

УДК 640.43:355.01(477)

JEL Classification: L83

DOI: <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-9-12-01>

АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ ПІД ЧАС ВІЙНИ

ANALYSIS OF RESTAURANT BUSINESS ESTABLISHMENTS IN UKRAINE DURING THE WAR

Гузар У. Є.

Кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського,
м. Львів, Україна
ORCID: 0000-0003-0004-1462

Левчук А. В.

Магістр спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського,
м. Львів, Україна
ORCID: 0009-0006-2586-3779

Uliana Huzar

PhD, Associate Professor,
Lviv State University of Physical Culture,
Lviv, Ukraine

Alla Levchuk

Master's Degree «Hotel and Restaurant Business»,
Lviv State University of Physical Culture,
Lviv, Ukraine

У статті проаналізовано діяльність закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. З'ясовано, що на кінець травня 2022 року в Україні закрилися 37% закладів громадського харчування, відповідно ресторанний сектор втратив до 60% працівників, а прибутки скоротилися вполовину або й більше. Визначено, що український ресторанний бізнес зробив вибір на користь невеликих та гнучких форматів: пекарень, кав'ярень, кафе та фастфуду, тоді як найгіршу динаміку показали бари. Досліджено, що лідерами відновлення діяльності є кав'ярні, невеликі пекарні і ресторани класу «люкс». Розглянуто досвід релокованих закладів ресторанного бізнесу під час війни в Україні з метою удосконалення рекомендацій ведення бізнесу у кризовий період. На основі аналізу діяльності закладів ресторанного бізнесу, яким вдалося відновити свою діяльність, сформувано проблеми з якими зіткнулися підприємства. Визначено, що в майбутньому відновленню ресторанного бізнесу в Україні сприятиме активна інвестиційна політика, застосування інновацій та підтримка світової спільноти.
Ключові слова: ресторанний бізнес; аналіз; війна в Україні; релокація; перспективи.

The article analyzes the activity of restaurant business establishments in Ukraine during the war. It was found that by the end of May 2022 in Ukraine, 37% of public catering establishments had closed, accordingly, the restaurant sector lost up to 60% of employees, and profits were reduced by half or more. It is determined that most researchers consider the impact of the war on the hospitality industry in the long term and do not focus on analyzing the development of the restaurant business today and solving problems of a practical nature. It was determined that the Ukrainian restaurant business made a choice in favor of small and flexible formats: bakeries, coffee shops, cafes and fast food, while bars showed the worst dynamics. It has been studied that the leaders of activity recovery are coffee shops, small bakeries and "luxury" class restaurants, as they need a small flow of guests to be self-sustaining, and the most difficult to recover are large-scale restaurant projects with author's cuisine and a large number of seats. The experience of relocated restaurant business establishments during the war in Ukraine was considered in order to improve recommendations for conducting business during the crisis period. Based on the analysis of the activities of the restaurant business establishments that managed to resume their activities, the problems faced by the enterprises were formed: staff shortage due to migration or mobilization; a decrease in revenue due

to a reduction in the number of guests - on average by 50% of the pre-war level; price increase or unavailability of some products and, accordingly, reduction of dishes on the menu; the irrelevance of a number of formats - corporate parties, birthdays, children's holidays, etc.; significant reduction in demand for catering services; reduction of restaurant opening hours due to the curfew, which led to significant losses on the most profitable part of the restaurant business - dinners. It was determined that in the future the restoration of the restaurant business in Ukraine will be facilitated by an active investment policy, the use of innovations and the support of the world community.

Key words: restaurant business; analysis; war in Ukraine; relocation; prospects.

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими чи практичними завданнями. Сьогодні в надскладний період функціонування української держави, а саме війни росії проти України, вітчизняний бізнес зазнає величезних втрат – матеріальних, моральних, і головне – людських. Одним із найбільш постраждалих секторів економіки є індустрія гостинності, яка не встигла оговтатися від пандемічних наслідків, як отримала потужного удару по своїй діяльності. Якщо під час карантину гості не відвідувати заклади через ризик підхопити COVID-19, то з початком повномасштабної війни в Україні відвідування закладів індустрії стало ще більшою загрозою життю через постійні обстріли, тривалі повітряні тривоги.

