

утворені при розкладанні ідальної групи. Класичний варіант, коли столові крісла трансформуються в двоспальне ліжко.

Будинок на колесах має кілька вікон, які закривають жалюзі. Можуть відкриватися на провітрювання. При русі вони повинні бути закриті, але на стоянці при денному світлі дають достатній рівень освітлення, а відкривши всі вікна, можна швидко провітрити салон.

У верхній частині розташовуються шафки з полицями для речей і посуду. Всі дверки мають замки - щоб речі при русі не вилітали. Щоб при маневрах посуд не гуркотів, в такі шафки перед початком руху бажано укласти щось м'яке і пружне (махрові рушники, наприклад) [4].

**Висновки.** Автобудинки є не лише зручним засобом пересування, а й чудовою альтернативою нерухомості. У той же час вони позбавлені деяких зручностей, присутніх в звичайному житті. Наприклад, може не бути санвузла, необхідно постійно запасатися водою, відсутні комунальні служби, які прийдуть за дзвінком і полагождать всю електрику.

Особливо варто відзначити високу вартість автобудинків. Набагато більш доступними є будинки на базі причепа, оскільки вони більш невибагливі в обслуговуванні і створюють повну імітацію житлового простору.

Такі будинки легко переміщувати, але жити в них в умовах транспортування можливості немає. Тому, вибираючи автодім, керуйтеся в першу чергу способом його використання.

#### Список використаних джерел

1. Електронний ресурс. – Режим доступу: <http://autonews-ua.info/more.html?id=715>
2. Електронний ресурс. – Режим доступу: <https://www.dexpens.com/Article/12121/avtovagonchiki-abo-budinki-na-kolesakh-yak-voni-vlashtovani>.
3. Електронний ресурс. – Режим доступу: [https://ozi.pp.ua/avtomobilnij-turizm\\_14073/](https://ozi.pp.ua/avtomobilnij-turizm_14073/)
4. Електронний ресурс. – Режим доступу: <https://gtshina.ru/uk/uluchsheniya-v-salone/puteshestviem-ne-vyhodya-iz-doma-vse-o-domah-na-kolesah/>
5. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М. П. Кляп, Ф. Ф. Шандор. – К. : Знання, 2011. - 334 с. - (Вища освіта ХХІ століття).

**Вихованець Я.**

*магістрантка II курсу  
спеціальності 242 Туризм*

*Науковий керівник – доц. Поплавська І. В.*

#### РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ

Чи можна назвати карантин найбільшою кризою в історії українського ресторанного бізнесу? Так, 100%. У 2014 році, наприклад, мова йшла виключно про українську кризу через війну з Росією. Зараз ідеться про пандемію та глобальну тенденцію економічного спаду.

Карантин навесні 2020-го гримнув як грім з ясного неба. Величезні збитки, заморожування діяльності, побоювання втратити роботу й загальний страх на тлі того, що відбувається, завдали шкоди бізнесу та економіці України [1].

Через пандемію коронавірусу з березня (з метою виконання умов Постанови КМУ від 16 березня 2020 р. № 215) по травень 2020 р. велика кількість українських кафе і ресторанів тимчасово закрилися, лише деякі продовжили працювати виключно в режимі доставки або видачі замовлень з собою. З одного боку це призвело до зростання обсягів доставки їжі (20-25%), але в той же час внаслідок падіння платоспроможності українців, замість відвідування ресторанів значна кількість почала віддавати перевагу домашнім стравам.

Під час карантину 62% ресторанів припинили свою роботу, а з кожним тижнем відсоток працюючих компаній зменшується. Про це повідомляє Опендатабот з посиланням на дані компанії по автоматизації ресторанів Poster.

За даними компанії у працюючих закладів громадського харчування зменшується фінансовий обіг майже в чотири рази – з 230 до 63 мільйонів гривень. Всього за перший тиждень карантину дохід українських ресторанів впав на 73%. (Рис.1)



Рис.1. Працюючі кафе та ресторани [3]

До початку пандемії коронавірусу в Україні було понад 30 000 закладів громадського харчування. В середньому, в одному

працювало 35 осіб (у великих комплексах – 150, в невеликих кав'ярнях – три-п'ять).

Карантин призвів до того, що велика кількість співробітників ресторанної сфери стала безробітною. Це сталося через те, що не всі кафе та ресторани пережили двомісячну кризу. Наприклад, маленькі кафетерії, кондитерські найчастіше відкриваються в орендованих приміщеннях, на кредитних умовах. Їм просто було важко впоратися з такою фінансовою історією. Деякі ресторани закрилися або скасували своє заплановане відкриття[2].

В травні КМ вніс зміни до постанови щодо запобігання поширенню на території України гострої респіраторної хвороби COVID-19 щодо умов надання послуг громадського харчування у період карантину.

Згідно з документом, постанова від 14 травня 2020 р. №377, дозволяється діяльність з надання послуг громадського харчування, при цьому, заклади ресторанного господарства повинні дотримуватися протиепідемічних заходів

Працювати зали закладів громадського харчування зможуть тільки за умови дотримання протиепідемічних заходів, зокрема:

- відстань між столиками має бути не менше 1,5 метра;
- за одним столиком зможуть розташуватися на більше чотирьох осіб (без урахування дітей до 14 років);
- меню або розміщується на вході, або має бути зроблено з такого матеріалу, який дозволить його продезінфікувати. Ще один варіант – одноразові меню;
- використовувати багаторазовий посуд можна, тільки якщо є можливість мити його при високій температурі в посудомийній машині;
- столові прилади повинні бути в індивідуальних упаковках;
- співробітники повинні проходити перевірку температури тіла перед початком роботи. Якщо температура вище 37,2 або є симптоми ГРВІ, працювати такому співробітнику не можна;
- на вході має бути організовано місце для обробки рук антисептиком;
- біля місць скупчення людей на підлозі повинна бути розмітка – для дотримання в черзі дистанції не менше 1,5 метра.

