

ВЕРШИНІН МИКИТА, здобувач вищої освіти
Науковий керівник – **БУРКОВСЬКА АННА**, доктор філософії (економіка),
старший викладач кафедри менеджменту та маркетингу,
Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв

ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ

Умови воєнного стану завжди призводять до серйозних викликів і змін в різних сферах життя суспільства, включаючи галузь ресторанного господарства. Воєнний стан супроводжується обмеженнями, загрозами для безпеки та економічною нестабільністю, що впливає на функціонування ресторанів та гастрономічних закладів.

Деякі з ресторанних закладів в умовах ведення бойових дій змінили формат і почали забезпечувати гарячим харчуванням військових і територіальну оборону. З кожним днем все більше закладів харчування відкриваються, іноді працюючи в містах з підвищеним рівнем небезпеки. Ресторанний бізнес продовжує працювати над створенням робочих місць та підтримкою національної економіки.

Незважаючи на великі втрати та можливі обстріли, український ресторанний бізнес залишається на плаву, підтримуючи армію та націю. Співпрацюючи з волонтерами, запроваджуючи практику «підвісних кав» та «підвісних піц» для військових та медиків – ресторани заклади роблять усе, щоб підтримати націю у важкі часи.

Враховуючи, що ресторанний бізнес є одним з найбільш популярних та масових в Україні, водночас – одним з найбільш прибуткових як для підприємців, так і для самої держави, воєнні дії, їх перебіг та проблеми, які виникли під час цього періоду зумовлюють значне зниження податкових зборів з підприємців ресторанного бізнесу через завершення їх діяльності [1].

Основними проблемами, які вплинули на трансформацію діяльності ресторанних підприємств можна зазначити наступні: економічна нестабільність як в самій державі так і в регіоні, безпека – основна проблема яка є не вирішеною навіть на момент 2023 року, обмеження в обслуговуванні.

Український сценарій бойових дій призвів скорочення заробітної плати, підвищення цін на деякі товари і послуги, а також загального погіршення економічного становища населення. Це зазвичай призводить до зменшення купівельної спроможності громадян, і, отже, ресторани можуть стикатися зі зменшенням кількості клієнтів, що в свою чергу прямопропорційно впливає на загальний дохід [1]. Оглядову статистику виручки на період початку бойових дій зображено на рис.1.

Однією з основних проблем з якою зіштовхнулися власники бізнесів є порушення логістичних ланцюгів постачання, що впливає на наявність та ціни на продукти, які використовуються у ресторанному бізнесі.



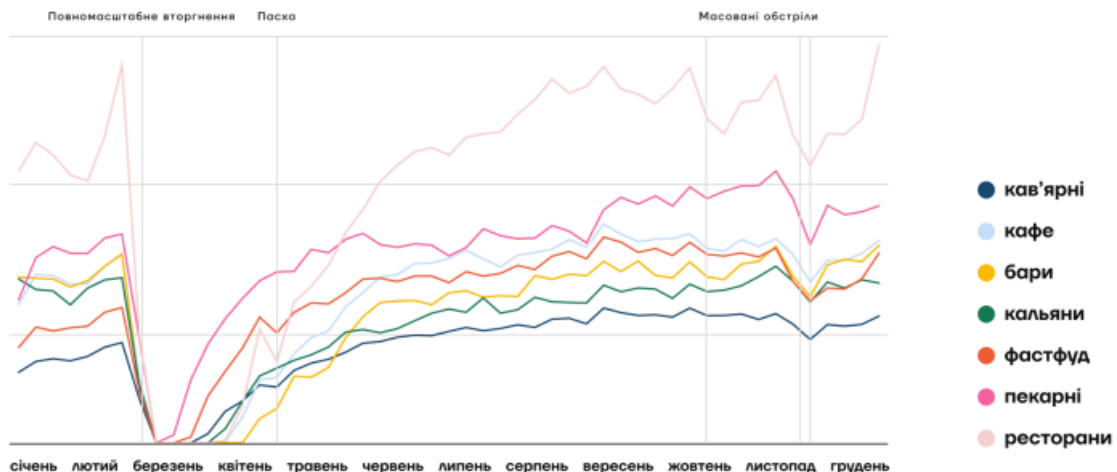


Рис. 1. Зміна виручки закладів у 2022 році[2]

Джерело: побудовано автором з використанням [2].

В умовах воєнного стану в Україні безпека стає критичним аспектом для ресторанного бізнесу, і власники ресторанів повинні докладати максимум зусиль для забезпечення безпеки своїх клієнтів і працівників від загроз терористичних атак, бойових дій. Від цього залежить безпека як клієнтів, так і персоналу ресторану [2]. Також відсутність стабільної безпеки вносить зміни в організацію роботи такі як: обмеження робочого часу через комендантську годину або відкриття додаткового приміщення в якості укриття.

В свою чергу ресторанний бізнес, як і будь який інший був вимушений адаптуватися до нових реалій та умов праці. Ресторани реорганізували розширення асортименту та зміну постачальників, логістичних ланцюгів і надавали послуги доставки їжі, переважно, на дім, готові страви для виїзду, або навіть обслуговування на великих заходах з дотриманням умов безпеки своїх працівників.[3]

Відсутність безпечної можливості дістатися ресторанного закладу зумовила посилення формату «доставка до дверей» та «на виніс», що в свою чергу вплинуло на створення та використання технологій, таких як мобільні додатки для замовлення їжі, чат боти, месенджери, соціальні мережи, цей крок допоміг ресторанам підвищити ефективність та забезпечити безконтактний, більш безпечний обмін послугами [4].

Ресторанний бізнес, як і будь-який інший, втілював благодійну діяльність в межах окремих регіонів, що в свою чергу можна розглядати як перспективні можливості співпраці з іншими підприємствами, організаціями не тільки з готелями або службами доставки, а й, навіть, з ЗСУ та ТРО [3].

Війна завжди є викликом для будь якого бізнесу чи господарства, а особливо для ресторанної діяльності, але при належному плануванні та креативному підході ця галузь може знайти способи адаптації і навіть розвитку в цих непростих умовах [5].

Отже, ключовими факторами виживання ресторанного бізнесу є



VI Всеукраїнська науково-практична конференція «Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституційних змін», 26 жовтня 2023 р.

гнучкість, інновації і здатність адаптуватися до нестабільних обставин, що дозволить ресторанам існувати і рости навіть в умовах воєнного стану. Дана задача може включати в себе розробку стратегій зниження витрат, привернення місцевих клієнтів, запуск додаткових послуг, а також використання маркетингових ініціатив для збереження та залучення нових клієнтів.

Список використаних джерел:

1. Антонова В.А. Ресторанний бізнес в економічному розвитку України. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2019. Вип. 1 (11). С. 595 - 601.
2. Міністерство фінансів України.- Електронний ресурс. – Режим доступу: <https://index.minfin.com.ua/>
3. Борисова О.В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: зб. наук. пр.: у 2-х ч. Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі, 2022. - Вип. 1(15), ч. 2. С. 331 - 338.
4. Shebanina O., Burkovska A. Price regulation of agrarian markets in the context of food security in Ukraine, SHS Web Conf., 65: p. 03002, 2019. <https://doi.org/10.1051/shsconf/20196503002>.
5. Бурковська А.І. Організаційно-економічні засади інвестиційного забезпечення продовольчої безпеки України: дисертація. МНАУ. 2022 р. 299 с. URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/11706/3/BURKOVSKA%20PhD%20DISSE RTATION 1.pdf>

