

УДК 658.364.35.977.535.3

Кристина Нечепуренко

канд. техн. наук, викладач
кафедри готельного і ресторанного бізнесу
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ

В умовах сьогодення світ ставить нові виклики, тому, хоч і зі значними втратами, готельно-ресторанна сфера Харківщини відновлює свою діяльність та навчається жити в сучасних реаліях. Постає низка питань, наприклад, швидкої адаптації, пошуку нових нестандартних рішень і втілення їх у готельно-ресторанний бізнес.

До березня 2020 року в Україні спостерігався швидкий розвиток готельно-ресторанного бізнесу, у всьому світі ця галузь лишалась однією з найприбутковіших складових туристичного напрямку, однак і найризикованішого. Тож основною метою залишається повне відновлення діяльності і досягнення принаймні докарантинних тенденцій розвитку галузі в нові часи.

Як зазначають відомі ресторатори, воєнний стан не означає, що треба зупинити всі бізнес-процеси і припинити роботу. Зупинятися точно не можна.

Однозначно воєнний стан впливає на готельно-ресторанний бізнес, оскільки працює з цілепокладанням: з тим, щоб людина була щасливою, створювала цілі для себе і свого оточення. Виходячи зі своїх цінностей, людина приймає рішення: йде у політику, впроваджує інновації, на які раніше не наважувався, згортає бізнес, хтось розвиває. Інші люди поставили у пріоритет родину і замислився над тим, щоб поїхати за кордон. Все залежить від внутрішніх позицій, а не від того, якою є ситуація в країні.

Філософи казали, якщо хочете якось вплинути на те, що відбувається навколо, треба починати з самого себе. Саме зараз спостерігаючи,

як поведуться люди, можна зрозуміти, чого вони хочуть і як діятимуть надалі.

У сфері готельно-ресторанного бізнесу першим на передовій виділяється World Central Kitchen (WCK), що забезпечує харчуванням у відповідь на гуманітарні, кліматичні та громадські кризи. Група гуманітарних ресторанів створює стійкі харчові системи з локальними рішеннями.

World Central Kitchen почалася з простої ідеї: їжа є основою життя та сім'ї у всьому світі, а під час кризи їжа ще важливіша. Починаючи з 2010 року після сильного землетрусу, який спустошив Гаїті, стало зрозумілим що їжа – це не просто паливо, яке вгамовує голод, це тарілка надії, спокою та підтримки. У найтемнішу годину це надає розуміння, що хтось десь піклується про вас. Саме тому WCK докладає зусиль, щоб готувати в умовах військової кризи України. Особливість проекту є те, щоб не просто доставити сирі інгредієнти і очікувати, що люди будуть турбуватися самі за себе чи не просто викидати безкоштовну їжу в зону лиха. Мета сучасної сфери гостинності – отримати та найняти на місці, де тільки можна, щоб прискорити економічне відновлення країни за допомогою їжі. Інший аспект гуманітарних ресторанів та хостелів – це найшвидший спосіб відновити почуття спільноти. Перш за все повернувши людей до роботи, готуючи, повертаємо життя разом, борючись з голодом та почуттям незахищеності, адже саме спільнота робить нас людьми.

З тих перших днів військового вторгнення World Central Kitchen впроваджував, організовував, спонсорував усі можливі осередки допомоги, не лише у постраждалому Харкові, але і у Дніпрі, Полтаві та інших містах України, де виїхало в пошуках тиші основна кількість наших співвітчизників. Зараз мережа нараховує більше 5 мільйонів осередків по всьому світові. Це довгий шлях, що базується на досвіді достатньої кількості катастроф, які надали розуміння, що продовольчої допомоги недостатньо. Тому було прийнято рішення інвестувати в мережу виробників харчових продуктів, зокрема мережевих ресторанів для створення стійкості перед наступною катастрофою.

Дуже важливим є не концентрувати увагу на негативі, а шукати шляхи побудови життя далі, і навчання кухарів-початківців навичкам та безпеці, щоб побудувати їхню кар'єру та економіку харчових продуктів

є одним з пріоритетних напрямків. Немає кращого почуття у боротьбі зі страхом постійних бомбардувань, ніж відчувати себе потрібним, розуміти, що хоч на завтра в тебе є мета, і згодом вона виростає з тижневих цілей до місячних, потім відпустка, плани на наступні роки. Під час праці люди не упиваються своїм горем та відволікаються від постійного перегляду новин, тому розвиток готельно-ресторанного бізнесу, хоч у спрощеному вигляді гуманітарних ресторанів та хостелів для людей, що втратили все, надає нам широкий плацдарм для досліджень, аналізу та розвитку.

Відомо, що багато складних проблем мають прості рішення. Іноді потрібно лишень наважитись зробити перший крок. Іноді просто потрібно з'явитися з бутербродом або теплим пледом. Потужність тарілки з гарячою їжею вражає. Це може змінити світ, і сучасна молодь, особливо студенти готельно-ресторанної сфери мають це розуміти абсолютно чітко.

Мудрі китайці кажуть, що криза – це час можливостей, а головне – щоб люди при цьому не гинули. Таким чином, сподіваємося, що Україна приречена на активне зростання, динамічний розвиток, і ніякі військові стани цьому завадити не зможуть. З вірою в майбутнє, з надією на перемогу та любов'ю до України.

Ключові слова: готельно-ресторанний бізнес, розвиток, харчові продукти.

Список використаних джерел

1. WCK [Електронний ресурс]. – URL: <https://wck.org/story>
2. Чернівецький промінь [Електронний ресурс]. – URL: <https://promin.cv.ua/2022/05/05/roboata-hoteliv-ta-restoraniv-v-umovakh-voiennoho-chasuu-chtei-provely-mizhnarodnu-konferentsiiu.html>
3. Спеціальна виставка для готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – URL: <https://lexinform.com.ua/podii/xv-spetsializovana-vystavka-gotelnyj-ta-restorannyj-biznes/>