

УДК 640.43:316.42

**Михайло Ляшовський**

студент IV курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

*Науковий керівник:*

**Ольга Маслійчук**

канд. техн. наук,

доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій

Львівський національний університет імені Івана Франка

## **АДАПТАЦІЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В ПЕРІОД КАРАНТИННИХ ОБМЕЖЕНЬ**

Ресторанний бізнес зіштовхнувся з безпрецедентною кризою, яка, безумовно, трансформує в перспективі діяльність підприємств цієї сфери. Ресторатори усього світу, для яких ресторанний бізнес має цінність, сьогодні вимушені задіяти всі ключові ресурси. В таких умовах на перший план виносяться питання гнучкості та швидкості реакції підприємств ресторанного бізнесу, що передбачає адекватну трансформацію бізнес-моделі їх діяльності відповідно до змін умов ведення бізнесу. Новий індустріальний ландшафт, створений карантинними обмеженнями, змушує підприємства ресторанного бізнесу розробляти нові креативні механізми не тільки збереження життєздатності, але й розвитку, які б дали змогу адаптуватись до нових реалій зовнішнього середовища [1].

Вивчити умови проходження адаптації підприємств ресторанного господарства в період карантинних обмежень.

Ресторани, які продовжували працювати чи відкривалися в період карантинних обмежень, пройшли відповідну адаптацію, заздалегідь обговорили орендні канікули на період можливого локдауна з орендодавцями та відпустки за свій рахунок з персоналом.

Онлайн доставка їжі (online food delivery – OFD) Це інноваційний спосіб придбання їжі, який об'єднує соціальні та особисті потреби споживачів. OFD відбувається за допомогою цифрових платформ, таких як Just Eat, Uber Eats та Glovo, які дозволяють користувачам замовляти їжу з декількох різних ресторанів через додаток або веб-сайт.

Ресторанна промисловість автоматизувала процес підготовки їжі до етапу обслуговування. Корейська компанія доставки «People of Delivery» запустила послугу, при якій роботи доставляють їжу в будинки. Клієнти замовляють їжу через додаток для доставки, і співробітники служби доставки приїжджають до будівлі та розміщують їжу в приміщенні для зберігання продуктів на першому поверсі. Згодом робот доставляє їжу замовнику.

Один із швидкозростаючих секторів останнім часом, і їх застосування широко зростає у ресторанній галузі Uber розпочав доставку їжі за допомогою дронів. Компанія зазначила, що споживачі могли отримати їжу біля свого порогу за п'ять – тридцять хвилин. Uber – не перша компанія, яка доставляє їжу за допомогою дронів. FoodPanda пропонує службу доставки за допомогою безпілотних літальних апаратів за 20 хв (табл. 1).

Таблиця 1

**Дослідницький експірієнс в аспекті впливу пандемії  
Covid-19 на діяльність сфери HORECA**

| <b>Позитивні сторони</b>   | <b>Негативні сторони</b>   |
|--|--|
| Переозброєність системи доставки їжі                                     | Великий рівень банкрутства серед підприємств сфери HORECA  |
| Формування систем діджиталізації закладів                                | Зміна режимів роботи, що є причиною скорочення робочих місць та втрату доходів                                   |
| Модернізації взаємодії с гостем за допомогою QR кодів і так інших систем | Зменшення товаропотоку та клієнтопотоку, що є основою збитку підприємств сфери HORECA                            |
| Формування лояльних стосунків з кожним гостем                            | Відсутність прямого зв'язку з клієнтами.   |
| Високий рівень санітарно-гігієнічних норм закладів                       | Нові санітарні норми ускладнили роботу працівникам тим саме відбулись зміни в протоколах спілкування з клієнтами |

Отже у роботі ресторанного бізнесу з'явилися і залишилися корисні карантинні звички: робити замовлення онлайн, доставка, самовивіз, адаптація меню під доставку, загальний культ чистоти. Тотальна діджиталізація ресторанного бізнесу дозволила увійти в майбутнє вже сьогодні.

*Ключові слова:* пандемія, служба доставки, адаптація, діджиталізація, ресторанне господарство.

### **Список використаних джерел**

1. Проблеми та шляхи їх вирішення в закладах ресторанного господарства під час пандемії коронавірусу [Електронний ресурс]. – URL: <https://ojs.htek.com.ua/index.php/htek/article/download/120/120> / (дата звернення 2.05.2022).