МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

XI Всеукраїнська науково-практична конференція

ПРИСВЯЧЕНА ДО 70-РІЧЧЯ З ДНЯ НАРОДЖЕННЯ ПРОФЕСОРА В. Ф. ДОЦЕНКА

«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»

Київ НУХТ 2022

УДК 331.364:2-46

1. ВОЛОНТЕРСЬКА ІНІЦІАТИВА ЗАКЛАДІВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ В СУЧАСНИХ РЕАЛІЯХ

Гуль Я.В., магістрантка
Гузар У.Є., к.е.н.,
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського, м. Львів

На сьогодні, в надважких умовах функціонування України, складно говорити про застосування інноваційних рішень, методів для ефективного функціонування закладів індустрії гостинності. Та беззаперечною підставою подальшого розвитку держави, економіки та її складових галузей є безперервна діяльність на благо української держави.

Однією із складових самостійних галузей економіки є індустрія гостинності, яка займає надзвичайно важливу нішу у її розвитку. Світова пандемія завдала чимало збитків функціонуванню закладів індустрії гостинності, та все ж змогли на ринку залишитися ті підприємства, які або мали можливість продовжувати діяльність через значні капіталовкладення, або ж ті, які могли самоорганізуватися, адаптуватися під реальні умови та прийняти стратегічно важливі рішення щодо подальшої діяльності.

Найбільшим та найжорсткішим викликом на сьогодні для сфери гостинності є війна росії проти України. У період складних умов життєдіяльності український бізнес сфери гостинності зміг самоорганізуватися та на засадах волонтерської ініціативи відкрити нові горизонти стратегічного бачення щодо теперішньої та майбутньої діяльності закладів на теренах України.

Волонтерство – це добровільна суспільно корисна діяльність, яка сьогодні є фундаментом для розвитку та життя нашої країни. Завдяки згуртованості людей, взаємопідтримки та відповідальності щодо несення волонтерської діяльності, врятовано багато життів. Саме волонтерство, на нашу думку, є одним із інноваційних методів підвищення конкурентоспроможності закладу індустрії гостинності в сучасних реаліях.

Багато закладів індустрії гостинності стали активними учасниками волонтерства та гідно виконують цей добровільний обов’язок тим самим викликають повагу, прихильність та створюють нову спільноту потенційних гостей.

Яскравим представником волонтерської ініціативи серед закладів індустрії гостинності Львівщини є ресторан «Дефіляда» у місті Новояворівську Яворівського району. Власниця закладу Людмила Шастало від початку війни в Україні активно втілювала у реальність волонтерські засади у своїй ресторації. Ключовою ідеєю такої необхідної діяльності було виготовлення сухих пайків перших страв – борщу, різноманітних супів, юшки тощо. Наприклад, суха суміш борщу розрахована на 4-5 літрів води, час на приготування страви – 30 хвилин. А грибну юшку потрібно настоювати 5-7 хвилин та вона готова до споживання. На кожному упакуванні «автори» таких сухпайків приготували

побажання для українських захисників, що дуже мотивують до перемоги [1]. Завдяки коштам місцевих волонтерів, мешканців міста вдалося закупити велику кількість овочів та шафу для сушіння сировини. Не байдужі люди особисто зголошувалися на запрошення власниці ресторану «Дефіляда» щодо обробки овочів для сухих пайків. Таким чином, за період березень-квітень 2022 року вдалося приготувати 20 тисяч порцій сухих пайків для захисників української землі.

Ресторан «Дефіляда» – це яскравий приклад того закладу, який сьогодні, завтра і в майбутньому буде відвідувати український гість і не лише. Саме на основі таких конкурентних позицій, як волонтерська ініціатива, патріотичність, збереження українських традицій, безкорисливість повинна формуватися модель конкурентоспроможності закладів індустрії гостинності в Україні під час війни та після перемоги українського народу.

Смарт ф'южн ресторан «WA» у Львові працює як ресторан і штаб підтримки ЗСУ. Кожного дня команда «WA» на волонтерських засадах готує обіди для військових ЗСУ та тероборони. Також намагаються закривати нагальні потреби захисників і захисниць – закуповують сумблімовану їжу, крупи, консерви, свіжі овочі, енергетики, одяг, взуття, поліпропіленові мішки, ліхтарики та інші необхідні речі.

Деякі позиції з меню у теперішніх умовах недоступні. Проте 40% з кожного чеку передають на потреби ЗСУ та ТерО, витрачають на закупівлю бронежилетів та касок, перераховують фонду «Повернись живим». Іншу частину прибутку – на підтримку команди «WA» [2].

Не менш яскравим представником волонтерської ініціативи є команда ресторану «LA П'ЄЦ» – української піцерії заснованої у Львові, яка веде соціально-відповідальний бізнес. Коли почалася війна, команда «LA П'ЄЦ» не змогла стояти осторонь та розпочала допомагати захисникам різними способами: за день за допомогою продажу віртуальної піци заклад зібрав 200 тисяч гривень і перерахував їх у фонд «Повернись живим», а за кілька днів виробництво перетворили на пункти прийому їжі, де на кухні почали готувати страви для військових, тероборони, волонтерів і переселенців. За перший місяць війни команда «LA П'ЄЦ» зуміла: безкоштовно доставили приблизно 6500 піц, з них – для ТрО 3000, волонтерам – 3000, переселенцям - 500; приготувати 9000 обідів для військових; купити пікап та медикаменти на 800000 гривень [3].

Також до допомоги Україні та нашим військовим долучився відомий на всю країну «Холдинг емоцій!FEST». Компанія виготовляє пайки «Їжа на день» – це універсальний набір продуктів, розрахований на харчування однієї дорослої людини на одну добу (в разі відсутності гарячої води) або на 1,5 доби (якщо доступ до гарячої води є). Всі інгредієнти набору мають довгий термін придатності, невибагливі до умов зберігання та прості у приготуванні.

Також заклад створив фонд « Вільних та Небайдужих», в часі війни сформували «Гуманітарний штаб» разом з Львівською міською радою і допомагають переселенцям, які не мають фінансів, тимчасово виїхати закордон та отримати там соціальну підтримку [4].

Висновок. Отже, волонтерська ініціатива закладів індустрії гостинності в умовах війни є беззаперечним доказом того як бізнес у складних умовах може не лише повернутися до свого функціонування, а й ефективно надавати допомогу тим, хто її потребує. Спільними зусиллями закладів ресторанного бізнесу та не байдужих громадян, волонтерів вдалося організувати дієву допомогу ЗСУ, загонам ТрО, внутрішньо переміщеним особам, що ще раз доводить: у складних умовах бізнес може не лише зберегти своє функціонування, а й мати перспективи розвитку в майбутньому. Заклади гостинності залишаються осередком не лише проведення дозвілля, але й дієвої допомоги державі та армії.

Література

1. Офіційна сторінка ресторану «Дефіляда» URL: https://www.facebook.com/defilada.restaurant.
2. Офіційна сторінка ресторану WA URL: https://wa.lviv.ua/.
3. Офіційна сторінка LA П'ЄЦ URL: https://la.ua/.
4. Офіційна сторінка Холдингу емоцій!FEST URL: https://www.fest.lviv.ua/uk//.