

Похила М. В.

Науковий керівник: Василенко О. В. к.е.н., доцент

Київський національний університети культури і мистецтв

ТРАНСФОРМАЦІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ

Пандемія COVID-19 мала значний вплив на ресторанний бізнес у всьому світі. Через обмеження, пов'язані з карантинними заходами та соціальною дистанцією, багато ресторанів були змушені змінити свою стратегію та адаптуватися до нових умов.

На початку пандемії прогнозували, що за рік в Україні зачиниться майже 50% всіх ресторанів. Але цього не сталося, падіння ринку виявилось не таким катастрофічним. Навпаки, стали відкриватися нові ресторани та кафе. Втрати бізнесу були насправді величезні. За майже рік з початку пандемії з ринку зникли не менше 25% всіх закладів. Ресторани та кафе першими закривали, останніми відкривали, штрафували, зобов'язували дотримуватися дистанції навіть у туалет, катували обмеженнями роботи [3].

Одна з основних трансформацій полягає в послугах кейтерингу. Заклади ресторанного господарства можуть скористатися різноманітними онлайн-платформами з доставки кулінарної продукції, такими як Uber Eats, Glovo, або залучити власний кур'єрський сервіс. Багато ресторанів стали працювати в форматі "тільки на винос", припинивши обслуговування гостей в залі. Для безпеки відвідувачів та працівників були запроваджені нові заходи з миття та дезінфекції, а також заборонили деякі види послуг, які можуть бути пов'язані з ризиком зараження вірусом.

Для безпеки та зниження ризику зараження були введені нові технології, такі як онлайн-замовлення та оплата, використання QR-кодів для перегляду меню та замовлення кулінарної продукції, а також використання мобільних додатків та інших електронних рішень.

Ресторани повинні забезпечити відповідні умови для гостей, що відвідують заклад. Це можна зробити, дотримуючись правил соціальної дистанції, забезпечуючи маски та рукавиці для персоналу та відвідувачів, забезпечуючи часте дезінфікування столиків та іншого обладнання.

Для зменшення витрат багато ресторанів скористалися можливостями ефективнішого управління запасами та зниженням кількості працівників.

Іншою важливою трансформацією було перехід до збільшення онлайн-присутності та маркетингових зусиль у соціальних мережах для залучення нових споживачів.

Усі вищезазначені вимоги діють до теперішнього часу, але ресторанний бізнес зміг швидко скорегувати свою роботу для оптимізації всіх процесів та налагодити фінансову складову. Розроблено нові умови функціонування закладів. Так, для безпечного спілкування споживачів із працівниками закладів ресторанного господарства рекомендована 100 % вакцинація персоналу, а також запропоновано використання технологій, що підтримують QR-код на цифрових носіях інформації [2].

1. Балацька Н. Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2020/42_2020_ukr/22.pdf

2. Ніколайчук О. А., Герасименко К. О., Шульженко І. В. Організаційно-правові та економічні проблеми функціонування готельно-ресторанного бізнесу в умовах Covid-19. *Economic Journal Odessa polytechnic university*. 2020. Вип. 4 (14). С. 25–34.

3. Ресторанний бізнес в кризу. URL: <https://www.epravda.com.ua/columns/2021/02/17/671122/>

4. Реорганізація ресторанного бізнесу в умовах пандемії коронавірусу Covid-19. URL: http://www.econom.stateandregions.zp.ua/journal/2021/3_2021/8.pdf