

**Міністерство освіти і науки України
Луцький національний технічний університет
Факультет митної справи, матеріалів та технологій
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
ЗА СТУПЕНЕМ ВИЩОЇ ОСВІТИ «БАКАЛАВР»**

**КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКА ЯК СУЧАСНИЙ ТРЕНД РОЗВИТКУ
ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Виконав: здобувач вищої освіти
Групи ГРС 41
Лавренюк Юлія Ростиславівна

(підпис)

Керівник:
д.е.н., професор
Чепурда Лариса Михайлівна

(підпис)

Кваліфікаційну роботу
допущено до захисту
«__» _____ 20__ р.
К.г.н., доцент
Гарант освітньої програми:
Громик Оксана Миколаївна

(підпис)

Луцьк – 2023 року

ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет митної справи, матеріалів та технологій
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти: бакалавр
Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

«_____» _____ 2023 р.

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Лавренюк Юлії Ростиславівні

1. Тема кваліфікаційної роботи «Кафе-кондитерська як сучасний тренд розвитку закладів ресторанного господарства»
Керівник роботи: *Чепурда Лариса Михайлівна, д.е.н., професор*
затверджені наказом вищого навчального закладу від «27» грудня 2022 р. № 966/01-02
2. Строк подання здобувачем вищої освіти кваліфікаційної роботи до 01.06.2023 р.
3. Вихідні дані до роботи *нормативні документи діяльності ресторанних мереж швидкого харчування в Україні, світові та національні стандарти ресторанної індустрії, література за темою роботи, періодичні видання, Інтернет-ресурси, статистичні дані розвитку ресторанного господарства Львова.*
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити):
ВСТУП.
РОЗДІЛ 1. Теоретичні засади функціонування кафе-кондитерської як сучасного тренду розвитку закладів ресторанного господарства.
РОЗДІЛ 2. Аналіз та оцінка функціонування кафе-кондитерської як сучасного тренду розвитку закладів ресторанного господарства.
РОЗДІЛ 3. Напрями посилення розвитку кафе-кондитерських.
ВИСНОВКИ
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
Графічне відображення динаміки розвитку ресторанних закладів України в часовому розрізі

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
РОЗДІЛ 1. Теоретичні засади функціонування кафе-кондитерської як сучасного тренду розвитку закладів ресторанного господарства	д.е.н., професор Чепурда Л.М.		
РОЗДІЛ 2. Аналіз та оцінка функціонування кафе-кондитерської як сучасного тренду розвитку закладів ресторанного господарства	д.е.н., професор Чепурда Л.М.		
РОЗДІЛ 3. Напрями посилення розвитку кафе-кондитерських	д.е.н., професор Чепурда Л.М.		
Висновки	д.е.н., професор Чепурда Л.М.		

7. Дата видачі завдання 15.09.2022 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи бакалавра	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Обґрунтування теми	до 15.09.2022	
2	Огляд літератури із досліджуваної проблеми	до 27.12.2022	
3	Розділ 1. Теоретичні засади функціонування кафе-кондитерської як сучасного тренду розвитку закладів ресторанного господарства	до 10.01.2022	
4	Розділ 2. Аналіз та оцінка функціонування кафе-кондитерської як сучасного тренду розвитку закладів ресторанного господарства	до 15.02.2023	
5	Розділ 3. Напрями посилення розвитку кафе-кондитерських	до 15.03.2023	
6	Висновки	до 22.04.2023	
7	Формування списку використаних джерел	до 29.04.2023	
8	Формування додатків	до 12.05.2023	
9	Оформлення ілюстративного матеріалу	до 15.05.2023	
10	Нормоконтроль	до 24.05.2023	
11	Інструментальна перевірка на академічний плагіат	до 26.05.2023	
12	Представлення кваліфікаційної роботи бакалавра до захисту	до 01.06.2023	

Здобувач вищої освіти

_____ (Лавренюк Ю.Р.)

(підпис)

(прізвище, ініціали)

Керівник кваліфікаційної роботи

_____ (Чепурда Л.М.)

(підпис)

(прізвище, ініціали)

АНОТАЦІЯ

Лавренюк Ю.Р. «Кафе-кондитерська як сучасний тренд розвитку закладів ресторанного господарства». Рукопис.

Кваліфікаційна робота бакалавра ОП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Луцький національний технічний університет, Луцьк, 2023.

Кваліфікаційна робота бакалавра складається з вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел.

У роботі досліджено розвиток кафе-кондитерських як сучасного тренду розвитку закладів ресторанного господарства. Запропонований алгоритм дій щодо підвищення якості продукції та послуг в кафе-кондитерських має великий потенціал для поліпшення досвіду клієнтів і стимулювання зростання бізнесу. Цей алгоритм включає кілька ключових кроків, які орієнтовані на забезпечення високої якості продукції та послуг. Перш за все, відведення достатнього часу на дослідження та аналіз потреб та очікувань клієнтів є невід'ємною частиною успішного алгоритму. Розуміння того, що саме цінує клієнт, що його задовольняє і які аспекти можуть бути поліпшені, дозволяє кафе-кондитерській зосередитись на пріоритетах та розробити стратегії для їх задоволення. Другим кроком є наголос на якості інгредієнтів та продуктів, що використовуються в кафе-кондитерських. Використання свіжих, якісних та стабільних інгредієнтів гарантує високу якість кулінарної продукції та надає конкурентну перевагу. Третій крок полягає у забезпеченні належного навчання та підготовки персоналу. Професійна команда, яка розуміє важливість дотримання стандартів якості та надає велику увагу деталям, забезпечує бездоганний сервіс та задоволення клієнтів. Постійне навчання персоналу дозволяє впроваджувати нові техніки та тенденції у галузі кондитерського мистецтва, що сприяє постійному удосконаленню продукції

Ключові слова: кафе-кондитерська, тренди розвитку, ресторанне господарство.

ANNOTATION

Lavrenyuk Yu.R. «Confectionery cafe as a modern trend in the development of restaurants» Manuscript.

Bachelor's qualification work of EP «Hotel and restaurant business» specialty 241 «Hotel and restaurant business». Lutsk National Technical University, Lutsk, 2023.

The bachelor's qualification work consists of an introduction, three sections, conclusions, and a list of used sources.

The paper examines the development of confectionery cafes as a modern trend in the development of restaurant establishments. The proposed action algorithm for improving the quality of products and services in pastry shops has great potential for improving customer experience and stimulating business growth. This algorithm includes several key steps aimed at ensuring high quality products and services. First at all, taking enough time to research and analyze customer needs and expectations is an integral part of a successful algorithm. Understanding what exactly the customer values, what satisfies him and what aspects can be improved, allows the pastry shop to focus on priorities and develop strategies to satisfy them. The second step is to emphasize the quality of the ingredients and products used in pastry cafes. The use of fresh, high-quality and stable ingredients guarantees the high quality of culinary products and provides a competitive advantage. The third step is to ensure proper training and staff training. A professional team that understands the importance of maintaining quality standards and pays close attention to detail ensures impeccable service and customer satisfaction. Continuous training of staff allows for the introduction of new techniques and trends in the field of confectionery art, which contributes to the continuous improvement of products

Keywords: confectionery cafe, development trends, restaurant business.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФУНКЦІОНУВАННЯ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ ЯК СУЧАСНОГО ТРЕНДУ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	10
1.1. Зміст та значення кафе-кондитерських в розвитку ресторанного господарства	10
1.2. Інституційні засади розвитку кафе-кондитерських в Україні	15
1.3. Міжнародний досвід розвитку кафе-кондитерських	22
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА ФУНКЦІОНУВАННЯ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ ЯК СУЧАСНОГО ТРЕНДУ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	27
2.1. Методичні підходи дослідження розвитку кафе-кондитерських	27
2.2. Аналіз розвитку кафе-кондитерських в містах України	31
2.3. Розвиток кафе-кондитерських в місті Луцьк	34
РОЗДІЛ 3. НАПРЯМИ ПІДВИЩЕННЯ РОЗВИТКУ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКИХ	39
ВИСНОВКИ	45
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	48

ВСТУП

Обґрунтування актуальності теми дослідження. Актуальність розвитку кафе-кондитерських полягає в тому, що цей сегмент ресторанної індустрії відповідає на змінні вподобання та потреби споживачів. Сучасне суспільство все більше звертає увагу на здоровий спосіб життя, збалансоване харчування та якість продуктів. Кафе-кондитерські пропонують свіжі, натуральні та якісні десерти, що виготовляються з використанням натуральних інгредієнтів без штучних добавок. Вони створюють альтернативу традиційним солодощам, що містять багато цукру та шкідливі компоненти. Крім того, кафе-кондитерські використовують соціальні медіа та віральний маркетинг для залучення клієнтів, що дозволяє їм підвищити свою популярність та отримати більше замовлень. Зростаючий попит на кавові напої та потреба у затишному місці для проведення часу також сприяють розвитку кафе-кондитерських. Ці заклади привертають різноманітну аудиторію, створюючи унікальний досвід і задовольняючи смакові вподобання споживачів. Таким чином, розвиток кафе-кондитерських є актуальним трендом у ресторанному господарстві, відповідаючи на сучасні потреби та вимоги клієнтів. Висвітлене формує актуальність дослідження.

