

УДК 640.4

Л. Лукович

*голова Комітету з питань
ресторанного бізнесу при ТТП,
амбасадорка Жіночої ділової палати України*

РОБОТА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПІД ЧАС ПАНДЕМІЇ COVID-19

Карантин – це час не для зупинення, а для якісних змін, навчання та нових процесів у бізнес-сфері. Жіноча ділова палата України об'єднала людей для спільного розвитку, ціннісного спілкування та взаємодії на різних рівнях. Саме в цей час було організовано серію вебінарів, які дали поштовх до розвитку, осмислення та руху вперед.

Наша галузь готельно-ресторанного бізнесу під час карантину зазнала збитків та переформатувань. Чимало готельєрів та рестораторів припускають, що після завершення карантину доведеться відтермінувати відкриття своїх закладів, змінювати їхній формат або ж узагалі відмовитися від цього бізнесу. Однак цей час я вважаю нагодою для об'єднання.

У межах роботи Комітету з питань ресторанного бізнесу було проведено серію вебінарів «Ведення ресторанного бізнесу в умовах карантину», на яких ми мали змогу спільно розглянути питання, які з'являлися у нашій роботі. Ми обмінювалися новою інформацією, станом наших закладів та проблемами, які спільними зусиллями ми успішно розв'язували.

Онлайн-зустріч «Ефективні рішення щодо персоналу у час кризи» дали змогу зрозуміти те, як саме ми повинні діяти під час кризи, які пільги є для підприємців на період карантину, які встановлено обмеження, які зміни у роботі та інше.

Також ми не забували і про соціально-відповідальний бізнес. Активісти та ресторатори об'єдналися в спільну ініціативу «Нагодуй лікаря» і під час карантину розвозили безкоштовні обіди та продукти харчування для медиків у заклади де лікують хворих із коронавірусною інфекцією або де особи перебувають на обсервації. Для лікарів

це насамперед моральна підтримка в складних умовах. Звісно, фінансово це витратно, але потрібно пам'ятати про людей, які гарантують нам безпеку під час пандемії. Соціально-відповідальний бізнес повинен брати участь у задоволенні потреб громади та робити добрі справи. До цієї ініціативи долучилися майже двадцять ресторанів та кафе, які сьогодні вимушено зачинені або частково відновили свою роботу.

Ключові слова: ресторанне господарство, карантин, бізнес, онлайн зустрічі

Список використаних джерел

1. З 5 червня діють нові вимоги до роботи закладів громадського харчування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.kadrovik01.com.ua/news/4297-z-5-cherhvnya-dyut-nov-vimogi-do-roboti-zakladv-gromadskogo-harchuvannya>
2. Комітети | Львівська торгово-промислова палата [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://lcci.com.ua/komitety/>
3. Паска М. З. Техно-новини ресторанного бізнесу / Паска М. З., Куцмида А. Т. // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (24 листоп. 2020 р.). – Мелітополь, 2020. – С. 230–233.
4. Стандарт вищої освіти України другий (магістерський) рівень, галузь знань 18 "Виробництво та технології", спеціальність 181 "Харчові технології" / розроб. Паска С. М. [та ін.]. – Київ : МОН України, 2020. – 14 с.