

ЛЕКЦІЯ №11

РИНОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ УКРАЇНИ

Завдяки активному розвитку внутрішнього туризму українці стали більше подорожувати всередині країни, і це підтримує готелі й ресторани навіть у складні часи. Популярні туристичні регіони, такі як Львівщина, Івано-Франківщина та Закарпаття, навіть перевершили доходи до початку війни, що свідчить про велику зацікавленість як українських, так і іноземних туристів.

Ресторани та кафе також адаптувалися до сучасних викликів, наприклад, пандемії COVID-19 та воєнних дій. Вони активно оновлюють свої формати й меню, роблячи їх доступнішими та зручнішими для відвідувачів. Серед українців і туристів популярні демократичні формати, як-от кафе, бари й фаст-фуди, які можна зустріти в багатьох містах України. Цікаво, що саме заклади швидкого харчування та кав'ярні є найпопулярнішими для нових відкриттів.

Позитивну динаміку ринку підкріплюють і плани щодо нових інвестицій. У найближчі роки очікується відкриття десятків готельно-апартаментних комплексів та котеджних містечок, що ще більше підвищить інтерес до України як туристичного напрямку. Виручка та відвідуваність закладів зростають, що є гарною ознакою для всієї галузі, яка прагне забезпечити високий рівень обслуговування, задовольняючи попит на різноманітні смаки й гастрономічні вподобання.

Так, ринок готельно-ресторанних послуг в Україні демонструє стійкість і динамізм, гнучко реагуючи на зміни й адаптуючись до потреб людей, які хочуть отримати якісний сервіс навіть у нелегкі часи.

Ринок готельно-ресторанних послуг в Україні активно розвивається, що підтверджується відкриттям нових закладів та реалізацією інвестиційних проєктів. Ось декілька конкретних прикладів:

- LEV Lifestyle Hotel Відкрився у вересні 2024 року у Львові. Готель пропонує інноваційний підхід до сервісу, зокрема можливість персоналізації

атмосфери номера за допомогою вибору аромату, музики та кольорової гами. Керуючою компанією є українська Maestro Hotel Management.

- LEV Resort Hotel 5. Планується до відкриття найближчим часом у Буковелі. Цей проєкт також реалізується девелопером LEV Development у співпраці з Maestro Hotel Management.

- Ribas Hotels Group. У період з 2024 по 2026 роки компанія планує реалізувати щонайменше 45 нових проєктів готельно-апартаментних комплексів на 6 670 номерів та 108 котеджних містечок готельного типу на 3 097 будинків.

Розвиток ресторанного бізнесу

Станом на грудень 2023 року в Україні діяло приблизно 21,5–23 тисячі ресторанних закладів, з яких 10–15% відкрилися протягом року. Активне зростання спостерігалось в Києві, Львові, Одесі та інших містах.

Війна в Україні суттєво змінила ринок готельно-ресторанних послуг, створивши виклики, яких раніше галузь не знала. Насамперед, різко зменшився туристичний потік. Через небезпеку іноземні туристи практично перестали приїжджати, а українці обирали безпечніші регіони для відпочинку або взагалі відмовлялися від подорожей. Це сильно вдарило по готелях та ресторанах, які залежали від туристів, особливо в тих містах, де туризм завжди був основним джерелом доходу.

Деякі заклади, які знаходяться в зонах активних бойових дій, зазнали значних пошкоджень або були повністю зруйновані, що унеможливило їхню подальшу роботу. Для прикладу, готелі на сході країни або в районах на лінії фронту, на жаль, просто не можуть функціонувати через зруйновану інфраструктуру. Ресторани й кафе, які вціліли, часто змушені були змінити формат своєї роботи або ж закритися через брак клієнтів і зростаючі витрати.

Крім того, війна спричинила втрату кадрів у галузі. Багато працівників, зокрема кухарі, адміністратори, офіціанти, змушені були залишити робочі місця. Деякі переїхали до безпечніших регіонів чи за кордон, а інші пішли на службу в армію. Через це ринок стикається з дефіцитом кваліфікованого персоналу, що робить відновлення галузі ще складнішим.

