

## **СТРАТЕГІЇ АДАПТАЦІЇ ТА УПРАВЛІННЯ В УМОВАХ ВІЙНИ: ВИКЛИК ТА ІННОВАЦІЇ У ГАСТРОНОМІЧНІЙ ГАЛУЗІ**

Повномасштабна війна призвела до ситуації невизначеності український ресторанний бізнес, захопила кожний бізнес зненацька. Виклики війни наражають до закриття бізнесу, організації релокейту і перевезенню команди у безпечне місце. Усіх без винятку зачепив економічний чинник і відчуття постійної нестабільності [1].

Всі обставини призвели до того, що жоден бізнес не залишився таким, який був до війни. Це стосується і адаптації гастрономічної галузі під час війни. Що включає різноманітні заходи для забезпечення безпеки, виживання бізнесу та задоволення потреб споживачів. Розглянемо деякі можливі аспекти адаптації:

1. Забезпечення безпеки та гігієни: збільшення уваги до санітарії та гігієни для забезпечення безпеки як персоналу, так і гостей. Суворий контроль за дотриманням стандартів безпеки. Ресторани повинні приділяти особливу увагу заходам безпеки для забезпечення добробуту інших гостей. Наприклад, це може включати системи соціальної дистанції, засоби індивідуального захисту для персоналу і гостей, регулярне дезінфікування приміщень тощо.

2. Онлайн-сервіс та доставка: збільшення обсягів онлайн-замовлень та доставок їжі, розвиток власних платформ або співпраця з популярними сервісами. Ресторани можуть розширити свої послуги з доставки їжі до дому або встановити

систему забору їжі, щоб привабити більше гостей. Це може допомогти зберегти бізнес і забезпечити дохід навіть у часи конфлікту.

3. Гнучкі меню та змінення концепції: ресторани можуть змінити своє меню, пристосовуючись до обмежень або нестабільних умов поставок продуктів. Вони можуть пропонувати страви з доступних і інгредієнтів, які легко можна зберігати, а також адаптовані до змін форматів обслуговування.

4. Співпраця з місцевими фермерами: зменшення залежності від глобальних постачань, співпраця з місцевими фермерами та постачальниками для забезпечення сталого виробництва. Взаємодія з місцевими співтовариствами, активна участь у місцевих ініціативах та подіях.

5. Гуманітарні ініціативи: активна участь у гуманітарних ініціативах, таких як безкоштовні обіди для персоналу медичних закладів чи допомога вразливим групам населення. Ресторани можуть займатися благодійною діяльністю або надавати допомогу учасникам військових дій або постраждалим від конфлікту. Це може сприяти формуванню позитивного іміджу і залученню нових гостей [2].

6. Зменшення витрат: ефективне управління витратами, перегляд контрактів з постачальниками та оптимізація операцій для збереження фінансової стійкості.

7. Підтримка персоналу: забезпечення безпеки та добробуту персоналу, можливість використання гнучких графіків роботи, надання допомоги в ускладнених ситуаціях.

8. Співпраця з іншими закладами: встановлення партнерств та співпраця з іншими гастрономічними закладами для обміну ресурсами та взаємної підтримки.

9. Фінансова підтримка: вивчення можливостей для отримання фінансової підтримки від держави або інших джерел.

Ці заходи можуть допомогти гастрономічним закладам адаптуватися до непередбачуваних умов в період війни та зберегти життєздатність свого бізнесу.

У воєнний час гастрономічна діяльність може зазнавати багатьох викликів, але інновації є ключовим фактором для успіху. Ось декілька можливих інновацій у гастрономічній сфері, які можуть бути корисними під час воєнних конфліктів:

1. Раціони харчування: розробка та вдосконалення раціонів харчування для військових може бути великим внеском у гастрономічну діяльність під час воєнних дій. Це можуть бути збалансовані та переносні набори харчування, що забезпечують необхідну кількість калорій та поживних речовин для солдатів.

2. Спеціалізовані кухні: у воєнний час можуть розвиватися спеціалізовані кухні, що працюють на добровольців, рятувальників та військових. Це можуть бути кухні, які готують страви зі специфічних продуктів, забезпечуючи гарний смак та необхідну харчову цінність, навіть у складних умовах.

3. Технологічні інновації: технології можуть внести величезні зміни у гастрономічну діяльність воєнних часів. Наприклад, розробка портативних кухонних пристроїв, енергоефективних рішень для готування їжі та зберігання харчових продуктів.

4. Удосконалення зберігання продуктів: важливим аспектом гастрономічної діяльності у воєнний час є збереження продуктів. Інновації у зберіганні та консервації продуктів можуть допомогти підтримувати високу якість та безпеку харчових продуктів навіть у суворих умовах військових дій.

Беручи до уваги всі стратегії розвитку та інноваційні підходи діяльності закладів ресторанного господарства варто пам'ятати про те, що ситуація на сьогоднішній день, досі залишається не стабільною і потрібно приймати до

уваги вплив зовнішніх факторів, слідкувати за ситуацією в тій чи іншій області, де безпосередньо знаходиться заклад, та у загальному робити моніторинг всіх подій, для того щоб підлаштовувати свій бізнес та вносити корективи в разі необхідності.

### **Список використаних джерел**

1. Як український ресторанний бізнес адаптується до викликів війни: дослідження. URL: <https://usionline.com/iak-ukrainskyj-restorannyj-biznes-adaptuietsia-do-vyklykiv-vijny-doslidzhennia/>.

2. Друзюк Я. Це українські ресторани, які годують ЗСУ і тероборону. Розповідаємо, як їх підтримати. The Village Україна. URL: <https://www.thevillage.com.ua/village/food/food-guide/324773-volonerski-kuhni-viyna-2022>.

3. Собін О.В. Адаптація закладів ресторанного господарства до умов сьогодення. Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. 2023. Вип. 37. С. 127-131. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/40976>