Стан вивченості проблеми. Багато іноземних та українських вчених досліджували важливість розвитку кафе-кондитерських і внесли значний внесок у цю галузь. Наприклад, Ф. Аксельер, досліджував і розвивав культуру кондитерського мистецтва, досліджував рецепти, техніки та інновації в кондитерській справі та впроваджував нові ідеї в світ кондитерського виробництва і сприяв популяризації цього ремесла. Американська вчена Р.Райт, досліджувала вплив кафе на соціальну взаємодію та сприяння спільнотам. Вона вивчала, як кафе можуть створювати атмосферу спілкування та сприяти розвитку зв'язків між людьми. Дослідження Рут Райт показали, що кафе є місцем, де люди можуть зустрітися, обмінятися ідеями та побудувати соціальні зв'язки. Іспанський гастрофізик А. Лопез-Херреро створює нові концепції в

кулінарній сфері, зосереджуючи увагу на експериментах з інгредієнтами, текстурами та технологіями, щоб покращити якість та інноваційність кулінарних виробів.

Україна також має своїх вчених, які досліджували важливість розвитку кафе-кондитерських справ. Наприклад, Ірина Діденко, спеціалізується на вивченні та популяризації української кулінарії, включаючи кондитерську справу. Вона проводила дослідження з використання традиційних українських інгредієнтів та рецептів у сучасному кондитерському мистецтві. Діденко досліджувала також зв'язок між культурою та їжею, зокрема в контексті кафе-кондитерських закладів. О. Максименко, вивчала вплив кафе-кондитерських закладів на місцеву економіку та туризм, а також фактори успіху кафе-кондитерських бізнесів та рекомендувала стратегії для їх подальшого розвитку. Вона досліджувала, як розвиток таких закладів може сприяти залученню туристів та створенню нових робочих місць. І. Кравченко зосереджувався на дослідженні інноваційних технологій та процесів у кондитерській справі. Незважаючи на значні напрацювання вчених, додаткового розгляду потребує дослідження кафе-кондитерських, як тренду розвитку закладів ресторанного господарства в сучасних умовах

Метою роботи є пошук перспективних напрямів розвитку кафе-кондитерських в системі закладів ресторанного господарства на основі ґрунтовного теоретичного методичного та практичного вивчення проблеми та обґрунтування пропозицій.

Об'єктом дослідження є процес розвитку кафе-кондитерських в системі закладів ресторанного господарства України.

Предметом дослідження є теоретико-методичні та практичні аспекти розвитку кафе-кондитерських в системі закладів ресторанного господарства України.

З метою досягнення зазначеного були поставлені такі завдання:

– проаналізувати значення кафе-кондитерських в системі закладів ресторанного господарства України;

- розглянути міжнародний досвід розвитку кафе-кондитерських;
- здійснити аналіз розвитку кафе-кондитерських в системі закладів ресторанного господарства України;
- виявити перспективні напрями розвитку кафе-кондитерських та запропонувати алгоритм дій щодо підвищення якості продукції та послуг кафе-кондитерських.

Перелік використаних у ході проведення дослідження методів. З метою досягнення поставлених завдань у дипломній роботі бакалавра використовувалися такі методи дослідження: узагальнення та систематизації (для визначення факторів впливу на стан та розвиток кафе-кондитерських); розрахунково-аналітичні (для аналізу стану кафе-кондитерських міста Луцьк); економіко-математичні методи (для діагностики розвитку ринку ресторанного господарства в Україні); процесний підхід (для визначення можливих напрямів розвитку кафе-кондитерських); системного аналізу (для розробки алгоритму дій щодо підвищення якості продукції та послуг в кафе-кондитерських); графічні й табличні методи (для наочного зображення статистичного матеріалу).

Джерела інформаційної бази дослідження. Інформаційну базу дослідження складають статистичні показники щодо розвитку кафе-кондитерських в Україні та світі; результати досліджень та фактологічна інформація яка розміщена у спеціалізованих виданнях ресторанної індустрії; матеріали міжнародних та всеукраїнських конференцій, наукові дослідження; аналітична звітність Національної туристичної організації, інформація розміщена на платформі ГО «Асоціація рестораторів України», ГО «Асоціація індустрії гостинності України».

Практична цінність одержаних результатів дослідження полягає в тому, що запропоновані рекомендації можуть бути використані в роботі закладів ресторанного господарства для оптимізації своєї діяльності. Проведене дослідження може бути використане при підготовці фахівців ресторанного бізнесу.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФУНКЦІОНУВАННЯ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ ЯК СУЧАСНОГО ТРЕНДУ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Зміст та значення кафе-кондитерських в розвитку ресторанного господарства

Значення кафе-кондитерських у розвитку ресторанного господарства є надзвичайно важливим. Кафе-кондитерські мають важливе значення в розвитку ресторанного господарства. Вони створюють унікальну атмосферу, де клієнти можуть насолоджуватись свіжоприготовленими солодощами, кавою та іншими напоями. Ось кілька факторів, які роблять кафе-кондитерських важливими гравцями у галузі ресторанного бізнесу:

- розширення варіації продукції. Кафе-кондитерські додають різноманіття до ресторанного господарства, пропонуючи широкий вибір десертів, тортів, печива та інших солодощів. Це дозволяє ресторанам привертати нових клієнтів і задовольняти різні смакові уподобання;

- підвищення прибутковості. Кафе-кондитерські можуть бути джерелом додаткового прибутку для ресторанів. Вони залучають клієнтів, які можуть прийти лише на десерт або каву, але потім вирішують і вечеряти в самому ресторані. Це допомагає збільшити обіг і прибуток ресторану;

- посилення конкурентоспроможності. Ресторани, які мають кафе-кондитерські, набувають конкурентну перевагу на ринку. Вони пропонують більш повний гастрономічний досвід, який включає як основні страви, так і десерти. Це приваблює ширший спектр клієнтів і дозволяє збільшити відвідуваність ресторану;

- підвищення репутації. Якщо кафе-кондитерське славиться своїми високоякісними і смачними десертами, це може позитивно вплинути на репутацію ресторану в цілому [2].

Зміст кафе-кондитерських в системі ресторанного господарства представлено на рисунку 1.1.



Рис. 1.1. Зміст кафе-кондитерських в системі ресторанного господарства.

Кафе-кондитерські сприяють розширенню галузі харчування та мають позитивний вплив на економіку, соціокультурний розвиток та кулінарну сцену міста. Ці заклади доповнюють ресторанну галузь міста, пропонуючи широкий вибір кондитерських виробів. Це включає торти, пироги, печиво, десерти, цукерки та багато іншого. Різноманітність цих смаколиків залучає різні категорії клієнтів та задовольняє різні смакові уподобання. Кафе-кондитерські надають затишну та елегантну атмосферу, де клієнти можуть насолоджуватись своїм відпочинком. Часто вони мають вишуканий дизайн інтер'єру, що створює особливу атмосферу для зустрічей, дружніх розмов та відпочинку [1].

Досліджувані заклади можуть бути місцем проведення культурних подій, таких як виставки мистецтва, літературні вечори, концерти або майстер-класи з кондитерського мистецтва. Вони створюють платформу для творчого самовираження та взаємодії між мистцями та громадою. Кафе-кондитерські можуть стати привабливими туристичними об'єктами у місті. Вони дозволяють відвідувачам насолодитись місцевими смаколиками та відчути аутентичну атмосферу місцевої кулінарії. Це сприяє розвитку туристичного сектору та збільшенню притоку гостей. Кафе-кондитерські можуть сприяти використанню місцевих інгредієнтів та продуктів у своїй виробництві. Це підтримує місцевих виробників та сільське господарство, сприяючи розвитку місцевої економіки.

