

2. Воєнний конфлікт. Енциклопедія сучасної України. URL: https://esu.com.ua/search_articles.php?id=27383 (дата звернення: 28.03.2023).
3. Парфіненко А. Ю. Міжнародний туризм в Україні: геополітичні аспекти глобального явища. *Актуальні проблеми міжнародних відносин*. 2015. Вип. 126 (частина I). С. 12-23.
4. Приседська В. Як переживає війну туристична галузь. *bbc.com*, 2022. URL: <https://www.bbc.com/ukrainian/features-62004034> (дата звернення: 28.03.2023).

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ У ВІЙСЬКОВИЙ ПЕРІОД

Бортник А.Г.

*Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького
e-mail: bortnyk.alina419@vu.cdu.edu.ua*

Росія систематично обстрілює Харків уже протягом восьми місяців повномасштабної війни. Окупаційні війська руйнують критичну інфраструктуру, підприємства та школи. Водночас у Харкові продовжують роботу бізнеси: зокрема, ресторани, кав'ярні і бари: підприємці зберігають робочі місця, допомагають ЗСУ та відновлюють для містян хоча б якість відчуття нормальності [1].

За даними сайту <https://air-alarms.in.ua/region/kharkiv> на Харківщині з початку повномасштабного вторгнення станом на 10 лютого 2023 року лунало 1712 тривоги, загальною тривалістю 1402 години. За аналізований період було зафіксовано 186 артилерійських обстрілів, та було 446 повідомлень про вибухи. Усі ці дані свідчать про складні умови проживання у регіоні, а тип більше про продовження успішного функціонування такої галузі як ресторанна.

Станом на листопад 2022 року Харківщина налічувала всього 27% працюючих закладів харчування [2]. Такою ж була частка виручки. Деякі заклади було релоковано до інших, спокійніших областей. Наприклад, в кінці квітня 2022 року було відкрито кав'ярню на базі релокованого з Харкова до Львова шоурума Tarlini home. Після чого наприкінці липня було відкрито повноцінний заклад «Перший – кава та їжа», а вже у вересні ці підприємства вийшли «у нуль». Меню та концепт закладу харківський. Аби харків'яни відчули себе вдома, а львів'яни познайомилися з особливостями Харкова [3].

Водночас, не зважаючи на такі важкі умови, в яких нині знаходиться регіон, сфера ресторанного господарства продовжує працювати та підтримувати економіку та турбуватися про жителів регіону. Ті ресторатори, що залишилися в місті, чії потужності не зазнали впливу військових дій організувалися у благодійну гуманітарну групу food-кластер. На піку боїв за Харків food-кластер готував 12 000–14 000 порцій гарячої їжі на добу. Ресторатори швидко налагодили обмін і спільний розподіл продуктів, це дозволяло не зупинятись. Саме такою волонтерською дорогою нині йде чимало харківських закладів. До таких належить, наприклад, «Stay Coffee», «Люди», «Brooklyn» та багато інших [4].

В характеристиці діяльності галузі ресторанного господарства Харківської області під час війни варто окремо відзначити відкриття нових закладів. Так, у квітні розпочали роботу сервіси доставки їжі Roll Club і Watatsumi, а 31 серпня 2022 року було відкрито піцерію «Vilena's», ресторан «Трипіччя» та кілька інших [5].

Двері попередньо існуючих закладів ресторатори відчиняли поступово, з огляду на можливості, потужності та безпечність розташування. Так, у березні відновив роботу ресторан «Протагоніст», а травні – «Jord», «Винний бар «Вінтажне Бюро», піцерія «Mozza», а потім поступово і низка інших. Проте усім, нині працюючим закладам доводиться зіштовхуватися з низкою проблем: графік роботи доводиться змінювати через комендантську годину, а через постійні обстріли та відключення світла важко налаштувати роботу. Основними аргументами щодо відновлення роботи закладів, попри постійні обстріли, була необхідність забезпечення роботою працівників, що залишилися в місті та бажання допомогти у волонтерській частині, адже практично кожен заклад готовий забезпечувати безкоштовно або зі знижкою стравами військових, що їх відвідують. Фінансові показники діяльності у більшості закладів дуже низькі і їх ледве вистачає покрити витрати [2].

Ресторатори говорять, що людей стало значно менше, бо це неминуче. Наразі багато закладів роблять акцент на доставленні, оскільки таким чином є можливість додаткової економії на підтримці роботи залів та й у людей в переважній більшості настроїв, щоб виключно поїсти, а не насолодитися відвідуванням ресторану [4].

Таким чином, проведений аналіз функціонування підприємств ресторанного господарства в Харківській області засвідчив їх низькі показники у розрізі інших областей України. Зумовлено це, в першу чергу, значною близькістю або й безпосереднім розташування закладів у зоні бойового конфлікту. Також чимало закладів було релоковано чи зовсім припинили своє існування.

Список використаних джерел

1. Борщ і піца під обстрілами: це заклади, які продовжують працювати в Харкові. URL: <https://www.the-village.com.ua/village/food/restaurants/332187-kharkiv-restaurants-2022> (дата звернення: 02.04.2023).
2. Де рестораторам жити добре. Як змінився ринок кафе та ресторанів за пів року війни — інфографіка. URL: <https://biz.nv.ua/ukr/consmarket/yak-za-pivroku-viyni-zminivsia-ukrajinskiy-rinok-kafe-ta-restoraniv-novini-ukrajini-50267978.html> (дата звернення: 02.04.2023).
3. Будемо тут залишатися: як харківський ресторан переїхав до Чернівців і став улюбленцем. URL: <http://surl.li/ggblw> (дата звернення: 02.04.2023)
4. Гастрономічні війська Слобожанщини. Вілен Даніелян та Vilena's Pizza. URL: <https://lyuk.media/people/vilen-danielyan/> (дата звернення: 02.04.2023).
5. Залізобетонні: Як ресторатори Харкова відкривають нові заклади і працюють під щоденними обстрілами. URL: <http://surl.li/ggblh> (дата звернення: 02.04.2023).

Науковий керівник: кандидат економічних наук., доцент Красномоєць В.А.