

8. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ КАРАНТИНУ

Комарницький Р.В., асист.

Ущатовський А.О., асист.

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

На сьогоднішній день в Україні нараховується близько 28 тисяч закладів ресторанного господарства, в кожному з яких, в середньому, працює від 10 до 150 співробітників. Переважна більшість закладів ресторанного господарства входять до приватної власності, здійснюючи свою діяльність через надання широкого спектру послуг: продажу товарів, виконання робіт або надання послуг з організації харчування, відпочинку та розваг, надання консультаційних послуг, проведення майстер-класів [1].

В зв'язку з карантинними обмеженнями, рівень доходів населення України суттєво зменшився, тому відповідно рівень прибутку закладів ресторанного господарства знизився на 40%, а подекуди і на 90% (малий та середній бізнес).

В даний час гостро стоїть проблема зі збереженням робочих місць та всього ресторанного бізнесу в цілому. Закриття повністю закладів ресторанного господарства під час карантину, призвело до великих втрат, як для працівників закладу, так і його власників.

Тому на сьогодні актуальною проблемою є пошук нових антикризових заходів (нові маркетингові засоби з утримання відвідувачів, якість обслуговування, професіоналізм персоналу та ін.). для закладів ресторанного господарства.

Матеріалом для дослідження є сучасний стан епідемії в Україні, існуючі проблеми для роботи закладів ресторанного господарства та пошук їх вирішення.

Результати та обговорення. Майже всі заклади ресторанного господарства закриті на карантин.

На жаль, проблема ресторанної сфери під час карантину в Україні не стоїть на першому місці, проте, якщо в найближчий час ця проблема не буде вирішена, то малий та середній бізнес ресторанного господарства призведе до банкрутства.

Для вирішення даної проблеми власники ресторанного господарства збільшують кількість акційних пропозицій, створюють власні служби доставки та заключають договори про співпрацю з відомими службами доставки (Glovo, Raketa, Uber Eats, тощо).

Для популяризації підприємства ресторанного господарства та збільшення його цільової аудиторії господарюючі суб'єкти активно використовують можливості Інтернету шляхом створення веб-сторінок та розміщення їх у соціальних мережах, месенджерах, ділових, інформаційних, комерційних та туристичних пошукових системах.

Також вирішенням проблеми може бути відкриття літніх майданчиків. Це стало можливим завдяки Постанові МОЗ №18 від 09.05.2020р. Згідно постанови рекомендації до роботи ресторанів та кафе, повинні бути наступними:

- робота виключно на виніс або на літніх майданчиках за умови дотримання дистанції 1,5 м між столиками та не більше двох людей за одним столиком;
- працівники перед початком робочого дня повинні міряти температуру: якщо вона вища за 37,2 – до роботи їх не допустять, як і тих, хто має симптоми ГРВІ;
- працівники повинні носити маски або респіратори, одноразові рукавички та окуляри (або ж має бути захисний екран між працівником та відвідувачем при роботі на виніс);
- організовані місця для дезінфекції рук з антисептиком;
- замовлення приймають дистанційно (телефоном чи іншим способом), через спеціально облаштоване вікно чи двері та безпосередньо офіціантом (на літніх майданчиках);
- видача паперових меню клієнтам заборонена: їх мають розмістити біля входу в заклад чи місця замовлення у такій кількості, яка б не дозволила скупчення людей;
- місце видачі замовлень має бути обладнане терміналом для розрахунку карткою, а також столиком для того, щоб клієнти та офіціанти не контактували з персоналом усередині закладу;
- дезінфекція поверхонь, з якими контактували клієнти, має відбуватися щодві години, а також перед початком роботи і після її закінчення [2].

Висновок. В сучасних економічних умовах закладам ресторанного господарства доводиться кардинально перебудовувати свою роботу, переглядати стратегії та плани розвитку. Загальне зниження реальних доходів населення України негативно вплинуло на купівельну спроможність, що відбилося на зниженні кількості відвідувачів та завантаженості закладів ресторанного господарства. Для подолання економічної кризи, що пов'язана з пандемією COVID-19, власники закладів ресторанного господарства розробляють та вживають різних заходів, задля забезпечення стабільної роботи підприємства та його конкурентоспроможності.

Література

1. Петрук Ю. Актуальні завдання управління розвитком підприємств ресторанного господарства в Україні / Ю. Петрук // Схід. - 2014. - № 4. - С. 41-47. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Skhid_2014_4_8
2. Постанова МОЗ №18 від 09.05.2020р. Про затвердження Тимчасових рекомендацій щодо організації протиепідемічних заходів при роботі закладів громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19). – Режим доступу: <https://moz.gov.ua/golovnij-derzhavnij-sanitarnij-likar-ukraini>