

СТАН ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ: СУЧАСНІ АСПЕКТИ

Ткаченко О.П., кандидат економічних наук, доцент,
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-4739-6036>

Кургуз А.С., здобувач вищої освіти,
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Вітчизняний бізнес зазнав значних збитків через повномасштабне вторгнення так само, як і інші сфери життєдіяльності. Пов'язані з цим зміни та кризові процеси негативно позначилися на функціонуванні ресторанного господарства, яке є найчутливішим до соціально-економічних криз, суттєво ускладнивши можливості ведення бізнесу. Незважаючи на труднощі, що призвели до масового банкрутства, закриття закладів та системних проблем функціонуючих закладів ресторанного господарства, ресторатори змогли поступово відновити свої позиції, адаптуватися до сучасних реалій і надалі продовжують розвиватися та шукати нові можливості розвитку на територіях, де це можливо.

Сучасні виклики диктують нові правила, змінюючи підходи до управління, обслуговування та стратегій розвитку ресторанного бізнесу.

Згідно опублікованих результатів аналізу української ресторанної індустрії вже на четвертому місяці повномасштабного вторгнення 70 % закладів ресторанного господарства відновили свою роботу. Станом на вересень 2024 року в Україні налічувалося 16400 закладів проти 10750 закладів у 2023 році. Найбільший приріст спостерігається у західних регіонах країни. Поступове відновлення та деокупація частини територій також сприяли відкриттю нових закладів [1].

Кадровий дефіцит через міграцію та мобілізацію, зниження прибутку та, як наслідок, зменшення кількості гостей, інфляцію, ускладнення логістики та впровадження комендантської години – це далеко не повний перелік проблем, з якими зіткнувся ресторанний бізнес за сучасних умов [2-3].

Результати дослідження діяльності понад 7 тис. закладів ресторанного господарства у 2024 році демонструють збільшення обсягу виручки від реалізації на 10 % у порівнянні з попереднім роком. Спостерігається підвищення суми середнього чеку на 17 %, що в першу чергу спричинено зростанням цін, що є для рестораторів значною проблемою. У розрізі типів закладів найбільше збільшення виручки від реалізації та підвищення середнього чеку демонструє сегмент «суші»

16 % та 10 % відповідно; кав'ярні – виручка +14 %, середній чек +15 %; пекарні – виручка +11 %, середній чек +12%; ресторани – виручка +8 %, середній чек +18 %; піцерії, бари та фастфуд – виручка +4 %, середній чек +12-13 % [1; 5].

Зростання цін відзначається не тільки на продукти. Серед факторів, що вплинули на собівартість відзначено підвищення тарифів на комунальні послуги, підвищення податків та зборів та інші видаткові статті, на які ресторатори вплинути не можуть.

На прибутковість ресторанів і як наслідок – на зарплату персоналу впливає кількість відвідувачів. Але під час війни платоспроможність населення значно знизилася. Також, слід зазначити, що у більшості заклади ресторанного господарства (кафе, ресторани, клуби) – це індустрія дозвілля, і за сучасної ситуації вона не знаходиться на першому місці серед найнеобхіднішого для споживачів. Наразі, спостерігається зниження відвідуваності закладів на 3 % в цілому по країні. Найбільше падіння відвідуваності зафіксовано у м. Дніпро (-5 %). Позитивна динаміка спостерігається у м. Харків (+2 %), м. Львів та м. Одеса (+1 %). Аналіз відвідуваності у розрізі типів закладів свідчить, що найбільше постраждали піцерії (-8%), фастфуд (-7%) та ресторани (-7 %). У той же час сегмент «суші» показав приріст відвідуваності на 1 %, а кафе формату «кава з собою» утримали свої позиції. За такої ситуації основним трендом в Україні залишається стрімке зменшення платоспроможності більшості населення, а головним завданням залучення та утримання споживачів [1; 5].

Головною проблемою для рестораторів залишається кадровий дефіцит. Дефіцит професійних кадрів, мобілізація та відсутність мотивації працювати – фактори, що ускладнили роботу закладів. Проблема найняти команду, проблема утримати колектив. Лише 39 % рестораторів змогли зберегти команди у повному складі, а 28 % рестораторів залучили нових працівників [1; 4].

Майже половина рестораторів (47%) відзначила зниження рентабельності бізнесу, 21 % опитаних взагалі не отримували прибутку у 2024 році [5].

Разом з наведеними проблемами, регулярні відключення світла змушували рестораторів переходити працювати в умовах автономного електропостачання, що вимагало додаткових інвестицій та створювало навантаження на операційні бюджети.

За опублікованим даними, рейтинг найбільших проблем для сфери ресторанного бізнесу [5]:

- зібрати (зберегти) команду – 46,9 %;
- тримати стабільні ціни у закладі – 32,2 %;

- власна мотивація до роботи – 8,4 %;
- повернення податкових перевірок (з 8 грудня 2023 року частково було знято мораторій на перевірки) – 6,3 %;
- інше – 6,2 %.

Незважаючи на виклики, багато рестораторів відкривали нові заклади, у тому числі за межами України. За приблизними підрахунками, за кордоном працюють близько 200 закладів української кухні, які відкривають гастрономічний світ України та її традиції у всьому світі [1].

Наведені дані свідчать, що ресторанний бізнес демонструє небувалу стійкість, є неймовірно адаптивним і на нього завжди є попит навіть в умовах військового стану, а ключовими трендами стають співробітництво та партнерство.

За словами експертів ресторанного бізнесу, після завершення війни саме ресторанний бізнес має всі шанси стати одним із секторів, що швидко відновлюються, через його гнучкість та відносно низькі витрати, що дозволить швидко адаптуватися до нових умов і задовольнити попит, що накопичився за час обмежень. Також експерти прогнозують переломний момент у 2025 році, коли ринок почне відновлюватись [5].

За сучасних реалій головним завданням суб'єктів ресторанного ринку є їх виживання, забезпечення стабільного функціонування та створення підґрунтя для успішного відновлення бізнесу у післявоєнний період.

Література:

1. Національна ресторанна асоціація України
URL: <https://nraua.org/news/kruhlyy-stil> (дата звернення: 04.02.2025).
2. Роїк О.Р., Маліш В. Особливості розвитку ресторанного бізнесу в Україні в умовах воєнного стану. *Економіка та управління національним господарством*. 2022. № 66. DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastruct66-14> (дата звернення: 07.02.2025).
3. Клевцов Є.Г., Філіппова О.Ю. Діяльність ресторанного бізнесу України в умовах воєнного стану. *Торгівля і ринок України*. 2024. № 2(52). DOI: <https://doi.org/10.33274/2079-4762-2022-52-2-52-58> (дата звернення: 04.02.2025).
4. Бойко В.О., Бойко Л.О. Український ринок HORECA в умовах воєнного стану та його ревіталізація. *Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка*. 2023. № 16. DOI: <https://doi.org/10.32782/2708-0366/2023.16.12> (дата звернення: 07.02.2025).
5. Ресторанний ринок: тренди 2025 року та очікування експертів.
URL: <https://www.komersant.info/ru/restoranny-rynok-trendy-2025-roku-ta-ochikuvannia-ekspertiv/> (дата звернення: 07.02.2025).