Утримання бізнесу в умовах війни – складне і важливе завдання. Сфера гостинності, як один із найперспективніших напрямів розвитку та відбудови національної економіки повинна працювати та відновлюватися, навіть в умовах воєнного часу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій, в яких започатковано розв'язання даної проблеми і на які спирається автор. Питання аналізу стану та розвитку ресторанного бізнесу в Україні у період війни – нова та актуальна проблема, яка не достатньо ґрунтовно досліджена та буде набувати актуальності ще довго після закінчення воєнного стану. Так А. Лупашко розглядає вплив війни на розвиток готельного бізнесу [1], А. Моца з'ясував перспективи повоєнного відновлення туризму в Україні [2], І. Дворська [3] зосередила свої дослідження на повоєнному відновленні туристичної інфраструктури на основі досвіду інших країн, які пережили військові конфлікти у своїй історії.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми, котрим присвячується означена стаття. Проте більшість дослідників розглядають вплив війни на індустрію гостинності в довгостроковій перспективі і не акцентують увагу на аналізі становлення ресторанного бізнесу сьогодні та вирішення проблем практичного характеру.

Формулювання цілей статті (постановка завдання). Метою дослідження є аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни.

Виклад основного матеріалу дослідження. Сьогодні одним із основних завдань для ресто-

ранного бізнесу – вижити, адже деякі заклади були фізично зруйновано. Саме тому термін стратегічного планування в більшості ресторанів становить не більше тижня, а для деяких 2-3 дні. На заході України ситуація оптимістичніша, де більшість закладів громадського харчування досягли рівня продажів до війни.

На кінець травня 2022 року в Україні закрилися 37% закладів громадського харчування. Сектор втратив до 60% працівників, а прибутки скоротилися вполовину або й більше [4]. Згідно даних системи обліку ресторанів Poster, у квітні 2022 року, український ресторанний бізнес робив вибір на користь невеликих та гнучких форматів: пекарень, кав'ярень, кафе та фастфуду [5], тоді як, згідно статистики, найгіршу динаміку показали бари. Сталося це через заборону продажу алкоголю в регіонах, введення комендантської години, та взагалі через небажання українців відвідувати заклади ресторанного бізнесу внаслідок напруженої ситуації у країні. Таким чином, кількість нових барів зменшилась у чотири рази, тоді як кафе за цей же період поменшало лише у двічі.

Після двох складних місяців війни, частково українці повернулися у свої рідні міста, внутрішньо переміщені особи змінили свої місця проживання, популяція людей зросла, а відповідно, зріс попит – зросла і пропозиція, змінилися уподобання гостей у закладах гостинності. За попередніми оцінками, вже у травні 2022 року, відкрилася більша частина від довоєнної кількості ресторанів та кафе [6]. Процес відновлення став швидкоплинним, та він меншою мірою стосувався занадто постраждалих міст – Чернігова, Харкова, Сум та Київської області, тоді як столиця активно намагалася надолужувати втрачене. У лідери відновлення діяльності виходять кав'ярні, невеликі пекарні і ресторани класу «люкс», оскільки їм потрібен невеликий потік гостей для самокупності. Як виявилось, що найскладніше відновитися – масштабним ресторанним проектам з авторською кухнею та великою кількістю посадкових місць.

Війна завдала найбільших втрат у південних і східних областях України, там, де традиційно розміщувалась велика кількість промислових підприємств, сконцентрована більша кількість населення, більший товарооборот і відповідно більші прибутки. Але ніхто не може продовжувати працювати та вести прибутковий бізнес, якщо масово від обстрілів гинуть люди, поки-

дають свої домівки та, відповідно, робочі місця, міста руйнують і пустіють. Цілком закономірно, що бізнес закривають і, за можливості, релокують у більш безпечні місця. Тож багато компаній, в тому числі і готельно-ресторанного бізнесу, були змушені переїхати та відновити діяльність у центрі та на заході країни. За даними Інституту стратегічних досліджень, на кінець 25 листопада 2022 року перемістилися у безпечні регіони 772 підприємства. Третина підприємців обирають для переїзду Львівщину. Завдяки релокації збережено понад 35 тисяч робочих місць, а на релокованих підприємствах знайшли роботу ще понад 7 тисяч осіб [7].

Пропонуємо розглянути досвід релокованих закладів ресторанного бізнесу під час війни в Україні з метою удосконалення рекомендацій ведення бізнесу у кризовий період.

