

УДК 641.5: 355.01

Аркадій Бондаревський

студент-магістрант 2 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,

м. Львів

АДАПТАЦІЯ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВІЙНИ

Вступ. У військовий час форматом закладів ресторанного господарства, що розвивається, стали пекарні, кав'ярні та кіоски зі швидким харчуванням. Адже такі формати не вимагають великих інвестицій при запуску, а споживач може собі дозволити купити каву, шаурму чи свіжу булочку. Комендантська година "вбила" дуже багато барів та ресторанів, що мали велику виручку саме у вечірній час. Усі ці труднощі малого та середнього бізнесу відчутно впливають на і так ослаблену війною економіку країни [1]. Грамотний менеджмент, спрямований на адаптацію закладів до умов війни - становить актуальність теми та потребує подальшого вивчення.

Мета роботи полягає у дослідженні теоретичних та практичних аспектів адаптації закладів ресторанного бізнесу в умовах війни на прикладі «Люди Fusion Place».

Результати. На жаль, війна змусила частину ресторанного бізнесу перевести на волонтерство. Що стало на меті допомогти Захисникам, які потребують допомоги, зберегти силу та брати участь на всіх фронтах оборони. Однак, не все так просто, є ряд труднощів, з якими довелося зіткнутися при різкій зміні профілю роботи. Першою проблемою, з якою зіткнулися ресторатори, стала доставка їжі для ЗСУ, ТРО, ДСНС, лікарів та самотніх людей похилого віку. Також

була проблема з відсутністю деяких продуктів, оскільки значна кількість постачальників та заводів припинили свою діяльність. Ще однією проблемою, яка також виникла на початку війни, була нестача особового складу. Люди в паніці почали залишати свої домівки та виїжджати за кордон або на Західну Україну. Це призвело до браку робочої сили. Проте було й багато охочих підтримати ресторани та кафе, які стали волонтерами. Завдяки їм заклади поступово відновили роботу, наші Захисники отримали харчування.

В нестабільних умовах сьогодення, ситуаціях непередбачених змін зовнішнього середовища, ресторани України, зокрема «Люди Fusion Place», [2] можуть зустрітися з певними видами адаптивних стратегій підприємства, таких як: стратегії пасивного виживання; стратегії активного виживання; стратегії активного впливу на зовнішнє середовище.

Саме адаптація до нових умов дозволила закладу тримати економічний рівень стабільним. Заходи, до яких вдалася адміністрація закладу «Люди Fusion Place» були такими: придбали невеликі мобільні інверторно-акумуляторні системи; розробили спеціальні меню, що діють за відключення електрики; максимально використовують для приготування страв альтернативну техніку, яка не потребує електрики: грилі на вугіллі, печі та інше; обстежили ефективність всієї техніки та процесів: закупівлі, залишки, кількість людей на процесах; придбали LED-лампи, свічки, ліхтарики, термопот; відмовилися від 90% фасадного освітлення та вивісок.

Відключення світла змушують рестораторів адаптувати роботу закладів: зменшувати час роботи, скорочувати меню, готувати лише холодні страви, розпалювати гриль на вулиці, працювати при свічках. Проте ті заклади, що встановити генератори, почуваються краще і навіть бачать зростання в касах. Заклади стають одночасно і робочими хабами, де можна попрацювати за ноутбуком, поки вдома немає світла, і пунктами незламності, в яких можна зарядити телефони та зігрітися.

Важливим пунктом стала адаптація не лише умов, а і персоналу до змін. У закладі «Люди Fusion Place» по-перше була проведена фізична адаптація. Мова йде про звикання працівника до нового режиму праці та відпочинку, фізичної активності. По-друге працівники закладу пройшли психологічну адаптацію, яка передбачає побудову

стосунків з новим колективом і безпосереднім керівником, засвоєння публічних і негласних правил поведінки. По-третє працівники пройшли професійну адаптацію. Вона передбачає приведення умінь і навичок працівника у відповідність до стандартів закладу, а також набуття додаткових знань, необхідних для виконання безпосередніх посадових обов'язків [2].

Висновки. Кризові умови не зупинили роботу ресторану «Люди Fusion Place», тому що заклад зміг адаптуватись. Саме адаптація до нових умов дозволила закладу тримати економічний рівень стабільним. Заходи, до яких вдалася адміністрація закладу охопили сфери персоналу та господарства, що стало грамотним рішенням.

Ключові слова: адаптація, стратегія, військовий час, HoReCa, ресторанне господарство.

Список використаних джерел:

1. Готельний та ресторанный бізнес: інтернет-бібліотека [Електронний ресурс]. – URL: <https://old.library.kr.ua/bookexhibit/gotel.html> (дата звернення: 03.09.2023).
2. Люди Fusion Place [Електронний ресурс]. – URL: https://www.facebook.com/ludi.fusionplace/reviews/?ref=page_internal (дата звернення: 03.09.2023).