

ІННОВАЦІЙНІ ЗМІНИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ.

Нікітіна Т.А.

c.e.s., as.prof. / к.е.н., доц.

National University of Food Technology, Kyiv, Volodymyrska,

Богуславський О. В.

c.e.s., as.prof. / к.е.н., доцент,

Taras Shevchenko National University of Kyiv

Сьогодні готельно-ресторанний бізнес повинен функціонувати у форс-мажорних обставинах, в умовах пандемії, з постійними обмеженнями діяльності через карантин, накладений державами. Така ситуація спостерігається у всьому світі. Інноваційним проривом, виходом із цієї непростої ситуації стало активне впровадження комп'ютеризації, Інтернет-технологій, Інтернет-сервісів, які допомагають існуванню ресторанного бізнесу сьогодні, та відкриває нові можливості для просування свого товару на ринок.

Готельний та ресторанный бізнес займає вагомe місце у світовій економіці та є важливою складовою економіки багатьох країн світу. За оцінками аналітиків, американська туристична індустрія у 2017 році заробила понад 1,6 трлн. дол. та створила 7,8 млн. нових робочих місць у США¹. Майже п'яту частину цієї суми витратили туристи (понад 300 мільярдів доларів) на проживання в готелях, а також понад 254 млрд. дол. на послуги харчування².

Успішне зростання готельного та ресторанного бізнесу у світі було зупинено пандемією COVID-19. Через пандемію коронавірусу багато ресторанів та готелів у світі та в Україні зазнають значних втрат і закриваються. Наприклад, в Україні минулого року ресторатор Савелій Лібкін закрити вісім із десяти своїх ресторанів³. Криза в галузі посилюється тим що встановити точні терміни зупинення пандемії та відповідно припинення карантину не можливо.

Отже, актуальним питанням в сучасних економічних та епідеміологічних умовах є розвиток та зміна основних видів послуг харчування в готельній індустрії.

Готелі та ресторани запровадили наступні нововведення⁴:

1. QR-коди меню, які раніше також використовувались, але зараз набувають все більшого поширення.
2. Безконтактна доставка та самовивезення їжі.
3. Одноразова упаковка товару.
4. Постукайте і залишіть замовлення - «персонал стукає у двері, стоїть на відстані шести футів від клієнта і дозволяє підібрати їжу, що знаходиться в одноразовій упаковці».
5. Перепланування приміщення для обслуговування відвідувачів з урахуванням карантинних вимог.
6. Безпілотна доставка їжі⁵.
7. Соціальні манекени, що заважають відвідувачам сідати біля інших груп людей, які не мають соціальної дистанції.
8. Теледегустація їжі та напоїв, віртуальні екскурсії по готелях та ресторанах.
9. Пікнік на замовлення та вечеря на відкритому повітрі тощо.

Отже, у готельному та ресторанному бізнесі можемо спостерігати поступовий (прискорений пандемією) перехід від класичних форм F&B послуг до сучасних, а потім до інноваційних.

¹TRAVEL, TOURISM & HOSPITALITY SPOTLIGHT. The Travel, Tourism and Hospitality Industry in the United States// SELECTUSA. URL: <https://www.selectusa.gov/travel-tourism-and-hospitality-industry-united-states>

²TRAVEL, TOURISM & HOSPITALITY SPOTLIGHT. The Travel, Tourism and Hospitality Industry in the United States// SELECTUSA. URL: <https://www.selectusa.gov/travel-tourism-and-hospitality-industry-united-states>

³ Бровинская М.Коронавирус. Карантин, банкротство...Рестораны учатся выживать без посетителей. Получится? URL: <https://biz.liga.net/all/prodovolstvie/article/karantin-bankrotstvo-zadnitsa-restorany-uchatsya-vyivat-bez-posetiteley-poluchitsya>

⁴ Туризм, находчивость и пандемия. ТОП-10 новых подходов к бизнесу от лучших отелей и ресторанов. URL: <https://vitiana.com/turizm-nahodchivost-i-pandemiya-top-10-novyh-podhodov-k-biznesu-ot-luchshih-otelej-i-restoranov/>

⁵ Drone food delivery: why our restaurant is going all in by brody Sweeney. URL: <https://www.camile.co.uk/brody-sweeneys-fast-casual-drone/>