

УДК 640.1

Мелконян К.А.¹

Кукліна Т.С.²

¹ студ. гр. МТЕ-419 НУ «Запорізька політехніка»

² канд. екон. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

СТАН РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В ПЕРІОД КАРАНТИНУ

В останній час заклади ресторанного господарства зазнали тяжкі зміни у своїй роботі під впливом карантину, введеного урядом для регулювання та зменшення кількості захворювань на коронавірус. В той час, як умови безпечного функціонування закладів харчування продовжували ставати жорсткішими, різноманітні підприємства ресторанного бізнесу продовжували намагатися адаптуватися до нових вимог та змінювали умови роботи.

У 2020-му році власники та працівники закладів ресторанного господарства зіткнулися з великою кількістю проблем, зумовлених введенням різноманітних обмежувальних мір та введенням локдауну. Підприємства були змушені поставити свою роботу на паузу, незалежно від свого масштабу. У намаганні врятувати положення, ресторатори почали активно запускати власну доставку або співпрацювати з компаніями, які надають ці послуги, які і зараз, в період послаблення обмежень, користуються великим попитом, іноді навіть більше, ніж фізичне відвідування закладу.

Ще одна велика проблема, яка торкнулась всього світ, у тому числі й ресторанний бізнес, це безробіття. Безліч кваліфікованих працівників втратили свої роботи, що спричинило певну економічну кризу, яка і зараз заважає повноцінно функціонувати бізнесу. Пандемія призвела до «кадрового голоду» у закладах ресторанного господарства. Велика кількість робітників ресторанного бізнесу під час карантину була вимушена повернутися до своїх рідних міст через неспроможність забезпечити себе. За підсумком, багато людей, що працювали в ресторанному бізнесі, змінили свій напрямок і пішли в інші сфери.

Після послаблення карантину в кінці весни минулого року, заклади отримали можливість працювати в більш-менш звичному режимі з дотриманням певних умов безпеки. Проте, багато закладів відзначають, що не помітили такого напливу відвідувачів, якого очікували. Відвідувачі економили, деякі досі бояться відвідувати громадські місця, щоб не заразитися вірусом або не отримати штраф. Також гості менше відвідували ресторани і кафе, через те, що не працював громадський транспорт, пересуватися по місту було складно. Відповідно, власники ресторанного бізнесу стикнулись з проблемою низької виручки, що дорівнювала половині від докарантинної. Також зазначають, що обсяги продажів закладів харчування в Україні впали в середньому на 73%, якщо порівнювати з докарантинним періодом.

Через загальну кризу, в ресторанній сфері знизилися очікування по зарплаті. У половини працівників дохід знизився, у чверті - значно зменшився. Заробітна плата не змінилася майже у 18% співробітників. У третини компаній вакансій стало значно менше, а у кожної п'ятої організації заморозили набір повністю.

Також складними моментами для закладів ресторанного господарства стали постійні перевірки з боку держорганів і постійний страх та ризик отримати штрафи або догани.

Отже, за час карантину ресторанний бізнес зіткнувся з низкою труднощів і проблем. Ця нестабільність посприяла тому, що ресторатори почали шукати, шукають і знаходять альтернативні способи заробітку та удосконалення власних закладів, адже головна мета завжди одна - працювати безпечно для бізнесу і споживача.