

УДК 338.242

DOI: <https://doi.org/10.32840/2522-4263/2021-6-6>

Даниленко-Кульчицька В.А.
кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу
Західноукраїнського національного університету

Danylenko-Kulchytska Viktoriya
PhD in Economics, Associate Professor,
Associate Professor of International Tourism and Hotel Business
West Ukrainian National University

ВПЛИВ СВІТОВОЇ ПАНДЕМІЇ НА РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: КРИЗА ЧИ НОВІ МОЖЛИВОСТІ ПЕРЕЗАВАНТАЖЕННЯ

THE IMPACT OF THE WORLD PANDEMIC ON RESTAURANT BUSINESS: CRISIS OR NEW POSSIBILITIES OF RELOADING

АНОТАЦІЯ

У статті розглянуто вплив пандемії COVID-19 на сферу гостинності світу та України загалом та на ринок закладів харчування зокрема. Відзначено, що будь-яка криза призводить до появи нових можливостей. Проаналізовано масштаб впливу пандемії та заходів боротьби з нею на ресторанний бізнес України. Відзначено, що для багатьох закладів цей вплив виявився катастрофічним і призвів до того, що вони були змушені припинити свою роботу. Розглянуто можливі стратегії, до яких можуть удатися заклади ресторанного бізнесу з метою утримання позицій на ринку, а саме: стратегію, спрямовану на збереження клієнтів за допомогою переходу на доставку готової продукції чи напівфабрикатів; стратегію, спрямовану на створення нових онлайн-форматів надання послуг; стратегію, спрямовану на об'єднання з іншими видами бізнесу; стратегію, спрямовану на скорочення витрат.

Ключові слова: сфера гостинності, ресторанний бізнес, пандемія COVID-19, криза, стратегії закладів харчування, перспективи відновлення, нові можливості, шляхи подолання кризи, інновації в ресторанному господарстві.

АННОТАЦІЯ

В статье рассматривается влияние пандемии COVID-19 на сферу гостеприимства мира и Украины в целом и рынок заведений питания в частности. Отмечено, что любой кризис приводит к появлению новых возможностей. Проанализировано влияние пандемии и мер борьбы с ней на ресторанный бизнес Украины. Отмечено, что для многих заведений это влияние оказалось катастрофическим и привело к тому, что они были вынуждены прекратить свою работу. Рассмотрены возможные стратегии, к которым могут прибегнуть заведения ресторанного бизнеса с целью удержания позиций на рынке, а именно: стратегия, направленная на сохранность клиентов посредством перехода на доставку готовой продукции или полуфабрикатов; стратегия, направленная на создание новых онлайн-форматов предоставления услуг; стратегия, направленная на объединение с другими видами бизнеса; стратегия, направленная на сокращение издержек.

Ключевые слова: сфера гостеприимства, ресторанный бизнес, пандемия COVID-19, кризис, стратегии заведений питания, перспективы обновления, новые возможности, пути преодоления кризиса, инновации в ресторанном хозяйстве.

ANNOTATION

The article considers the impact of the COVID-19 pandemic on the hospitality sector of the world and Ukraine in general and the food market in particular. Today, scientists and other researchers view the global pandemic as a purely negative phenomenon for the restaurant business, without taking into account the fact that each crisis leads to innovative «breakthroughs» and the emergence of

