

УДК 338.488.2:640.43

Богдана Полотай

*старший викладач
кафедри готельно-ресторанної справи
та туризму
Львівський
торговельно-економічний університет*

РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ПІД ЧАС ВІЙНИ

Індустрія гостинності – одна з найбільших галузей світової економіки, до теперішнього часу активно розвивалася в нашій країні. Незважаючи на складні обставини пандемії останніх років зростали мережі готелів, туризм ставав все більш доступним для широких верств населення, стрімко збільшувалася кількість закладів ресторанного господарства.

Якщо під час карантину люди не могли і не хотіли відвідувати заклади через ризик підхопити коронавірус, то з початком повномасштабної війни в Україні відвідування ресторанів зовсім зникло з порядку денного сотень тисяч українців. Постійні обстріли, відтік населення, падіння зарплат, відсутність роботи – це все те, що на сьогодні заважає українцям повернутися до колишнього життя та звичок, серед яких ходити до закладів. З цих причин рестораторам складно заробляти і відкривати нові заклади.

Наразі відбувся чіткий поділ розвитку ресторанного бізнесу залежно від регіону (див. рис. 1). Заклади, які перебувають в окупації, про них поки що не йдеться, оскільки більшість із них закрилася, а якась частина ще намагається якось працювати. Є міста, які сильно постраждали, наприклад Харків, який вважають ресторанним містом. Але там зараз практично зупинилася вся ресторанна діяльність.

У Києві з початку повномасштабної війни третина ресторанів закрыта – багато киян так і не повернулися до міста, незважаючи на розгром і відступ російської армії з-під столиці.

Працюючі заклади громадського харчування

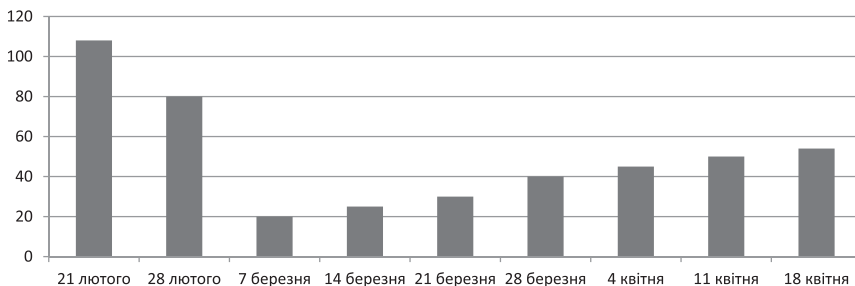


Рис. 1. Заклади громадського харчування, які працюють

Однак, незважаючи на це, масового перетікання ресторанного бізнесу на Західну Україну не сталося. Це пов'язано з тим, що, наприклад, ті самі одесити та харків'яни хочуть відновити бізнес у своїх містах.

Водночас у західних областях спостерігається позитивна динаміка. У Львові та області кількість ресторанів та кафе зросла приблизно на 30%, у Закарпатській, Чернівецькій, Івано-Франківській областях відзначено зростання приблизно на 20%.

Найбільш інтенсивно розвивався ресторанний ринок у Львові – понад 500 нових закладів в області з початку війни. З усіх міст Західної України Львів виявився найкосмополітичнішим і найбільш заповненим. У дослідженні за травень – найкращі показники виторгу у закладів Закарпатської області (рис. 2). За тиждень 16–22 травня вона загалом досягла 152% проти тижня 14–20 лютого. Найнижчі показники – на сході та півдні України, які перебувають в епіцентрі бойових дій.

Показники виручки за травень 2022 року

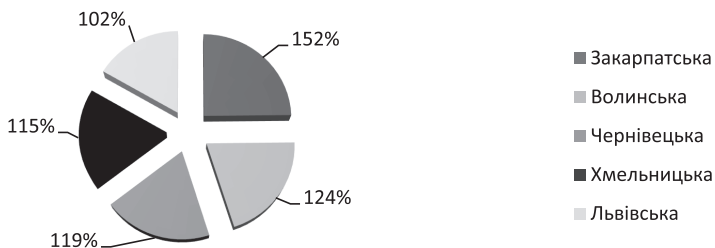


Рис. 2. Показники виручки ресторанів за травень 2022 року

Зокрема, у перший місяць війни у Львові Євген Клопотенко відкрив ресторан «Інші». У цьому закладі є два меню: основне і безкоштовне меню № 2: «Його можуть попросити всі, хто не має змоги заплатити. До нього входить основна страва, салат та горнятко кави».

Мережа «Biblioteca» була відкрита влітку, бренд-шефом є Вадим Бжезинський, який є переможцем кулінарного шоу «Мастер-шеф» та випускник французької кулінарної школи Le Cordon Bleu. Це сучасне демократичне кафе італійської та європейської кухні з якісним обслуговуванням та цінами, доступними для людей із середнім рівнем достатку. Меню кафе поєднує в собі дві найпопулярніші в Україні кулінарні традиції – європейську й італійську. Особливої уваги вартий інтер'єр кафе із великою кількістю книжок, фірмовим дизайном стін. Варто зазначити, що першого дня відкриття заклад був заповнений на 100%.

Також необхідно зазначити, що під час війни сильно постраждали ресторани, профіль яких морепродукти та суші. Адже вартість імпорту продуктів дуже виросла. Тож однією з основних тенденцій буде зниження кількості іноземних інгредієнтів та перепрофілювання на більш звичну кухню.

Ресторатори нашої країни на теперішній час доводять свою потужність, значущість, професіоналізм, великий потенціал та здатність витримати несподівані важкі умови. Надіятимемося, що в найближчому майбутньому вони досягатимуть світових вершин у ресторанній індустрії.

Ключові слова: ресторанний бізнес, тенденції, напрямки.

Список використаних джерел

1. Друзюк Я. Це українські ресторани, які годують ЗСУ і тероборону. Розповідаємо, як їх підтримати / Друзюк Я. // The Village Україна. – URL: <https://www.thevillage.com.ua/village/food/food-guide/324773-volonerski-kuhni-viyna-2022> (дата звернення: 07.04.2022).
2. Насонова О. Ресторанний бізнес в кризу / Насонова О. // Економічна правда. 17.02.2021. – URL: <https://www.epravda.com.ua/columns/2021/02/17/671122/> (дата звернення: 07.04.2022).