
ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ НАЦІОНАЛЬНИМ ГОСПОДАРСТВОМ

УДК:64.04

DOI: <https://doi.org/10.32851/2708-0366/2021.10.1>

Валінкевич Н.В.

доктор економічних наук, професор,
Поліський національний університет
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8804-868X>

Тищенко С.В.

кандидат економічних наук, доцент,
Поліський національний університет
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5650-5575>

Valinkevych Nataliia, Tyshchenko Svitlana
Polissia National University

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ

DIGITAL TECHNOLOGIES IN THE HOSPITALITY INDUSTRY

Проаналізовано проблеми і завдання, з якими зіткнулися ресторанний бізнес та сфера обслуговування на підприємствах громадського харчування в період локдауну, викликаного пандемією COVID-2019. Зазначено, що створена ситуація завдала величезних збитків закладам ресторанного господарства та іншим сферам економіки. Установлено основні проблеми, серед яких – заборона на обслуговування відвідувачів через зали, відсутність сучасних технологій, неможливість виплачувати заробітну плату працівникам. Здійснено аналіз законодавчої бази щодо підтримки підприємницького сектору в умовах пандемії. Розглянуто та проаналізовано низку методичних рекомендацій та санітарних правил для роботи ресторанного бізнесу.

Ключові слова: ресторанне господарство, COVID-19, пандемія, сфера обслуговування, громадське харчування.

Проанализированы проблемы и задачи, с которыми столкнулись ресторанный бизнес и сфера обслуживания на предприятиях общественного питания в период локдауна, вызванного пандемией COVID-2019. Отмечено, что сложившаяся ситуация нанесла огромный ущерб заведениям ресторанного хозяйства и другим сферам экономики. Установлены основные проблемы, среди которых – запрет на обслуживание посетителей через залы, отсутствие современных технологий, отсутствие возможности платить заработную плату работникам. Осуществлен анализ законодательной базы поддержки предпринимательского сектора в условиях пандемии. Рассмотрен и проанализирован ряд методических рекомендаций и санитарных правил для работы ресторанного бизнеса.

Ключевые слова: ресторанное хозяйство, COVID-19, пандемия, сфера обслуживания, общепит.

The problems and tasks faced by the restaurant business and the service sector in public catering establishments during the lockdown caused by the covid 2019 situation are analyzed. It was investigated that a ban was imposed on the activities of catering establishments (restaurants, cafes, canteens, cafeterias, bars, snack bars and other catering organizations) that serve through halls for consumers. It was established that at the initial stage of the new coronavirus infection the main problems of restaurants and catering were: ban on serving visitors through the halls,

lack of modern technologies capable of organizing delivery of finished products and products to consumers, ability to serve outside the institution, lack of ability to pay wages to workers, the issue of rent was very acute (until the complete cessation of enterprises was introduced). It was allowed to ask the landlord for a rental vacation, discount or deferral of payment. Prohibited: independent entry of visitors to the institution without the accompaniment of a restaurant employee; operation of children's rooms; holding holidays, banquets, master classes, public events with the participation of more than 10 people; cooking in open kitchens; functioning of self-service zones; waiting in line (including in the bathroom) in the restaurant. An analysis of the legal framework to support the business sector for the period of restrictive anti-epidemic measures introduced to prevent the spread of acute respiratory disease COVID-19 caused by coronavirus in Ukraine. Particular attention is paid to the "quarantine" 8,000 received by all entrepreneurs who applied through the "Action" assistance does not need to return the state or pay taxes from it and the entrepreneur cannot dismiss the employee who received assistance. A number of requirements of methodical recommendations and sanitary rules are considered and analyzed, which are about the preservation of pandemic risks and how to work and adapt to new conditions. It is determined that today many enterprises cannot resume work in accordance with the developed instructions, sanitary rules and requirements, as a result of which many restaurants and catering establishments will be closed.

Key words: restaurant business, COVID-19, pandemic, service sector, public catering.