new market opportunities. Ukraine is a country whose business is constantly faced with the need to overcome various crises, so it is interesting from a scientific point of view to answer the question: how Ukraine's restaurant business overcomes the negative impact of the COVID-19 pandemic and how it uses crisis opportunities. That is why all the above is an urgent scientific problem. It is noted that any crisis leads to new opportunities. The scale of the pandemic's impact and measures to combat it on the restaurant business in Ukraine is analyzed. It was noted that for many institutions this impact was catastrophic and led to the fact that they were forced to stop their work. It was noted that the introduction of stricter safety and sanitation requirements was a necessary condition for the existence of a modern food establishment. Recommend the introduction of a number of measures: additional control of packaging of raw materials, daily disinfection of all surfaces, airtight packaging, thermometry of personnel, daily disinfection of the premises and «mask» mode of personnel. Possible strategies that restaurant establishments can resort to in order to maintain market positions are considered. Namely: a strategy aimed at retaining customers through the transition to the delivery of finished products or semi-finished products; strategy aimed at creating new online formats of service provision; strategy aimed at merging with other types of business; strategy aimed at reducing costs. Ukrainian catering establishments are recommended to adopt the global trend of digitalization and automation and actively implement specialized automation programs for restaurants and cafes, which will monitor the current state of business, quickly redistribute resources and stocks, and optimize costs.

Key words: hospitality, restaurant business, COVID-19 pandemic, crisis, food strategies, prospects for recovery, new opportunities, ways to overcome the crisis, innovation in the restaurant industry.

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими чи практичними завданнями. Сфера гостинності є невід'ємною частиною економіки багатьох країн. У 2020 р. світова індустрія гостинності зазнала серйозної кризи, пов'язаної зі стрімким поширенням нового виду коронавірусу (COVID-2019) по всій планеті. Найсуттєвіші збитки від запровадження обмежувальних заходів у березні 2020 р. поніс саме ресторанний бізнес, який зіткнувся з потребою покривати витрати на утримання персоналу, території, охорони, комунальних платежів в умовах суттєвого зниження прибутків через заборону та обмеження на відвідування закладів харчуван-

ня впродовж місяців періодичних карантинів та локдаунів. За прогнозами аналітиків, у сфері готельно-ресторанного господарства до 2023 р. ВВП буде на 2,2% нижче тренду, який існував до початку пандемії [7].

Щодо тенденцій впливу пандемії на ресторанний бізнес України, то хоча на початку і прогнозували, що за рік зачиниться майже 50% усіх ресторанів держави, однак за два роки існування пандемії вже можна побачити, що падіння ринку виявилось не таким значним, тому можна впевнено стверджувати, що пандемія COVID-2019 фактично стала поштовхом до перезавантаження галузі ресторанного бізнесу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій, в яких започатковано розв'язання даної проблеми і на які спирається автор. Питання впливу різноманітних економічних криз на сферу гостинності вивчають багато вчених та дослідників. Сьогодні провідні вчені-економісти разом із представниками туристичного та готельно-ресторанного бізнесу намагаються спрогнозувати масштаб впливу на галузь, побачити перспективи та шляхи виходу з кризи, намагаються усіма можливими способами утримати клієнтів, переорієнтовуючись згідно з новими світовими вимогами. Зокрема, А. Возович вивчає масштаб впливу пандемії на різні сектори економіки, у тому числі і на сферу гостинності; О. Насонова зосередила увагу на вивченні тих змін, яких зазнає ресторанний бізнес сьогодні. Однак усі дослідники розглядають світову пандемію виключно як негативне явище для ресторанного бізнесу, не враховуючи той факт, що кожна криза призводить до інноваційних «проривів» і появи нових можливостей на ринку. Україна – це держава, бізнес якої постійно стикається з необхідністю подолання різного роду кризових явищ, тому цікавим із наукового погляду є одержання відповіді на запитання, як ресторанний бізнес України долає негативний вплив пандемії вірусу COVID-19 і як використовує створені кризою можливості для розвитку. Саме тому вищезазначене є актуальною науковою проблемою.

Формулювання цілей статті (постановка завдання). Мета статті – з'ясувати вплив пандемії вірусу COVID-19 на ресторанний ринок України і світу та запропонувати шляхи зменшення негативного ефекту цього впливу.

