**Морозов Арсений Аркадьевич,**

**Младший научный сотрудник,**

**Институт Экономики ФГБУН ФИЦ Карельский Научный Центр РАН**

**Morozov589@gmail.com**

**Г. Петрозаводск, пр. А. Невского 50, 185000**

**Проблемы работы бизнеса во время пандемии на примере заведений общественного питания.**

Аннотация. Коронавирусная инфекция оказал огромное влияние на ресторанный бизнес. В условиях карантина предприятия общественного питания не могли работать в прежнем режиме, из-за чего понесли огромные убытки. Предприятия должны были вынуждены предпринимать новые формы работы, что не могло не сказаться на систему работы ресторанного бизнеса.

Ключевые слова: ресторанный бизнес, пандемия, ограничения, новые формы работы бизнеса, гастрономический туризм.

**Business problems during a pandemic on the example of catering establishments.**

Annotation. The coronavirus infection has had a huge impact on the restaurant business. Under the conditions of quarantine, catering establishments could not operate as before, which is why they suffered huge losses. Enterprises were forced to take new forms of work, which could not but affect the system of work of the restaurant business.

Key words: restaurant business, pandemic, restrictions, new forms of business operation, gastronomic tourism.

***Материал подготовлен в рамках Государственного задания ФАНО России «Институты и социальное неравенство в условиях глобальных вызовов и региональных ограничений» (0218-2019-0090).***

В период с января по март 2020 года Data Insight and Delivery Club изучили происходящее в отрасли с помощью интересных данных.[1] Почти 30% ресторанов задумывались о приостановке работы в случае задержки карантина, а около 9% даже закрылись.

Рисунок 1 – Положение ресторанного бизнеса во время пандемии. [2][4][5].

Но стоит отметить, что с введением карантина большинство заведений переориентировались на доставку еды. Например, если в феврале услугу предоставляли чуть более 40% ресторанов, то через месяц их доля увеличилась на 18%. Еще 9% предприятий планировали в ближайшее время начать доставку. [4][5]

Если посмотреть на регионы, то в столице количество заведений, предоставляющих такие услуги, в марте увеличилось с 51% до 66% (причем большинство из них используют агрегаторы для доставки), а в других городах - с 40% до 58%. Там преобладает доставка на дом. Некоторые заведения используют оба варианта: еду доставляют как сотрудники задействованных служб доставки, так и собственные курьеры.[2]

С середины марта 2020г. некоторые рестораны закрыли свои залы, предлагая гостям доставку на дом вместо отдыха, однако, их положение это не спасло. У некоторых рестораторов резко упал оборот - до 90%. К слову, заполняемость отелей в марте оставалась на уровне чуть более 50%, но в следующем месяце гости активно отменяли свои бронирования. То есть, помимо ресторанного бизнеса, коронавирус затронул и гостиничный бизнес.

Впоследствии кризис ресторанного бизнеса заставил Федерация рестораторов и отельеров России (ФРиО) составить письмо премьер-министру РФ Михаилу Мишустину с просьбой поддержать отрасль, чтобы не допустить массового закрытия заведений. Речь шла о предоставлении беспроцентных кредитов с отсрочкой платежа, рефинансировании кредитов и предоставлении других льгот для бизнеса в связи с текущей ситуацией. [6]

Основные трудности, с которыми сталкиваются владельцы заведений общественного питания - это стремительное падение доходов. Из-за этого было сложно оплачивать счета - платить за аренду, платить зарплату персоналу. Заведения продолжали держаться, а убытки владельцев стали исчисляться сотнями тысяч рублей в месяц.

Ситуация усугублялась тем, что официального решения о закрытии ресторанов от государства не было, людям просто не рекомендовали выходить на улицу. Из-за этого не все арендодатели пошли на уступки, то есть не все хотели снизить размер арендной платы.

Меры поддержки бизнеса, которые правительство предложило для выхода из кризиса ресторанного бизнеса в 2020 году, рестораторы назвали недостаточными. Ведь речь шла не об отмене, а об отсрочке платежей (значит, через определенное время расходы увеличились бы вдвое). Поэтому заведения выходили из ситуации по-разному. Например, отправлять сотрудников в отпуск или урезать зарплаты.

Сейчас ресторанный бизнес продолжает работать как можно лучше в условиях коронавируса (например, запускает службы доставки еды и просто надеется пережить этот период). Так же со снижением ограничительных мер в регионах в 2021г. бизнесу стало работать чуть проще.

Грядущие трудности в связи с эпидемией в ФРиО обсуждали еще в середине марта. Из-за режима самоизоляции и ограничений работы предприятий общественного питания в федерации прогнозировались сложности в расчетах с контрагентами. На этом фоне и с учетом нехватки оборотных средств в лучшем случае могла закрыться треть ресторанов, а в худшем - до 90%.

Дело в том, что еще до пандемии в сфере были свои проблемы: по ней сильно пострадали предыдущие кризисы, и не всем удалось из них оправиться. Нельзя исключить и жесткую конкуренцию в крупных населённых пунктах. Говоря о доставке продуктов питания, можно отметить, что рестораны жаловались на недостаточное количество заказов, а во-вторых, на сложности с организацией самой доставки.[[1]](#footnote-1)

Не каждый может воспользоваться помощью государства, например, взять беспроцентную ссуду, так как тогда эти средства все равно придется отдавать, а будет ли у малого бизнеса какой-либо доход после снятия ограничений, наложенных коронавирусом - никто не знает.