Правила для відвідувачів:

- потрібно обробити руки антисептиком перед входом на територію закладу;
- обов'язково дотримуватися соціальної дистанції в 1,5 метра;
- заходити і пересуватися територією кафе чи ресторану можна тільки в масці, а ось сидіти за столом можна без неї;

- не можна самостійно заходити до закладу – без супроводу працівника ресторану;
- забороняється стояти в черзі всередині ресторану (в т.ч. у санвузол).

При цьому не працюватимуть дитячі кімнати і зони самообслуговування. Готувати страви на відкритих кухнях також забороняється. Крім того, в закладах не можна проводити свята, банкети, майстер-класи та будь-які публічні заходи за участю більше 10 осіб.

Адміністрація закладу повинна забезпечити:

- наявність рідкого мила, антисептиків і паперових рушників в санвузлах. Використання багаторазових рушників заборонено;
- вологе прибирання виробничих приміщень і поверхонь на літніх майданчиках, місць контактів рук клієнтів і співробітників не рідше ніж кожні дві години, а також перед початком і наприкінці зміни;
- централізований збір використаних засобів індивідуального захисту і паперових серветок в окремі урни.

В Україні станом на 14 червня відновили роботу вже 83% ресторанів від тієї кількості, яка працювали на час введення карантину – 12 березня. Про це йдеться в аналітичних даних платформи OpenDataBot [4] та компанії з автоматизації кафе, ресторанів та магазинів Poster [3].

Найглибше падіння ринку спостерігали через місяць після введення карантинних обмежень, а саме 12 квітня, тоді працювали лише 32% закладів, а їхні обороти становили 22% від докарантинного періоду.

Станом на 14 червня обіг ресторанів становив від 70% докарантинного рівня, проте прибутки ресторанів скоротилися за три місяці в 3,5 рази.

Згідно опитування Української ресторанної асоціації у червні 2020 року 24% закладів в Україні працювали лише на літніх майданчиках. 18% локацій працювали на терасі, а також здійснювали доставку. 16% опитаних респондентів зазначили, що їхній заклад працював на доставку та приймав гостей на терасах і в залі, а 13% відповіли, що годували гостей на літній терасі та в залах, але доставкою не займалися. В залі та на доставку працювали 4%, тільки у залі – 6%, а тільки на доставку та takeaway – 8%. 11% опитаних зазначили, що їх заклади були повністю закриті у червні.

Серед поставлених було й питання про виручку. Респондентів попросили вказати, який відсоток склала виручка у червні 2020 р. по відношенню до червня 2019 року. Так, 24% зазначили, що виручка, порівняно з червнем минулого року склала менше 20%. 24% позначили,

що виручка складала від 21 до 40%, а 19% – від 41 до 60%. 9% опитаних зазначили, що їх виручка складала 61-80%, а 8% опитаних отримали виручку в 81% та більше. 17% опитаних відповіли, що вони не здійснювали підрахунків (рис. 2) [3].

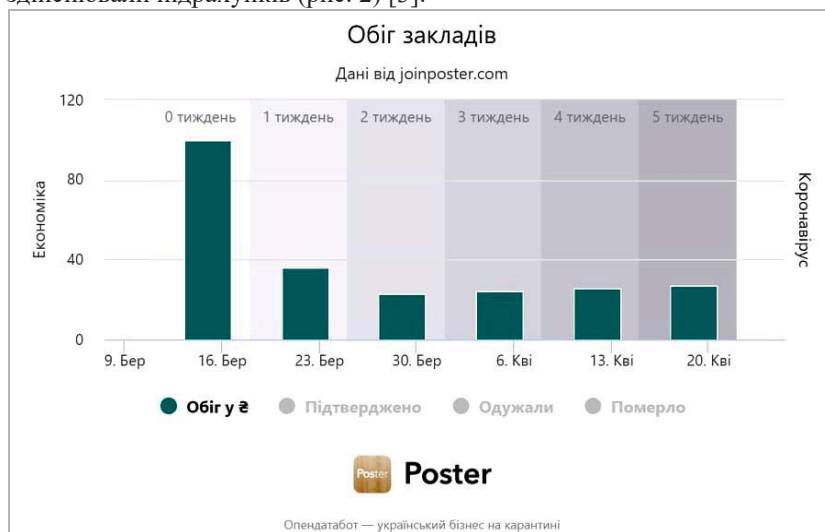


Рис. 2. Грошовий обіг закладів [3]

В умовах карантину не працюють жодні стратегії та віддалені плани. Але, звичайно, потрібно ставити цілі, визначати максимально короткі строки для перевірки гіпотез та ухвалення рішень. Рестораторам потрібно переглянути асортимент меню, можливо концепцію, ціни, порції і зорієнтуватися, як адаптуватися до нового ринку. Заклади, які виживуть, найімовірніше зможуть вийти на показники початку 2019 року не раніше 2022 року.

#### Список використаних джерел

1. МВФ погіршив прогноз падіння ВВП України в 2020 році - <https://ua-news.liga.net/economics/news/mvfpogirshiv-prognoz-padinnya-vvp-ukraini-v-2020-rotsi>
2. Національний інститут стратегічних досліджень. Щодо розвитку туризму в Україні в умовах підвищених епідемічних ризиків —: <https://niss.gov.ua/sites/default/files/2020-06/turyzm-v-ukraini.pdf>
3. <https://joinposter.com/support/getting-started/signup>
4. <https://opendatabot.ua/>.