

УДК 338.4

Крочак В.В., Стойко І.І.

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УМОВАХ КАРАНТИНУ

Krochak V.V., Stoyko I.I.

RESTAURANT BUSINESS IN QUARANTINE CONDITIONS

Ну ось, глобальна епідемія коронавірусу добралася і до нашої країни. На жаль, це було очікувано, варто тільки подивитися новини про ситуацію в світі.

Вже зараз ясно, що карантин через пандемію коронавірусу викличе одну з найбільших криз в сфері HoReCa в Україні за останні роки.

HoReCa, (абр. від англ. Hotel/Restaurant/Café – термін, що позначає сферу індустрії гостинності (громадського харчування та готельного господарства). Назва «**HoReCa**» походить від перших двох літер в словах Hotel, Restaurant, Cafe / Catering (готель – ресторан – кафе / кейтеринг).

І очікувано, що глобальний психоз у зв'язку з вірусом приведе до глобальних втрат і в ресторанному бізнесі – до 50% і навіть більше. Ні, люди їсти й пити не перестануть. Але багато хто вже обмежують свої пересування по місту і по країні.

Страшно – а раптом хтось чхне або покашляє в транспорті, на вулиці або в ресторані – а у нього вірус! Косо, дуже косо дивляться на таких захворілих, сахаються і відвертаються від них. І звичайно, в цій ситуації піти в ресторан, бар або кафе здається не цілком розумним. Все-таки в хорошому ресторані кожен день буває не менше сотні чоловік, а в деяких особливо успішних навіть кілька тисяч. І тут включається панічна арифметика: а скільки може бути хворих серед всієї цієї купи народу? Хоча насправді все не так. У багатьох ресторанах набагато чистіше, ніж у багатьох квартирах або під'їздах. Ну ви ж не маєте свій туалет по 10 раз в день, а в ресторані миють. І персонал постійно миє руки, і проходить медогляд. І протирає столи багато разів на день. Але заботони дуже сильні, і як показує приклад Італії, не тільки у нас.

А тут ще карантин. Закриття шкіл і дитячих садків утворило тисячі, сотні тисяч безпритульних дітей, яких тепер потрібно кудись прилаштувати. Але ж є ще туристи, яких немає. У ресторанах в центрі міста частка туристів становить до 20%, а у деяких навіть більше. І тепер вся ця частка просто втрачена на якийсь час.

Але є і промінь світла в цьому темному царстві страхів і вірусів – це доставка в ролі антивірусної програми.

Як же добре, що зараз вже 2020 рік, і доставка всього вже досить розвинена. У ресторанів є і власні служби, і є великі сервіси як Glovo або Uber eats. Тому якщо страшно, але є все-таки хочеться – можна і навіть потрібно замовляти, додому, в офіс, на пенёк в лісі. На жаль, доставка є далеко не у всіх містах та закладах, і саме у таких закладів будуть найбільші втрати.

Формати закладів, які раніше, в принципі, не працювали з доставкою – бари, паби, кав'ярні, закладу з караоке, кальянні – також борються за гостей: багато хто пропонує акції і знижки за самовивіз страв і напоїв.

Наприклад, бари – у них практично немає продукції, яку можна замовити додому. Коктейлі та алкоголь наразі взагалі доставці практично не підлягають, та й головне в будь-якому барі навіть не напої, а атмосфера і спілкування, а його вже не доставиш. Або кав'ярні – чашечку кави можна доставити хіба що на сусідню вулицю. До категорії найбільш "втрачають" можна віднести і заклади з караоке, кальянами, дискотеками,

дитячими розвагами – у них стане менше відвідувачів, набагато менше. Але навіть доставка не врятує від втрат ресторанний бізнес. Оренду і комунальні потрібно платити, персонал можна скоротити, але все одно комусь же треба працювати, навіть для приготування на доставку.

Більшість рестораторів вважає за краще почекати кілька днів, перш, ніж приймати якісь рішення про новий формат роботи. Вони хочуть зрозуміти реальні потреби людей під час карантину. Не всюди у нас доставка буде працювати. Сидячи вдома з гречкою люди не замовлять доставку готової їжі, з супермаркету – так, з аптеки – так, а ось з ресторану – під питанням.

Можна домовитися про зниження оренди на якийсь час, але далеко не всі власники приміщень захочуть на це піти. У підсумку замість зростання прибутку в активні весняні місяці більшість ресторанів отримають тільки чисті збитки.

Деякі ресторатори вперше стикаються з необхідністю зупинити роботу своїх закладів. Зупинені ресторани не зможуть платити оренду, зарплату персоналу, обов'язкові податкові платежі, розраховуватися з постачальниками. Тим, у кого кредити, це просто банкрутство.

Хто прогодує персонал, і як його зберегти? Чи не найбільше від обмежень роботи ресторанів постраждають їхні співробітники. Адже персонал масово відправляють у відпустку, іноді – за свій рахунок. Працювати на період карантину залишиться не більше 20-25% всіх зайнятих при організації доставки.

Ресторани працюють з фінансовою моделлю, що не припускає величезного резервного фонду. Вони завжди чесно і в термін виплачували зарплати, але зараз просто не буде того операційного доходу, який би дозволив це зробити. Тому кризу переживуть не всі.

Всі без виключення ресторатори отримають збитки. Але підрахувати їх можна буде тільки після закінчення карантину. Якщо карантин триватиме недовго, тоді, оптимізувавши процеси, велика частина компаній зможе протягом півроку-року відновитися. Але якщо блокування роботи закладу затягнеться на кілька місяців, а пандемія не зменшить обертів, гряде серйозна економічна криза, яка буде стосуватися усієї галузі.

І ще один факт – багато бізнесів приймають рішення про відправку співробітників у неоплачувану відпустку, або про переведення на дистанційну роботу. В результаті у людей буде просто менше грошей, щоб їх витратити в ресторанах. А тут ще як рояль за кутом падаюча гривня, а це для більшості це сигнал до економії у всіх сферах життя. Багатьом доведеться просто затягнути пояси, і тут вже не до ресторанів.

Цей час потрібний просто пережити. Перетерпіти, скоротити витрати де можна, і все ж радувати себе улюбленими стравами з улюблених ресторанів. Просто радіти життю. І звичайно, мити руки перед їжею!

Що на сьогоднішній день?

Настають складні часи. Поки ще ресторатори не можуть оцінити збитки, але, найімовірніше, вони будуть значними. У цей момент доля всієї індустрії залежить від того, наскільки злагоджено і чесно ми будемо працювати, як ми реагуватимемо на виклики.

За прикладом країн Європи, які стикнулися зі схожою ситуацією, необхідно, щоб органи державної влади розглянули можливість введення податкових канікул для ресторанного бізнесу. Для цього потрібно з розумінням поставитися до ситуації всіх орендодавців. І це стосується не лише ресторанів і їх партнерів, це стосується всіх. На оплату оренди зазвичай іде 10-15% виручки ресторану. Закритий ресторан не може виконувати обов'язки за цими платежами.