

Список використаних джерел

1. У якій ситуації опинився готельний бізнес під час війни. URL: <https://www.epravda.com.ua/columns/2022/09/28/691984/>
2. Вплив COVID-19 на економічне становище готельно-ресторанного бізнесу. URL: http://eforum.lntu.edu.ua/index.php/ekonomichnyu_forum/article/view/295
3. COVID-19 та соціальний діалог в туристичній галузі практика ЄС та українські реалії. URL: <http://eapcsf.org.ua/wpcontent/uploads/2020/12/COVID-19-TA-SOTSIALNIY-DIALOG-V-TURISTICHNIY-GALUZI-PRAKTIKA-YES-TA-UKRAYINSKI-REALIYI.pdf>
4. На початку війни готельний бізнес України обвалився на 90%. Чи є надія на відновлення. URL: <https://forbes.ua/companiy/napochatku-viyni-gotelniy-biznes-ukraini-obvalivsya-na-90-chi-e-nadiya-na-vidnovlennya-14102022-9033>
5. Встояти під час війни: як працюють готелі України. URL: <https://commercialproperty.ua/analitics/vstoyati-pid-chas-viyni-yak-pratsyuyut-goteli-ukraini/>

Богачов Д.,

3 курс, 6.06.241.010.20.1 група,

Харківський національний економічний університет

ім. С. Кузнеця, м. Харків

Науковий керівник

Давидова О., д-р екон. наук, проф.

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

Доставка їжі – найважливіший та найактуальніший тренд останніх років через карантинні обмеження та військові дії. Без цієї послуги дуже складно конкурувати на ринку та, відповідно, швидко вийти на окупність. А використання системи автоматизації закладу ресторанного господарства з інтегрованим модулем доставки буде вагомим плюсом під час запуску цієї опції у закладі.

Культура доставки їжі та онлайн-замовлень розвивається неймовірно швидкими темпами, тим паче під час пандемії, коли заклади закривають для відвідування, і дозволяють працювати тільки навиніс або на доставку.

Застосунки Delivery.com, Uber Eats, Caviar – одні з найпопулярніших у світі у сфері ресторанного бізнесу. Крім доставки зі звичайних закладів, зростає кількість замовлень із «віртуальних» ресторанів, які не приймають офлайн-гостей та готують виключно для доставки.

Одна з нових ідей на ринку послуг ресторанного господарства – «хаби» для віртуальних закладів: кухні різних ресторанів під одним дахом, між якими курсують автономні автомобілі, які забирають замовлення та розвозять їх споживачам. Це зменшує витрати закладів та робить доставку доступнішою для відвідувачів.

Згідно з останнім дослідженням ResearchAndMarkets обсяг світового ринку онлайн-замовлень із закладів ресторанного господарства у 2018 році склав \$84,6 млрд. За прогнозами аналітиків, активне зростання продовжиться і в майбутньому – в середньому на 9,8% – до 2026 року. В Україні сегмент доставки також свідчить про активне зростання: за останні 5 років ринок виріс на 35%.

Тренд кількох останніх років у ритейлі, коли великі офлайн магазини переходять на онлайн продажі та навпаки, як це показав Amazon. Мультиканальність у закладах ресторанного господарства – це також комбінація онлайн та офлайн продажів. Більшість офлайн-закладів, які це вже усвідомили, ефективно використовують свої ресурси для збільшення продажів, пропонуючи споживачам не тільки відвідати заклад, але й замовити їжу додому, або оформити замовлення та забрати його самостійно.

Комплексним вирішенням роботи закладу ресторанного господарства є застосування системи автоматизації, яка охоплює загальний складський та фінансовий облік, каси-термінали й приєднане обладнання для обслуговування споживачів і дотримання податкового обліку.

Однією з таких систем є система Poster, яка є повністю інтегрованою онлайн-вітриною закладу ресторанного господарства. Система автоматизації Poster дозволяє повністю відстежувати замовлення від його прийняття з сайту до видачі замовлення споживачу, переглядати статистику з продажів та контролювати роботу кур'єрів, дивіться детальніше про автоматизацію своєї служби доставки.

Все більшої популярності набувають fast-casual ресторани – це популярний формат для тих, хто віддає перевагу здоровій їжі, але не можуть витратити багато часу на очікування приготування страв. У таких закладах споживачі отримують їжу, наближену за якістю до коштовних ресторанів, за невеликі гроші, а сервіс – декілька кращий, ніж у фастфуді.