



Ограничения, принятые во время пандемии коронавируса в Нью-Йорке, ослабляются, и жизнь в славящемся своими ресторанами Городе большого яблока постепенно приходит в норму.

Но в меню указанных ресторанов появилось и некое «новшество» - более высокие цены за блюда и обслуживание. И владельцы ресторанов намекают своим клиентам, чтобы они приходили к ним не только с повышенным аппетитом, но и с дополнительными наличными. «Если у вас возникли финансовые трудности, то справиться с ними можно только двумя путями – либо сократить расходы, либо повысить цены», - говорит Хакан Сван, владелец ресторана Midtown's Aquavit, указывая на рост цен на продукты, доставку и оплату труда.

Киро Кассела, совладелец расположенной в Верхнем Ист-Сайде пиццерии San Matteo, соглашается: цены на все поднялись до небес, даже за коробки для пиццы приходится платить намного больше. Оливковое масло подорожало на 30%, на столько же и помидоры, а ящик моцареллы теперь стоит \$30. Если в ближайшие несколько месяцев расходы не снизятся, мне придется повысить цены в меню, предупреждает он.

В разгар пандемии поставщики продуктов сократили свои операции из-за того, что многие рестораны закрылись и спрос уменьшился. Но теперь, когда все рестораны вновь открываются почти одновременно, рестораторы говорят, что им становится трудно удовлетворить резко возросший спрос. И они ощущают нехватку не только курятины или говядины, но и работников сферы обслуживания, многие из которых предпочитают остаться на пособии по безработице, которое в ряде случаев выше оплаты их труда на рабочем месте.

Некоторые бизнесы умудрились не повышать цены благодаря повысившемуся из-за пандемии спросу на напитки. «Нет худа без добра, и коронавирус не исключение, - отмечает Джефф Бэнкс, исполнительный директор сети ресторанов Alicart Restaurant Group. – Все теперь пьют больше – кто обычно не заказывал даже одну рюмку алкоголя, теперь заказывает ее, а кто заказывал одну рюмку, теперь заказывает две».