С 1 июня 2020г. ряд российских регионов начал [постепенно снимать](https://www.ntv.ru/novosti/2347201) карантинные ограничения, которые действовали с конца марта для предотвращения распространения инфекции. Наряду с другими предприятиями, рестораны и кафе [готовятся](https://www.sobyanin.ru/vtoroi-etap-smyagcheniya-ogranichenii-0106) к открытию в соответствии с новыми правилами и рекомендациями Роспотребнадзора, передает "Интерфакс". Владельцы некоторых ресторанов сообщили "Интерфаксу", что достигли договоренности с Роспотребнадзором по этим новым рекомендациям (это произошло после того, как чиновники опубликовали план возвращения России к работе в апреле, который был встречен [критикой](https://meduza.io/news/2020/04/23/rospotrebnadzor-sostavil-plan-vozvrascheniya-k-rabote-kafe-i-restoranov) от владельцев бизнеса).

Основные требования к кафе и ресторанам звучат примерено так:

* Столы должны быть установлены не менее чем в 1,5 метрах друг от друга. Входы в кафе обязательно должны иметь помпы с дезинфицирующими и антисептическими салфетками. Однако клиенты не будут обязаны носить маски, сообщил “Интерфаксу” совладелец холдинга пищевой промышленности "рестарт братьев Васильчуков" Алексей Васильчук*.*Васильчук также сообщил, что перегородок между обедающими не будет.
* Использование поврежденной посуды запрещено. Любая посуда со сколами, трещинами, сломанными краями или поврежденной эмалью должна быть выведена из строя. Вся посуда должна быть вымыта в " современной посудомоечной машине с дезинфицирующими возможностями, при максимальной температуре.” Если в бизнесе нет такого типа машин, посуду можно мыть вручную, но ее нужно обработать дезинфицирующим средством. Если эти условия не могут быть выполнены, то ресторанам разрешается использовать одноразовую посуду.
* Необходимо следить за здоровьем сотрудников. Перед началом каждого рабочего дня у сотрудников проверяют температуру, спрашивают, как они себя чувствуют и контактировали ли они в последнее время с больными людьми. Сотрудники должны носить маски во время работы и регулярно менять их: повторное использование масок не допускается.

Аналогичные правила будут применяться и к отелям. Гостям отеля рекомендуется проверять температуру при регистрации заезда, а затем каждый день после этого. Количество номеров ограничено для одного человека или одной семьи. Гостиницам рекомендуется убирать номера не реже одного раза в день, используя “специализированное оборудование". Столы в гостиничных ресторанах должны быть расставлены не менее чем в двух метрах друг от друга, и только люди, которые живут вместе, могут сидеть за одним столом. Гостиницам также рекомендуется продлить время завтрака и соблюдать более строгие требования к мытью посуды. Роспотребнадзор также рекомендует сотрудникам гостиниц проходить те же медицинские осмотры, что и сотрудникам ресторанов. Каждый регион решал самостоятельно, когда рестораны, кафе и отели вновь откроются, индивидуально.

Понять, как сильно влияет кризис на ресторанный бизнес, несложно. Режим самоизоляции, вынужденные отпуска людей заставляют их экономить на всём, а также пересматривать свои привычки питания. Рестораторы пытаются подстраиваться под новые условия, но пока не всем это удаётся. Да и прогнозы неутешительны: в разных регионах от 30% до 50% заведений, к сожалению, после окончания пандемии может закрыться. Однако в 2021г. во многих регионах страны стали снижаться ограничительные меры и тем самым ресторанном бизнесу стало легче жить. Конечно, остались ещё некоторые трудности, над которыми стоит работать.

Литература:

1. Ситнюк, М. А. Аспекты формирования стратегии ресторанного бизнеса в условиях пандемии / М. А. Ситнюк. — Текст : непосредственный // Молодой ученый. — 2020. — № 21 (311). — С. 188-190. — URL: https://moluch.ru/archive/311/70510/
2. РБК Исследования рынков. — Текст: электронный // РБК: [сайт]. — URL: https://marketing.rbc.ru/
3. Тымчук В. В. Предпринимательские решения в развитии ресторанного бизнеса / В. В. Тымчук. — СПб:, 2006. — c. 10 — URL: <http://economy-lib.com/predprinimatelskie-resheniya-v-razvitii-restorannogo-biznesa#ixzz3pOMJNRfq>.
4. Коронавирус заставил заняться доставкой 18 % российских ресторанов. — Текст: электронный // Состав: [сайт]. — URL: <https://www.sostav.ru/publication/koronavirus-zastavil-zanyatsya-dostavkoj-18-rossijskikh-restoranov-42712.html>
5. Свет в конце карантина. — Текст: электронный // РБК: [сайт]. — URL: https://pro.rbc.ru/demo/5ebd18aa9a79477cd181537f.
6. Рынку кофеен пророчат рост до 1 трлн рублей. — Текст: электронный // Состав: [сайт]. — URL: https://www.sostav.ru/publication/rynku-kofeen-prorochat-rost-do-1-trln-rublej-35637.html.
1. Тымчук В. В. Предпринимательские решения в развитии ресторанного бизнеса / В. В. Тымчук. — СПб:, 2006. — c. 10 — URL: http://economy-lib.com/predprinimatelskie-resheniya-v-razvitii-restorannogo-biznesa#ixzz3pOMJNRfq. [↑](#footnote-ref-1)