View the original article

ВІЙНА

«Повісимо це на підприємців, які й так у д*пі». Київські ресторатори кажуть про «стратегічний план» на зиму

Юлія Жукова

24 листопада 2026, 10:12

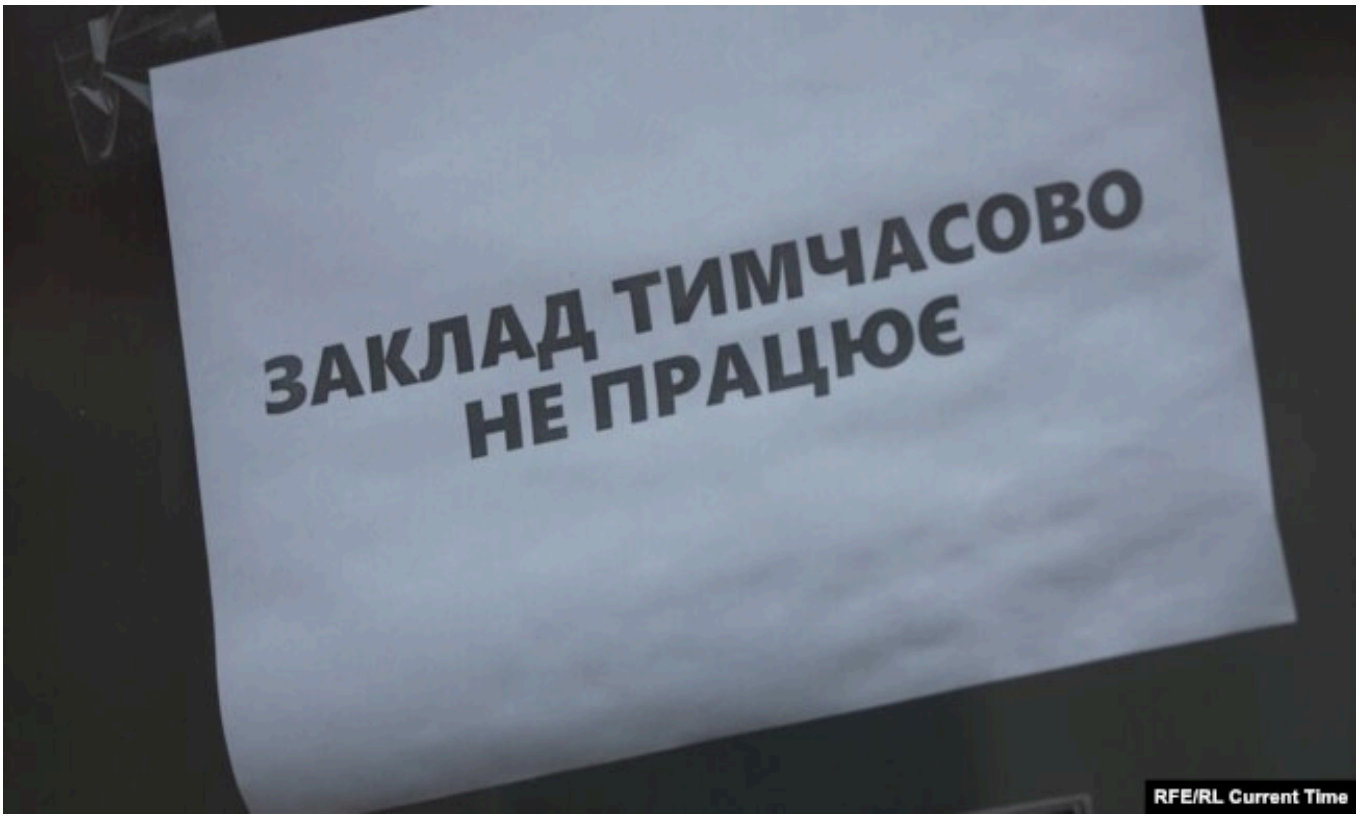


За останні кілька місяців у Києві закрилися сотні закладів громадського харчування. Причин кілька.

- По-перше, люди виїжджають із міста через постійні російські обстріли, і відвідуваність різко впала: за даними компанії Poster, яка аналізує доходи ресторанного бізнесу, кількість відвідувань закладів у Києві знизилася на 20%, порівняно з минулим роком.

- По-друге, витрати закладів різко зросли через відключення світла та необхідність забезпечувати роботу генераторів.
- По-третє, заклади харчування зобов'язали забезпечити відвідувачів укриттями, чого багато рестораторів фізично не можуть зробити.

