

DOI 10.36074/logos-12.08.2022.04

БІЗНЕС-ІДЕЇ В УМОВАХ ВОЄННОГО ЧАСУ: ЯК ВІДНОВИТИ РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС

Сиванич Андрій Володимирович

магістр

Національний університет «Львівська політехніка»

УКРАЇНА

В Україні третій місяць триває повномасштабна війна, яку розв'язала кривава путінська Росія. Жертвами війни стали мільйони українців, які змушені були покинути власні домівки та робочі місця, перетворившись на біженців. Хтось став внутрішнім переселенцем, а хтось – вимушений шукати прихистку за кордоном – у сусідніх дружніх державах.

Водночас військові дії на території нашої держави завдають нищівних руйнувань економіці. За прогнозами Світового банку, валовий внутрішній продукт України за результатами 2022 року скоротиться на 45 відсотків. А це означає, що суттєво зменшиться і фінансова спроможність переважної більшості громадян. Для того, щоб не дати вітчизняній економіці зупинитися, необхідно, щоби продовжував працювати бізнес. На щастя, останнім часом спостерігається поступове пристосування підприємців до нових умов та відновлення їхньої роботи. За результатами опитування Європейської Бізнес-Асоціації суттєво скоротилась кількість непрацюючих підприємств – наразі таких 26 відсотків, тоді коли місяць тому їх було 42 відсотки. З-поміж опитаних малих бізнесів 17 відсотків уже відновили роботу після тимчасового припинення і ще 23 відсотки готуються до відновлення [1].

Значних збитків зазнав і ресторанний бізнес. Якщо під час карантину люди не могли і не хотіли відвідувати заклади через ризик захворіти на коронавірус, то з початком повномасштабної війни в Україні відвідування ресторанів зовсім зникло з порядку денного сотень тисяч українців. Постійні обстріли, відтік населення, падіння зарплат, відсутність роботи – це те, що сьогодні заважає українцям повернутися до колишнього життя та звичок, зокрема, відвідувати ресторани. З цих причин рестораторам складно заробляти і відкривати нові заклади.

За даними системи обліку для ресторанів Poster, українські ресторатори у квітні робили вибір на користь невеликих та більш гнучких форматів: кав'ярень, кафе, пекарень та фастфуду. Найгіршу динаміку відкриттів у квітні-травні показали бари. Якщо нових кав'ярень та кафе в цей період стало тільки вдвічі менше, ніж у минулому, то кількість нових барів впала в 4 рази, зокрема, через заборону продажу алкоголю в багатьох регіонах.

У воєнний час найбільшим форматом стали пекарні, кав'ярні та кіоски зі швидким харчуванням. Адже такі формати не вимагають великих інвестицій при запуску.

У закладах актуальною є проста та домашня їжа, оскільки з продуктами для таких страв зараз немає проблем та домашня їжа дешева у собівартості. Італійська та азіатська кухні тривалий час були у тренді, але зараз через курс валют імпортовані продукти будуть дорожчими. Як зазначають ресторатори експерти, протягом останніх двох років у ресторанах, навіть досить дорогих,

меню складається з різних видів кухні, тобто, перебуваючи в одному закладі, можна замовити як італійську страву, так і українські вареники. Можливо, війна призведе до сплеску інтересу до української кухні, як це було після Майдану, але, найімовірніше, це не будуть етнічні страви, а ті, які люди звикли споживати вдома [2].

За нинішніх умов важливо бути гнучким і адаптивним. Адже війна вимагає рішучих дій і рішень. Необхідно переглядати концепції, намагатися залучити нову аудиторію, оптимізувати меню, переглядати складники страв, прибирати дорогі позиції або ті, які потребують особливих продуктів. Знайти їх зараз непросто, доправити теж складно. Чи є на них попит? Також дуже складне питання. Щодня власники ресторанів вирішують багато завдань, які залишаються поза увагою відвідувачів. За лаштунками залишаються сотні ухвалених рішень і напрацювань, а гості бачать лише результат. Ресторатори постійно коректують щось у своїй роботі, оптимізують її, шукають нові рішення.

Для ресторанів головний ресурс – люди. Багато співробітників ідуть на фронт, дехто проходить навчання і також збирається захищати нашу країну. Оскільки у команді маркетингу тільки жінки, більшість із них виїхала до інших країн. Доводиться змінювати формат роботи.

Кажуть, що попереду на ресторанний бізнес чекають ще гірші часи: дороге пальне і продукти, постійні загрози обстрілів. Бізнес переживає нелегкі часи, але ресторатори впевнені, що зараз важливо не зупинятися й робити все, що від них залежить. Ресторанний бізнес продовжує працювати.

У цьому допомагають декілька правил, які окреслилися під час війни. Основні з них:

- кожна криза має свої особливості. Ресторанний бізнес пройшов через багато криз: розпад СРСР, революції, зміна влади, кризи віку. Важко вивести єдиний висновок з кожної з них, але потрібно вчитися на кожній події і знаходити корисні для себе моменти;
- під час кризи добре помітними є сильні сторони кожного, потрібно їх розвивати і вдосконалювати;
- не відмовлятися від власних ідей і цінностей;
- вибирати горизонт планування залежно від ситуації; вчитися бути реалістом, аналізувати ситуацію на ринку послуг, аніж жалкувати, що очікування не збігаються з реальністю;
- знайти власні точки опори. Це можуть бути якісь речі, практики, що допомагають зберігати спокій і рівновагу. У кожного вони свої [3].

Список використаних джерел:

- [1] Богдан Слущкий. (2022). Час до роботи: як ввімкнути бізнес у часи війни. Вилучено з: [//www.unian.ua/economics/finance/biznes-pid-chas-viyni-yak-rozpochati-y-chim-ce-mozhe-zagrozhuvatinovini-ukrajina-11802603.html](http://www.unian.ua/economics/finance/biznes-pid-chas-viyni-yak-rozpochati-y-chim-ce-mozhe-zagrozhuvatinovini-ukrajina-11802603.html)
- [2] Єва Таранова. (2022). Ресторанний бізнес воєнний час: яка їжа, приміщення та в яких містах користуються попитом. Вилучено з: <https://delo.ua/uk/business/restorannii-biznes-u-vojennii-cas-yakayiza-primishhennya-ta-v-yakix-mistax-koristuyutsya-popitom-398364/>
- [3] Альона Бебко-Мінаєва. (2022). Як відновити ресторанний бізнес під час війни: Досвід співвласниці ресторанної мережі Rose Family. Вилучено з: <https://womo.ua/yak-vidnoviti-restoranniy-biznes-pid-chas-viyni-dosvid-spivvlasnitsi-restorannoyi-merezhi-rose-family/>