

О.М. Коротич, асист. (ОНАХТ, Одеса)

А.К. Д'яконова, д-р техн. наук, проф. (ОНАХТ, Одеса)

РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В ОДЕСІ У КРИЗОВІ ЧАСИ

Ресторанний бізнес – один із найбільш прибуткових у великих містах, таких як Одеса. У період економічної і соціальної кризи, тоді як більшість виробництв зупиняється або потерпає від фінансових труднощів, споживачі послуг харчування не змінюють звичкам та наповнюють зали ресторанів та кафе міста. Водночас великою частиною споживачів виступають туристи. Регіон дуже привабливий для туристичних маршрутів з різними цілями: для відпочинку, оздоровлення, знайомства з культурною спадщиною, для бізнес-цілей тощо. І кліматичні умови розташування дозволяють закладам харчування та розміщування функціонувати майже цілий рік.

Єдине, що призупиняє діяльність ресторанного бізнесу, це епідеміологічна ситуація та обмеження зі сторони влади. Але і з цією проблемою власники підприємств вже не перший рік справляються. Кожен заклад відкрив терасу чи літній майданчик. У холодну пору року та для бажаючих скуштувати страви вдома в місті отримали значний розвиток служби доставки. Якщо заклад не відкриває власну службу, то користується послугами мережевих служб доставки (Pilot-service, BondDelivery, Glovo, Rocket).

Обсяг реалізованих послуг у 2020 році, за даними Державної статистичної служби, в Одеській області склав: 105367,1 тис. грн у першому кварталі, 74005,9 тис. грн у другому кварталі, 143050,4 тис. грн у третьому кварталі та 99677,8 тис. грн у четвертому кварталі. Проаналізувавши дані, можемо зробити висновок, що введення карантинних заходів незначно зменшили грошовий потік у цій сфері. Найбільша активність припадає на літню пору, коли збільшується потік зовнішніх і внутрішніх туристів у регіоні.

Проведено дослідження стану ресторанного бізнесу у місті у період економічної кризи, викликаній карантинними заходами. Низка закладів закрились через банкрутство при необхідності оплачувати орендну плату. Мережі закрили частину своїх закладів тимчасово, до кращих часів та влили кошти у розвиток більш конкурентоспроможних елементів бізнесу.

Щодо розвитку трендів серед закладів ресторанного господарства, то вже не перший рік виділяються в місті певні напрями діяльності у сфері ресторанного бізнесу:

- популярність у споживачів мають тематичні заклади з національною кухнею (грузинською, японською, італійською тощо);

- заклади більш високих категорій розміщені при чотири- та п'ятизіркових готелях, що пояснюється їх рентабельністю за рахунок постійних споживачів – мешканців готелю;

- виграють конкурентоспроможні заклади зі специфічними рисами, що заволоділи увагою постійних споживачів, що надають широкий асортимент супутніх послуг та використовують інноваційні технології у виробництві продукції, сервісні інновації, маркетингові, інформаційні інновації тощо;

- велика частка закладів ресторанного господарства, розташованих вздовж берегової лінії Чорного моря, функціонують сезонно та заморожують свою діяльність у холодну пору року;

- відбувається екологізація закладів ресторанного господарства, зокрема – все ширшого розповсюдження набувають підприємства, що використовують у виробництві місцеву сировину, енергозберігаючі технології та екологічно чисту упаковку, предмети сервірування тощо;

- з'явилися заклади, що виготовляють страви здорового харчування; асортимент страв у закладах розширюється за рахунок страв певного призначення (вегетаріанські, веганські, фітнес-призначення, для дітей).

Новинкою серед виробників готових страв стала поява підприємств, що спеціалізуються на здоровому харчуванні. Такі заклади пропонують доставку щоденного комплексного харчування за визначеною вартістю. Меню збалансованих раціонів складається із врахуванням побажань споживача. Кожен елемент меню супроводжується характеристикою з біологічною та енергетичною цінністю. Для приготування страв застосовуються інноваційні технології та режими, що зберігають максимальну кількість корисних речовин. Особливістю таких закладів є їх відсутність на карті міста, всі замовлення приймаються через інтернет-мережу. Таким чином, заклад є мобільним та відповідає вимогам розташування будь-якого споживача.

Сучасний ресторан повинен адаптуватись до змін як економічного, так і соціального середовища. Споживач з кожним днем стає все вибагливішим. Всі послуги ресторанного господарства повинні надаватись на високому рівні якості. Місто та регіон в цілому відвідує велика кількість іноземних туристів, тому рівень послуг повинен відповідати і міжнародним стандартам. Відповідність попиту споживача та отримання позитивних відгуків – це найкращі рекламні інструменти для розвитку закладу.