Телевізійна та онлайн-мережа «Настоящее время» (створена Радіо Свобода для російськомовної аудиторії) поговорила зі столичними рестораторами.



«Заклад тимчасово не працює» або «Зачинено на зимові канікули» – такі таблички останніми місяцями дедалі частіше можна побачити в Києві на вході до ресторанів і кав'ярень.

Дмитро Погребицький – один із багатьох київських рестораторів, які думають про закриття бізнесу. Зараз замість сотень гостей у його залі – лише порожні столики. Ресторан Дмитра розташований в одному з київських торговельних центрів: нині вони – одна з головних цілей для російських ракет і дронів. Через постійні російські обстріли та закриття ТРЦ під час повітряних тривог відвідувачів у Дмитра щодня меншає.

«У нас мережа італійських сімейних ресторанів, у Києві в нас 20 ресторанів. До війни наші ресторани були настільки заповнені, що ми не знали, куди саджати людей, – розповідає Погребицький. – А зараз нам стало не просто важко: нам стало критично працювати в таких умовах. Тому що раніше наші ресторани не були зачинені по 10–14 годин на добу».

Нещодавно уряд дозволив українським торговельним центрам працювати під час атак дронів, але, каже Дмитро, суттєво ситуацію це поки не змінило. Чотири ресторани Погребицького вже призупинили роботу, бізнес зазнав мільйонних збитків.

«Зараз 11 млн українців, і це офіційна статистика, виїхали за кордон, і це переважно діти, сім'ї з дітьми, жінки, а вони становили 70% наших відвідувачів. У нас зараз порожні дитячі кімнати», – каже Погребицький.

Багато рестораторів у Києві кажуть, що для того, щоб впоратися зі збитками, змушені скорочувати штат, переглядати меню, спрощувати процеси приготування їжі та наймати менш досвідчених працівників. Але це лише частина проблем. Ще один серйозний виклик для ресторанного бізнесу – майбутня зима й удари Росії по енергетичній інфраструктурі, які вже призводять до відключень світла. Ще минулої зими однією з найбільших статей витрат для кав'ярень і ресторанів у Києві стала робота генераторів. А за рік дизельне пальне, на якому працюють генератори, в Україні подорожчало майже вдвічі.

«Зараз чорні часи для рестораторів, – визнає **Георгій Піонов**, якому довелося закрити в Києві ресторан, де готували аргентинське м'ясо преміумкласу. – І скільки це триватиме – ніхто не знає. Напевно, щось почне оживати, коли закінчиться війна, але до кінця війни ми точно вже напрацювалися. З такими чеками, як ви розумієте, нам просто нерентабельно працювати».

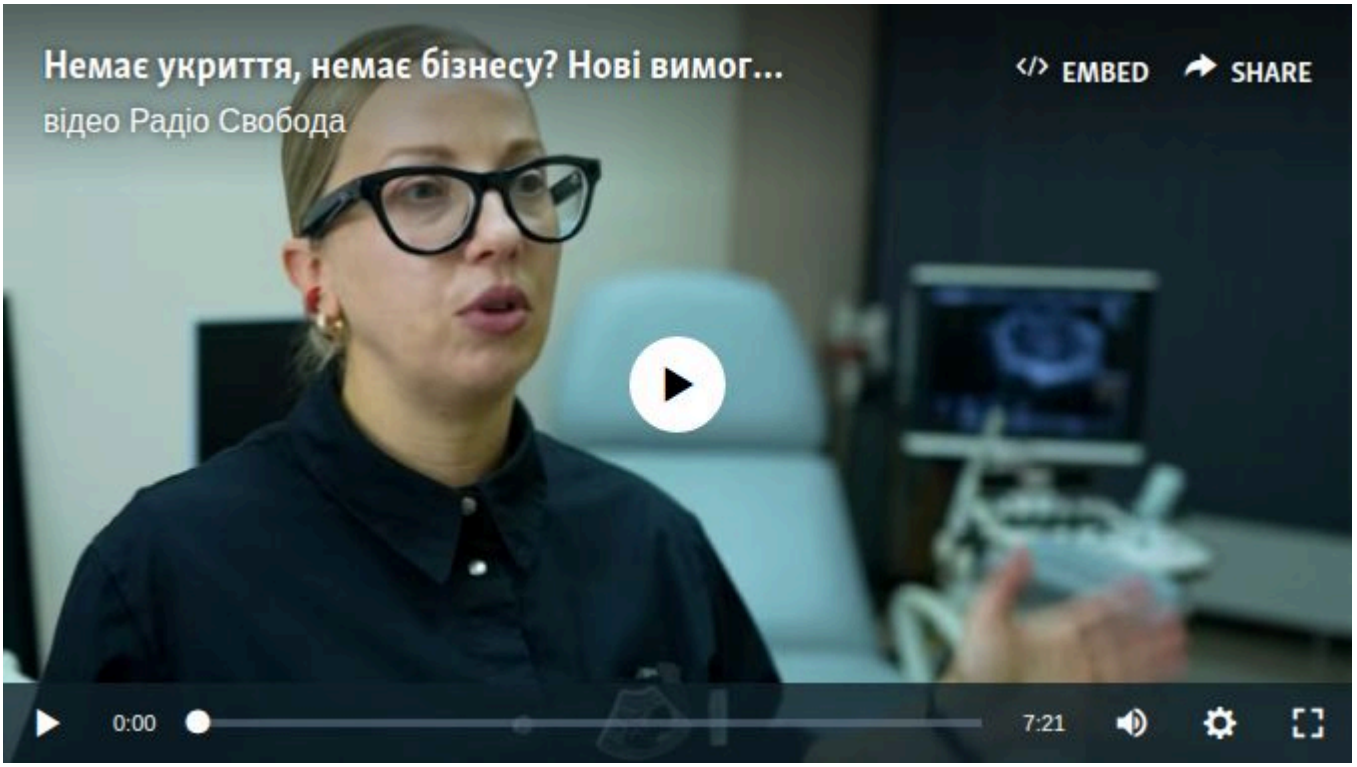
За даними компанії Poster, яка аналізує ринок ресторанного бізнесу в Україні, кількість відвідувань закладів у Києві за останні місяці впала на 20%, порівняно з минулим роком. Водночас середній чек зріс на 15%, але це не рятує бізнес від падіння виручки.