Харківська мережа ресторанів «Квадрат». До війни мережа нараховувала понад п'ятнадцять ресторанів швидкого харчування у Харкові, в меню яких переважала піца та шаурма. Станом на кінець 2022 року більшість закладів у Харкові не працювали, та щоб не зупиняти і розвивати свою ресторанну діяльність власник закладу відкриває перший ресторан у більш безпечному регіоні – Києві [8]. На пошуки лише одного приміщення пішло два місяці та чималі кошти. Цікавим фактом мережі ресторанів «Квадрат» залишається їхній цех по виготовленню фірмових коржів для піци, який досі знаходиться у Харкові та працює. Вся продукція щоночі їде із Харкова до Києва, де щоранку отримують свіжі коржі для піци. Це продовжує існування бізнесу та надає робочі місця у воєнному Харкові. При чому цінова політика залишається досить демократичною, адже ціна половини піци у київському закладі коштує в середньому 65 грн.

Кафе «ХА», м. Харків. Заклад, власником якого є вимушений переселенець із Харкова здебільшого розвивав діяльність барів та кафе із сезонними стравами у парках відпочинку та скверах міста [9]. З приходом повномасштабної війни власник релокує свій бізнес у м. Київ та ризикує відкрити своє перше кафе, вклавши у відкриття закладу велику суму коштів, з яких половина – кредитні позики. Відкриття закладу відбулося у травні 2022 року та станом на лютий 2023 року власник мережі ресторанів «ХА» стверджує, що заклад себе вже окупив би, якби підприємець не вирішив розширювати свій бізнес. На сьогодні у м. Києві відкрито чотири заклади та ресторатор не планує зупинитись, а й надалі розширювати та вкладати кошти у свій ресторанный бізнес, тим самим сплачуючи податки та надаючи такі потрібні робочі місця. Мотивом такого прагнення бути успішним – є перемога та допомога Збройним Силам України.

Мережа шаурми «Перша на вугіллі», м. Маріуполь. Власник, маючи сім успішних ресторанів у м. Маріуполі, м. Слов'янську та м. Краматорську після повномасштабного вторгнення втрапив увесь бізнес, житло [10]. Але через три тижні після евакуації з м. Маріуполя підприємець продовжив свій шлях у ресторанному бізнесі у м. Києві. Маючи незначні заощадження, власник зумів відкрити невеликий маф із шаурмою та за чотири місяці перетворити у повноцінний ресторан. Зараз власник планує здійснити ребрендинг ресторану та розширити мережу.

Мережа кав'ярень «Sova», м. Маріуполь. До війни мережа налічувала три кав'ярні, пекарню та магазин напівфабрикатів. Війна змусила власників бізнесу залишити рідне місто та згодом відкрити у Львові цукерню-кав'ярню із затишним шармом [11]. Найскладнішим завданням для підприємців було віднайти відповідне місце – локацію, адже конкуренція закладів такого формату досить велика.

На основі аналізу діяльності закладів ресторанного бізнесу, яким вдалося відновити свою діяльність, нам вдалося сформувати такі проблеми з якими зіткнулися підприємства:

- дефіцит персоналу через міграцію або мобілізацію;
- зменшення виручки через скорочення кількості гостей – у середньому на 50% від довоєнної;
- подорожчання або недоступність деяких продуктів та відповідно – скорочення страв у меню;
- неактуальність низки форматів – корпоративних вечірок, днів народження, дитячих свят тощо; значне скорочення попиту на послуги кейтерингу;
- скорочення часу роботи ресторанів через комендантську годину, що зумовило значні втрати на найприбутковішу складову ресторанного бізнесу – вечері.

Ресторатори сьогодні із впевненістю заявляють, що більшість із закладів ресторанного господарства витримали удар, навіть попри безпрецедентність кризи. Безповоротно підуть з ринку тільки ті ресторани, які мають проросійську спрямованість і ті, які мають у складі засновників громадян росії.

Відповідно до дослідження Програми USAID з аграрного і сільського розвитку – АГРО та ГО «Національна асоціація громадського харчування», у якому взяли участь 30 експертів-практиків зі сфери HoReCa – 39% підприємців вважає, що відновлення рестораних потужностей можливе не раніше, ніж за 1-2 роки після завершення війни, 64% респондентів продовжують поєднувати благодійну діяльність із комерційною [4].

