

## РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УКРАЇНІ: СУЧАСНІСТЬ ТА ПЕРСПЕКТИВИ

Ресторанний бізнес – це складова туристичної сфери. Вона спрямована на задоволення потреб туристів та населення, що проживає на цій території, у вигляді харчування. Підприємницька діяльність за рахунок своїх або позичених коштів під свою відповідальність, в галузі ресторанної сфери.

Ресторани, на думку багатьох експертів, відіграють важливу роль у житті людей. Похід до ресторану – це не лише привід для того, щоб смачно поїсти чи випити, а й для того, щоб поспілкуватися, можливо, попрацювати, задовольнити свої почуття, адже саме в ресторанах організм людини задіює усі органи чуття.

Якщо в період під час карантину люди не ходили до ресторанів через страх заразитися вірусом, то з початку війни такі походи стали неможливі через страх за життя, нестачу коштів та постійні обстріли міст. Ці перешкоди також стали причиною закриття багатьох ресторанів, кафе, барів і інших закладів. Багато рестораторів не можуть запускати свої заклади після вторгнення, деякі не можуть відкрити новий заклад харчування, а деякі втратили усе, що мали.

Комендантська година «вбила» дуже багато барів, вважає експерт ресторанного бізнесу Ольга Насонова. У воєнний час найбільшим попитом стали пекарні, кав'ярні та кіоски зі швидким харчуванням. Адже такі формати не вимагають великих інвестицій при запуску, а споживач може собі дозволити купити каву, шаурму чи свіжу булочку.

Кафе та ресторани постраждали не менше, у перші дні повномасштабної війни, коли багато жінок поїхали за кордон, то можна було спостерігати великі черги чоловіків за шаурмою. Адже не всі чоловіки хочуть собі готувати їжу, а фаст-фуд – це гарна можливість побалувати себе, а для когось ситно поїсти.

У закладах харчування стає актуальною проста та домашня їжа, оскільки з продуктами для дорогих страв виникають труднощі, а домашня кухня є дешевшою і вигіднішою порівняно зі стравами, які готувалися у довоєнний стан в ресторанах та кафе.

Робочі ресторани – мирний, спокійний бізнес став неможливим. Через обстріли та бомбардування люди не їдять красиво подані страви, бармени не готують цікаві коктейлі. Для багатьох українців вечеря в ресторані з сім'єю та друзями стала межею мрій, коли кажуть: «А що ти зробиш після війни?».

Ресторанний експерт помітила, що останні два роки в ресторанах, навіть досить дорогих, меню складається з різних видів кухні, тобто, будучи в одному закладі, ви можете замовити як італійську страву, так і українську. Можливо, станеться таке, що війна призведе до ще більшої зацікавленості до української кухні, як це було після Майдану.

Ресторанний бізнес – це не фабрика, яку можна перевезти. Стан «після війни», здається, уже прийшов до багатьох міст України. І перша ознака цього стану – це боязке відкриття бізнесу або ж його відновлення. В обмеженому режимі, в межах комендантської години. З обмеженим меню, адже продуктів не вистачає, щось стало дорогим, а щось не можуть привезти. З обмеженою кількістю персоналу, і гостей стало менше.

Інша справа – Захід України та міста, в яких було більш-менш безпечно. Багато рестораторів ще хочуть повернутися, навіть ті, у кого все було зруйновано. Виторг ресторанів у таких містах, як Львів, Ужгород, Тернопіль, Чернівці, був отриманий завдяки переселенцям, які масово почали переїжджати, тікаючи від війни.

Сьогодні відбувся чіткий поділ розвитку ресторанного бізнесу залежно від регіону. Заклади, які знаходяться в окупації, не рахуються, оскільки більшість з них закрилися, а деякі ще довго не зможуть навіть побачити, що сталося з їхнім закладом і почати працювати. Є міста, які сильно постраждали, наприклад, Харків, місто, яке вважається ресторанним. Але там наразі практично вся ресторанна діяльність зупинена. Київ, ще одна важлива точка в Україні, де ресторанний бізнес завжди процвітав і гарно розвивався. Але з початку війни третина ресторанів закрилися, і після зниження небезпеки деякі з них так і не змогли відкритися. Та, незважаючи на це, масового переходу бізнесу на Західну Україну так і не відбулося. Адже кожен ресторатор, як би не постраждав його бізнес, хоче відновити роботу закладу там, де все започаткував.

Через закриття більшої частини бізнесу помітно зменшилася конкуренція між закладами. Ті, що залишилися працювати, далі привернули увагу аудиторії конкурентів. Тому деякі заклади не мають збитків, а навпаки, вони стали отримувати дохід, вище довоєнного.

Люди почали економити на походах до ресторанів та дорогих кафе, але кави та невеликий перекус залишилися, так само як і доставка, і «взяти з собою».

