

23-24 листопада 2022 року,
Тернопіль, ТНТУ

УДК 640.43

Ольга Владимир, к.е.н., доцент

Катерина Капаць

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: ПРИБУТКОВІСТЬ ТА ІНШІ ВИКЛИКИ ВОЄННОГО ЧАСУ

Olha Vladymyr, PhD in Economics, Associate Professor

Kateryna Kapats

Ternopil Ivan Puluj National Technical University, Ukraine

THE RESTAURANT BUSINESS: PROFITABILITY AND OTHER WARTIME CHALLENGES

Як повідомляє інформаційне агентство «Інтерфакс-Україна» від початку війни в Україні зачинилося близько 7 тисяч ресторанів та кафе, а відкрилося понад 2 тисячі нових закладів (Вереньова Д., 06.09.2022). Загалом ресторанний ринок в Україні налічує 30 тис. закладів. Це 6-8% українського ритейлу. Програма автоматизації кафе та ресторанів Poster PRO обслуговує приблизно третину даного ринку. До цієї програми приєдналось 4 тис. нових закладів, частина з яких – це нові заклади, а частина ресторани, які переходять з російського програмного забезпечення (Тартачний О., 22.10.2022).

У перші дні війни працювало лише 13% закладів. Зараз більшість відновила свою роботу і показник зріс до 72-75%. Значною мірою це пов'язано з війною, але природня частка закриття теж є доволі високою на даному ринку. Наприклад, минулого року закрилось 20% закладів, цього року – 10%.

Отож, порівняно з лютим 2022 року ресторанний ринок зменшився приблизно на 25%. До початку літа падіння ринку було значнішим: у деяких областях падіння ринку становило понад 50% (Харківська, Миколаївська, Запорізька, Луганська області), у Київській, Одеській, Дніпропетровській областях – падіння склало до 30%. Але з червня почали відкриватися ресторани у Києві, а також у західних областях. Саме позитивна динаміка спостерігається у західних областях України. У Львові та області кількість ресторанів та кафе зросла приблизно на 30% (понад 500 нових закладів), у Закарпатській, Чернівецькій, Івано-Франківській областях відмічено зростання приблизно на 20% (Вереньова Д., 06.09.2022; Тартачний О., 22.10.2022). З усіх міст на Заході України м. Львів виявився найкосмополітичнішим і найбільш заповненим.

Що стосується виторгу українських кафе та ресторанів, то від початку війни зріс на 25%. Але він відрізняється залежно від регіону. Зокрема є області, де прибутки закладів зростали і до 140% від показників минулого року. Це переважно на заході України, куди прибуло багато переселенців. Але найгірші показники у Харківській, Миколаївській, Донецькій

областях. Проте середнє по країна зростання виторгу у 25 % часто не перекиває інфляцію. Крім цього багато закупівель ресторанів та оренда часто фіксуються у доларах. Також заклади намагаються зменшити витрати і лише у чверті кафе та ресторанів заробітні плати персоналу залишилися на тому самому рівні.

Серед проблем індустрії – заборона кальянів. Раніше була майже 1 тис. закладів, які орієнтувалися на цю послугу. Від початку війни була заборона на продаж алкоголю, що надто вплинуло на барну індустрію.

Серед трендів індустрії: активний рух на захід країни та за кордон. Ресторанні інвестори почали розглядати міста Західної України як вигідніші для запуску нового бізнесу. Однак, як зазначає співзасновниця Національної ресторанної асоціації України Ольга Насонова некоректно говорити про «релокацію» ресторанів. Насправді дійсно переміщених, тобто тих, хто перевіз обладнання, меблі та інше, дуже мало (Вереньова Д., 06.09.2022). Частіше ресторан виявлявся просто знищеним, або на окупованій території, і вивозити не було що і як. Тому відкривалися нові ресторани.

Що стосується експансії за кордон, то таких прикладів поки що небагато. Планується відкриття ресторану «Чорноморка» (працює у Києві), закладів Дмитра Борисова (працюють у Києві, Одесі, Львові, а також вже є два заклади в Іспанії), Ігоря Сухомлина (працюють у Києві та інших містах України). Серед країн, які виділяють українські ресторатори є Польща та Німеччина, але все ж більше Польща. Адже там більше українців, і менталітет поляків ближчий до нашого.