Водночас, бізнес адаптувався до нових умов. Чимало готелів перепрофілювалися, щоб приймати внутрішньо переміщених осіб, які втекли від бойових дій. Ресторани почали надавати послуги з доставки продуктів чи готування їжі для військових і волонтерів. Деякі заклади навіть стали пунктами підтримки для громадян, які потребують допомоги. Така гнучкість допомогла багатьом залишитися на плаву в умовах економічних труднощів і високої невизначеності.

Фінансово війна стала великим ударом для більшості готелів і ресторанів: зменшення доходів, зростання витрат на заходи безпеки та інші операційні витрати призвели до значних збитків. Власники бізнесу часто не мають можливості підтримувати рівень доходу на колишньому рівні, і через це багато закладів змушені були скоротити робочий час, зменшити обсяги послуг або навіть тимчасово припинити роботу.

Попри всі труднощі, галузь готельно-ресторанних послуг в Україні демонструє стійкість. Чимало підприємців, навіть за найскладніших обставин, шукають способи адаптуватися до реалій і забезпечувати послуги для людей, які в них потребують. Війна змінила ринок, але багато хто вірить у відновлення та подальший розвиток цієї галузі, коли країна наблизиться до миру й стабільності.

Ось кілька конкретних прикладів, які показують, як готельно-ресторанна галузь України адаптувалася до умов війни:

1. Готелі в безпечних регіонах, що надають притулок для ВПО. У Львові, Івано-Франківську та інших західних областях України готелі швидко переорієнтувалися на надання житла для внутрішньо переміщених осіб (ВПО). Наприклад, готель BankHotel Lviv запропонував безкоштовне або пільгове

проживання для сімей, що втратили домівки. Багато інших закладів у Львові також скоригували тарифи для ВПО та тримають свої двері відкритими для тих, хто потребує допомоги.

2. Ресторани, що готують їжу для військових і волонтерів. Мережі закладів громадського харчування, такі як Veterano Pizza в Києві та інших містах, стали частиною волонтерського руху. Вони готують їжу для українських військових та територіальної оборони, а також для людей, які потребують допомоги. Наприклад, деякі ресторани в Києві почали випікати хліб та готувати інші продукти харчування для передачі на фронт чи в зони бойових дій.

3. Кав'ярні, що перетворилися на волонтерські штаби. Заклади, як-от One Love Coffee в Києві, у перші місяці війни перетворилися на волонтерські центри, де збиралися продукти, засоби гігієни та інші необхідні речі. Волонтери збирали пожертви й організовували доставку допомоги для військових та постраждалих від війни.

4. Нові формати для забезпечення безпеки клієнтів. У Львові та Ужгороді деякі ресторани, наприклад, мережа Pizza Celentano, адаптували свої інтер'єри, облаштувавши додаткові укриття. Такі заходи підвищують безпеку гостей і підтримують їхнє почуття захищеності під час обстрілів.

5. Інвестиції у відновлення пошкоджених готелів. У Київській області, яка значно постраждала від бойових дій, деякі власники готелів почали відновлення пошкоджених будівель. Наприклад, готель Verholo Relax Park поблизу Полтави відновив свою роботу та продовжив приймати гостей, підтримуючи економіку регіону та надаючи роботу місцевим мешканцям.

6. Мережі готелів, що інвестують у реконструкцію. Ribas Hotels Group оголосила про нові інвестиції для відновлення та реконструкції своїх закладів, зокрема на заході України. Компанія працює над розширенням номерного фонду й модернізацією закладів у Львові та Одесі, щоб забезпечити більший потік гостей та розширити спектр послуг для внутрішніх туристів.

Ці приклади демонструють не лише адаптацію до складних умов, а й здатність українських готелів та ресторанів знаходити нові можливості для роботи, підтримки суспільства та економічного відновлення країни.

Трішки статистики. Станом на середину 2024 року ринок готельно-ресторанних послуг в Україні демонструє ознаки відновлення та зростання, попри виклики, спричинені війною та економічною нестабільністю.

- *кількість готелів.* В Україні функціонує 2017 готелів, з яких 1,1% належать до міжнародних мереж, 5,1% — до національних мереж, 80,3% — це незалежні готелі різних форматів, 9,6% — мотелі, а 3,9% — хостели.