Виклад основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням отриманих наукових результатів. Ресторанний бізнес є важливою частиною вітчизняної сфери гостинності [2]. На жаль, у силу об'єктивних обставин ця сфера поруч із туристичною та готельною від початку пандемії постраждала чи не найбільше, адже ресторани та кафе – невід'ємна частина туристичної інфраструктури. І стрімке падіння туристських потоків в Україну в 2020–2021 рр. теж негативно вплинуло на розвиток галузі громадського харчування. Ресторанний бізнес був змушений згорнути свою діяльність відразу з оголошенням першого локдауну в березні

2020 р., і сьогодні можна стверджувати, що загалом він так і не відновився до кінця. Станом на початок 2020 р. в Україні існувало понад 30 тис закладів ресторанного господарства й у кожному з них у середньому працювало 35 осіб (у великих комплексах – 150 осіб та у маленьких кафе – 3–5 осіб). Сьогодні вже можна побачити, що пережили пандемію не всі з них. У квітні й травні 2020 р. працювала третина від усіх українських кафе та ресторанів включно з тими, хто взявся за доставку чи продавав їжу із собою. У червні змогли відновитися лише чотири із п'яти закладів громадського харчування, і приблизно на такому рівні галузь тримається донині. Решта, тобто 20% українського ресторанного бізнесу, закрилася назавсім. Про це свідчить аналітика, яку спільно підготували проекти joinposter.com та Opendatabot.ua [3]. Продовжилася негативна тенденція згортання ресторанного бізнесу й у 2021 р. Згідно з інформацією Opendatabot, за період весняного локдауну 2021 р. кількість ресторанів, які працюють в Україні, скоротилася на 14%, а їхній товарообіг – на 12% [3]. Особливо негативно вплинув на діяльність ресторанного сектору так званий «карантин вихідного дня», який було запроваджено в Україні навесні 2021 р. Заборона відвідувати заклади у вихідні дні мало вплинула на розповсюдження вірусу, проте спричинила ще більші фінансові проблем у сфері послуг, адже для більшості закладів харчування вихідні – це 60–70% від загального обороту[5].

Іншою важливою проблемою ринку ресторанного господарства сьогодні є проблема з кадрами. У 2020 р. найбільші скорочення персоналу порівняно з іншими вітчизняними галузями відбулися саме у ресторанному бізнесі, адже за період усіх локдаунів та карантинних обмежень багато працівників були змушені шукати роботу в інших сферах, чимало з них виїхали на заробітки до Польщі та інших країн. Деякі заклади намагалися зберегти працівників, використовуючи при цьому різні способи: переводили частину співробітників з офісів на дистанційну роботу (бухгалтерія, менеджмент); організовували для працівників позмінний режим роботи, здійснювали професійне перепрофілювання (наприклад, офіціанти працювали кур'єрами з доставки замовлень) тощо. Проте сьогодні у ресторанах закладах не вистачає кухарів, офіціантів, барменів та інших працівників. За інформацією Української ресторанної асоціації, фактично кожен ресторанний заклад має вакансії на рівні 15–30% загальної чисельності персоналу. Щоб заповнити їх, ресторани та кафе готові наймати на роботу людей без відповідного досвіду та ще й піднімати заробітну плату. Отже, у безробітних є непоганий шанс не лише знайти роботу, а й отримувати чималу платню, що можна вважати своєрідним позитивним явищем для вітчизняного ринку праці.

Розглядаючи вплив кризи, спричиненої пандемією, у розрізі видів закладів харчування, то

варто відзначити, що найважче переживають кризу невеликі сімейні ресторани, кав'ярні, які мають незначний запас міцності, а також заклади харчування, розміщені у торгово-розважальних центрах, які були закритими найдовше. У 2020–2021 рр. зниження доходів населення не сприяло збільшенню попиту на послуги таких закладів громадського харчування, оскільки люди почали більше працювати, а відповідно, і готувати, удома. Великі ж ресторани мережі, що мають запаси капіталу, переживають коронавірусну кризу з набагато меншими втратами. Особливо це стосується тих закладів, що мають лінію обслуговування автомобілів (наприклад, McDrive McDonald's). На початку карантину їхній прибуток знизився лише на 25% завдяки суттєвому зростанню трафіку автомобілів.

