

додавати їх в дрібнодисперсну ковбасну масу в сушеному вигляді на стадії перемішування фаршу.

Таким чином, додавання до рецептури м'ясних ковбасок сушених томатів збагатить її властивостями цих овочів та розширить асортимент. Страви приготовані на грилі завжди матимуть попит у споживачів, а якщо при цьому клієнт отримує новий смак з корисними властивостями, то страва може стати візитівкою ресторанного закладу, а постійний попит споживачів - це стабільність економіки держави.

Список використаних джерел:

1. Харчові технології у прикладах і задачах: підручник / Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ та ін. - Київ: ЦУЛ, 2008. 576 с.
2. Влащенко Н.В. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посіб. / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2018. 373 с.
3. Що таке лікопен: 15 корисних властивостей. URL: <https://primaflora-shop.in.ua/blog/likopin> (дата звернення: 16.02.2023)

Прохорова К. В., здобувач освіти,
науковий керівник: **Золотухіна О. О.**, викладач,
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

ФУНКЦІОНУВАННЯ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ В УМОВАХ ВІЙНИ: ПРОБЛЕМИ ТА НАПРЯМИ РОЗВИТКУ

У мінливому потоці сьогодення їжа для людей стала не тільки засобом задоволення кулінарних забаганок, а й основою для нормального функціонування організму людини. Надходження якісних продуктів до нашого тіла, важлива складова виконання всіх необхідних процесів у ньому. Підприємства, що займаються реалізацією та продажам харчових продуктів, є фундаментом безперервного транспортування у ланці «постачальник-споживач».

Заклади ресторанного господарства – це підприємства що займаються виробництвом кулінарної, кондитерської, мучної та іншої продукції, її реалізацією та організацією відпочинку споживачів. До таких підприємств відносять: ресторани, кафе, бари, паби, кафетерії, піцерії, комбінати з виготовлення напівфабрикатів, фабрики з виготовлення напівфабрикатів, комбінати харчування, магазини-кулінарії та супермаркети.

Підприємства ресторанного бізнесу мають різну організаційно-правову форму. Підприємницька діяльність в них здійснюється шляхом автоматизації виробничих процесів, реорганізації потових ліній, заміни застарілого обладнання, але головне з залученням або ні найманих робітників. Як правило такі підприємства ресторанної індустрії є самостійним господарчим суб'єктом, що дотримуюся у своїй роботі трьох напрямків: виробництво, реалізація та організація споживання.

До лютого 2022 року ресторанна індустрія набула шалених темпів розвитку. Відкривалися нові заклади харчування, а діючі намагалися переробити свою роботу таким чином, щоб рівень зацікавленості до них споживачів тільки зростав.

Попри дію у нашій державі складної нормативно-правової бази, власники підприємств ресторанного бізнесу знаходили засоби розширювати напрямки своєї роботи, з метою залучення все більшої кількості споживачів та надання їм статусу «постійних клієнтів закладу». Велика кількість підприємств окрім основних послуг пропонували додаткові: надання посуду в оренду, виїзні обслуговування (кейтеринг), реалізація страв через формат доставлення додому.

Якщо під час карантину люди не могли і не хотіли відвідувати заклади через ризик підхопити коронавірус, то з початком повномасштабної війни в Україні відвідування ресторанів зовсім зникло з порядку денного мільйонів українців. Постійні обстріли не дають

українцям можливості жити довоєнним життям. В сьогоднішніх умовах ресторанна індустрія веде жорстку боротьбу за власне існування [3].

Після оголошення воєнного стану на території України та початку активної фази бойових дій різні обставини практично паралізували значну частку бізнесу, починаючи з морально-психологічних потрясінь, економічного занепаду підприємницької діяльності та неможливості здійснення діяльності підприємствами в зоні безпосередніх бойових дій.

У залежності від сфери діяльності та регіону, ресторанний бізнес або постраждав від наслідків війни частково (наприклад, втрата обсягів надання послуг), або зазнав повного знищення (наприклад, знищення власності та будівель готелів і ресторанів). З огляду на це, початок воєнних дій став справжнім випробуванням для українського ресторанного бізнесу. Адже досвіду чи наявності теоретичних досліджень сучасного менеджменту в умовах повномасштабної війни в українському ресторанному бізнесі немає. Тому постає питання якнайшвидшої перебудови діяльності від звичайних до нових ситуативних видів з урахуванням особливостей війни, які полягають насамперед у появі нових викликів і загроз у зовнішньому та внутрішньому бізнес середовищі.

Готельно-ресторанний бізнес стикається з неочікуваними викликами як в останні кілька років, так і зараз. Нестабільність економічної та політичної ситуації в Україні, пандемічні обмеження та військові атаки противника негативно впливають на предметний розвиток та функціональну динаміку готельно-ресторанного господарства. На початку 2022 року ситуація загострилася, оскільки військова атака ворога зробила готельно-ресторанний бізнес майже неефективним.

Сьогодні криза готельно-ресторанного бізнесу, пов'язана з війною, змушує індустрію гостинності вийти із зони комфорту та шукати інноваційні способи розвитку та діяльності. Для того, щоб індустрія гостинності вийшла з кризи, потрібно впроваджувати різноманітні інновації та відроджувати її. Це можна зробити різними способами. Головним, однак, має бути державна підтримка в цій сфері, покращення послуг, особливо у сфері гостинності, та посилення інформаційних кампаній, особливо в Інтернет-мережах.

Зараз стан ресторанного ринку України відрізняється по регіонах. Робота об'єктів ресторанного бізнесу залежить від того, в якій зоні вони знаходяться і на якій відстані від місця бойових дій. Найкращі умови – західна частина України, Івано-Франківська, Львівська, Тернопільська та Закарпатська області. Там ресторанний бізнес повністю працює і немає жодних передумов для закриття чи зупинки. Готелі теж переформували свою роботу та ввели в свої бізнес-процеси безпрецедентно новий формат – забезпечити гостям звичний рівень обслуговування та безпеки їх перебування.

Доцільно зауважити, що ресторанний бізнес перебуває в постійному потрясінні з 2020 року, починаючи з пандемії. Ще до війни близько 300-350 тисяч людей, які працювали в цій сфері, звільнилися через нестабільність [2].

Враховуючи зазначене вище, доцільно відзначити, що поствоєнне відновлення готельно-ресторанного бізнесу має бути одним із пунктів плану відновлення України, адже цей вид бізнесу особливо постраждав та потребує негайного реагування на проблеми, що порушують його розвиток та функціонування. Важливо відокремити такі заходи, які неодмінно мають бути враховані у поствоєнному відновленні готельно-ресторанного бізнесу України: 1) підтримка держави та міжнародних організацій через реалізацію різноманітних програм та проєктів; 2) впровадження інновацій; 3) усунення перебоїв у ланцюгах поставок; 4) орієнтація на здоровий спосіб життя; 5) орієнтація на надання бюджетних послуг.

Список використаних джерел:

1. Давидова О.Ю. Формування системи інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: Бізнес-Інформ., 2019. 464 с.
2. Перспективи післявоєнного відновлення готельно-ресторанної галузі в Україні. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2022/67_2022/10.pdf (дата звернення: 16.02.2023)