- *плани розвитку.* У період з 2024 по 2026 роки планується реалізувати щонайменше 45 нових проєктів готельно-апартаментних комплексів, що додадуть 6670 номерів до ринку, а також 108 котеджних містечок готельного типу.

- *кількість закладів.* Станом на грудень 2023 року в Україні діяло приблизно 21,5–23 тисячі ресторанних закладів, з яких 10–15% відкрилися протягом року.

- *фінансові показники.* У другому півріччі 2023 року виручка закладів громадського харчування зросла на 30% порівняно з аналогічним періодом 2022 року, відвідуваність — на 10%, а середній чек — на 18%.

- *внутрішній туризм.* Зростання внутрішнього туризму сприяє відновленню галузі. За даними Державного агентства розвитку туризму (ДАРТ), 13 регіонів України, зокрема Львівська, Івано-Франківська та Закарпатська області, перевищили туристичні доходи довоєнного 2021 року.

- *адаптація бізнесу.* Заклади активно адаптуються до нових умов, пропонуючи демократичні формати та різноманітні гастрономічні напрямки, зокрема європейську, середземноморську, кавказьку та українську кухні.

Попри виклики, спричинені воєнним станом, готельно-ресторанний ринок України демонструє стійкість та потенціал для подальшого розвитку.

Для прикладу приведемо декілька класних ресторанних закладів, які особливі своєю цінковістю.

Ресторан "Канапа" у Києві

"Канапа" — це ресторан високої української кухні, розташований у серці історичного Андріївського узвозу в Києві. Особливістю цього закладу є поєднання традиційних українських рецептів з сучасними гастрономічними технологіями, такими як молекулярна кухня.

"Канапа" — це місце, де українська кухня набуває нового звучання завдяки творчому підходу шеф-кухаря. Інноваційне меню вражає несподіваними поєднаннями інгредієнтів і текстур, перетворюючи традиційні страви на справжні шедеври. Тут можна спробувати борщ з вишневим желе або вареники з нетрадиційними начинками — звичні страви стають абсолютно новими і дивують навіть найвибагливіших гурманів.

Особливу атмосферу ресторану створює старовинний дерев'яний особняк XIX століття, де він розташований. Інтер'єр доповнений антикварними меблями та деталями українського побуту, що переносить гостей в історичне середовище з аутентичним українським шармом.

Ресторан пропонує й особливу винну карту з великим вибором українських вин і наливочок власного виробництва, що чудово доповнюють страви і підкреслюють їхні смакові особливості. Для тих, хто бажає глибше познайомитися з українською кухнею, тут доступні дегустаційні сети, що дозволяють відчути різноманіття смаків у сучасному виконанні.

І, звісно, важливою частиною вражень стає тераса з панорамним видом на Дніпро та історичні частини міста. Це додає кожному візиту особливого шарму та робить його незабутнім.

"Канапа" — це більше, ніж просто ресторан. Це унікальний гастрономічний досвід для тих, хто цінує якісну їжу, атмосферу з українським колоритом і високий рівень сервісу.

"Ресторація Бачевських" — це вишуканий ресторан у самому серці Львова, який поєднує історію, традиції та неповторну атмосферу Галичини. Заклад названо на честь родини Бачевських, відомих як засновники першої у світі фабрики масового виробництва горілки.

Ресторан вражає своїм зимовим садом — справжньою оазою всередині будівлі, де серед екзотичних рослин, фонтанів та співу живих птахів панує спокій і романтика. Це місце, де можна відпочити від метушні міста, насолоджуючись атмосферою затишку.

Меню "Ресторації Бачевських" пропонує автентичну галицьку кухню з сучасним авторським підходом. Тут подаються страви, як-от форшмак, телячі мозки, флячки та інші оригінальні галицькі делікатеси, що здатні здивувати навіть досвідчених гурманів. Окрім цього, ресторан славиться власними настоянками та лікерами, виготовленими за старовинними рецептами родини Бачевських. Настоянки на травах, фруктах і ягодах чудово доповнюють страви та додають гастрономічного колориту.

