

Устінова К. Р.,
Національний університет харчових технологій,
м. Київ

Науковий керівник **Пушка О. С.,**
канд. техн. наук, доц.

БАРНА ІНДУСТРІЯ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ

Як і будь-який ринок барна індустрія постійно розвивається у всіх сферах – технологія приготування напоїв, маркетинг, відносини, культура обслуговування. Відомо, що через поширення пандемії COVID-19 багато закладів ресторанного господарства зазнало кризи, велика кількість барів закрились через карантинні умови, розвиток барного господарства призупинився. Для багатьох сфер ресторанного бізнесу постало питання «Як працювати з гостем з дотриманням всіх карантинних умов?», особливо коли заклад може працювати лише на виніс. Кожен власник бару почав шукати рішення, вигадувати нові ідеї, для того щоб заклад мав прибуток та процвітав. Таким чином з'явилися новітні напрямки для подальшого розвитку барної індустрії в сучасних умовах.

Одним із таких рішень, став продаж квитків на майбутні події. Оскільки масові заходи були заборонені і проведення вечірок було не можливим, деякі бари запропонували охочим купити квитки на свято, яке проведуть відразу ж після закінчення карантину, звичайно з обмеженою кількістю осіб. Заклади такі як «Parovoz Speak Easy», «Beatnik Bar» в свою чергу запропонували придбати ваучер, який після карантину можна обмінювати на коктейлі. Частина барів вирішили продавати сертифікати, що можна придбати як собі, так і зробити подарунок. Таким чином, гості робили інвестиції закладам, які потім отримують у якості напоїв та страв. [1]

Найбільш популярним методом в даних умовах, була і є – доставка. Крім страв до вашого місця проживання можуть доставити алкогольні напої в чистому вигляді, коктейлі, лимонади. Нове дихання отримала послуга «кухар на дім» та «бармен на дім», де працівник доставляє та готує страву чи коктейлі.

Американське вечірнє шоу «Jimmy Kimmel Live» запустило рубрику з приготуванням коктейлів вдома, а бари в свою чергу запропонували послугу

доставки наборів для самостійного приготування класичних коктейлів в домашніх умовах. В Україні така послуга отримала назву «перша коктейльна допомога», а почав пропонувати її київський бар «Wood You Like». Така альтернатива задовольнила споживача не лише в потребі випити смачний коктейль, а й дозволила організувати дозвілля, а саме процес приготування коктейлю з улюбленого бару власноруч. [2]

Отож, не дивлячись на нові умови обслуговування, барні підприємства змогли знайти виходи з складної ситуації. Наразі, барні господарства продовжують застосовувати нові способи обслуговування, таким чином задовольняють потреби споживачів, що приходять безпосередньо до закладу, а також тих, що хочуть отримати продукцію дистанційно.

Список використаних джерел

1. Сертифікати і доставка: як українські бари виживають на карантині. «Barout» електронний журнал. 2020. URL: <https://barout.media/magazine/quarantine-bars-kyiv-lviv-dnipro-pink-freud-barmandictat-loggerhead-wood-you-like-bodler/>
2. Bulleit і Джиммі Кімел запустили рубрику з коктейлями для приготування вдома. «Barout» електронний журнал. 2020. URL: <https://barout.media/news/bulleit-i-dzhymmi-kimmel-zapustyly-rubryku-z-koktejlyamy-dlya-prygotuvannya-vdoma/>