चुनौतियों से जूझ रहा रेस्तरां कारोबार

महामारी की वजह से बढ़ती लागत, श्रमिकों की कमी और कारोबार कम होने की वजह से कई रेस्तरां बंद हुए हैं

शैली सेठ मोहिले, अक्षरा श्रीवास्तव,
ईशिता आयान दत्त और
दीपशेखर चौधरी

- 25 फीसदी खाद्य कारोबार परिचालकों ने अपना काम स्थायी रूप से बंद कर दिया, लगभग 24 लाख नौकरियां चली गईं
- वित्त वर्ष 2020 में भारतीय खाद्य बाजार का दायरा 423,624 करोड़ रुपये से कम होकर 200,762 करोड़ रुपये रह गया

फेडरेशन ऑफ होटल्स ऐंड रेस्टोरेंट एसोसिएशंस ऑफ इंडिया (एफएचआरएआई) के संयुक्त मानद सचिव प्रदीप शेट्टी कहते हैं, 'जहां कई रेस्तरां पहले लॉकडाउन से बचने में कामयाब रहे, वहीं दूसरी लहर के दौरान उनमें से 25-30 प्रतिशत को स्थायी रूप से बंद कर दिया गया।' उनका कहना है कि 50 फीसदी जो भी दोबारा खुल सकते हैं वे घाटे में रहेंगे। एफएचआरएआई 55,000 होटलों और 500,000 रेस्तरां का प्रतिनिधित्व करता है। शेट्टी कहते हैं कि अनिश्चितता के हालात बनने से दूसरे राज्यों के श्रमिकों के वापसी लौटने की वजह से श्रमिकों की कमी हो गई जो अब शहरों में लौटने से डरते हैं। इसके अलावा कारोबार को लेकर अच्छी धारणा न होने, अंतरराष्ट्रीय पर्यटकों की अनुपस्थिति और कॉरपोरेट जगत के कर्मचारियों के घर से काम करने की वजह से भी हालात खराब हुए। हालांकि कुछ ब्रांडों के आउटलेट बंद करने से होने वाले नुकसान की भरपाई के लिए अपने व्यापार मॉडल में बदलाव किया है। अपने एशियाई व्यंजनों के लिए मशहूर 'साइड वोक' ने भी खान मार्केट में अपने कारोबार को बंद किया है और मेहरचंद मार्केट के नजदीक इसका एक आउटलेट है जहां से खाना ऑर्डर किया जा सकता है।

दिल्ली के कनॉट प्लेस के एन-ब्लॉक में 'पेब्बल स्ट्रीट कैफे' कॉलेज जाने वाले युवाओं के जमावड़े की एक मशहूर जगह है लेकिन पहले लॉकडाउन के दौरान ही यह बंद हो गया। पेब्बल स्ट्रीट कैफे के निदेशक आशीष आहूजा कहते हैं, 'कनॉट प्लेस में हम अपने आसपास प्रतिस्पर्धा की वजह से महामारी से पहले भी संघर्ष कर