Особливої уваги заслуговують розкішні сніданки з келихом шампанського, які надають кожному ранку вишуканості та дозволяють розпочати день у святковому настрої. А ввечері у ресторані звучить жива музика — від класичного фортепіано до камерних ансамблів, створюючи затишну й вишукану атмосферу.

Інтер'єр закладу відтворює стиль початку ХХ століття з антикварними меблями, вітражами, мармуровими підлогами та іншими історичними елементами, що переносить гостей у часи австро-угорського Львова. Крім того, у ресторані розташована музейна експозиція з колекцією старовинних пляшок, етикеток і рекламних матеріалів горілкового виробництва Бачевських, що дозволяє відвідувачам доторкнутися до історії відомого бренду.

"Ресторація Бачевських" — це не просто місце для обіду чи вечері, а справжня подорож у часі, де можна насолодитися високою кухнею, неповторною атмосферою та гостинністю львівських традицій.

"Перша львівська грильова ресторація М'яса та Справедливості"

— це незвичайний ресторан у Львові, який переносить гостей у середньовічний світ, сповнений легенд і таємниць старого міста. Атмосфера закладу з перших хвилин занурює відвідувачів у світ підземель з кам'яними стінами, свічками та антикварними меблями, що нагадують про часи лицарів і катів.

Меню ресторану присвячене м'ясним стравам, приготованим на відкритому грилі. Соковиті стейки, запечені реберця та домашні ковбаски — тут кожен знайде щось на свій смак серед апетитних м'ясних шедеврів. Під час вечері гостей розважають театралізовані вистави з участю акторів у середньовічних костюмах. Вистави включають фаєр-шоу, фехтування та інші інтерактивні перформанси, що роблять відвідини ще яскравішими.

Персонал закладу не лише обслуговує гостей, але й відіграє ролі середньовічних персонажів — лицарів, катів, стражників, що додає візиту інтерактивності. Особливим місцем у ресторані є музей-катівня, де представлені знаряддя тортур і страти, дозволяючи гостям дізнатися більше про темні сторінки історії.

Після трапези відвідувачі можуть придбати сувеніри на пам'ять про заклад — від тематичних магнітів до реплік середньовічної зброї. Вечорами в ресторації лунає жива музика: народні мелодії, середньовічні мотиви й сучасні композиції у відповідному аранжуванні, що створює особливу атмосферу.

"Перша львівська грильова ресторація М'яса та Справедливості" — це не просто ресторан, а місце, де гастрономія поєднується з історією та розвагами. Відвідини закладу залишать незабутні враження та дозволять відчувати середньовічний дух Львова.

"Криївка" — один із найвідоміших тематичних ресторанів Львова, що привертає увагу туристів своїм унікальним концептом. Назва "Криївка" означає "схованка", що відсилає до підпільних бункерів УПА часів Другої світової війни. Щоб потрапити всередину, потрібно знати пароль: при вході

чоловік у повстанській формі запитує "Слава Україні?" і чекає відповіді "Героям слава!"

Інтер'єр відтворює атмосферу криївки: дерев'яні стіни, маскувальні сітки, зброя та патріотичні плакати створюють відчуття занурення в підпілля. Страви мають оригінальні назви та подаються в атмосфері національного колориту. Офіціанти у формі повстанців спілкуються з гостями у відповідному стилі, а ввечері тут лунають українські народні пісні.

Тематика доповнена квестами: відвідувачі можуть відкрити таємні кімнати, розгадуючи загадки, що додає візиту нотку пригоди. "Криївка" — це більше, ніж ресторан; це місце для занурення в історію.

"Дім Легенд" — унікальний ресторан у центрі Львова, який запрошує гостей у світ львівських легенд. Семиповерхова будівля розкриває таємниці міста, де кожен поверх присвячений окремій історії. Гості можуть підніматися з поверху на поверх, поступово відкриваючи для себе міфи та легенди Львова.

На даху розташована тераса з панорамним видом на місто, а головною її прикрасою є старовинний автомобіль з львівським сажотрусом, де відвідувачі можуть зробити пам'ятні фото. Меню ресторану представляє традиції галицької кухні з сучасним підходом, де кожна страва має свою історію.

"Дім Легенд" — це не лише гастрономічний заклад, але й місце, де фантазія переплітається з історією.