Багато кафе-кондитерських працюють за старовинними рецептами та традиціями. Вони зберігають та передають кулінарну спадщину поколінь, дозволяючи клієнтам насолоджуватись аутентичними смаками та традиціями.

Кафе-кондитерські можуть стати платформою для молодих талановитих кулінарів, де вони можуть проявити свою креативність та інноваційний підхід до кондитерського мистецтва. Це сприяє розвитку молодіжного підприємництва та кулінарної сфери міста. Багато кафе-кондитерських пропонують також здорові та дієтичні варіанти кондитерських виробів, враховуючи потреби людей з різними харчувальними вимогами. Це сприяє здоровому способу життя та розширює межі споживачів у виборі здорових і смачних страв. Кафе-кондитерські часто взаємодіють з місцевими громадськими організаціями, благодійними фондами та соціальними проектами. Вони можуть організовувати благодійні заходи, акції або співпрацювати з місцевими ініціативами, підтримуючи місцеву спільноту та соціальну відповідальність [3].

Досліджувані заклади є популярними місцями для проведення різноманітних заходів, таких як дитячі вечори, випускні вечори, дні народження та інші святкування. Їх затишна атмосфера та наявність смачних кондитерських виробів роблять їх привабливими місцями для проведення особливих подій.

Кафе-кондитерські часто виступають лабораторіями нових кулінарних ідей та технологій. Вони працюють над розробкою унікальних рецептів, експериментують зі смаками та текстурами, застосовують нові методи приготування та декорування. Це сприяє розвитку кулінарного мистецтва та привертає увагу клієнтів, які шукають щось особливе та незвичайне. Кондитерські можуть виконувати важливу функцію в популяризації та збереженні харчової культури територій. Вони впроваджують традиційні рецепти, використовують місцеві інгредієнти та продукти, розповідають історію страв і традицій, що допомагає зберегти культурне спадщину та підвищує усвідомлення щодо значення харчування [4].

Кафе-кондитерські можуть надихати молодих підприємців на відкриття власних бізнесів у галузі ресторанного господарства. Їх успіх та інноваційні підходи можуть служити джерелом натхнення та вказівками для нових підприємців, які бажають розпочати власну кондитерську справу. Як складова частина ресторанного господарства, Кафе-кондитерські впливають на туристичний образ регіону загалом та міст зокрема. Їх привабливість, репутація та унікальні кондитерські вироби можуть стати приводом для туристів відвідати місто, сприяючи туристичному розвитку та збільшенню потоку відвідувачів.

Кафе-кондитерські розширюють ресторанний вибір регіону, додаючи різноманіття до гастрономічної сцени. Вони пропонують унікальні десерти, торти, печиво та інші кондитерські вироби, які не завжди можна знайти в інших закладах харчування. Це надає мешканцям та відвідувачам міста більше можливостей для вибору та розваги. Кафе-кондитерські можуть стати привабливими об'єктами для кулінарних туристів, які прагнуть досліджувати місцеву кухню та культуру. Вони пропонують унікальні страви та десерти, які відображають традиції та особливості регіону. Це стимулює розвиток кулінарного туризму та сприяє збільшенню потоку відвідувачів. Кафе-кондитерські створюють робочі місця для місцевих жителів, зокрема кондитерів, кухарів, офіціантів та інших працівників. Вони сприяють економічному внеску в місто через збільшення обороту та споживання, а також сплачування податків та збільшення попиту на місцеві продукти та послуги. Кафе-кондитерські використовують продукти та послуги інших галузей, таких як сільське господарство, хлібопекарська промисловість, постачальники інгредієнтів та устаткування. Це стимулює розвиток цих галузей та сприяє створенню економічної екосистеми в місті [5].

Процвітання кафе-кондитерських може зробити міста привабливими для іноземних інвесторів, які бачать потенціал у галузі ресторанного господарства. Це може призвести до залучення інвестицій, створення нових робочих місць та розвитку місцевої економіки. Кафе-кондитерські, як частина ресторанного

господарства, сприяють формуванню та зміцненню кулінарної ідентичності міста. Вони втілюють унікальні стилі та смаки, що робить їх важливими елементами культурного спадку та туристичної привабливості.

Зазначене вимагає якості продукції та послуг кафе-кондитерських, що відображено на рисунку 1.2.

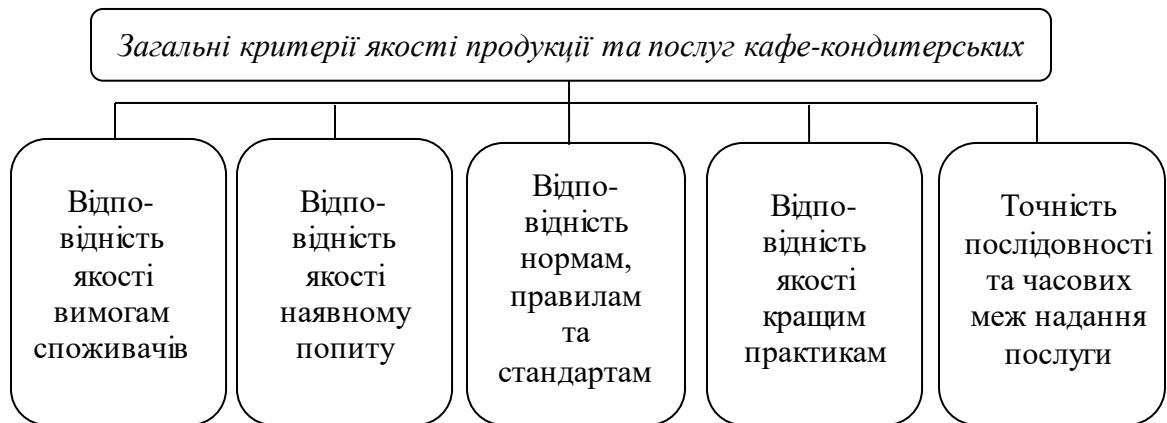


Рис. 1.2. Загальні критерії якості продукції та послуг кафе-кондитерських.

В цілому, кафе-кондитерські мають значення в розвитку ресторанного господарства міста, привертаючи клієнтів, сприяючи творчому потенціалу, стимулюючи економічний розвиток та зберігаючи кулінарну спадщину. Вони формують гастрономічну карту міста та створюють багато переваг для мешканців, туристів та бізнесу [6].

Отже, кафе-кондитерські вносять значний вклад у розвиток ресторанного господарства міста. Вони стимулюють інновації, зберігають та популяризують кулінарну спадщину, привертають туристів, сприяють підтримці місцевих виробників та спільноти. Таким чином, вони створюють багато переваг для міста як з економічної, культурної, соціальної, так і гастрономічної перспективи.

1.2. Інституційні засади розвитку кафе-кондитерських в Україні

Інституційні засади розвитку кафе-кондитерських грають важливу роль у стимулюванні розвитку гастрономічної сфери в Україні. Правильна організація та функціонування інституцій сприяють підтримці підприємництва, стимулюють інвестиційний клімат та підвищують якість послуг, що надаються кафе-кондитерськими закладами. Належне законодавче регулювання є важливою інституційною засадою для розвитку кафе-кондитерських. Якісний законодавчий фреймворк створює умови для захисту прав та інтересів підприємців, сприяє створенню прозорих умов бізнесу та впливає на стимулювання інвестицій. В Україні важливо розробити і вдосконалити законодавство, яке сприятиме спрощенню процедур реєстрації та ліцензування кафе-кондитерських, забезпечить зменшення бюрократичних перешкод і збільшить захист прав власників та працівників [7].

Важливою інституційною засадою є підтримка відповідних освітніх програм та тренінгів для фахівців гастрономічної галузі. Розвиток кафе-кондитерських вимагає наявності кваліфікованих працівників з глибоким розумінням харчових технологій, кулінарних традицій і сучасних тенденцій. Інституційна підтримка в галузі освіти та професійного розвитку сприятиме підвищенню кваліфікації фахівців, покращенню якості готових продуктів та привертанню нових талантів до гастрономічної сфери.

Разом з тим, важливо зазначити, що інституційні засади розвитку кафе-кондитерських мають бути комплексними та розглядатися разом із фінансовою підтримкою, маркетинговими стратегіями та іншими факторами. Тільки за умови збалансованого підходу та спільних зусиль уряду, бізнесу та громадськості можна досягти стійкого розвитку кафе-кондитерських української гастрономічної сцени [8].

Найхарактерніші проблеми розвитку кафе-кондитерських в Україні та їх наслідки представлено на рис. 1.3.