Проте варто відзначити, що, незважаючи на всі зусилля ресторанного бізнесу, спрямовані на те, щоб утримати клієнтів і вижити в умовах кризи, спричиненої пандемією, не всі заклади харчування зможуть залишитися на ринку, адже світ докорінно змінився. Тому лише ті представники галузі, які змогли адаптуватися до нових реалій сучасності та почали пропонувати людям нові сервіси та продукти, опиняться у кінцевому підсумку у вигаді.

Зокрема, у ресторанному бізнесі сьогодні має місце тенденція до об'єднання тих бізнесів, які раніше існували виключно окремо. Так, сфера громадського харчування зараз активно взаємодіє з рітейлом і на полицях звичайних продуктових мереж стали з'являтися належним чином оформлені і упаковані ресторани страви. Книжкові мережі ефективно об'єднуються з кав'ярнями, відкриваючи останні на своїй території. Пивовари почали успішно переорієнтовуватися на виробництво антисептиків, а служби таксі в умовах спаду клієнтського потоку працюють як служби доставки, приймаючи замовлення на доставку їжі з ресторанів.

Для закладів харчування одним із варіантів виживання в кризових умовах є орієнтація на їжу формату фаст-фуд (піца, гамбургери, шаурма, суши), яка буде користуватися популярністю постійно та є простою в доставці і приготуванні. Адже в умовах постійних карантинів, локдаунів та обмежень роботи ресторан перемагає надавати послугу приємного проведення часу за споживанням їжі, дедалі частіше надаючи лише послугу доставки їжі. Також, ураховуючи падіння доходів населення, спричинене коронавірусною кризою, закладам харчування можна рекомендувати робити ставку на меню низької або нижче середньої цінової категорії.

Ресторанним закладам варто переорієнтуватися на виробництво та доставку напівфабрикатів. Сьогодні популярності набувають так звані Cooking Box – набори інгредієнтів, з яких клієнт самостійно може приготувати страву за певним рецептом.

Ще одним варіантом пережити кризу сфери гостинності може стати орієнтація на створення

так званого онлайн-ресторану, тобто ресторану, страви якого готуються виключно для доставки.

Необхідною умовою існування сучасного закладу харчування стало запровадження суворіших вимог безпеки та санітарії. Ресторанам можна рекомендувати запровадження низки заходів: додатковий контроль пакування вхідної сировини, щоденна дезінфекція всіх поверхонь, герметичне пакування продукції, термометрія персоналу, щоденна дезінфекція приміщення та «масковий» режим персоналу.

Також закладам харчування можна рекомендувати створення власної служби доставки, оскільки користування послугами компанії із доставки часто є менш ефективним, аніж створення власної мережі доставки, адже середні розцінки сервісів доставки в Україні залишаються на рівні 30% від суми замовлення. Таким чином, створення власної мережі доставки дасть змогу вирішити ще й проблеми забезпечення роботою власних працівників, які постраждали внаслідок кризи галузі. Пандемія довела, що ті ресторани, які вчасно змогли налагодити роботу «на виніс», або, іншими словами, формат роботи take away, частково змогли відновити свою діяльність та залишитися конкурентоздатним на ринку ресторанних послуг за кризових умов.

Ще одним трендом на ринку ресторанних послуг, спричинених пандемією, стала автоматизація і, відповідно, усунення людей від багатьох процесів, адже заклади намагаються максимально мінімізувати контакт персоналу з клієнтами. До основних трендів цифрової трансформації сфери гостинності можна віднести:

- телеграм-боти та різного роду телефонні додатки для здійснення замовлень;
- ресторани, у яких відсутні каси та продавці;
- оплату по біометрії;
- роботизовані кав'ярні та піцерії тощо [4].