Постановка проблеми. Сьогодні ключовою проблемою в усіх країнах світу стало питання пошуку антикризових рішень у зв'язку з пандемією коронавірусу, особливо це стосується підприємств ресторанного господарства та послуг харчування, що є в пріоритеті серед усіх сфер економіки. Ми бачимо, що найбільша частка постраждалих підприємств припадає на сферу громадського харчування, що видно без різних розрахунків та аналізу. У зв'язку із цим розгляд питань, пов'язаних із вивченням та дослідженням організації ресторанного господарства та підприємств громадського харчування, що користуються у населення великою популярністю останніми роками, є актуальним.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженням питань організації ресторанної справи в умовах пандемії займаються багато науковців, серед яких: Н.Ю. Балацька [1], О.М. Романуха, Ю.А. Халілова-Чуваєва, К.С. Хаврова, О.С. Коваленко [2], Л.А. Бовш, Л.М. Гопкало, Ю.А. Тесля [4], А. Возович [5], Т. Незвещук-Когут, В. Язіна [6], В.М. Шаповал, Л.А. Бондаренко, М.В. Белобородова [7]. Але існує низка проблемних питань, які потребують постійного вдосконалення та модернізації в сучасних умовах пандемії.

Формулювання цілей статті. Метою статті є дослідження процесу організації ресторанної справи в умовах пандемії і нестабільної економіки та визначення її впливу на діяльність та сферу обслуговування в громадському харчуванні.

Завдання: 1. Визначити основні проблеми і завдання ресторанного бізнесу та сфери обслуговування на підприємствах громадського харчування в період пандемії. 2. Визначити, що створена ситуація викликала великі збитки всіх закладів ресторанного господарства. 3. Дослідити правила та обмеження у діяльності закладів ресторанного господарства. 4. Здійснити аналіз законодавчої бази підтримки підприємницького сектору та розглянути методичні рекомендації та санітарні правила для роботи ресторанного бізнесу.

Під час написання роботи використовувалися теоретичні та емпіричні методи дослідження: класифікації та систематизації наукових досліджень, теоретичного аналізу, узагальнення тощо.

Виклад основного матеріалу. Коронавірусна інфекція COVID-19 має колосальний вплив на всі сфери життя у всьому світі. У 2020 р. ВООЗ визнала це інфекційне захворювання пандемією. Основною профілактичною мірою для нерозповсюдження COVID-19 є дотримання режиму повної самоізоляції, за якого людина уникає контакту з іншими людьми.

«На початок 2021 р. працювало 14,7 тис ресторанів, кафе та барів порівняно з початком 2020 року, коли в Україні працювало 18,6 тис закладів. Обсяг ресторанного ринку скоротився за 2020 р. майже на 30% і становив 14,1 млрд грн. За 2020 р. ресторанний ринок утратив майже 6 млрд грн» [11].

Міністерством охорони здоров'я України було введено низку заборон на діяльність підприємств громадського харчування, які обслуговують споживачів через зали. У зв'язку із цим підприємства громадського харчування зіткнулися з багатьма проблемами [12]:

- відсутністю сучасних технологій, здатних організувати доставку готової продукції до споживача та обслуговування поза закладом. Відсутність використання сучасних технологій, штучного інтелекту та ін. спричинила простій більшій частині підприємств громадського харчування. Наприклад, у Китаї використовують дрони для безконтактною доставки їжі. Складність запровадження цієї інновації полягає у великих первісних витратах і неможливості спрогнозувати чисті грошові потоки визначення терміну окупності інвестицій;

- для підтримки зайнятості, але не маючи можливості здійснювати діяльність, багато підприємств галузі виплачували заробітну плату своїм співробітникам або із власних коштів, або з коштів, отриманих у кредит;

- скорочення зарплати працівникам на 20–50%, але багато підприємців намагалися зберегти персонал;

- швидка диверсифікація ресторанної діяльності, яка сприяла швидкому запуску власної доставки;

- скорочення витрат підприємців. Це змінило напрям та формат роботи (закрилися нерентабельні напрями та швидке реагування на зміну кон'юнктури ринку: відкриття нових ресторанів, перших фуд-холів та приріст попиту на фаст-фуд). Час – це головна причина вживання фаст-фуду, але сьогодні все більше посилюються вимоги до якості та різноманітності товарних позицій. «Швидко, доступно, недорого» – це три кити, на яких тримається інтерес до фаст-фуду. Концепція подібного споживання їжі досить популярна, компанії всіма способами намагаються утримати старих клієнтів та залучити нових;

- пошук нових джерел фінансування, що сприяв участі в грантах та спецпроектах. Це допомогло утриматися на плаву, але не було можливості заробляти гроші;

- питання оренди (поки не було запроваджене повне зупинення діяльності підприємств). Було дозволено просити орендні канікули, знижку чи відстрочку оплати оренди в орендодавця за допомогою Постанови Кабінету Міністрів України від 15.07.2020 «Деякі питання сплати орендної плати за державне майно під час дії карантину» [9]. Однак, незважаючи на це, пряме спілкування рестораторів з орендодавцями стосовно цих питань закінчувалося часто розбіжностями сторін аж до суперечки та вирішення проблеми в судовому порядку. У результаті було розроблено нормативні документи та методичні рекомендації, відповідно до яких підприємства могли здійснювати свою діяльність.