Рис. 1.3. Основні проблеми розвитку кафе-кондитерських в Україні сьогодні та їх наслідки для суб'єктів господарювання

Сьогодні в Україні кафе-кондитерські стикаються з рядом проблем, які ускладнюють їх розвиток. Сьогодні основною проблемою розвитку є військове вторгнення росії в Україну через що в багатьох регіонах знищена інфраструктура. Ще однією проблемою є висока конкуренція на ринку. Кафе-кондитерські великих міст змушені конкурувати зі знаменитими міжнародними брендами, які мають великі ресурси і встановлену клієнтську базу. Це ставить малі кафе-кондитерські у не вигідне положення, оскільки вони не завжди

можуть конкурувати за рекламу та розміщення в центральних локаціях. Іншою важливою проблемою є високі витрати на інгредієнти та сировину. Залежність від імпортування інгредієнтів призводить до зростання цін на них, що позначається на прибутковості кафе-кондитерських. Вищі вартості також впливають на кінцеву ціну для клієнтів, що може зменшити їх інтерес до продукції. Крім того, незавершена система постачання та складського обліку сировини ускладнює ефективне управління запасами та збільшує втрати [9].

Наслідком цих проблем є ризики закриття чи скорочення доходів для суб'єктів господарювання в галузі кафе-кондитерських. Зменшення прибутку може призвести до неможливості інвестувати у розвиток бізнесу, вдосконалення інфраструктури та привабливості закладу для клієнтів. Крім того, низька рентабельність може вплинути на якість продукції та обслуговування, що може вплинути на репутацію кафе-кондитерських і знизити лояльність клієнтів. У цілому, ці проблеми ускладнюють розвиток індустрії кафе-кондитерських в Україні та можуть стати перешкодою для підтримки підприємницького середовища.

Організаційно-управлінські методи розвитку кафе-кондитерських в Україні представлено на рисунку 1.4.

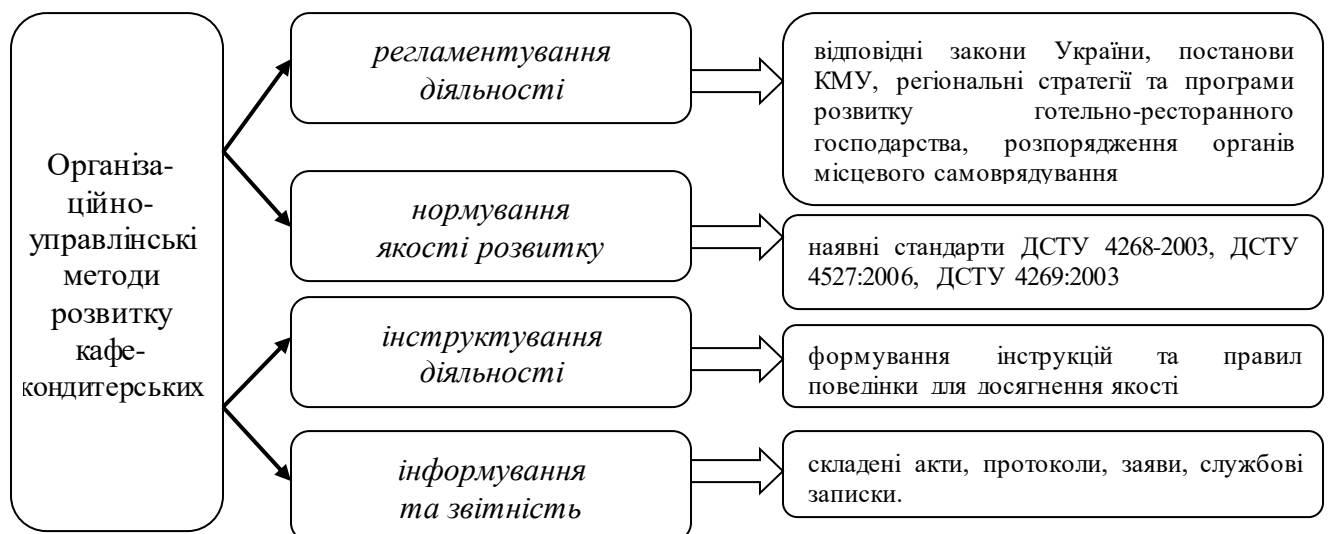


Рис. 1.5. Організаційно-управлінські методи розвитку кафе-кондитерських в Україні

Для ефективного розвитку кафе-кондитерських в Україні важливо використовувати ефективні організаційно-управлінські методи, які допоможуть підвищити ефективність бізнесу і забезпечити стабільний ріст. До таких методів віднесемо:

- аналіз та управління бізнес-процесами. Важливо провести детальний аналіз всіх етапів роботи кафе-кондитерського закладу та виявити можливість для оптимізації. Застосування методів, таких як Lean-управління або Six Sigma, може допомогти уникнути зайвих витрат, покращити ефективність виробництва та забезпечити якість продукції;

- впровадження технологій та автоматизація. Використання сучасних технологій, таких як POS-системи, автоматизовані системи управління запасами, онлайн-замовлення та доставка, може сприяти підвищенню продуктивності та зручності обслуговування. Такі інновації допоможуть зменшити ручну працю, скоротити час обробки замовлень та покращити взаємодію з клієнтами;

- розвиток бренду та маркетинг. Кафе-кондитерські повинні активно працювати над розвитком свого бренду та проводити ефективну маркетингову стратегію. Це включає створення привабливого іміджу, розробку унікальної концепції, використання соціальних мереж та інтернет-реклами для привертання нових клієнтів, а також забезпечення високої якості продукції та надання персоналом відмінного обслуговування;

- розвиток персоналу. Інвестування в навчання та розвиток персоналу є важливим аспектом успішного функціонування кафе-кондитерських. Забезпечення високої професійної кваліфікації, мотивації та залучення кваліфікованих працівників допоможе забезпечити якість обслуговування, ефективну організацію робочих процесів та збереження клієнтської бази.

Застосування цих організаційно-управлінських методів може сприяти розвитку кафе-кондитерських в Україні, покращити їх прибутковість та забезпечити конкурентну перевагу на ринку [10].

Таким чином, існує ряд аспектів інституційного середовища, які сприяють розвитку кафе-кондитерських. Україна має відповідну нормативно-правову базу, яка регулює функціонування ресторанного господарства, включаючи кафе-кондитерські. Це включає в себе законодавство, яке стосується гігієнічних та санітарних норм, промислової безпеки, ліцензування та інших аспектів діяльності. Україна створює умови для розвитку підприємництва шляхом спрощення процедур реєстрації бізнесу, зменшення адміністративних бар'єрів та підтримки малих та середніх підприємств. Це стимулює відкриття нових кафе-кондитерських та підтримує їх діяльність.

Уряд та інші інституції надають фінансову підтримку малим та середнім підприємствам, включаючи кафе-кондитерські. Це може включати кредитування за пільговими умовами, субсидії, гранти та інші фінансові інструменти, які сприяють розвитку та зростанню цих підприємств. Україна активно розвиває гастрономічний туризм та сприяє привабливості країни для гастротуристів. Це стимулює попит на кафе-кондитерські та сприяє їхньому розвитку. Уряд та місцеві органи влади розробляють та впроваджують програми та заходи, спрямовані на підтримку гастротуризму та залучення туристів до міст. Україна має розвинуту систему професійної підготовки в галузі гостинності, включаючи кондитерське мистецтво. Існують спеціалізовані школи, університети та навчальні центри, які надають якісну освіту та тренінги для майстрів кондитерського мистецтва. Крім того, існують об'єднання та асоціації, що підтримують професіоналізм та сприяють обміну досвідом серед фахівців [11].

Сьогодні розвиваються маркетингові ініціативи, спрямовані на підтримку та просування місцевих кафе-кондитерських. Це можуть бути кампанії просування національної кухні, участь у фестивалях та заходах, рекламні програми та інші заходи, які допомагають підвищити відомість та популярність цих закладів. Ці інституційні засади створюють сприятливе середовище для розвитку кафе-кондитерських в містах України. Вони сприяють підтримці та

стимулюванню цієї галузі, сприяючи творчому потенціалу, економічному розвитку та залученню туристів.

Уряд та місцеві органи влади сприяють партнерству між кафе-кондитерськими та структурами громадського сектору, такими як місцеві об'єднання підприємців, гастрономічні асоціації та організації розвитку місцевого бізнесу. Це стимулює обмін досвідом, співпрацю та спільні ініціативи, спрямовані на підвищення якості та просування кафе-кондитерських. Україна визнає значення традиційної кухні та національної спадщини. Існують програми та заходи, спрямовані на збереження та просування унікальних рецептів та традиційних кулінарних технік. Кафе-кондитерські можуть виступати як платформи для популяризації традиційних десертів та страв, що сприяє збереженню культурної спадщини [12].

