

## СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВІЙНИ

*Ольга Радзімовська*  
здобувач

*Марія Паска*  
д.вет.наук, професор

*Львівський державний університет фізичної  
культури імені Івана Боберського (Україна)*

Ресторанний бізнес є одним із найбільш значущих складників індустрії гостинності. Водночас ресторанний бізнес, з одного боку, є засобом високоліквідного використання капіталу, а з другого, середовищем із високим ступенем конкурентності [1].

Бізнес в Україні долає надважкі виклики. Повномасштабна війна стала важким випробуванням для підприємств. Проте найсильніші адаптувалися і навіть за таких умов волонтерять. Попри те, що сфера не була готова до повномасштабної війни, уже зараз значна частина підприємств трансформується та виходить на нові ринки.

Сучасні тенденції ринку HoReCa, які актуалізувалися після початку воєнних дій: збереження попиту на домашню їжу, фастфуд, напівфабрикати та швидкий відпочинок у закладах громадського харчування; вплив правил воєнного часу: комендантської години та необхідності дотримання норм повітряної тривоги; необхідність налагодження швидкої логістики доставленняїжі; вплив місця розташування ресторанного бізнесу: його наближення до зони бойових дій, розташування внутрішньопереміщених осіб, географічна диференціація діяльності ресторанного бізнесу, важливість підвищення кваліфікації працівників до роботи в умовах форсмажорних обставин; формування альтернативних логістичних ланцюгів; необхідність оптимізації витрат й собівартості продукції

Основні узагальнені тенденції щодо діяльності закладів ресторанного господарства під час війни: збільшення обсягів традиційних страв; соціальний кейтеринг; новітні напрямки у сфері громадського харчування (зокрема, сублімована та дегідрована їжа); готові страви з довгим терміном придатності (різноманітні способи продовження терміну придатності класичних ресторанных страв; та додаткове обладнання); невласлива для

ресторанів діяльність. Проте заклади ресторанного господарства швидко адаптували свою роботу під умови війни [2].

Отже, подальшому відновленню сфери HoReCa в Україні сприятиме підтримка світової спільноти, інвестиції в Україну після завершення війни, застосування інновацій та налагодження продовольчих ланцюгів, активізація співпраці з міжнародними професійними та благодійними організаціями, а також грантодавцями.

### **Список використаних джерел**

1. Янчук А., Флейчук М., Косякевич К. Довідник для локальних виробників та закладів громадського харчування і HORECA з рекомендаціями щодо плану дій під час війни для забезпечення безперервного постачання продуктів харчування та посилення продовольчої безпеки держави. Львів, 2022.
2. Паска М. З., Радзімовська О. В., Буряк М. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. Київ : НУХТ, 2020. С. 119–221.