

## ДІЯЛЬНІСТЬ КАВ'ЯРЕНЬ ЛЬВОВА В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19 (НА ПРИКЛАДІ КАВ'ЯРНІ «ВІРМЕНКА»)

*Дорош Ю.С.,*

*викладач кафедри туризму і готельної справи  
Львівського інституту економіки і туризму, м. Львів, Україна,  
e-mail: yudorosh07@gmail.com,  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6849-3142>*

Світова пандемія Covid-19 продовжує завдавати значних збитків індустрії гостинності. Сфера ресторанного господарства впродовж останнього року змушена переорієнтувати та адаптувати свою діяльність під виклики сучасних реалій ведення бізнесу.

Львів – це туристична столиця України, яка відома усім своїми унікальними та автентичними кав'ярнями. Протягом останніх років ресторанний бізнес міста стрімко розвивався, з'являлися нові концептуальні ресторани та кав'ярні. Однак, пандемія внесла свої корективи. Таким чином, чимало закладів ресторанного господарства Львова не пережили кризи спричиненої Covid-19 та були вимушені припинити свою діяльність. Серед них відома кнайпа «Під Золотою Розою» (вул. Староєврейська, 37), кав'ярня «Пошта на Друкарській» (вул. Друкарська, 3), кнайпа «Дім Легенд» (вул. Староєврейська, 38), ресторан Variano (вул. Академіка Гнатюка, 12), джазовий клуб Libraria Speak Easy Bar (Вірменський дворик) [4].

Карантинні обмеження для ресторанної галузі були досить жорсткими та тривалими. Проте, відповідно до розпорядження МОЗ від 04.05.2020 р. [5] закладам громадського харчування (кафе, ресторани, кав'ярні) було дозволено частково відновити роботу з 11 травня 2020 р. Правилами передбачено дотримання санітарних норм та тимчасових рекомендацій, які спрямовані на запобігання ускладнення епідеміологічної ситуації внаслідок поширення коронавірусної хвороби Covid-19. Згодом, починаючи із 5 червня 2020 р. зусиллями Української ресторанної асоціації вдалося досягти послаблення карантинних вимог для ресторанної галузі [3]. Таким чином, дозволено діяльність закладів харчування, зокрема приймання відвідувачів у приміщеннях.

Діяльність закладів ресторанного господарства у період карантину зосереджена на чіткому дотриманні протиепідемічних заходів, зокрема:

- маркування дотримання відстані не менше ніж 1,5 метра;
- розміщення за одним столом не більше як четверо клієнтів;
- температурний скринінг працівникам та відвідувачам;
- наявність антисептиків, рідкого мила та паперових рушників;
- організація вологого прибирання кожні 2 години з використанням дезінфекційних засобів;
- одноразове чи безконтактне меню;
- миття багаторазового посуду у посудомийній машині та при високих температурах;

– можливість безконтактного розрахунку та ін.

Дотримання вказаних заходів є обов'язковими для усіх типів закладів. Таким чином, починаючи із травня-червня 2020 р. кав'ярні Львова почали відновлювати свою роботу з умовою працювати лише на виніс. Варто відмітити, що саме кав'ярням така тенденція режиму роботи дається досить складно, адже основний контингент відвідувачів прагне перебувати саме в атмосфері закладу, а не замовляти, наприклад каву чи тістечко «з собою».

Для підтримки свого бізнесу львівські кав'ярні почали пропонувати додаткові послуги, здійснювати посилену промоцію у соціальних мережах, розробляти нові заходи для заохочення нових та підтримки постійних клієнтів.

Серед найвідоміших кав'ярень Львова та кав'ярень з особливою історією вирізняється «Вірменка». У 2016-2018 рр. її було обрано «Найкращою кав'ярнею Львова» в рамках «Lviv Coffee Festival» [2].

«Вірменка» – це культова кав'ярня, яка працює ще з 1979 р., і з того часу її відвідувачами були активна львівська молодь, музиканти, поети, історики та художники [1]. У «Вірменці» варять традиційну каву по-східному в джезві із використанням новітніх технологій. До кави пропонують смачну випічку, натуральні наливки власного виробництва та оригінальні лікери. Ще однією традицією «Вірменки» є підвішена кава; тобто хтось оплачує каву наперед, а пізніше той, кому адресовано замовляє напій.

Проте карантинні обмеження також вплинули на діяльність популярної кав'ярні. Так як відвідувачами кав'ярні є не лише львів'яни, а й туристи – то почалася активна промоція «Вірменки» у соціальній мережі Instagram та Facebook. Зокрема, започатковано серію відеороликів «Кава. Люди. Історія», де в кожному епізоді відомі львів'яни розповідають історію, традиції та цікавинки кав'ярні. Таким чином, можна побачити відомого екскурсовода та львовознавця – Петра Радковця, засновника руху хіпі в Україні – Аліка Олісевича.

Варто відмітити, що з початком карантину «Вірменка» почала активно працювати над замовленнями та доставкою випічки власного приготування, особливо це стає популярним перед святами – Різдвом, Великоднем, Днем святого Миколая тощо.

Звісно, незамінними попитом користується кава. Її тут можна спробувати вже приготовлену, або купити каву в зернах чи мелену для приготування в домашніх умовах. Також можна придбати лікери, наливки, книги та аксесуари для приготування кави.

Таким чином, у карантинний період кав'ярня «Вірменка» завжди рада приймати гостей, частувати смачною кавою та тістечком. Проте, зараз свою діяльність здійснює чітко із дотриманням протиепідемічних заходів задля припинення поширення вірусу.

#### **Список використаних джерел:**

1. Вірменка. URL: [http://akurat.com.ua/restaurant\\_page.php?id=103&lang=1](http://akurat.com.ua/restaurant_page.php?id=103&lang=1)
2. Дорош Ю.С. Кав'ярні Львова як фактор формування туристичного бренду міста. Сучасні проблеми розвитку туризму в Україні: матеріали міжнар. наук.-практ. конф., Львів, 16 травня 2019 р. Львів, 2019. С. 122-126.

3. *Нові правила роботи ресторанів у залах від 5 червня 2020 року.* URL: <https://www.restorator.ua/post/new-rules-of-operation-of-restaurants-in-the-halls-from-june-5-2020>
4. *П'ять відомих закладів Львова, які закрилися під час пандемії COVID-19.* URL: <https://www.032.ua/news/2941763/5-vidomih-zakladiv-lvova-aki-zakrilisa-pid-cas-pandemii-covid-19-foto>
5. *Розпорядження МОЗ «Про проведення громадського обговорення деяких вимог до протиенідемічних заходів при послабленні карантину від 04.05.2020 р.* URL: <https://moz.gov.ua/uploads/ckeditor/>