

УДК 338.488.2:640.43:578.834

Марта Карпова

*магістрантка спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»,
Львівський державний університет фізичної
культури імені Івана Боберського*

Марія Паска

*д-р вет. наук, професор,
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет фізичної
культури імені Івана Боберського*

ВПЛИВ ПАНДЕМІЇ КОРОНАВІРУСУ COVID-19 НА РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УКРАЇНІ

Пандемія коронавірусу завдала значних збитків світовій економіці, що призвело до економічної кризи та високого рівня безробіття у 2020–2021 роках. Найбільше постраждав сегмент туризму, пасажирських перевезень, готельно-ресторанного бізнесу та розваг. Перед інвесторами постало нове завдання: згорнути свою діяльність або шукати нові рішення, щоб вистояти на ринку послуг. Через карантинні обмеження низка закладів у Львові припинила свою діяльність, серед них кнайпа «Під Золотою Розою», кав'ярня «Пошта на Друкарській», ресторан Variano, закриття торгових точок мереж «Coffee Lab», «Rocket espresso» та інші. Водночас ресторатори залучали інструменти, яких не використовували раніше. Найбільш вдалим виявилися: послуги доставлення, для тих, хто раніше нею не користувався, реалізація продукції із собою, додаткові знижки на різні групи товарів, щоб зберегти лояльність своєї цільової аудиторії [4]. Заклади формату «speak easy bar» пропонували своїм гостям набори для приготування коктейлів вдома, одними з перших такі пропозиції надав бар «12 steps». Пізніше ідею підхопили заклади різного формату та пропонували зібрати своїм клієнтам страву вдома з готових інгредієнтів [5]. На сьогодні існують такі карантинні обмеження: маски у громадських місцях, обмежена кількість осіб у приміщеннях, соціальна дистанція.

Ресторатори усього світу, для яких ресторанний бізнес має цінність, сьогодні вимушені задіяти всі ключові ресурси. У таких умовах першочерговими постають питання гнучкості та швидкості реакції підприємств ресторанного бізнесу, що передбачає відповідну трансформацію бізнес-моделі їх діяльності відповідно до змін умов ведення бізнесу. Новий індустріальний ландшафт, створений COVID-19, змушує підприємства ресторанного бізнесу розробляти нові креативні механізми не тільки збереження життєздатності, але й розвитку, які б дали змогу адаптуватися до нових реалій зовнішнього середовища. [1]

За 2020 рік кількість ресторанів та кафе в Україні зменшилася майже на 4 тисячі закладів. На початок 2021 року працювало 14,7 тисячі ресторанів, кафе та барів порівняно з початком 2020 року, коли в Україні працювало 18,6 тисячі закладів. Відповідно об'єм ресторанного ринку скоротився за 2020 рік майже на 30 % і становив за 2020 рік 14,1 млрд гривень. За 2020 рік ресторанний ринок втратив майже 6 млрд гривень. Це результат кількох локдаунів, карантинних обмежень ресторанного бізнесу та відсутності іноземних туристів. [3]

Водночас запровадження карантинних заходів позитивно вплинуло на запровадження та удосконалення системи HACCP на підприємствах, тим самим мінімізувавши ризик захворюті.

Карантин, уведений у зв'язку з COVID-19, значною мірою паралізував діяльність операторів ринку з обігу харчової продукції, призвів до істотного зменшення наявних ресурсів для реалізації заходів харчової безпеки. Разом з цим карантин чітко виявив, що впровадження заходів із належної гігієнічної практики істотно знижує вірогідність захворювання. Плануючи поступове послаблення карантину, МОЗ України пропонує низку протиепідемічних заходів, переважна більшість яких практикується під час запровадження вимог із харчової безпеки. Це і систематичне миття та дезінфекція приміщень і контактних поверхонь, і особиста гігієна персоналу операторів ринку та контроль груп ризику. [2]

Через пандемію COVID-19 від березня до травня 2020 р. велика кількість закладів ресторанного господарства тимчасово припинила свою діяльність, лише деякі продовжили працювати виключно в режимі доставлення або видачі замовлень «із собою», за умови дотримання жорстких карантинних норм, установлених урядом.

Велика частка українців через падіння платоспроможності почала надавати перевагу приготуванню страв вдома. Через упроваджені карантинні заходи в країні суттєво збільшилася кількість безготівкових розрахунків, багато підприємств ресторанного бізнесу частково перейшли в режим «онлайн», пропонуючи свою продукцію через мережу Інтернет. Позитивні зміни відбулися у сфері харчової безпеки, які є невід'ємною частиною протиепідеміологічних заходів [6]. До прикладу, завдяки ретельному миттю рук відчутно знизився рівень спалахів кишкових інфекцій.

Отже, для того щоб індустрія послуг та розваг повернулася до рівня «докарантинних часів», потрібна всебічна підтримка держави, яка буде спрямована на вихід з кризи.

Ключові слова: пандемія, ресторанний бізнес, карантинні вимоги, доставлення.

Список використаних джерел

1. Маркет [Електронний ресурс].– URL: http://market-infr.od.ua/journals/2020/42_2020_ukr/22.pdf
2. Карантинні заходи [Електронний ресурс].– URL: <https://sfero.org.ua/nasr/karantynni-zahody/>
3. Аналітичний центр «Ресторани України» [Електронний ресурс].– URL: https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=114870367357023&id=102348505275876
4. Радзімовська О. Аналіз діяльності мережі чеської пивоварні «Старгород» на ресторанному ринку Львова / О. Радзімовська, М. Паска, В. Холявка // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 106–109.
5. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.
6. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – P. 76–80. DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-588-79-2-2.19>