

УДК: 005.96:338.488.2:640.43

Паска М.З., Радзімовська О.В., Артемчук М.Ю.

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського Львів

ДІЯЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА КАФЕ-ПЕКАРНЯ «ПЕКАР» ДО ТА ПІСЛЯ ПОВНОМАСШТАБНОГО ВТОРГНЕННЯ В УКРАЇНУ

Paska M., Radzimovska O., Artemchuk M.

ACTIVITIES OF THE CAFE-BAKERY RESTAURANT INSTITUTION "PEKAR" BEFORE AND AFTER THE FULL-SCALE INVASION IN UKRAINE

Ресторанний бізнес є одним із найбільш значущих складників індустрії гостинності. Одним із головних завдань нині залишається аналіз ринку ресторанних послуг та визначення основних тенденцій його розвитку, які дають змогу відкрити підприємцям нові можливості для заснування бізнесу в найбільш затребуваних та перспективних сегментних нішах, що, можливо, зумовить подальший розвиток ресторанного бізнесу в Україні. Метою цього дослідження є аналіз діяльності кафе-пекарні «Пекар» до та після повномасштабного вторгнення в Україну. «Пекар» – кафе-пекарня, що знаходиться у м. Львові за адресою вул. Академіка Гнатюка, 12а та надає послуги з мобільного харчування, виробництва кондитерських виробів тривалого та нетривалого зберігання. Основна продукція, яку реалізує підприємство – випічка та кавові напої, які готуються безпосередньо у приміщенні закладу по замовчуванню, або на замовлення.

Метою роботи є проаналізувати діяльність закладу кафе-пекарні «Пекар» до та після повномасштабного вторгнення в Україну. Від першого дня війни та наступні три місяці підприємниця проводила кожен день зі своїми працівниками на робочих змінах. Одна з найважливіших цілей роботодавця – мінімізувати плинність кадрів та створити зручні умов для працівників, зокрема через невелику чисельність колективу. Заклад функціонує протягом семи років, що свідчить про попит на продукцію, яка створюється. Заклад не використовує реклами та інші засоби просування. Це формує своєрідну ком'юніті серед гостей. Заклад знаходиться поруч з готелем, а атмосфера та інтер'єр пекарні дозволяє туристам відчувати себе вдома - свіжа випічка, духмяна кава, багато книг на полицях, тематична музика, тепле світло і розмови. Співвідношення відвідувачів місцевих жителів та туристів становить 80 % / 20 %. Протягом декількох років заклад співпрацює з одним дистриб'ютором, який займається поставкою всіх необхідних товарів для функціонування пекарні. Це суттєво полегшило ситуацію після повномасштабного вторгнення, тому що товар надходив і надходить досі без суттєвих затримок, що дозволяє підтримувати безперервний процес. З початком війни, частина доходів від роботи закладу регулярно передається на потреби ЗСУ. Отже, діяльність закладу кафе-пекарня «Пекар» хочемо зазначити, що з початком повномасштабного вторгнення Львів стає тимчасовою домівкою для тисяч переселенців.

Список використаних джерел:

1. 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.

2. Віколов О.І. Управління конкурентоспроможністю підприємства / О.І. Віколов // Економіка і менеджмент культури. – 2013. – № 1. – С. 78–81.