Усе це призвело до нових тенденцій, а саме до розроблення нормативних документів та методичних рекомендацій, відповідно до яких підприємства могли здійснювати свою діяльність. Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 06.10.2021 № 13 затверджено нові «Протиепідемічні заходи в закладах громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)» [15].

Із зазначеної інформації можна відзначити кілька важливих пунктів.

1. Істотне обмеження посадкових місць на літніх верандах, оскільки, відповідно до рекомендацій, за столами можна розміщувати не більше двох осіб.

2. Збільшення відстані між столами з метою збереження соціального дистанціювання.

3. Підприємства харчування повинні оснастити заклади дезінфікуючими засобами, перегородками, працівників – засобами індивідуального захисту тощо.

4. Проводити обов'язкову дезінфекцію приміщення та знезаражувати всі контактні поверхні (ручки дверей, вимикачі, поверхні столів тощо) кожні 2–4 години.

5. Видача замовлень у багаторазовому посуді допускається тільки в тому разі, якщо її потім можна помити при високій температурі в посудомийній машині.

6. Прилади повинні бути в індивідуальних упаковках.

При цьому в ресторанах і кафе забороняється:

1. Самостійний вхід відвідувачів до закладу без супроводу працівника ресторану.

2. Функціонування дитячих кімнат.

3. Проведення свят, банкетів, майстер-класів, публічних заходів за участю понад 10 осіб.

4. Приготування їжі на відкритих кухнях.

5. Функціонування зон самообслуговування.

6. Очікування в черзі (у тому числі й у санвузлі) в приміщеннях ресторану.

Зняття деяких обмежень призвело до відновлення діяльності окремих підприємств сфери ресторанного бізнесу та громадського харчування. Тим більше що уряд зробив також деякі кроки назустріч закладам ресторанного господарства, а саме: було схвалено законопроект Президента України Володимира Зеленського «Про соціалізацію застрахованих осіб» № 4429 [13] та Верховної Ради «Про внесення змін до Податкового кодексу України та інших законів України щодо додаткової підтримки бізнесу у зв'язку з посиленням карантинних заходів» № 4430 [10].

6 квітня Президент Володимир Зеленський підписав закон про надання допомоги від держави у розмірі 8 тис грн ФОПам та найманим працівникам, які постраждали від посиленого карантину. Закон передбачає, що гроші виплачуватимуть із державного та місцевих бюджетів [14].

Міністр цифрової трансформації Михайло Федоров у своєму Telegram-каналі зазначив, що у 2021 р. здійснено 337 946 успішно поданих заявок, за якими виплатили 2,7 млрд грн [16].

Ситуація з коронавірусною інфекцією показала, наскільки не готові підприємства громадського харчування до форс-мажорних ситуацій. Проте, незважаючи на те що COVID-19 негативно позначився на ресторанному бізнесі та сфері громадського харчування, він послужив і сильним поштовхом для розвитку та адаптації сучасних ІТ-технологій у сфері громадського харчування.

Було розроблено та введено нові методичні рекомендації та санітарні правила, завдяки яким багато підприємств змогли не лише відновити роботу під час пандемії, а й поліпшити якість страв, у тому числі через послуги доставки, налагодити альтернативні джерела доходу (онлайн-курси, доставка продуктів тощо), розвинути роботу в соціальних мережах із метою залучення нових клієнтів, поліпшити санітарно-епідеміологічний стан підприємств з урахуванням чинних вимог.

Незважаючи на те що багато підприємств харчування зараз знаходяться у відкритому доступі та здатні здійснювати свою діяльність через зали для обслуговування споживачів, багато хто з них повторно закривається після перевірок із боку контролюючих органів через недотримання рекомендацій та правил безпеки за нової коронавірусної інфекції та відсутності профілактичних заходів.