Багато закладів стали дійсно виживати. Всі розуміють, що буде краще, чим є зараз, але потрібно чекати і намагатися встояти перед цими проблемами. Можливо, вже помітно, а якщо ні, то згодом стане те, що заклади, які не змогли втриматися та викрутитися, закриються і не зможуть далі розвиватися та відкритися. А от ті, хто зможе, то будуть на вершині. І з часом на ринку зможуть залишитися лише гнучкі та стійкі ресторатори та проекти. Але потім будуть відкривати заклади одне за одним, і це станеться наприкінці 2023 року. Та до того часу потрібно лише зберегти терпіння, заклади, команду, гроші. Такий прогноз дає Ольга Насонова, зберігаючи надію на те, що ресторанний бізнес все-таки стане кращим і стійкішим.

Зараз почали відкриватися та надалі будуть відкриватися концептуальні заклади, які зможуть залучити модну і платоспроможну аудиторію. Розвиток ресторанів на околицях продовжиться, менша плата за оренду та своя аудиторія, що має великий плюс. В цілому це є найпростіші формати відкриттів, такі як кафе, закусочні, пекарні, піцерії, суші-бари та інші.

Тому, аналізуючи сучасний стан ресторанного бізнесу в Україні, можна припустити, що ресторани після війни набудуть таких рис:

- будуть популярними заклади в підвалах. Хоча рестораторам ніколи не подобалися підвальні та цокольні приміщення. Лише бари та пивні паби вважали, що краще «лізти під землю». Але, на жаль, під час війни підвали стали вважатися найбільш безпечним місцем. І тому нас чекає підвищення цін на оренду підвалів та збільшення кількості самих приміщень. Також можна припустити, що спробують створити і готелі у підвальних приміщеннях. Добре обладнані підземелля стануть новим трендом у комерційній нерухомості. Видові ресторани на дахах, верхніх поверхах втратять свою актуальність;

- пекарні та кав'ярні – тепер стануть найпопулярнішим видом бізнесу в Україні. Кава стає дорожчою, але її п'ють і військові, і мами, і молоді люди, і люди старшого віку. Пекарні також мають найбільші прибутки, адже багато людей просто почали заїдати хлібо-булочними виробами стрес або ж просто виходять перекусити на обіді пірижком та чашкою кави. Споживання випічки за останні місяці збільшилося в рази, а це означає, що таких закладів ставатиме більше, вони стануть ще більше популярними;

- їжа для самотніх чоловіків – це тренд. Так як уже було сказано, через виїзд більшості жінок за кордон походи чоловіків за шаурмою стали звичайною справою. Тому зростання в сегменті продажів готової та напівготової їжі суттєве. Такий спосіб подачі їжі був актуальним, але зараз став ще більше, аніж було раніше;

- зростання популярності української кухні пов'язане, звичайно, зі сплеском патріотизму в країні. Крім піару, українська кухня має дуже важливу перевагу – це звичайна їжа, з доступних інгредієнтів, та й ще можна експериментувати і придумати щось нове. Тому українські ресторани будуть відчинятися в поєднаннях з італійською, грузинською та навіть китайською кухнями;

- соління, варення, компоти, власні наливки та інші домашні заготовки – це також стане новим ресторанним трендом. Робити запаси для українців є нормою, на тлі тенденцій з'являться нові можливості для ресторанів та постачальників.

Отже, можна сказати, що після падіння завжди приходить зростання. Допоки будуть тривати воєнні дії та криза, яка пов'язана з ними, для розвитку та встановлення ресторанного бізнесу все буде складно, може зачинитися до 30–40 % закладів. Падіння виторгу через міграцію людей, підвищення цін на продукти харчування – це лише одна із проблем. Але є ще одна проблема, яка має важливий вплив на відновлення бізнесу, – це міграція персоналу, адже багато людей поїхали за кордон, виїхали на Захід України або ж в села, де буде більш безпечно, чим у місті. Також є проблеми із продуктами, те, що могли купити раніше в магазині, зараз стало надто дорогим або ж взагалі зникло з полиць, бо не можуть доставити.

Можна зробити висновок, що ресторанний бізнес не має зупинити свій розвиток, а навпаки, повинен розвиватися далі, незважаючи на ті проблеми, які зараз є і, можливо, ще будуть існувати деякий період. Звісно, можливе призупинення в деяких регіонах, але не повна зупинка ресторанного бізнесу. У ресторанів є великі шанси та перспективи на подальший розвиток.

Ресторани та інші заклади, такі як: кафе, бари, кав'ярні, закусочні та інші – починають відновлювати свою роботу. Звісно, не за таким графіком, як раніше, не з такими прибутками та зв'язками, не з такою великою відвідуваністю та навантаженням, як було до цього, але більшість рестораторів стараються відновлювати свою роботу. Заклади працюють не на 100 %, а на 50–60 %, деякі і на 80 % відновили свою роботу. І це є дуже великим досягненням за останній час, а для когось і настановою, що може бути краще. Все буде відновлено, але, можливо, вже не в такому форматі, як було раніше, а по-іншому, заклади набудуть нових виглядів, і статус деяких помітно зросте.