Така інновація у ресторанному сервісі, як телеграм-боти та мобільні додатки, за допомогою яких здійснюються замовлення, з'явилася ще до пандемії, але особливої популярності набула саме під час неї. За допомогою цього сервісу можна легко оформити будь-яке замовлення в закладі, уникаючи при цьому контакту з обслуговуючим персоналом.

Ресторани без кас та продавців передбачають установлення у закладах замість кас терміналів самообслуговування з біометричною системою ідентифікації. Система оцифровує обличчя клієнта і формує унікальний «цифровий відбиток», який можна буде використовувати для оплати.

Технологія оплати по біометрії передбачає, що для проведення оплати відвідувачу буде достатньо просто подивитися в камеру терміналу оплати. Для цього клієнту потрібно буде попередньо зареєструвати біометрію свого обличчя в додатку банку.

Робо-кав'ярні та робо-піцерії цікаві тим, що кавові напої чи піцу в таких закладах повністю готують роботи, які фактично є основними працівниками закладів.

Усі ці різноманітні заклади об'єднані єдиним принципом – мінімальною присутністю людини у технологічних процесах, що особливо актуально в умовах пандемії.

Ще одним проявом тренду цифровізації та автоматизації ресторанного бізнесу є використання сучасних програм автоматизації для моніторингу поточного стану бізнесу, швидкого перерозподілу ресурсів і запасів, а також для оптимізації витрат. Однією з таких спеціалізованих програм для ресторанів і кафе є система автоматизації Poster. Вона охоплює загальний складський і фінансовий облік, каси-термінали й приєднане обладнання для обслуговування гостей і дотримання податкового обліку. Використання цієї або аналогової програм дає змогу закладам харчування підвищувати швидкість та якість обслуговування гостей, уникнути крадіжок із боку персоналу, відстежувати продажі та будувати ефективні маркетингові стратегії, а також здійснювати аналіз витрат складу, щоб уникнути зайвих списань [1].

Висновки з цього дослідження і перспективи подальших розвідок у даному напрямку. Таким чином, світова пандемія вірусу COVID-19 стала для багатьох сфер економіки, у тому числі і для сфери гостинності, своєрідною перевіркою на стійкість та гнучкість. На жаль, пройшли цю перевірку далеко не всі заклади харчування. Сьогодні можна стверджувати, що для того, щоб вижити в сучасних умовах, закладам харчування потрібно вибрати одну або декілька з таких стратегій:

- стратегію, спрямовану на збереження клієнтів за допомогою переходу на доставку готової продукції чи напівфабрикатів;

- стратегію, спрямовану на створення нових онлайн-форматів надання послуг (телеграм-боти, біометрія тощо);

- стратегію, спрямовану на об'єднання з іншими видами бізнесу (рітейл, книжкові крамниці тощо);

- стратегію, спрямовану на скорочення витрат (переорієнтація персоналу на іншу роботу, спрощення та скорочення меню на користь фаст-фуд-формату та часткове звільнення персоналу).

Отже, хоча пандемія і спричинила одну з найбільших криз в історії ресторанного бізнесу, вона ж і сприяє появі нових можливостей та перспектив для вітчизняних закладів харчування.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Автоматизація ресторану : вебсайт. URL: <https://joinposter.com/ua/business/restaurant> (дата звернення: 09.12.2021).
2. 2021 карантин економіки / А. Возович та ін. *Дослідження аналітичного центру Adastra*, 2021. 34 с. URL: <https://ucc.org.ua/uploads/files/602f9ce03135f554471158.pdf> (дата звернення: 05.12.2021).
3. Громов О. Як ресторанний бізнес тримає удар. *Урядовий кур'єр* : вебсайт. URL: <http://www.ukurier.gov.ua> (дата звернення: 05.12.2021).
4. Інновації в епоху COVID-19. Тренди трансформації бізнесу в умовах кризи та пандемії. *Ритейлера* : веб-

сайт. URL: <file:///C:/User/Desktop/COVID-19-business-digital-innovation-transformation.pdf> (дата звернення: 08.12.2021).