Сьогодні підтримуються інновації та творчий підхід у галузі кулінарії. Це включає розвиток нових кондитерських технологій, використання інноваційних інгредієнтів та естетичне оформлення страв. Кафе-кондитерські мають можливість експериментувати та пропонувати унікальні десерти, що робить їх привабливими для клієнтів. Україна розвиває освітні програми та підтримку підприємницької культури в галузі гостинності. Це включає навчальні курси, тренінги та консультації з управління кафе-кондитерськими, маркетингу та фінансового планування. Ці ініціативи сприяють розвитку та успішності кафе-кондитерських підприємств.

Ці інституційні засади сприяють розвитку кафе-кондитерських в містах України, створюють сприятливе середовище для їхньої діяльності та сприяють розкриттю творчого потенціалу підприємців у цій галузі. Вони забезпечують підтримку, розвиток та просування кафе-кондитерських як важливого елементу ресторанного господарства міст. Країна активно підтримує співпрацю між кафе-кондитерськими та місцевими постачальниками сировини. Це стимулює використання свіжих та якісних інгредієнтів, сприяє розвитку місцевого сільського господарства та малого бізнесу. Кафе-кондитерські можуть активно співпрацювати з фермерами, виробниками меду, молочних продуктів та інших

місцевих постачальників, що сприяє створенню сталих та екологічно чистих продуктів [13].

Міста з багатою історією та культурою, такі як Київ, Львів, Одеса та інші, привертають велику кількість туристів. Кафе-кондитерські можуть використовувати цей потенціал, пропонуючи туристам унікальні страви та десерти, які відображають місцеву кухню та культурну спадщину.

До війни було організовано різноманітні гастрономічні заходи, такі як фестивалі, конкурси та виставки, що привертають увагу як місцевих жителів, так і туристів. Кафе-кондитерські можуть брати участь у цих заходах, демонструючи свої найкращі вироби, спілкуючись зі споживачами та іншими фахівцями галузі, тим самим сприяючи розвитку себе та гастрономічної сцени в цілому.

Зазначимо, що Україна активно співпрацює з міжнародними організаціями, такими як Європейська асоціація кондитерів, Всесвітня асоціація гостинності та інші. Це відкриває нові можливості для кафе-кондитерських, зокрема, обмін досвідом, участь у міжнародних проектах та програмах, сприяє просуванню української кухні та кондитерського мистецтва на світовій арені [14].

Ці інституційні засади розвитку кафе-кондитерських в Україні сприяють створенню сприятливого середовища для їхнього розвитку, підтримують традиції, творчість та інновації, сприяють залученню туристів та розвитку місцевих економічних структур. Вони грають важливу роль у формуванні гастрономічної сцени міст та впливають на їхню привабливість як туристичних та кулінарних пунктів призначення. Україна підтримує культурне споживання, що включає в себе заохочення відвідування кафе-кондитерських як місць, де можна насолодитись десертами та створити особливу атмосферу. Уряд та місцеві органи влади можуть проводити кампанії та заходи, спрямовані на популяризацію культурного споживання та важливості кафе-кондитерських як частини культурного життя міста.

1.3. Міжнародний досвід розвитку кафе-кондитерських

Міжнародний досвід розвитку кафе-кондитерських може бути важливим джерелом інформації та інсайтів для України. Інші країни мають свої власні підходи та стратегії щодо розвитку цієї галузі, які можуть бути корисними для використання в українському контексті. Вивчення міжнародного досвіду розвитку кафе-кондитерських дозволяє засвоїти кращі практики та ідеї з усього світу та впровадити їх в українські умови. Важливо аналізувати потреби та смакові уподобання місцевих споживачів, враховувати національну культуру та традиції, адаптувати міжнародний досвід до місцевих умов та створювати унікальні та привабливі кафе-кондитерські заклади у містах України [15]. Досвід країн щодо розвитку кафе-кондитерських представлено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Досвід країн щодо розвитку кафе-кондитерських

Країна	Зміст досвіду
Франція	активно розвивають кондитерські школи та навчальні програми, де майстри передають свої знання та навички новому поколінню кондитерів
Італія	акцентують увагу на якості кави, використовують високоякісні інгредієнти та пропонують різноманітність десертів, включаючи традиційні рецепти та сучасні інтерпретації
Японія	використовують креативні підходи до створення десертів, враховуючи не тільки смакові відчуття, але й візуальний аспект
США	розвинуті різноманітні концепції, від класичних до сучасних та експериментальних
Австралія	увага приділяється використанню місцевих та сезонних інгредієнтів для створення унікального смаку та підтримки місцевої економіки.
Німеччина	поширена практика виготовлення власних десертів та хлібобулочних виробів у місцевих кафе-кондитерських
Японія	розробляються унікальні дизайни та форми десертів, що надають їм особливий вигляд та привабливість
Іспанія	акцентуються на збереженні історичної спадщини та рецептів, передаючи цінні традиції наступним поколінням
Швейцарія	відома як країна, де виробляють найвищу якість шоколаду, і це відбивається в десертах, які пропонують місцеві кафе-кондитерські
Швеція	кафе-кондитерські мають особливий акцент на «фіка» – традиційну шведську кавову перерву, під час якої вони подають асортимент свіжих печива, випічки та тортів
Велика Британія	відома своїми класичними десертами, такими як сонячний пиріг, мигдальний торт

Франція відома своєю винятковою кондитерською традицією та культурою. Вони активно розвивають кондитерські школи та навчальні програми, де майстри передають свої знання та навички новому поколінню кондитерів. Французькі кафе-кондитерські підтримують високу якість продукції, використовують традиційні рецепти та надають особливу увагу естетиці та сервісу [16].

Італійські кафе-кондитерські славляться своїми кавовими напоями та десертами. Вони акцентують увагу на якості кави, використовують високоякісні інгредієнти та пропонують різноманітність десертів, включаючи традиційні рецепти та сучасні інтерпретації. Італійські кафе-кондитерські звертають увагу на стиль та дизайн і створюють привабливу атмосферу для споживачів.

Японія відома своїми унікальними технологіями та інноваціями у галузі кулінарії. Японські кафе-кондитерські використовують креативні підходи до створення десертів, враховуючи не тільки смакові відчуття, але й візуальний аспект. Вони експериментують зі складовими, формами та текстурами, що створює незабутні враження для споживачів.

У Сполучених Штатах кафе-кондитерські відіграють важливу роль у гастрономічній культурі. Тут розвинуті різноманітні концепції, від класичних до сучасних та експериментальних. США також активно використовують маркетинг та соціальні медіа для просування та привертання клієнтів до своїх кафе-кондитерських.

Ознайомлення з міжнародним досвідом може надати цінну інформацію та натхнення для розвитку кафе-кондитерських в Україні. Варто дослідити різні підходи, навчальні програми та інноваційні рішення, що успішно застосовуються в інших країнах, та адаптувати їх до українського контексту з метою підвищення якості та привабливості кафе-кондитерських в регіонах України [17].

У Австралії кафе-кондитерські мають широкий асортимент десертів, включаючи традиційні та сучасні варіації. Тут велика увага приділяється

використанню місцевих та сезонних інгредієнтів для створення унікального смаку та підтримки місцевої економіки. Крім того, австралійські кафе-кондитерські активно використовують соціальні медіа та фотографію страв для привертання уваги та популяризації свого бренду.

В Німеччині кафе-кондитерські відіграють важливу роль у їхній культурі та традиціях. Тут поширена практика виготовлення власних десертів та хлібобулочних виробів у місцевих кафе-кондитерських. Крім того, німецькі заклади акцентують увагу на якості та здоровому харчуванні, надаючи перевагу натуральним інгредієнтам та обмежуючи використання штучних добавок [18].

В Японії кафе-кондитерські славляться своєю естетикою та майстерністю виготовлення десертів. Тут розробляються унікальні дизайни та форми десертів, що надають їм особливий вигляд та привабливість. Також в Японії поширена практика використання традиційних інгредієнтів та стилів в кондитерській справі, таких як мача (зелений чай) або мочі (рижкова пастила).