Окрім того, багато закладів не дотримуються режиму роботи, не мають можливості оплачувати оренду тощо. Також існують «незалежні» чинники, на які ресторани заклади не можуть вплинути (дотримання деякими громадянами, у тому числі 65+, режиму самоізоляції, дотримання соціальної дистанції та ін.). Адаптуватися до нових умов та правил поки не всім вдається, тому можливе закриття таких підприємств у майбутньому.

Висновки. У цілому проведене дослідження дає чітко зрозуміти, що для цифрової трансформації в Україні величезну роль має відігравати скоріше ініціатива держави, ніж бізнесу. Ця специфіка, зокрема, призводить до випереджаючого розвитку сервісних ІТ-технологій для населення, що зумовлює активний розвиток «цифрових держпослуг», якими користуються мільйони осіб. У найближчій перспективі відбудеться «виживання» компаній старого типу новітніми, які впроваджують нові технології, забезпечують взаємодію з клієнтом зі старту планування подорожі до моменту оплати готелів та квитків.

Список використаних джерел:

1. Балацька Н.Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. *Економіка та управління підприємствами*. 2020. Вип. 42. С. 117–122. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2020/42_2020_ukr/22.pdf (дата звернення: 25.11.2021).
2. Динаміка розвитку індустрії гостинності в Україні на прикладі готельно-ресторанної галузі / О.М. Романуха, Ю.А. Халілова-Чуваєва, К.С. Хаврова, О.С. Коваленко. *Економіка та держава*. 2021. № 2. С. 43–46. URL: http://www.economy.in.ua/pdf/2_2021/9.pdf (дата звернення: 01.12.2021).
3. Коломьшева С. Бунт рестораторов: як бізнес пытається сменить «запрете» на «рекомендацию». URL: <https://biz.liga.net/keysy/prodovolstvie/opinion/bunt-restoratorov-kak-biznes-pytaetsya-smenit-zaprety-narekomendatsii> (дата звернення: 25.11.2021).
4. Бовш Л.А., Гопкало Л.М., Тесля Ю.А. Геокарта клієнтського середовища в умовах ескалації пандемії. *Ресторанно-готельний консалтинг. Інновації*. 2020. Вип. 3. № 2. С. 33–35. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.3.2.2020.219691> (дата звернення: 25.11.2021).
5. 2021 карантин економіки / А. Вовзвич та ін. Київ : Adastra, 2021. 34 с. URL: <https://uccs.org.ua/uploads/files/602f9ce03135f54471158.pdf>
6. Незвещук-Когут Т., Язіна В. Готельно-ресторанне господарство як основна складова частини на сфери туризму та її вплив на соціально-економічний розвиток України. *Таврійський науковий вісник. Серія «Економіка»*. 2020. № 4. С. 51–57. DOI: <https://doi.org/10.32851/2708-0366/2020.4.6>
7. Шаповал В.М., Бондаренко Л.А., Белобородова М.В. Шляхи подолання кризи в туристичному секторі в умовах карантинних обмежень. *Таврійський науковий вісник. Серія «Економіка»*. 2021. Вип. 8. С. 15–21. DOI: <https://doi.org/10.32851/2708-0366/2021.8.2>
8. Коронавірус: як українские рестораторы ведут бизнес в условиях пандемии. URL: <https://www.restorator.ua/post/coronavirus-how-ukrainian-restaurateurs-do-business-in-a-pandemic> (дата звернення: 07.04.2020).
9. Деякі питання сплати орендної плати за державне майно під час дії карантину : Постанова Кабінету Міністрів України від 15.07.2020 № 611. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/KP200611?an=1> (дата звернення: 01.12.2021).
10. Про внесення змін до Податкового кодексу України та інших законів України щодо додаткової підтримки бізнесу у зв'язку із посиленням карантинних заходів : Пояснювальна записка до проекту закону України від 09.12.2020 № 4423-1. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/GI03867A?an=3> (дата звернення: 01.12.2021).
11. Бізнес під час пандемії: з чого почати та як вижити. URL: <https://suspilne.media/139155-biznes-pid-cas-pandemii-z-cogo-pocati-ta-ak-viziti/> (дата звернення: 01.12.2021).
12. МОЗ опублікувало нові правила роботи закладів громадського харчування, які відсьогодні вступили в силу в Україні в рамках послаблення карантину. URL: <http://polvet.gov.ua/uk/news/moz-opublikovalo-novi-pravyla-roboty-zakladiv-gromadskogo-harchuvannya-yaki-vidsogodni-vstupyly-v-sylu-v-ukrayini-v-ramkah-poslablennya-karantynu/>
13. Про соціальну підтримку застрахованих осіб та суб'єктів господарювання на період здійснення обмежувальних протиепідемічних заходів, запроваджених з метою запобігання поширенню на території України гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-Co V-2 (оновлено) : Проект закону. URL: http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4_1?pf3511=70533 (дата звернення: 24.11.2021).
14. Карантинні 8 тисяч для підприємців з «червоних зон»: Зеленський підписав закон. URL: <https://suspilne.media/117964-karantinni-8-tisac-dla-pidpriemciv-z-cervonih-zon-rada-shvalila-zakonoproekt/> (дата звернення: 24.11.2021).