Від моменту військового вторгнення росії в Україну ті українські ресторани, які зуміли зберегти свій бізнес та не мали наміру виїхати з країни, а навпаки, направили свої можливості та зусилля на благо держави. Вони стали працювати для різних верств населення – від нужденних і пенсіонерів, до лікарів та військових.

Так, відомий ресторатор Алекс Купер організував у столиці безкоштовний ресторан для літніх людей «Паляниця», який згодом перетворився на мережу з 7 закладів, де щодня з 12:00 до 15:00 годують обідами понад 5000 пенсіонерів. А потім – за допомогою команди, партнерів та волонтерів, – почав готувати кілька тонн їжі щодня для ЗСУ, ТРО та шпиталів (INSIDER, 18.04.22).

Відомий шеф-кухар та ресторатор Євген Клопотенко відкрив у Львові заклад «Інші» із принципом обслуговування відвідувачів по двох меню, звичайному та безкоштовному – меню №2 для тих, хто з будь-яких причин не може заплатити, зрозумів, що крім військовослужбовців, можливості поїсти «як удома» потребують і вимушені переселенці. Щодня на «меню №2» приходять до 300 людей. Його можна замовити з 10:00 до 13:00 та з 17:00 до 19:00.

Телеведучий і суддя шоу «Майстер-шеф» Ектор Хіменес-Браво, Дмитро Борисов зі своїми командами, Сім'я ресторанів «First Line Group», команди ресторанів «Маяк» та «Fabius», персонал столичних «Привітів» («Тайський

23-24 листопада 2022 року,
Тернопіль, ТНТУ

Привіт», «Китайський Привіт», «В'єтнамський Привіт», «Японський Привіт») та багато інших організували приготування та постачання обідів для армії, поліції, ЗСУ, ТРО, лікарень, працівників ДСНС, комунальників та тих, хто потребує їжі. Деякі заклади розвозять гуманітарну допомогу до Ірпеня, Бучі та інших постраждалих від війни населених пунктів.

Як зазначає Дмитро Борисов «за підрахунками, один день роботи наших волонтерських кухонь «коштує» щонайменше 5000 доларів, наші об'єми – 3000-3500 гарячих обідів щодня» (INSIDER, 18.04.22). Основними витратами рестораторів є закупівля продуктів, оплата праці кухарів, палива, комунальних послуги. Частину продуктів рестораторам привозять волонтери. Частину витрат покривають великі організації типу World Central Kitchen. Також дуже допомагають внески від людей з усього світу.

Мережа ресторанів японської та європейської кухні Євразія завжди позиціонувала себе як відповідальний бізнес, який ніколи не залишався осторонь соціального життя країни. З перших днів війни ресторани беззупинно готували для військових близько 1000 порцій обіду щодня. А спеціально до свята захисників та захисниць України 14 Жовтня в мережі ресторанів Євразія пройшла акція для збору фінансової допомоги військовим. Абсолютно з кожної страви було перераховано 10 грн і таким чином за день вдалося зібрати 83 100 грн (delo.ua, 01.11.2022). Всіх військових в цей день пригощали смачним десертом та чаєм або кавою.

Як бачимо ресторанний бізнес у час війни зіткнувся з новими труднощами, проте він поставив перед собою і нові завдання. Саме завдяки усвідомленню соціальної відповідальності та високій соціальній активності бізнесу та суспільства наближається наша перемога.

Перелік використаної літератури:

1. Вереньова Д. Ресторанний бізнес під час війни: де найбільш інтенсивно відкриваються нові заклади. URL: https://24tv.ua/business/restoranniy-biznes-pid-chas-viyni-vidkrittia-restoraniv-ukrayini_n2151721
2. Тартачний О. Виторг українських кафе та ресторанів від початку війни зріс на 25%. URL: <https://speka.media/vitorg-restoraniv-z-pocatku-viini-zris-na-25-9g1149>
3. Кухонні війська в дії: як ресторанний бізнес підтримує українців під час війни // INSIDER. URL: <https://insider.ua/ua/kuhonni-viyska-u-dii-yak-restoranniy-biznes-pidtrimue-ukrainciv-pid-chas-viyni/>
4. З кожної страви зі спеціального меню у мережі ресторанів "Євразія" 10-50 грн йде на допомогу ЗСУ // delo.ua. URL: <https://delo.ua/business/z-kozhnoyi-stravi-zi-specialnogo-menyu-u-merezi-restoraniv-jevraziya-10-50-grn-ide-na-dopomogu-zsu-406195/>