

## Вплив пандемії COVID-19 на сучасний ресторанный бізнес

Ольга Козаченко, Тетяна Нікітіна

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Світова пандемія COVID-19 здійснила негативний вплив на бізнес. Підприємства повинні були терміново знайти нові шляхи ведення бізнесу або ж взагалі припинити своє існування на ринку. Зріс рівень безробіття. Ресторанный бізнес також зазнав втрат від наслідків пандемії.

**Методи.** Використані методи аналізу та синтезу при дослідженні сучасного стану вітчизняного ресторанного бізнесу протягом 2011-2020 років та трендів розвитку ресторанної галузі в умовах пандемії.

**Результати.** Для ресторанного бізнесу криза, спричинена пандемією, є найбільшою за увесь час його існування. Зокрема, в Україні відбулося скорочення кількості ресторанів і кафе із 18 636 на початок 2020 року до 14 768 станом на січень 2021 року, що свідчить про зменшення майже на 4000 закладів [1].

Зменшення кількості закладів ресторанного господарства в Україні на 21% [3] через пандемію COVID-19 переважно пов'язано із масштабністю кризи, відсутністю подушки фінансової безпеки у частини ресторанів, які закрилися та іншими причинами. Водночас, заклади ресторанного бізнесу, які все ж таки відкрилися, змушені були долати проблеми, серед яких найбільше виділяються такі як: втрата доступу до ринків, зобов'язання щодо орендної плати та комунальних платежів, а також касові розриви, на які вплинула низька купівельна спроможність споживачів.

Також, аналізуючи особливості ресторанного бізнесу в умовах пандемії, варто звернути увагу на тренди, які впливають на ресторанный бізнес у 2021 році і вплив яких відчуватиметься і у 2022 році. Зокрема, серед таких трендів виділяють наступні [2]: 1) доставка та їжа на винос; 2) мультимедійність; 3) Casual сегмент та корисне харчування; 4) автоматизація та діджиталізація; 5) QR-коди; 6) франшизи; 7) монопродукт; 8) випічка та солодощі; 9) крафтові напої та блюда; 10) національна та регіональна кухня; 11) роботизація в ресторанах; 12) розпізнавання обличчя; 13) агрегатори постачальників.

В Україні прояв цих трендів має специфіку. Так, яскраво проявив себе тренд появи більшої кількості пекарень та кондитерських, особливо, у спальних районах великих міст. Так само багато ресторанів, особливо під впливом пандемії, перейшли на використання QR-кодів для ознайомлення відвідувачів із власним меню. Також, в Україні набрав популярності тренд доставки їжі з ресторанів та кав'ярень (наприклад, Glovo, Uber Eats тощо).

**Висновки.** Отже, пандемія COVID-19 створила для ресторанного бізнесу достатньо великі проблеми. Але, разом з тим така ситуація змусила шукати нові шляхи, нові рішення. Тому подальші дослідження цієї теми будуть пов'язані із аналізом існуючих проблем та пошуком нових рішень.

### Література:

1. Інтерфакс-Україна (2021). Кількість ресторанів в Україні за 2020 рік скоротилася на 20%. <https://ua.interfax.com.ua/news/economic/733785.html>

2. Сілівейстр В. (2020). ТОП-13 трендів у ресторанному бізнесі в 2021 році. Poster. <https://joinposter.com/post/restaurant-trends>

3. Слово і Діло (2021). Ресторанный бізнес у цифрах: скільки закладів харчування у Києві та світових столицях. <https://www.slovoidilo.ua/2021/05/24/infografika/biznes/restorannyy-biznes-cyfrax-skilky-zakladiv-xarchuvannya-kyyevi-ta-svitovyx-stolyeyax>