

невирішеними внаслідок невизначеності, яка зумовлена відсутністю достатньої попередньої інформації, необхідної для прийняття рішень. Відсутність будь-якої можливості прогнозувати майбутні події і параметри суттєво впливає на правильність оцінки ефективності інвестиційних проєктів і знижує імовірність прийняття правильних рішень щодо інвестицій.

Також очевидно, що проєктне фінансування є особливою формою фінансування, яка забезпечує економічну та технічну життєдіяльність підприємств, організацій, фірм.

Список використаних джерел:

1. Майорова Т. В. Інвестиційна діяльність: підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 472 с.
2. Пересада А. А., Майорова Т. В., Ляхова О. О. Проєктне фінансування: підручник. Київ : КНЕУ, 2005. 736 с.
3. Жуков В. В. Проєктне фінансування: навч. посібн. Вид. 2-ге. Харків : Вид-во «ІНЖЕК», 2004. 236 с.

УДК 338.48-6:640.4

Попкова К.М.¹, Тебенко В.М.²

¹ студ. гр. 31сТР Таврійський ДАТУ ім. Дмитра Моторного, м. Запоріжжя

² канд. екон. наук, доцент, Таврійський ДАТУ ім. Дмитра Моторного, м. Запоріжжя

ВИКЛИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВІДНОВЛЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Готельно-ресторанний бізнес в Україні є важливим сектором економіки, який зазнав суттєвих змін в умовах воєнного стану. У період війни виникають нові виклики, які зумовлюють необхідність адаптації підприємств до мінливих умов ринку та забезпечення стабільності функціонування.

Основні виклики для готельно-ресторанного бізнесу:

1. Зниження туристичного потоку. Військові дії значно вплинули на скорочення кількості внутрішніх і міжнародних туристів. Закриття повітряного простору, обмеження транспортних шляхів і підвищений рівень небезпеки змушують туристів утримуватися від поїздок до України.

2. Економічна нестабільність. Коливання курсу національної валюти, інфляція та зростання цін на сировину впливають на витрати підприємств готельно-ресторанного сектору. Водночас, зниження купівельної спроможності населення призводить до скорочення попиту на їхні послуги.

3. Проблеми з постачанням. Воєнний стан ускладнює логістичні операції та постачання продуктів харчування, напоїв та інших необхідних товарів для ведення бізнесу. Багато підприємств змушені шукати нові шляхи доставки та співпраці з постачальниками.

4. Безпека персоналу та клієнтів. Умови війни вимагають від власників готелів і ресторанів посиленої уваги до безпеки як клієнтів, так і персоналу. Питання евакуації, укриттів та дотримання правил безпеки стають першочерговими для забезпечення стабільної роботи закладів.

За даними Інституту стратегічних досліджень, на кінець 25 листопада 2022 року перемістилися у безпечні регіони 772 підприємства. Третина підприємців обирають для переїзду Львівщину. Завдяки релокації збережено понад 35 тисяч робочих місць, а на релокованих підприємствах знайшли роботу ще понад 7 тисяч осіб [1].

У першій половині 2022 року багато закладів харчування в регіонах, що постраждали від бойових дій, були змушені призупинити роботу. За оцінками експертів, по всій Україні закрилося близько 7000 таких закладів. Найбільше скорочення ринку (понад 50%) спостерігалось в Харківській, Миколаївській, Запорізькій та Донецькій областях. Водночас, завдяки поступовому відновленню та перерозподілу ринку, за останні два роки відкрилися близько 2000 нових закладів, найбільше – у Львівській, Закарпатській, Чернівецькій та Івано-Франківській областях, куди переїхало багато внутрішніх переселенців.

Протягом 2022 – 2023 рр. український ринок втратив свою частину за рахунок закладів, що залишились на тимчасово окупованих територіях, або були зруйновані під час обстрілів. Наразі для більшості областей України залишаються актуальними загрози від постійних обстрілів, що призводять до пошкоджень та руйнації об'єктів інфраструктури, у тому числі і закладів харчування та готельно-ресторанного бізнесу. Станом на квітень 2024 року, відповідно до задокументованих втрат, в Україні було пошкоджено 157 готелів та ресторанів, в тому числі й через окупацію лівової частини східних та південних регіонів [2].