5. Наслідки епідемії COVID-19 та карантинних заходів для провідних секторів економіки України. *Дослідження за результатами глибоких інтерв'ю з власниками та топ-менеджерами українських компаній* : вебсайт. URL: https://www.kas.de/documents/270026/8703904/UKR+2020+covid-19_economics_ukraine.pdf/4a72dec7-da37-2fcf-82d0-115ad77adfd9?version=1.0&t=1609238304559 (дата звернення: 06.12.2021).
6. Насонова О. Ресторанний бізнес у кризу. Карантин став поштовхом до перезавантаження ресторанного бізнесу. Як він змінився та що буде після пандемії. *Економічна правда* : вебсайт. URL: <https://www.epravda.com.ua/columns/2021/02/17/671122/> (дата звернення: 04.12.2021).
7. Перспективи розвитку мирової економіки. Преодолення неравномерного відновлення економіки. *Міжнародний валютний фонд* : вебсайт. URL: <https://books.google.com.ua/books> (дата звернення: 05.12.2021).

REFERENCES:

1. Business blog. (2021) Avtomatyzatsiya restoranu [Restaurant automation]. *Blog pro biznes* [Business blog] (electronic journal). Available at: <https://joinposter.com/ua/business/restaurant> (accessed 09 December 2021).
2. Vozovych A. (2021) 2021 karantyn ekonomiky [2021 quarantine of the economy], Kyiv, Ukraine. Available at: <https://ucc.org.ua/uploads/files/602f9ce03135f554471158.pdf> (accessed 05 December 2021).
3. Gromov O. (2021) Yak restorannyi biznes trymaye udar [How the restaurant business keeps hitting]. *Uryadovyy kuryer* [Government courier] (electronic journal) Available at: <http://www.ukurier.gov.ua> (accessed 05 December 2021).
4. Retailiqa (2020) Innovatsyy v epohu COVID-19. Trendy transformatsiyi biznesa v epohu kryzysa I pandemii [Innovations in the COVID-19 era. Trends in business transformation in a crisis and pandemic]. *Ryteylika* [Retailiqa] Available at: <file:///C:/User/Desktop/COVID-19-business-digital-innovation-transformation.pdf> (accessed 08 December 2021).
5. Center for Applied Research (2020) Naslidky epidemiyi COVID-19 ta karantynnyh zahodiv dlya providnyh sektoriv ekonomiky Ukrayiny [Consequences of the COVID-19 epidemic and quarantine measures for the leading sectors of Ukraine's economy]. *Centr prykladnyh doslidgen* [Center for Applied Research]. Kyiv, Ukraine. Available at: https://www.kas.de/documents/270026/8703904/UKR+2020+covid-19_economics_ukraine.pdf/4a72dec7-da37-2fcf-82d0-115ad77adfd9?version=1.0&t=1609238304559 (accessed 06 December 2021).
6. Nasonova O. (2021) Restorannyi biznes v kryzu. Karantyn stav poshtovkhom do perezavantazhennya restorannoho biznesu. Yak vin zminyvsya ta shcho bude pisllya pandemiyi [Restaurant business in crisis. Quarantine was the impetus for the resumption of the restaurant business. How it has changed and what will happen after the pandemic]. *Ekonomichna pravda* [Economic truth] (electronic journal). Available at: <https://www.epravda.com.ua/columns/2021/02/17/671122/> (accessed 04 December 2021).
7. International Monetary Fund (2021) Perspektivy razvitiya mirovoy ekonomiki. Preodoleniye neravnomernogo vosstanovleniya ekonomiki [Prospects for the development of the world economy. Overcoming uneven economic recovery]. *International Monetary Fund*. Available at: <https://books.google.com.ua/books> (accessed 05 December 2021).