«Ми вже з чотирьох ресторанів закрили два. Можливо, закриємо ще один. Залишиться тільки один у Харкові, – каже Піонов. – Чесно кажучи, я тут сиджу, не виїжджаючи, рятую свій бізнес, як можу. Але навіть у цьому ресторані зарплата ще деяким людям не виплачена».

Українські ресторатори з багаторічним досвідом кажуть, що зараз їхній бізнес переживає один із найскладніших періодів, і резерви, які вони раніше накопичили, вичерпані.

«Я в сервісному бізнесі 25 років. І таких іспитів, як зараз, у нас ніколи не було. У великих системних компаніях завжди є резерв. Моя компанія Gastro Family повністю у 2025 році вичерпала цей резерв», – наголошує підприємиця **Олена Борисова**.

Борисова звертає увагу ще на одну проблему київського громадського харчування – нові вимоги уряду, згідно з якими саме підприємці мають забезпечити відвідувачам доступ до укриттів під час повітряних тривог. Ресторани й кав'ярні часто цього зробити не можуть.



«Місто цього не зробило. Держава цього не зробила. Вирішили: повісимо це на підприємців, які й так у д*пі, – жорстко каже Олена. – А в кожного закладу, а в мене їх понад 50, є свій директор. І якщо хтось із відвідувачів загине (а ми знаємо, що удари в нас починаються без сигналів тривог), директор автоматично сідає до в'язниці. І коли це все тільки почалося, люди почали звільнятися».

Після хвилі критики указу з боку підприємств громадського харчування український уряд переглянув терміни облаштування укриттів: раніше дедлайн був встановлений на грудень, то тепер його перенесли на квітень 2027 року. Але в ресторанній асоціації попереджають, що якщо влада не пом'якшить вимоги, наслідки для галузі будуть серйозними: за нинішніх умов можуть закритися до половини закладів Києва.

Про майбутнє свого бізнесу київські ресторатори говорять без оптимізму.

«Зараз у нас стратегічний план – дожити до березня», – визнає Дмитро Погребицький.

«Я постійно кажу команді, що це точно не кінець, це точно не кінець», – зауважує Олена Борисова.

«Ми всі трималися п'ять років. І ще триматимемося, скільки потрібно. Хто виживе – той далі розвиватиметься краще», – філософськи зауважує Георгій Піонов.





ДИВІТЬСЯ ТАКОЖ:

Блекаут, укриття, понищена логістика. Як держава може допомогти бізнесу вижити?



ДИВІТЬСЯ ТАКОЖ:

«Сміховинно, що 300 мільярдів російських активів досі не використали для України» – Тімоті Еш

Україна | Суспільство | Економіка | Війна

© Радіо Свобода, 2026 | Усі права застережено.