15. Протиепідемічні заходи в закладах громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19) : Постанова Головного державного санітарного лікаря України від 06.10.2021 № 13. URL: https://buh.ligazakon.net/news/206930_zatverdili-nov-vimogi-do-restoranv--kafe-pd-chas-karantinu (дата звернення 01.12.2021).

16. «Карантинні» 8 тисяч отримали всі підприємці, які подали заявки через «Дію». URL: <https://susplne.media/186514-tisaca-griven-za-vakcynaciuvze-pat-bankiv-pogodilisa-viplacuvati-kosti/>

References:

1. Balatska N.U. (2020) Restorannyi biznes v umovakh pandemiyi koronavirusu: problemy ta napryamy transformatsiyi modeley rozvytku [Restaurant business in the context of the coronavirus pandemic: problems and directions of transformation of development models]. *Ekonomika ta upravlinnya pidpryyemstvamy*, vol. 42, pp. 117–122. Available at: http://www.market-infr.od.ua/journals/2020/42_2020_ukr/22.pdf (accessed 24 November 2021).

2. Romanukha O.M., Khalilova-Chuvaeva Yu.A., Khavrova K.S., Kovalenko O.S. (2021) Dynamika rozvytku industriyi hostynnosti v Ukraini na prykladі hotel'no-restorannoyi haluzi [Dynamics of development of the hospitality industry in Ukraine on the example of the hotel and restaurant industry]. *Ekonomika ta derzhava*, no. 2, pp. 43–46. Available at: http://www.economy.in.ua/pdf/2_2021/9.pdf (accessed 1 December 2021).

3. Kolomytseva S. (2020) Bunt restoratorov: kak biznes pytayetsya smenit' "zaprety" na "rekomentatsii" [Restaurateur Rebellion: How Businesses Are Trying to Change "Prohibitions" to "Recommendations"]. Available at: <https://biz.liga.net/keysy/prodovolstvие/opinion/bunt-restoratorov-kak-biznes-pytaetsya-smenit-zaprety-na-rekomentatsii> (accessed 25 November 2021).

4. Bovsh L.A., Gopkalo L.M., Tesla Yu.A. (2020) Heokartakliyent's'kohoseredovyshchavumova kheskalatsiyipandemiyi. Restoranno-hotel'nyy konsal'tynh [Geographic map of the client environment in an escalating pandemic]. *Innovatsiyi*, vol. 3, no. 2, pp. 33–35. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.3.2.2020.219691> (accessed 24 November 2021).

5. Vozovich A. (2021) Karantyn ekonomiky [Quarantine of the economy]. Kyiv: Adastra. Available at: <https://uccr.org.ua/uploads/files/602f9ce03135f554471158.pdf> (accessed 24 November 2021).

6. Nezveschuk-Kohut T.S., Yazina V.A. (2020) Hotel'no-restoranne hospodarstvo yak osnovna skladova chastyna sfery turyzmu ta yiyi vplyv na sotsial'no-ekonomichnyy rozvytok ukrayiny [Hotel and restaurant industry as the main component of tourism and its impact on socio-economic development of Ukraine]. *Tavriys'kyy naukovyy visnyk. Seriya: Ekonomika*, no. 4, pp. 51–57. DOI: <https://doi.org/10.32851/2708-0366/2020.4.6> (accessed 25 November 2021).

