

УДК 338.488.2:640.4

І. Юр'єва

*канд. екон. наук, доц.,
доцент кафедри економічного аналізу та обліку,
Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»*

АНТИКРИЗОВЕ УПРАВЛІННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

В умовах пандемії та пов'язаних з нею кризових явищ у зовнішньому та внутрішньому середовищі ринок готельно-ресторанних послуг в Україні зазнав істотної трансформації. Це пов'язано насамперед із жорсткими умовами виживання, адаптації до умов карантину із відповідними зональними обмеженнями, які уряд переглядає у певні часові терміни і які анонсовано на його засіданнях без узгодження із територіальними громадами та профспілками організацій готельно-ресторанного бізнесу.

Для вітчизняних підприємств сьогодення диктує миттєву реакцію у вигляді впровадження антикризових заходів на підприємствах. Ці та інші проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу зумовили актуальність дослідження. Значний внесок у вивчення проблем розвитку готельно-ресторанного бізнесу зробили вітчизняні науковці та фахівці: О. Бутенко, К. Гавриш, О. Головка, Н. Данько, М. Мальська, І. Мініч, Я. Остапенко, О. Шаповалова, О. Юрченко та ін. Однак недостатньо розкритими залишаються питання розвитку ринку готельно-ресторанних послуг в Україні в умовах кризової ситуації.

Метою роботи є аналіз сучасного стану готельно-ресторанного бізнесу в Україні, зокрема чинників, які впливають на подальші перспективи в умовах пандемії та пов'язаних з нею кризових явищ.

Готельно-ресторанний бізнес, що містить величезний комплекс послуг, у період пандемії потребує чіткого комплексного підходу антикризових заходів на державному та місцевих рівнях. Кабінет міністрів оприлюднив рішення про обмеження кількості учасників

масових заходів десятима особами, у цьому ж рішенні йшлося про регулювання роботи закладів громадського харчування під час карантину. Заклади громадського харчування (ресторани, кафе), торговельно-розважальні центри повинні тимчасово припинити свою роботу. Дозволено надавати послуги з громадського харчування із застосуванням адресної доставки замовлення за умови забезпечення відповідного персоналу засобами індивідуального захисту.

На перший погляд, у простішому становищі опинилися кав'ярні, які, на відміну від барів, змогли продовжувати роботу. В умовах карантину ресторани і кафе переорієнтувалися на доставляння. Перевагу на першому етапі отримали заклади з адаптованим до перевезення продуктом і вибудованою системою доставляння. Заробляти на доставлянні під час карантину майже неможливо, це не прибуток, а антикризовий захід для покриття збитків, завдяки доставлянню ресторан може вийти не більш як на 30 % звичайного обороту. Цих заходів вистачає, щоб окупити ставки кухарів, які працюють на зміні.

Від карантину постраждала вся ресторанна галузь, але чи не найбільше бари. Якщо ресторани і кафе змогли покрити принаймні частину видатків через доставку, бари такої опції не отримали. Коктейльні, винні і пивні заклади були змушені відправити команди в неоплачувані відпустки. Динаміка ресторанних закладів за останні роки свідчить про те, що сьогодні перше місце у розвитку належить закладам, що як антикризовий захід запровадили запуск власних сервісів та проєктів доставляння кулінарії швидкого харчування, темпи зростання яких збільшуються.

Ключові слова: готельно-ресторанний бізнес, сфера гостинності, антикризове управління, криза, пандемія, проєкт.

Список використаних джерел

1. Остапенко Я. О. Статистичний аналіз підприємств готельного господарства та прогнозування його розвитку / Я. О. Остапенко // Глобальні та національні проблеми економіки. – 2015. – Вип. 8. – С. 1216–1221.