

УДК 640.4:355.01(477)

**Ксенія Назарова**

студентка II курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

*Науковий керівник:*

**Вікторія Прусс**

старший викладач,

кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу  
Національний університет «Запорізька політехніка»

## ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ ПІД ЧАС ВІЙНИ В УКРАЇНІ

Війна зламала плани тисячам підприємців по всій країні. Через бойові дії багато рестораторів були вимушені тимчасово закрити заклади, а ті, хто встояли, взяли на себе весь тягар волонтерської турботи.

Наприкінці лютого у країні працювало лише 14% закладів у порівнянні з довоєнним показником 20 лютого. З початку березня тенденція змінюється: ресторатори потрохи повертаються до роботи навіть попри воєнний стан.

Частка відкритих закладів зросла з 14% у перші дні війни до 38%. Про це свідчать результати дослідження, проведеного компанією з автоматизації закладів Poster. Воно ґрунтується на даних понад 9000 закладів-клієнтів компанії в Україні. На сьогодні в Україні працює 38% закладів, і з кожним днем кількість кафе та ресторанів, що повертаються до роботи, зростає. Наразі найбільша кількість відкритих закладів у регіонах, де немає активних бойових дій. Так, у Закарпатській області сьогодні працюють 84% закладів, у Чернівецькій – 77%, у Тернопільській – 73%, у Хмельницькій – 75%, в Івано-Франківській – 72%, у Львівській – 69% від довоєнної кількості [1].

Для порівняння: у Київській області відкрито тільки 16% закладів, у Києві – 18%, у Чернігівській області – працює лише 1% від клієнтів Poster у порівнянні із довоєнним показником, у Луганській – жодного.

Культурна столиця України, яка з початком нападу Росії стала столицею евакуації, вже понад два тижні «тріщить» від тимчасово переміщених осіб. Хоча місто всіляко підтримує переселенців, забезпечуючи прихистком і харчуванням, але потреба у ресторанах і кав'ярнях нині є чимала [2].

Зазвичай заклади ресторанного типу працюють з 11.00 до 23.00. Але у воєнний час в багатьох західних регіонах запровадили комендантську годину з 22.00. Щоб гості та співробітники встигли добратися додому, керівництво скоротило графік роботи до 21.00. Окремим обмеженням став і так званий «сухий закон», який заборонив продаж алкоголю в закладах ресторанного господарства. Проте в деяких областях відбулося пом'якшення, і продаж дозволили в певні години.

У зв'язку з великою кількістю вимушених переселенців виручка закладів більше ніж у довоєнні часи. Вся система з потоком переселенців почала давати збій: офіціанти, кухня не справлялися. Півменю за день могло стати на стоп, просто тому що не було ні часу, ні можливості щось зробити. Тоді стало зрозуміло що треба переформатувати усю роботу та додати на кожну позицію ще людей. Зараз замість тих, хто поїхав, в багатьох закладах працюють вимушені переселенці [2].

Всі постачальники зараз працюють лише за готівку, а розрахунок по факту.

Ресторатори кожного міста організували пункт харчування біженців на місці колишнього закладу. Деякі постачальники дозволять туди своє обладнання. В день заклад харчування взмозі нагодувати близько 1000 переселенців [1].

Таким чином, ринок ресторанного господарства поступово переходить працювати в новому форматі та забезпечувати обслуговування населення України.

*Ключові слова:* ресторан, війна, їжа, робота.

### Список використаних джерел

1. Як відновлюють роботу кафе та ресторани в Україні – карта, графік [Електронний ресурс]. – URL: <https://lviv.vgorode.ua/news/sobytyia/a1200611-jaki-restorani-pratsjujut-u-lvovi-pid-chas-vojennoho-stanu-> (дата звернення 1.05.2022).
2. Як заклади працюють під час війни. Ужгород [Електронний ресурс]. – URL: <https://joinposter.com/ua/post/tviy-burger> (дата звернення 1.05.2022).