

3. Hostelworld. URL: <https://www.hostelworld.com>.
4. Hospitality Net. URL: <https://www.hospitalitynet.org>.
5. Hotel Management. URL: <https://www.hotelmanagement.net>.
6. Global Economic Impact and Trends 2021. URL: <https://wttc.org/Portals/0/Documents/Reports/2021/Global%20Economic%20Impact%20and%20Trends%202021.pdf>
7. Travel Weekly. URL: <https://www.travelweekly.com>.

Топал Д. Д.
Одеський національний економічний університет
м. Одеса, Україна
*Науковий керівник – к.е.н., доцент кафедри
туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*
Галасюк С. С.

ПОДОЛАННЯ ВИКЛИКІВ:

ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАНУ ПІД ЧАС ВІЙНИ

Під час війни ідея відкриття ресторану може здатися нелогічною, зважаючи на труднощі та невизначеність, що панують навколо. Однак, завдяки стратегічному плануванню та стійкості, підприємці можуть знайти можливості реалізувати ідеї навіть у несприятливих умовах. Тому потрібно розглянути можливі міркування та кроки, пов'язані з відкриттям ресторану у воєнний час:

– Дослідження ринку та цільова аудиторія: перед відкриттям закладу ресторанного бізнесу потрібно провести ретельне дослідження ринку, щоб зрозуміти місцеві потреби та вподобання; визначити цільову аудиторію закладу та адаптувати концепцію ресторану до її потреб [1].

– Адаптивність і гнучкість: саме гнучкість є ключовим фактором при роботі закладу ресторанного господарства під час війни. Тому необхідно адаптувати меню, цінову політику та роботу закладу відповідно до обставин, що постійно змінюються під час воєнного стану. Пропонуючи доступні, але поживні страви, можна залучити ширшу клієнтську базу.

– Управління ланцюгом постачання: створити надійну мережу постачання, щоб забезпечити безперебійне надходження інгредієнтів; розвивати відносини з місцевими постачальниками та фермерами, щоб зменшити залежність від нестабільних зовнішніх джерел.

– Заходи безпеки: враховувати наслідки роботи закладу в зоні конфлікту з точки зору безпеки; вживати суворих заходів безпеки для захисту персоналу, клієнтів та майна закладу працювати з місцевою владою, щоб бути в курсі потенційних ризиків.

– Залучення громади: побудова міцних зв'язків з місцевою громадою має вирішальне значення. Тому необхідно брати участь у соціальних програмах, спонсорувати місцеві заходи та робити свій внесок у добробут громади. Це не тільки сприяє формуванню доброзичливості, але й покращує репутацію ресторану.

– Оптимізація ресурсів: враховуючи обмеженість ресурсів у воєнний час, треба оптимізувати використання комунальних послуг – таких, як вода та електроенергія; впроваджувати сталі практики, щоб зменшити операційні витрати та продемонструвати екологічну відповідальність.

– Добробут працівників: ставити в пріоритет добробут персоналу; проводити тренінги з техніки безпеки; встановити справедливую заробітну плату та розглянути можливість надання додаткових пільг для підвищення лояльності та мотивації працівників [2].

– Інтеграція технологій: використання технології для оптимізації роботи; впровадження системи онлайн-замовлень, служби доставки та безконтактних способів оплати, щоб адаптуватися до мінливих уподобань клієнтів і мінімізувати фізичний контакт.

– Маркетингові стратегії: розробляти креативні маркетингові стратегії, які резонують з панівними настроями; використовувати соціальні мережі та місцеві канали для ефективної комунікації.

– Дотримання правових та регуляторних норм: бути в курсі законодавчої та нормативно-правової бази; дотримуватися норм усіх чинних законів, ліцензій та

дозволів, а також бути готовими до можливих змін у законодавстві у зв'язку з воєнними діями.

Отже, відкриття ресторану під час конфлікту вимагає унікального набору міркувань і стратегій. Незважаючи на безліч викликів, добре продуманий план, адаптивність та залучення громади можуть прокласти шлях до успішного та сталого підприємства, сприяючи не лише успіху підприємця, але й стійкості місцевої громади.

Список використаних джерел:

1. Як відкрити ресторанний бізнес під час війни: з чого варто почати. URL: <https://gosta.media>.
2. Як відкрити ресторан у 2024. Скільки коштує відкрити свій ресторан з нуля – поради від рестораторів – Poster POS. Як відкрити ресторанний бізнес під час війни: з чого варто почати. URL: <https://joinposter.com>.
3. Галасюк С.С. Реалії розвитку ресторанного бізнесу України під час війни. Модернізація економіки: сучасні реалії, прогностичні сценарії та перспективи розвитку: матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції, 27-28.04.2023 р. Херсон – Хмельницький: Херсонський національний технічний університет, 2023.

Федорук К. А.

Одеський національний економічний університет
м. Одеса, Україна
*Науковий керівник – к.е.н., доцент, зав. кафедри
туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*
Давиденко І. В.

ДОСЛІДЖЕННЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛЬНОЇ МЕРЕЖІ «HILTON»

Важливою складовою туристичної діяльності є готельне господарство. Саме готельні підприємства виконують одну з основних функцій у сфері обслуговування туристів: забезпечують їх сучасним житлом і побутовими