Цей міжнародний досвід розвитку кафе-кондитерських показує різноманітність підходів та інновацій, які можуть вплинути на розвиток цієї галузі в Україні. Він може надати цінні уроки щодо якості продукції, використання місцевих інгредієнтів, естетичного оформлення та ефективного маркетингу. Важливо аналізувати та адаптувати цей досвід до українського контексту з метою підвищення рівня кафе-кондитерських у містах України [19].

Іспанські кафе-кондитерські відомі своїми традиційними десертами, такими як чуррос та пастила. Вони акцентуються на збереженні історичної спадщини та рецептів, передаючи цінні традиції наступним поколінням. Крім того, в Іспанії кафе-кондитерські часто поєднуються з іншими гастрономічними закладами, наприклад, тапас-баром, що створює унікальний досвід для споживачів.

У Швеції кафе-кондитерські мають особливий акцент на «фіка» – традиційну шведську кавову перерву, під час якої вони подають асортимент свіжих печива, випічки та тортів. Шведські заклади звертають увагу на якість

інгредієнтів, простоту та естетику у оформленні десертів, а також на створення затишної та релаксуючої атмосфери.

У Великій Британії кафе-кондитерські мають довгу традицію пекарства та чаю. Вони відомі своїми класичними десертами, такими як сонячний пиріг, мигдальний торт. Британські кафе-кондитерські акцентують увагу на якості та свіжості продукції, а також на традиційних методах виготовлення та рецептах.

Цей міжнародний досвід розвитку кафе-кондитерських демонструє різноманітність та культурну специфіку різних країн у цій галузі. Він може надати ідеї щодо створення унікального концепту та аутентичної атмосфери кафе-кондитерських у містах України, а також стимулювати розробку нових рецептів та технологій виготовлення десертів [20].

Швейцарські кафе-кондитерські славляться своїми чарівними шоколадними виробами. Швейцарія відома як країна, де виробляють найвищу якість шоколаду, і це відбивається в десертах, які пропонують місцеві кафе-кондитерські. Тут можна скуштувати різноманіття шоколадних тортів, печива, трюфелів та інших шоколадних делікатесів, які розкриваються у ніжних смаках та текстурах.

Таким чином, міжнародний досвід розвитку кафе-кондитерських показує великий потенціал для розвитку цієї галузі в Україні. Він надає важливі уроки щодо якості продукції, традиційних рецептів, естетики та створення неповторної атмосфери. Досвід інших країн може слугувати стимулом для українських підприємців та кондитерів у створенні унікальних та успішних кафе-кондитерських закладів.

Наприклад, європейські кафе-кондитерські заклади відрізняються своєю архітектурою, дизайном та внутрішнім оформленням, що надає їм унікальності та розпізнаваності. Також вони активно використовують маркетингові інструменти, такі як рекламні кампанії, програми лояльності та промо-акції, щоб залучити нових клієнтів та зберегти постійну клієнтську базу. США та Японія, пропонують свої власні унікальні підходи до кондитерської галузі. США відомі своїми великими порціями та експериментами зі смаками, в той

час як Японія славиться своїми якісними та стильно оформленими десертами. В обох країнах також використовуються новітні технології, такі як розумні кавоварки та додатки для замовлення їжі, що дозволяє забезпечити високу якість обслуговування та збільшити зручність для клієнтів [21].

У світі також активно розвиваються концепції стійких та екологічних кафе-кондитерських закладів, які пропонують продукцію, виготовлену з місцевих та органічних інгредієнтів, з мінімальним впливом на навколишнє середовище. Ці концепції мають великий потенціал для розвитку в Україні, де все більше людей стають свідомими споживачами та дбають про своє здоров'я та навколишнє середовище.

Міжнародний досвід розвитку кафе-кондитерських закладів свідчить про важливість інновацій, якості продукції та залучення клієнтів. Багато країн виявляють великий інтерес до цього сегмента гастрономічної індустрії і вкладають зусилля у його розвиток.

Успішні кафе-кондитерські заклади у всьому світі намагаються бути унікальними та привабливими для клієнтів. Вони створюють інноваційні та смачні десерти, використовують високоякісні інгредієнти, забезпечують чудовий сервіс та атмосферу. Крім того, вони активно використовують соціальні медіа та онлайн-платформи для просування свого бренду та залучення нових клієнтів [22].

Міжнародний досвід також показує, що взаємодія та співпраця між кафе-кондитерськими закладами може бути корисною для всіх учасників галузі. Обмін знаннями та досвідом, спільні проекти та події сприяють зміцненню галузі в цілому. Важливо також враховувати регіональні особливості та культурні вподобання. Країни мають унікальні традиції та смакові пристрасті, які можна використовувати для створення унікального та аутентичного досвіду у кафе-кондитерських закладах..

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА ФУНКЦІОНУВАННЯ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ ЯК СУЧАСНОГО ТРЕНДУ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

2.1. Методичні підходи дослідження розвитку кафе-кондитерських

Дослідження розвитку кафе-кондитерських може бути проведене за допомогою різних методичних підходів, які дозволяють збирати та аналізувати інформацію для отримання глибокого розуміння ситуації та виявлення факторів, що впливають на розвиток цієї галузі. Проведення систематичного огляду наукових публікацій, книг, журнальних статей та інших джерел, що стосуються кафе-кондитерської галузі. Це дозволяє отримати теоретичну базу та ознайомитися зі здобутками інших дослідників. Збір та аналіз статистичних даних про кафе-кондитерські, таких як кількість закладів, обсяги продажів, кількість працівників, регіональна розподіленість тощо. Це дозволяє виявити тенденції у розвитку галузі [23].

Дослідження розвитку кафе-кондитерських вимагає застосування різноманітних методичних підходів, щоб зрозуміти динаміку ринку, фактори впливу та перспективи розвитку цієї галузі. Нижче перераховано декілька методичних підходів, які можна використовувати при дослідженні розвитку кафе-кондитерських:

- вивчення ринкових тенденцій, зрозуміння попиту та пропозиції на ринку кафе-кондитерських. Це включає аналіз даних щодо кількості та типу кафе-кондитерських, їх розташування, цінову політику, споживчі вподобання та поведінку клієнтів;

- проведення спостережень у кафе-кондитерських закладах, спілкування з власниками, кухарями та персоналом для отримання інсайтів щодо їхньої роботи, проблем, успіхів та викликів, з якими вони зіштовхуються;

- вивчення конкурентного середовища кафе-кондитерських, включаючи ідентифікацію основних конкурентів, їх стратегій, сильних та слабких сторін.

Це допомагає визначити конкурентні переваги та можливості для вдосконалення;

- вивчення фінансової продуктивності кафе-кондитерських, таких як обороти, рентабельність, витрати на сировину та оплату праці. Це дає змогу оцінити ефективність бізнесу та виявити можливості для оптимізації;

- застосування методів маркетингового дослідження, таких як опитування споживачів, фокус-групи, аналіз поведінки споживачів. Це дозволяє зрозуміти потреби та вподобання клієнтів, оцінити ефективність рекламних кампаній та розробити стратегії маркетингу;

- дослідження соціальних та культурних аспектів споживання в кафе-кондитерських, включаючи аналіз змін у споживчих звичках, попиті на страви та десерти, сприйняття брендів та атмосфери [24].

Ці методичні підходи можуть бути використані окремо або в поєднанні, залежно від мети дослідження та доступної інформації. Важливо провести комплексний аналіз, щоб отримати повне розуміння розвитку кафе-кондитерських та визначити ефективні стратегії для підвищення їхньої успішності.

Додаткові методичні підходи, які можна використовувати при дослідженні розвитку кафе-кондитерських, включають:

- організація фокус-груп, де група учасників може обговорювати свої думки, досвід та перспективи щодо кафе-кондитерської галузі. Це дозволяє зібрати багато різноманітних поглядів та взаємодіяти зі спеціалістами з різних сфер;

- метод кейс-студії полягає у вивченні конкретних успішних кафе-кондитерських в інших містах або країнах. Аналізуючи їхні стратегії, маркетингові підходи, управлінські рішення та фактори успіху, можна визначити цінні вивченням та застосувати їх у власному дослідженні [47];

- використання економічних та математичних моделей для прогнозування розвитку кафе-кондитерських галузі. Це дозволяє провести кількісний аналіз та

розрахунки, що допомагають зрозуміти вплив різних факторів на галузь та прогнозувати результати рішень;

- використання системного підходу для вивчення розвитку кафе-кондитерських як складової ресторанного господарства. Це означає дослідження взаємозв'язків та взаємодії між елементами системи, такими як постачальники, персонал, споживачі, маркетингові стратегії та управління;

- використання цих методичних підходів дозволяє отримати більш глибоке розуміння розвитку кафе-кондитерських, виявити тенденції, проблеми та можливості. Комбінація декількох підходів дозволяє отримати комплексну картину та забезпечити обґрунтовані рекомендації для покращення роботи та розвитку кафе-кондитерських закладів [25].