7. Shapoval V.M., Bondarenko L.A. and Beloborodova M.V. (2021) Shlyakhy podolannya kryzy v turystychnomu sektori v umovakh karantynnykh obmezhen' [ways to overcome the crisis in the tourist sector in the conditions of quarantine restrictions]. *Tavriys'kyy naukovyy visnyk. Seriya: Ekonomika*, no. 8, pp. 15–21. DOI: <https://doi.org/10.32851/2708-0366/2021.8.2> (accessed 25 November 2021).

8. Koronavirus: kak ukrainskiye restoratory vedut biznes v usloviyakh pandemii [Coronavirus: how Ukrainian restaurateurs do business in a pandemic]. Available at: <https://www.restorator.ua/post/coronavirus-how-ukrainianrestorateurs-do-business-in-a-pandemic> (accessed 25 November 2021).

9. Deyaki pytannya splyaty orendnoyi platy za derzhavne mayno pid chas diyi karantynu: Postanova Kabinetu Ministriv Ukrainy vid 15.07.2020 № 611. Available at: <https://ips.ligazakon.net/document/KP200611?an=1> (accessed 24 November 2021).

10. Pro vnesennya zmin do Podatkovoho kodeksu Ukrainy ta inshykh zakoniv Ukrainy shchodo dodatkovoyi pidtrymky biznesu u zv'yazku iz posylennam karantynnykh zakhodiv: Poyasnyval'na zapyska do proektu Zakonu Ukrainy vid 09.12.2020 № 4423-1. Available at: <https://ips.ligazakon.net/document/GI03867A?an=3> (accessed 25 November 2021).

11. Biznes pid chas pandemiyi: z choho pochaty ta yak vyzhyty [Business during a pandemic: where to start and how to survive]. Available at: <https://susplne.media/139155-biznes-pid-cas-pandemii-z-cogo-pochati-ta-ak-viziti/> (accessed 23 November 2021).

12. MOZ opublikovalo novi pravyla roboty zakladiv hromads'koho kharchuvannya, yaki vids'ohodni vstupyly v syly v Ukraini v ramkakh poslablennya karantynu [The Ministry of Health has published new rules for the operation of catering establishments, which came into force in Ukraine today as part of the reduction of quarantine]. Available at: <http://polvet.gov.ua/uk/news/moz-opublikovalo-novi-pravyla-roboty-zakladiv-gromadskogo-harchuvannya-yaki-vidsogodni-vstupyly-v-syly-v-ukrayini-v-ramkah-poslablennya-karantynu/> (accessed 23 November 2021).

13. Pro sotsial'nu pidtryмку zastrakhovanykh osib ta sub"yektiv hospodaryuvannya na period zdiysnennya obmezhuval'nykh protyepidemichnykh zakhodiv, zaprovadzhennykh z metoyu zapobihannya poshyrennyu na terytoriyi Ukrayiny hostroyi respiratornoyi khvoroby COVID-19, sprychynenoyi koronavirusom SARS-Co V-2: Proekt Zakonu vid 26.11.2020 № 4429. Available at: http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4_1?pf3511=70533 (accessed 25 November 2021).

14. Karantynni 8 tysyach dlya pidpryyemtsiv z "chervonykh zon": Zelens'kyy pidpysav zakon [Quarantine 8 thousand for entrepreneurs from the "red zones": Zelensky signed the law]. Available at: <https://suspilne.media/117964-karantynni-8-tisac-dla-pidpriemciv-z-cervonih-zon-rada-shvalila-zakonoproekt/> (accessed 25 November 2021).

15. Protyepidemichni zakhody v zakladakh hromads'koho kharchuvannya na period karantynu u zv"yazku z poshyrennyam koronavirusnoyi khvoroby (COVID-19): Postanova Holovnoho derzhavnoho sanitarnoho likarya Ukrayiny vid 06.10.2021 № 13 zatverdzheno. Available at: https://buh.ligazakon.net/news/206930_zatverdili-nov-vimogi-do-restoranv--kafe-pd-chas-karantynu (accessed 25 November 2021).

16. "Karantynni" 8 tysyach otrymaly vsi pidpryyemtsi, yaki podaly zayavky cherez "Diyu" ["Quarantine" 8 thousand received all entrepreneurs who applied through the "Action"]. Available at: <https://suspilne.media/186514-tisaca-griven-za-vakcynaciu-vze-pat-bankiv-pogodilisa-viplacuvati-kosti/> (accessed 23 November 2021).