

РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС УКРАЇНИ ПІД ЧАС ВІЙНИ

Д.І. Солодкова, здобувач вищої освіти

К.Р. Гібкін, викл.

ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», м. Харків, Україна

З великою кількістю викликів стікається сучасний бізнес, якщо раніше єдиною проблемою підприємців були конкуренти та державні вимоги, то останні роки додаються нестандартні ситуації, такі як пандемія COVID-19. І хоча карантинні заходи не давали змоги людям відвідувати заклади, більшість закладів пристосувались та перейшли на доставку їжі задля збереження прибутку [1].

Але життя вкрай непередбачуване, та почалось повномасштабне вторгнення РФ в Україну, під час якого відвідування закладів ресторанного господарства стало не те, що неможливим, а й зовсім відійшло на другий план в думках тисяч українців. На це впливають багато чинників: постійні обстріли, евакуація населення, різке падіння покупної спроможності або взагалі відсутність роботи.

Актуальною буде домашня їжа, принаймні через те, що вона легка у приготуванні, продукти для неї легко знайти та вона має низьку собівартість. І хоча раніше азіатська та італійська кухні довгий час заповнювали ринок та були у тренді, зараз через сильний вплив курсу валют на імпорتنі продукти, така їжа буде мати занадто низьку прибутковість.

Наразі ми можемо бачити різкий розподіл прибутків у ресторанному бізнесі України, залежно від регіону. Вочевидь, не йдеться про заклади, які залишились на окупованих територіях, тому що абсолютна більшість зачинилась, та лише маленька частина намагається працювати далі. Також є міста, що дуже сильно постраждали внаслідок військової агресії РФ, такі як Харків, який вважався ресторанним центром нашої неньки, але в сучасності майже всі заклади харчування призупинені [2].

У серці нашої держави, після 24 лютого третина закладів ресторанного бізнесу зачинена, бо багато киян ще не повернулися додому, хоч і російську армію розгромили та змусили відступити з-під Києва. Однак, незважаючи на все вищезазначене, масового перевезення ресторанів до західних регіонів не відбулося. На це є декілька причин:

1) Більшість рестораторів хочуть відновити бізнес саме у своїх містах.

2) Ресторанний бізнес складно перевезти, бо всі «рибні» місця вже давно зайняті регіональними бізнесменами. І це цілком логічна, бо ресторанний бізнес в Україні розвивався весь час незалежності.

Особисто відомі поодинокі випадки, коли хтось хотів перевезти свій бізнес на захід, але так і не зміг через щільність конкурентів. Також важливо враховувати, що війна рано чи пізно закінчиться, і ресторатори зможуть знову вести бізнес у своїх містах.

Загалом немає великого попиту на приміщення під ресторани в жодному з міст України. А на Західній Україні найбільш ласі місця вже давно були зайняті ще рік тому [3].

З червня почали відкриватися ресторани у Києві та у західних областях. Загалом відкрилося понад 2 тисячі закладів.

Найбільш інтенсивно розвивався ресторанний ринок у Львові – понад 500 нових закладів області із початку війни. З усіх міст на Західній Україні Львів виявився найбільш популярним та наповненим. Це проявляється і тим, що ресторани інвестори почали розглядати міста Західної України як вигідніші для запуску нового бізнесу [4].

Щодо експансії за кордон, то таких прикладів поки що небагато. Близько третини (28%) представників українського малого та середнього бізнесу вже розширили свою діяльність на закордонного споживача [5].

У той час як український малий та середній бізнес шукає шляхи повернення до повноцінної роботи та продовження розвитку серед головних потреб підприємці відзначають брак нових замовлень та ринків збуту (56%), засобів розвитку (33%) та необхідність допомоги з логістикою (23%).

Список використаних джерел

1. Большаков В.В. Проблемная диагностика развития организаций и предприятий. – Вильнюс: ЛитНИИТИ, 1989.
2. Боковець В.В. Менеджмент : навч. посіб. / В.В. Боковець. – Вінниця : ВФЕУ, 2012. – 495 с.
3. Койфман Ю. І. Міжнародна стандартизація та сертифікація систем якості : довідник / Ю. І. Койфман, О. В. Герус, Т. М. Кисельова та ін. – Київ: ЦУЛ, 2013. – 401 с.
4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- Київ:КНТЕУ, 2018. – 215с.
5. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. – Київ: Центр учбової літератури, 2017.