп алдым деп қалжыңдасам, қонағым екеуміз күлдік. Жалпы, мен қонақтармен көп араласамын, мен дайындаған тағам туралы сөйлескенді ұнатамын»** деген еді. Бұл гастрономиялық кәсіпкерлік және әлеуметтік-мәдени антропология саласындағы қосымша зерттеулерге негіз бола алады.

Елді мекендерге барар жолда байқағандарыңыздай көптеген шағын кафелер жиынын көруге болады. Самсахана , шұбатхана , қымызхана , асхана және де басқада атаулармен орналасқанын байқаймыз. Тіпті қала ішінде де тәщ, зың зың деген секілді кафелер өте көп. Негізгі кәсіптің атауына қазіргі сәтте көпшілік мән бере бермейді. Бірақ та , тұтынушы ең алдымен тамақтанатын орнының атауына назар аударған жөн. Мысалға алатын болсақ Маңғыстау обылысындағы Ақтау – Баянды ауылының арасында «Аппақ Алма» кафесі жұмыс істейді. Бұл жерге жол жүргізушілері сергіп алу үшін тоқтайды. Бірақ та ішкі интерьері ескілеу, баға саясаты арзан , тағам мәзірінде өте аз таңдау. Бағасы 900-ден 2000 теңгеге дейінгі екінші тағамдардың таңдауын ұсынады. Тәттілерді сүйетіндер үшін кафеде десерттердің таңдауы төмен. «Аппақ» деген күшейтпелі шырай болғанымен, алма жемісінің ақ түстес болмайтыны анық. Мүмкін жанында жеміс ағаштары немесе кіші бақ болған сәтте тұтынушылар кәсіп атауына көз жұма қарауы мүмкін еді. Сол себептен , елді мекендердегі орналасқан кафелер қаламен салыстырғанда қызмет көрсету саласы әлдеқайда төмен екенін байқай аламыз. Бірақ та , қаражат жағынан өте тиімді болып келеді.

Жүргізілген талдау – елді мекен жерлерде және қала орталығында орналасқан кафелерді салыстыру олардың арасындағы бірқатар қызықты айырмашылықтар мен ұқсастықтарды анықтауға мүмкіндік берді. Бұл мекемелердің әрқайсысының келушілер арасында олардың бірегейлігі мен сұранысын анықтайтын өзіндік ерекшеліктері мен тартымды ерекшеліктері бар.

Ақтау қаласының орталығында орналасқан екінші кафе — Morosso [<https://2gis.kz/aktau/geo/70000001062622864>] өзінің заманауи және стильді интерьерімен, сондай-ақ аспаздық тенденциялар мен дәмдердің алуан түрлілігін көрсететін әртүрлі мәзірлерімен танымал. Кафе атауы ішкі мәзірмен де дизайнына да сәйкес келеді. Шығыстық атау болғандығына сәйкес тағамдарды шығыстық стильте беріледі. Morosso-дағы негізгі тағамдар 2500 теңгеден жоғары бағамен ұсынылған. Десерттерге келетін болсақ, бағасы 1500-ден 3000 теңгеге дейінгі тәтті тағамдардың кең таңдауы ұсынылады. Мұнда суреттер, интерьердегі жарқын түстер және көптеген сәндік элементтер бар, ол шығармашылық пен жайлылық атмосферасын жасайды. Чандлер американдық реалист жазушы және сыншының айтуы бойынша — «Кафенің иісі гараж салуға жеткілікті болды». Себебі тағамның қаншалықты дәмдә болуынан соншалықты адамның көңіл күйі көтеріңкі болады.

Қаладағы және ауылдағы кафелер арасындағы айырмашылықтарды талдау барысында бірнеше маңызды аспектілер анықталды. Қалалық кафелер заманауи және инновациялық аспаздық үрдістерге бейім тағамдар мен сусындардың кең таңдауын ұсынады.

Бұл ұсынылатын тағамдардың ассортиментінде де, олардың құнында да көрінеді, бұл операциялық шығындар мен қалалық қызметтерге сұраныстың жоғарылауына байланысты жиі жоғары. Сонымен қатар, қалалық кафелерде сіз заманауи және стильді интерьер дизайнын, сондай-ақ тегін Wi-Fi және ойын-сауық немесе ноутбукта жұмыс істеуге арналған әртүрлі платформалар сияқты заманауи технологиялық ыңғайлылықты таба аласыз. Ауылдық кафелерде жайлылық пен үйдегі жайлылыққа баса назар аударатын дәстүрлі атмосфера басым. Бұл интерьер дизайнында да, жергілікті аспаздық дәстүрлер мен қалауларды жиі көрсететін ұсынылған мәзірде де көрінеді. Сонымен қатар, қалалық және ауылдық кафелердегі клиенттердің өзіндік ерекшеліктері бар. Қалалық мекемелерде туристерді, кәсіпкерлерді және жастарды қоса алғанда, әр түрлі аудиторияны кездестіруге болады, бұл динамикалық және космополиттік жағдай туғызады. Ауылдық кафелер жергілікті тұрғындар мен туристерді бейбіт жағдайда шынайы тәжірибе мен демалыс іздейді. Осылайша, қаладағы және ауылдағы кафелер арасындағы айырмашылықтар ассортимент пен бағадан бастап атмосфера мен аудиторияға дейінгі көптеген аспектілерді қамтиды, бұл олардың әрқайсысын бірегей етеді және келушілердің әртүрлі мақсаттары мен қалауларына сәйкес келеді.

**Пайдаланылған әдебиеттер:**

1. ІЗТІЛЕУ Д. «Қонақжайлылық қазаққа тән қасиет» // QAZAQSTAN TARIHY- 2017. // URL: <https://e-history.kz/kz/news/show/2186>
2. Николаев А. В. ОПЫТ УЧАСТИЯ КАФЕДРЫ ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ ПРОЕКТЕ «ОНЛАЙНШКОЛА «ТВОЙ UNESCON ТРЕК» //Вестник индустрии гостеприимства. – 2022. – С. 16-23.
3. Классификация предприятий общественного питания // “ConsultantPlus” электрондық ғылыми порталында мақала //URL: [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_135474/53a2c9fb24fa23a594c4eb96dac214ef0d67e48f/#:~:text=%D0%9A%D0%B0%D1%84%D0%B5%20%2D%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_135474/53a2c9fb24fa23a594c4eb96dac214ef0d67e48f/#:~:text=%D0%9A%D0%B0%D1%84%D0%B5%20%2D%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0)
4. Классификация заведений общественного питания // “Klenmarket” сайтындағы мақала // URL: <https://www.klenmarket.ru/company/article/4557/>
5. САМЫЕ ЗНАМЕНИТЫЕ КАРТИНЫ О РЕСТОРАНАХ – ТОП-10 // URL: <https://www.tastesofrussia.ru>
6. RU сайты. — 2020. <https://www.restoran.ru/>

**ҚМ АА** Куәлік нөмірі: **KZ45VPY00102718** — ҚР Мәдениет және Ақпарат министрлігі

© 2026 **Bilimger.kz** Ақпараттық-танымдық білім порталы. Барлық мазмұн авторлық құқықпен қорғалған.