

**УДК 338.488.2:640.43**

**Оксана Давидова**

*д-р екон. наук, професор,  
завідувач кафедри готельного  
і ресторанного бізнесу*

**Тетяна Хаустова**

*канд. техн. наук,  
доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу,  
Харківський національний економічний  
університет імені Семена Кузнеця*

## **ОСНОВНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В СУЧАСНИХ УМОВАХ**

Повномасштабна війна Росії проти України глобально вплинула на діяльність підприємств ресторанного бізнесу. Згідно з даними [1], загалом ринок зменшився на 25% порівняно з *лютим* 2022 року. Найбільше падіння ринку спостерігається в Харківській, Миколаївській, Запорізькій, Луганській областях і становить понад 50%, у Київській, Одеській, Дніпропетровській областях до 30%. Разом з тим у західних областях спостерігається позитивна динаміка: у Львові та області кількість ресторанів та кафе зросла на 30%, у Закарпатській, Чернівецькій, Івано-Франківській областях – на 20%.

Низка підприємств ресторанного бізнесу продовжують безкоштовно готувати їжу, збирати та зберігати продукти, готувати, пакувати, формувати продуктові набори для військових, підрозділів ДСНС, для блокпостів тероборони, госпіталів та місцевого населенню. Інша частка підприємств продовжують працювати по всій території України, підтримуючи економічну систему країни за рахунок надання робочих місць та інших «донатів», зокрема фінансової допомоги.

Багато підприємств ресторанного бізнесу за показниками майже повернулися до довоєнних значень. Ресторанний бізнес продовжує функціонувати – власники не просто відновлюють роботу закладів,

але й відкривають нові як в Україні, так і за її межами. Перевагу надають формату кав'ярень, кафе, пекарень і фастфуду [2].

Але до воєнних дій на території України додається ще один вагомий чинник, що вплине на роботу закладів ресторанного бізнесу – це нова хвиля COVID-19, яку очікують у жовтні 2022 року.

Тож доцільно визначити напрями організації роботи закладів ресторанного господарства України під час карантину у стані війни (рис. 1).



**Рис. 1.** Напрями організації роботи закладів ресторанного господарства під час карантину у стані війни

Більш ніж за пів року війни в організації роботи закладів ресторанного господарства України сформувалися такі тенденції:

- скорочення меню (приблизно на 40%), зміна асортименту страв та технології їх виготовлення, що викликано підвищенням цін на продукти харчування, зменшенням асортименту імпортованих товарів, зниженням кількості відвідувачів;

- зменшення кількості офіціантів на зміні (без зміни якості сервісу) за рахунок зниження кількості споживачів;
- розширення спектра послуг ресторанного господарства, зокрема комплексні обіди, комплектація харчових наборів, доставляння їжі тощо;
- зміна робочих годин, з огляду на комендантську годину в регіоні;
- підвищення професіоналізму офіціантів та кухарів: здатність працювати в стресових ситуаціях (під час повітряної тривоги), забезпечуючи максимальний комфорт для відвідувачів закладу, вміння організувати безперешкодне швидке пересування споживачів у безпечне місце.

Напрями організації роботи закладів ресторанного господарства під час карантину:

- 1) організація простору з погляду епідеміологічної безпеки:
  - відстань між столиками не менше ніж 1,5 метра;
  - обмеження кількості людей за одним столиком, не більше ніж чотири особи (без урахування дітей до 14 років);
- 2) мінімалізація контакту:
  - зміна меню в паперовому варіанті на онлайн-меню за QR-кодом або з такого матеріалу, який можна продезінфікувати, або одноразові меню, або розміщення меню на вході до залу;
  - уникнення скупчення людей (розмітка на підлозі, правильна організація простору приміщень для відвідувачів та персоналу);
- 3) організація роботи мийної столового посуду:
  - обов'язкове використання для миття столового посуду та приборів посудомийної машини, оскільки технологічний процес миття передбачає піддавання посуду високим температурам (до 95 °C);
  - пакування столових приборів в індивідуальне пакування.
- 4) основні протиепідемічні заходи:
  - моніторинг стану здоров'я робітників, перевірка температури тіла перед початком роботи (якщо температура вище за 37,2 °C або є симптоми ГРВІ, працювати такому робітникові не можна);
  - організація місць для оброблення рук (на вході, біля рукотримачів, на столиках антисептики, у санвузлах рідке мило, паперові рушники);

- заборона роботи дитячих кімнат, зон самообслуговування та відкритих кухонь, заходів за участю понад 10 осіб (банкети, майстер-класи тощо);
- обов'язкове вологе прибирання приміщень для споживачів – не рідше, ніж кожні дві години; у виробничих приміщеннях – перед початком і наприкінці зміни; місць контактів рук споживачів та співробітників;
- централізоване збирання використаних засобів індивідуального захисту та паперових серветок в окремі урни (див. рис. 1).

Отже, ресторанный бізнес України опинився у стані очікування та виживання. Для підтримання та розвитку ресторанного господарства в Україні необхідно передбачити такі важливі заходи:

- підтримка з боку держави (законодавча, податкова систем та ін.);
- керівникам закладу ресторанного господарства забезпечити гнучкість роботи підприємства, здатність швидко адаптуватися до кризової ситуації та змін споживчих запитів;
- розроблення і впровадження інноваційних технологій, що дадуть змогу вивести заклад із кризового стану і забезпечити ефективну його діяльність.

*Ключові слова:* заклади ресторанного господарства, послуги, споживач, меню, адаптація.

### **Список використаних джерел**

1. Ресторанный бізнес під час війни: де найбільш інтенсивно відкриваються нові заклади. – URL: [https://24tv.ua/business/restoranniy-biznes-pid-chas-viyini-vidkrittya-restoraniv-ukrayini\\_n2151721](https://24tv.ua/business/restoranniy-biznes-pid-chas-viyini-vidkrittya-restoraniv-ukrayini_n2151721)
2. Reve ресторатор. – URL: [https://t.me/restorator\\_reve/1073](https://t.me/restorator_reve/1073)