Згідно з проведеними дослідженнями встановлено, що основними факторами впливу на ринок HoReCa в 2021 – 2023 році є:

1. Війна та активні бойові дії.
2. Кадрові проблеми (кількісний та якісний склад).
3. Обмеження через комендантську годину.
4. Стан енергетичної системи.
5. Інфляція.

Міграція та мобілізація населення спричинили відтік як робочої сили, так і відвідувачів. За оцінками представників бізнесу, в усіх регіонах відчувається плинність кадрів і брак кваліфікованих працівників [3].

У 2023 році кількість закладів громадського харчування зменшилася на 12,9%, а населення - на 24%. Середня виручка також впала на 50% у порівнянні з довоєнним періодом через зниження кількості гостей. Наразі на ринку громадського харчування спостерігається посилена конкуренція між закладами за увагу клієнтів.

Більшість закладів переорієнтувалися з вишуканих ресторанних страв на простіші страви, доступні для масового споживача, щоб підтримати постраждале населення та зберегти свої позиції на ринку. Також втратили актуальність певні формати, такі як корпоративні вечірки, дні народження та дитячі свята, а попит на кейтерингові послуги суттєво знизився.

Стратегії виживання та розвитку індустрії гостинності.

1. Оптимізація витрат. Підприємства вимушені переглядати свої бюджети, скорочуючи непершочергові витрати та інвестуючи в критично важливі напрямки діяльності. Це включає зменшення витрат на рекламу, модернізацію інфраструктури та підвищення енергоефективності.

2. Диверсифікація послуг. Готельно-ресторанні заклади активно запроваджують нові види послуг, такі як доставка їжі, оренда приміщень для тимчасового проживання або надання послуг для внутрішньо переміщених осіб.

3. Підтримка держави та міжнародних організацій. Багато підприємств отримують підтримку від держави або міжнародних фондів у вигляді грантів, пільгових кредитів або субсидій для відновлення роботи та підтримки персоналу.

4. Робота з новими ринками. В умовах скорочення туристичного потоку, готельно-ресторанний бізнес орієнтується на нові сегменти ринку. Серед них – внутрішній туризм, обслуговування військовослужбовців та підтримка гуманітарних ініціатив.

Попри виклики, готельно-ресторанний бізнес України демонструє високу стійкість та здатність до адаптації в умовах воєнного стану. Підприємства знаходять нові можливості для розвитку та співпраці, що дозволяє їм продовжувати функціонувати та підтримувати економіку країни.

Список використаних джерел:

1. Понад 700 бізнесів переїхали на захід України. URL : <https://hmarochos.kiev.ua/2022/12/16/ponad-700-biznesiv-pereyihaly-na-zahid-ukrayiny>

2. Аналіз ринку HoReCa в Україні. URL : <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-horeca-v-usloviyah-polnomasshtabnoj-vojny>

3. Гузар У. Є. Левчук А.В. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. *Проблеми сучасних трансформацій*. Серія: економіка і управління №9. 2023.

4.Тебенко В.М., Завадських Г.М., Лисак О.І. Інноваційні складові відновлення сфери туризму. *Бізнес-навігатор*. 2022. №3(70). С. 70–75.

УДК 613.2

Прокопов Р.Р.¹, Галясний І.В.²

¹ студ. гр. ЗІТ-ТХ-23мг, ХНУ ім. В.Н. Каразіна, м. Харків

² канд. техн. наук, ХНУ ім. В.Н. Каразіна, м. Харків

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ РУБЛЕНИХ ВИРОБІВ, ВИГОТОВЛЕНИХ В УМОВАХ ФАБРИКИ-КУХНІ, ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ

Реформування шкільного харчування базується на нормативних вимогах Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку». Цей нормативний документ передбачає наступні моделі організації харчування: базова кухня, опорна кухня, фабрика-кухня [1].

За класифікацією закладів харчування фабрика-кухня є закладом, призначеним централізовано готувати і постачати готову до споживання їжу в різні місця [2]. Модель організації харчування «фабрика-кухня» передбачає наступну схему:

- виготовлення страв та кулінарних виробів;
- шокове охолодження виготовленої продукції;
- зберігання охолодженої готової їжі;
- транспортування об'єктів до харчоблоків отримувачів послуг.

При реалізації цієї моделі мають бути виконаними наступні організаційно-технологічні передумови:

- а) зберігання і транспортування за температури від 3 °С до 5 °С;