Застосування цих методичних підходів сприятиме комплексному дослідженню розвитку кафе-кондитерських та наданню рекомендацій для їх подальшого розвитку та підвищення ефективності. Важливо адаптувати методи до конкретних умов досліджуваного міста чи регіону. Методичні підходи дослідження розвитку кафе-кондитерських представлено на рис. 1.4.



Рис. 1.4. Методичні підходи дослідження розвитку кафе-кондитерських

Запропоновані методичні підходи можна доповнити ще декількома, які сприяють більш детальному дослідженню розвитку кафе-кондитерських:

- SWOT-аналіз – аналіз сильних і слабких сторін, можливостей та загроз розвитку кафе-кондитерських. Цей підхід допомагає ідентифікувати внутрішні та зовнішні фактори, що впливають на бізнес, і розробити стратегії, які будуть використовуватись для досягнення конкурентної переваги [46];

- консультування та отримання експертної думки від професіоналів у галузі кафе-кондитерського бізнесу. Це можуть бути власники кафе-кондитерських закладів, кухарі, фахівці зі сфери харчової промисловості та інші фахівці;

- вивчення нових тенденцій, технологій та інновацій у кафе-кондитерській галузі. Це включає вивчення нових рецептів, технік готування, дизайну та презентації страв, а також використання нових інгредієнтів та харчових технологій;

- вивчення впливу кафе-кондитерських на навколишнє середовище та впровадження екологічної практики. Це включає аналіз використання енергії, утилізацію відходів, джерела сировини та інші аспекти, спрямовані на зменшення екологічного сліду;

- систематичне спостереження та оцінка діяльності кафе-кондитерських, включаючи аналіз фінансових показників, задоволеності клієнтів, конкурентного середовища та інших важливих факторів. Це допомагає виявити тенденції, прогнозувати зміни та приймати обґрунтовані управлінські рішення [26].

Таким чином, методичні підходи дослідження розвитку кафе-кондитерських закладів допомагають зрозуміти та оцінити фактори, що впливають на їх успішність. Застосування цих підходів дозволяє власникам та управлінцям кафе-кондитерських визначити стратегічні напрямки розвитку, вдосконалити ділові процеси та підвищити конкурентоспроможність свого бізнесу.

2.2. Аналіз розвитку кафе-кондитерських в містах України

Аналіз розвитку кафе-кондитерських у містах України показує, що цей сегмент ринку має потенціал для зростання і приваблює все більше споживачів. Кафе-кондитерські відіграють важливу роль у задоволенні попиту на десерти, випічку та інші солодощі серед населення та є основним сегментом розвитку ресторанного господарства. Аналіз розвитку закладів ресторанного господарства в Україні може охоплювати різні аспекти, такі як кількість закладів, типи закладів, тренди в споживанні, економічна діяльність та інші фактори [27]. Динаміка розвитку закладів ресторанного господарства в Україні представлена на рисунку 2.1.

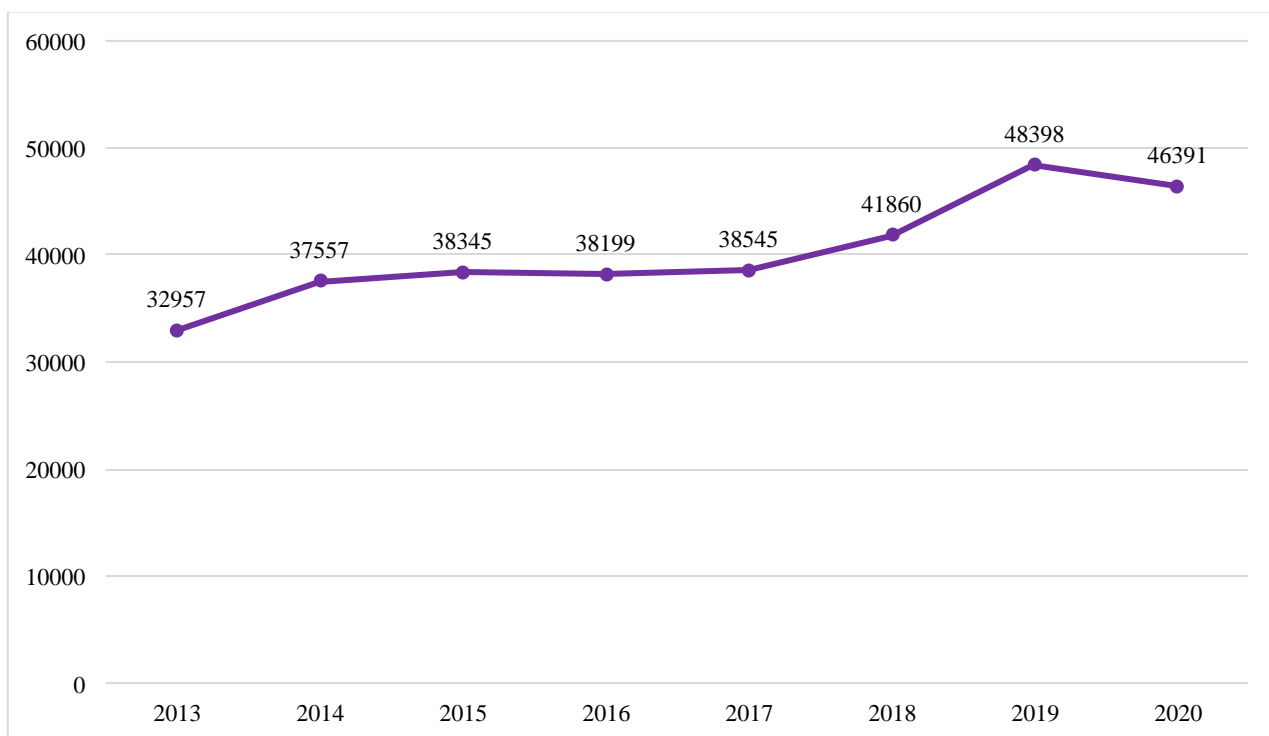


Рис. 2.1. Динаміка розвитку закладів ресторанного господарства в Україні

Таким чином, кількість закладів ресторанного господарства в Україні на кінець 2020 року становила 46391 об'єкт, що на 2007 об'єктів менше ніж в аналогічний період попереднього року. Ресторанне господарство до вторгнення росії в Україну та до поширення пандемії, активно розвивалось.

Одним із основних факторів, що впливають на розвиток кафе-кондитерських, є зміна споживчих уподобань. В Україні спостерігається зростаючий інтерес до якісних і оригінальних кондитерських виробів. Клієнти стають все більш вимогливими щодо якості, смаку і представлення десертів. Це стимулює кафе-кондитерські до постійного вдосконалення своїх продуктів і сервісу. Ще одним фактором, що сприяє розвитку кафе-кондитерських, є зростання культури споживання. Більше людей відвідують кафе з метою проведення часу з друзями або родиною, а також для проведення ділових зустрічей. Кафе-кондитерські надають затишну атмосферу, де клієнти можуть насолоджуватися солодошами та приємно проводити час [28].

Україна також спостерігає зростання туристичного потоку, що відкриває нові можливості для розвитку кафе-кондитерських у містах. Туристи часто шукають місця, де можна спробувати національні десерти та випічку. Це дозволяє кафе-кондитерським привернути нових клієнтів і розширити свою аудиторію. Розташування також відіграє важливу роль у розвитку кафе-кондитерських. Найбільші міста України, такі як Київ, Харків, Львів та Одеса, мають більшу концентрацію кафе-кондитерських заведень. Це пов'язано з наявністю великої кількості потенційних клієнтів та більш розвинутою інфраструктурою. Проте, можна спостерігати тенденцію до зростання кафе-кондитерських і в менших містах, де вони стають популярними місцями для відпочинку та насолоди з десертами. Також варто зазначити, що з розвитком технологій збільшується роль онлайн-продажів та доставки десертів. Багато кафе-кондитерських пропонують можливість замовлення через інтернет і доставку до дверей клієнта. Це дозволяє досягти більшої аудиторії і задовольнити потреби клієнтів, які бажають насолоджуватися солодошами в зручний для них спосіб [29].

