

УДК 338.48:355.4

Наталія Чорна

*д-р істор. наук, професор,
завідувач кафедри туризму та готельно-
ресторанної справи,
Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-
економічного університету*

БІЗНЕС ТА ВОЛОНТЕРСТВО: РЕСТОРАННА ГАЛУЗЬ ПІД ЧАС ВІЙНИ

Як свідчить історично сформована традиція, волонтерська діяльність особливої актуальності набуває під час соціальних катаклізмів, спричинених зокрема збройними конфліктами.

Із початком росією 24 лютого 2022 р. повномасштабного вторгнення на територію нашої держави волонтерська діяльність в Україні зазнала найбільшого за понад тридцятирічний період незалежного державотворення піднесення, об'єднавши навколо спільної мети – перемоги – мільйони людей.

Неабияку роль у боротьбі України з російською агресією відіграли та досі продовжують відігравати заклади ресторанного господарства. У перші дні війни, припинивши обслуговувати «відвідувачів із мирного життя», більша частина з них відчинили свої двері для військових, тероборони, поліції, лікарів, а також нужденних цивільних осіб, здебільшого біженців. Високомаржинальний бізнес, таким чином, перетворився на соціальний.

У зв'язку з тим, що перестало працювати багато магазинів, а також порушенням логістичних ланцюгів, велика частина українців, особливо тих, що опинилася в окупованих / постійно обстрілюваних російськими військами населених пунктах, виявилися голодними у буквальному розумінні. Кафе та ресторани також втратили доступ до багатьох продуктів харчування. У перші два тижні війни дуже багато продуктів для ресторанів постачали безкоштовно та у вигляді донатів. Досить скоро, коли активність донаторів та волонтерів

суттєво скоротилася, щоб продовжити годувати людей, ресторатори почали шукати інші способи фінансування – дедалі частіше допомогу в натуральній та грошовій формі почали надавати великі організації, а також партнери з ЄС та інших країн світу. Суттєвою виявилася міжнародна ініціатива World Central Kitchen, спрямована на забезпечення закладів ресторанного господарства продуктами харчування. Також дуже допомагали внески від людей з усього світу, зокрема криптовалютою.

Спільними зусиллями, таким чином, заклади ресторанного господарства щоденно готували від кількох сотень до кількох тисяч порцій страв. Українська ресторанна асоціація, що об'єднала 17 кухонь, до прикладу, щоденно готувала близько 15 тис порцій [1], заклади мережі «Сім'я ресторанів Дмитра Борисова» – близько 3000–3500 порцій, ресторан Євгена Клопотенка «Сто років тому вперед» – близько 1000 порцій [2]. Водночас ресторани постійно зважали на те, аби меню постійно оновлювалося, а страви були різноманітними, смачними та поживними.

За наявною інформацією, наприкінці лютого 2022 р. в Україні працювали не більше ніж 15–20% ресторанів. Та вже в травні 2022 р. свою роботу відновили близько 50% закладів, чимало з яких відкрилися для гостей, аби заробляти, сплачувати за рахунками та видавати співробітникам заробітну плату, продовжуючи водночас займатися волонтерством. Через труднощі у постачанні продуктів та значне підвищення цін на них більшості закладів, щоправда, довелося суттєво скоротити меню, зменшити кількість іноземних інгредієнтів у стравах, переорієнтуватися на використання локальних продуктів. Деякі кафе та ресторани почали працювати з двома меню – звичайним та безкоштовним (для тих, хто з будь-яких причин не може заплатити за себе).

Що стосується відвідування кафе та ресторанів, то позиція українців щодо цього упродовж понад семи місяців війни хоча й демонструвала певну динаміку, була та досі залишається поляризованою: у той час, як одна частина громадян, сумуючи за мирним життям, продовжує відвідувати заклади, часто при цьому керуючись меседжем «потрібно підтримувати економіку будь-якими способами», інша частина відмовляється від походів до ресторанів, вважаючи, що наразі усім нам зовсім не до цього. Питання, звісно, риторичне.

Та якщо взяти до уваги той факт, що, згідно з опитуванням Європейської Бізнес Асоціації, 32% представників малого та середнього бізнесу України мали запас фінансової стійкості на кілька місяців, 22% – на один місяць і лише 9% – на пів року [3], стає зрозуміло, що за умови відсутності клієнтів ресторанний бізнес дуже швидко міг перетворитися на збитковий та припинити свою діяльність, залишивши, як наслідок, своїх працівників без роботи та засобів до існування.

Таким чином, у зв'язку з війною росії проти України перед ресторанною галуззю постала низка викликів, які необхідно було долати. І якщо одні заклади, не впоравшись із ними, були змушені припинити свою діяльність, багато інших зуміли адаптуватися та продовжили працювати, зокрема активно долучилися до волонтерської діяльності, допомагаючи в такий спосіб наблизити перемогу.

Ключові слова: ресторанна галузь, волонтерська діяльність, війна, бізнес.

Список використаних джерел

1. Як під час війни готувати 15 тисяч порцій на день: історії бізнесу та волонтерства київських рестораторів.– URL: <https://delo.ua/uk/business/yak-pid-cas-viini-gotuvati-15-tis-porcii-na-den-istoriyi-biznesu-ta-volonterstva-kiyivskix-restoratoriv-395055/> (дата звернення: 25.09.2022).
2. Кухонні війська в дії: як ресторанний бізнес підтримує українців під час війни.– URL: <https://insider.ua/ua/kuhonni-viyska-u-dii-yak-restoranniy-biznes-pidtrimue-ukrainciv-pid-chas-viyuni/> (дата звернення: 25.09.2022).
3. Кравченко В. Апетит до життя: як війна змінює ресторанну індустрію. І де знайти межу між волонтерством і бізнесом.– URL: <https://mind.ua/publications/20243413-apatit-do-zhittya-yak-vijna-zminyue-restorannu-industriyu> (дата звернення: 25.09.2022).