Висновки з цього дослідження і перспективи подальших розвідок у даному напрямку. Таким чином, складні виклики сьогодення – війна, не стали на заваді розвитку українському ресторанному бізнесу. Підприємці разом із своїми командами зуміли зорганізуватися, ефективно використати своє стратегічне мислення, трансформувати власний бізнес та вийти на нові ринки. Сьогодні активні учасники розвитку рес-

торанного бізнесу – «герої на своєму полі бою», адже працюють під загрозою, іноді в містах з постійними обстрілами продовжують працювати над створенням робочих місць, підтримкою української економіки та наближенням перемоги. В майбутньому відновленню ресторанного бізнесу в Україні сприятиме активна інвестиційна політика, застосування інновацій та підтримка світової спільноти.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Lupashko, A. (2022). Zaoshchadzhuiemo ta prymnozhuemo. Yak vlasnykam biznesu zmusyty hroshi pratsiuvaty v umovakh viiny [We save and multiply. How business owners make money work in wartime]. Retrieved from <https://delo.ua/realty/zaoshhadzujemo-ta-primnozujemo-yak-vlasnykam-biznesu-zmusyty-grosi-pracyuvati-v-umovakh-viiny-404867> [in Ukrainian]
2. Motsa, A., Shevchuk, S. & Sereda, N. (2022). Perspektyvy pislivoiennoho vidnovlennia sfery turizmu v Ukraini [Prospects of the post-war restoration of tourism in Ukraine]. *Ekonomika i suspilstvo – Economy and society*, 41. doi: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-31> [in Ukrainian].
3. Iryna Dvorska (2022). TravelHub: Vidnovlennia turystychnoi infrastruktury pislia Druhoi svitovoi viiny. Chomu mozhe navchyty dosvid krain? [Restoration of tourist infrastructure after the Second World War. Why can the experience of countries teach?]. Retrieved from <https://hubs.ua/economy/irina-dvors-ka-travelhub-vidnovlennya-turistichnoyi-infrastruktury-pislya-drugoyi-svitovoyi-vijni-chomu-mozhe-navchiti-dosvid-krayin-271682.html> [in Ukrainian].
4. Yak ukrainskyi restorannyi biznes adaptuietsia do vyklykiv viiny: doslidzhennia [How the Ukrainian restaurant business adapts to the challenges of war: a study] (2020). Retrieved from <https://business.rayon.in.ua/news/547964-yak-ukrainskiy-restorannyi-biznes-adaptuetsya-do-vyklykiv-viiny-doslidzhennya> [in Ukrainian].
5. Restorannyi biznes u voiennoi chas: yaka yizha, prymishchennia ta v yakykh mistakh korystuietsia popytom [Restaurant business in wartime: what food, premises and in which cities are in demand] (2022). Retrieved from <https://delo.ua/uk/business/restorannii-biznes-u-voiennoi-cas-yaka-yiza-primishchennia-ta-v-yakix-mistax-korystuyutsya-popytom-398364/> [in Ukrainian].
6. Apetyt do zhyttia: yak viina zminiue restorannu industriiu [Appetite for Life: How War Changes the Restaurant Industry] (2022). Retrieved from <https://mind.ua/publications/20243413-apetit-do-zhyttia-yak-vijna-zminyue-restorannu-industriyu> [in Ukrainian].
7. Ponad 700 biznesiv pereikhaly na zachid Ukrainy [More than 700 businesses moved to western Ukraine] (2022). Retrieved from <https://hmarochos.kiev.ua/2022/12/16/ponad-700-biznesiv-pereyihaly-na-zahid-ukrayiny/> [in Ukrainian].
8. We realized what freedom is. The stories of three establishments that relocated to Kyiv. Retrieved from https://tvoemisto.tv/en/news/we_realised_what_freedom_is_the_stories_of_three_establishments_that_relocated_to_kyiv_145677.html [in English].
9. Kafe «Kha» z kvadratnoiu pitsoiu na Sahaidachnoho [Cafe «Ha» with square pizza on Sahaidachnoy] (2022). Retrieved from <https://www.the-village.com.ua/village/food/food-news/332591-kafe-ha-z-kvadratnoyu-pitsoyu-na-sahaidachnogo> [in Ukrainian].
10. «Persha na vuhilli»: yak mariupoltsi vyrvalysia z blokady ta pryvezly do Kyieva khitovyi stritfud [«The first on coal»: how the people of Mariupol escaped the blockade and brought hit street food to Kyiv] (2022). Retrieved from <https://v-variant.com.ua/article/mariupol-kyiv-shaurma-ua/> [in Ukrainian].
11. Pereselentsi z Mariupolia vidkryly u Lvovi kafe «Sova» [Immigrants from Mariupol opened the «Sova» cafe in Lviv] (2022). Retrieved from <https://mrpl.city/news/view/pereselentsi-z-mariupolya-vidkryli-u-lvovi-kafe-sova> [in Ukrainian].