Загалом, аналіз розвитку кафе-кондитерських у містах України свідчить про позитивні тенденції і перспективи для цього сегменту ринку. Зростання споживчого попиту, зміна уподобань клієнтів, зростання туризму та

використання сучасних технологій сприяють розвитку кафе-кондитерських і створюють нові можливості для бізнесу в цій галузі [45].

Аналіз розвитку кафе-кондитерських в містах України в довоєнний час, показував зростання популярності цього сегменту гастрономічної індустрії. За останні кілька років спостерігалось збільшення кількості кафе-кондитерських у багатьох містах України, зокрема в крупних метрополіях, таких як Київ, Харків, Одеса та Львів. Цей розвиток можна пояснити декількома факторами. По-перше, зростає попит на високоякісні кондитерські вироби серед населення. Сучасні споживачі все більше цінують якість продукції та шукають нові смакові враження. По-друге, кафе-кондитерські стали популярними місцями для проведення зустрічей, ділових зустрічей та відпочинку. Їхні атмосфера та дизайн створюють затишок і залучають клієнтів, які шукають місця з особливою атмосферою для спілкування та насолоди кондитерськими виробами[30].

Розвитку кафе-кондитерських сприяють соціальні мережі та онлайн-платформи, які дозволяють споживачам ділитися фотографіями їжі та рекомендаціями щодо місць для відвідування. Це рекламує кафе-кондитерські і привертає нових клієнтів. Однак, варто відзначити, що конкуренція в цьому сегменті також значно зростає. Багато підприємців бачать перспективи в галузі кафе-кондитерських і відкривають свої заклади. Це означає, що кафе-кондитерським потрібно постійно працювати над удосконаленням якості продукції, інноваціями в меню та обслуговуванні, а також залучати увагу клієнтів за допомогою маркетингових стратегій. У майбутньому можна очікувати подальший розвиток кафе-кондитерських в містах України. Збільшення споживчого попиту на якісні кондитерські вироби, росту туризму та приїзду іноземних гостей можуть стати додатковими стимулами для розвитку цієї галузі. Водночас, важливо зберігати високу якість продукції та індивідуальний підхід до клієнтів, щоб забезпечити стабільний успіх та конкурентоспроможність кафе-кондитерських у майбутньому.

2.3. Розвиток кафе-кондитерських в місті Луцьк

Розвиток кафе-кондитерських закладів в містах України є одним із важливих напрямків ресторанного господарства. Кафе-кондитерські заклади відіграють значну роль у задоволенні потреб населення в якісних десертах, свіжоприготовленій випічці та кавових напоях. Останні роки спостерігаються тенденція до зростання популярності кафе-кондитерських в Україні. Це пов'язано зі зміною споживацьких пріоритетів, підвищенням рівня життя, змінами у культурі харчування та попиту на вишукані десерти та кавові напої.

Однією з ключових тенденцій розвитку кафе-кондитерських закладів є розширення асортименту та впровадження нових технологій. Кафе-кондитерські заклади стараються задовольнити різноманітні смакові переваги клієнтів, пропонуючи широкий вибір десертів, тортів, печива, карамелі, шоколаду та інших солодощів. Водночас, розвиток нових технологій у сфері випічки та приготування дозволяє підвищити якість продукції, зберегти свіжість та підкреслити унікальний смак [31].

Ще однією важливою тенденцією є зростання популярності концепційних кафе-кондитерських закладів. Концептуальні кафе-кондитерські відрізняються своїм унікальним дизайном, атмосферою та особливим підходом до сервісу. Вони створюють спеціальну атмосферу, де клієнти можуть не лише насолоджуватися смачною випічкою, але й проводити час у затишному середовищі. Також варто зазначити зростання популярності кавових закладів, які сполучають в собі функції кафе та кондитерських. Кавові заклади пропонують широкий вибір кавових напоїв, а також супровідні десерти та випічку. Це створює зручні умови для клієнтів, які шукають місце для відпочинку та насолоди.

Розвиток кафе-кондитерських у місті Луцьк, як і в багатьох інших містах України, є помітною тенденцією в гастрономічній індустрії. Луцьк є адміністративним центром Волинської області та відомий своєю багатою історією та культурою. SWOT-аналіз розвитку кафе-кондитерських в м. Луцьк,

як сучасного тренду розвитку закладів ресторанного господарства представлена в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

SWOT-аналіз розвитку кафе-кондитерських в м. Луцьк, як сучасного тренду розвитку закладів ресторанного господарства

Сильні сторони	Слабкі сторони
<p>Значна кількість закладів у місті. Вигідне економіко-географічне розташування міста. Наявність етнографічної різноманітності та особливостей розвитку гастрономії. Підготовка професійних кадрів в ресторанній діяльності. Функціонування системи навчальних закладів, які здійснюють підготовку фахівців ресторанної справи. Популяризація національної кухні та нових трендів кондитерської діяльності.</p>	<p>Недосконалість законодавства України, що регулює ресторанну діяльність. Незначна підтримка індустрії гостинності державою (малого та середнього бізнесу). Відсутність чіткої стратегії розвитку ресторанних закладів регіону. Ускладнення дозвільно-погоджувальних процедур ресторанної діяльності. Недостатній рівень культури харчування. Зубожіння населення, потенційних споживачів послуг. Незадовільний стан інфраструктури в місті та області.</p>
Можливості	Загрози
<p>Підвищення рівня інноваційного розвитку ресторанних закладів. Об'єднання закладів в кластери, альянси. Використання інтернет-ресурсів для рекламування послуг та продуктів. Організація тренінгів і семінарів. Підвищення рівня якості послуг. Формування чітких правил та норм поведінки надавачів послуг. Розробка концептуального стандарту якості продукції та послуг в м. Луцьк</p>	<p>Продовження військової агресії росії. Поширення пандемії та карантинні заходи. Складна економіко-політична ситуація. Незначна кількість унікальних пропозицій. Незадовільний рівень інформаційно-рекламного забезпечення. Недостатність професійного досвіду працівників кафе-кондитерських. Відсутність єдиної системи стандартизації Занепад значної кількості суб'єктів. Поширення тіньового бізнесу.</p>

Зростаюча популярність кафе-кондитерських у Луцьку може бути пов'язана з кількома факторами. По-перше, зміна споживацьких пріоритетів населення. Сучасні люди все більше цінують якість харчування та дотримання здорового способу життя. Кафе-кондитерські пропонують асортимент високоякісних кондитерських виробів, які часто виготовляються з натуральних інгредієнтів. Це приваблює клієнтів, які бажають насолоджуватися смачною та здоровою їжею [44].

По-друге, кафе-кондитерські в Луцьку стають популярними місцями для зустрічей з друзями, родиною та колегами. Вони надають затишну атмосферу,

стильний дизайн і можливість провести час у комфортній обстановці. Крім того, багато кафе-кондитерських пропонують широкий вибір напоїв, включаючи каву та чай, що додає ще більше привабливості для відвідувачів [32].

На ринку кафе-кондитерських міста Луцьк, сьогодні діє ряд компаній, які надають різноманітні послуги та створюють смачну продукцію. Більшість Луцьких досліджуваних закладів пропонують повносервісне обслуговування. Найпопулярніші кафе-кондитерські міста Луцьк станом на 2023 рік представлено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Найпопулярніші кафе-кондитерські міста Луцьк

Кафе-кондитерська	Адреса	Характеристика
«Старе Місто»	Драгоманова, 11	Кав'ярня-кондитерія. Працюють «особливі» офіціанти. Їх девіз: «Ми такі ж як і всі. Ми хочемо жити звичайним життям»
«Deserterie»	Рівненська, 25	Кондитерська. Асортимент: крафтова випічка, сінабони, бріощ, панеттоне, крафін, чізкейків.
«Шарлотка»	Богдана Хмельницького, 8	Сімейна кав'ярня-кондитерська. Дозвілля для малят від 3 років, майстер-класи з кулінарного мистецтва для дітей від 8 років, послуги з організації дитячих свят, вечірок і Днів народжень.
«Львівська майстерня шоколаду»	Волі, 15	Кав'ярня-крамниця. Продаж і доставка кондитерських виробів та шоколадних десертів, проведення майстер-класів з виготовлення цукерок.
«Золотий дукат»	Крилова, 11а	Кав'ярня. Девіз кав'ярні: «Кава – не просто напій, а запорука гарного настрою та затишного ранку». «Золотий дукат» пропонує каву з різних куточків світу.
«М'ята»	Гордіюк, 34а	Мережева кав'ярня. Особливий інтер'єр, кавові напої та десерти.
«Кавоманія»	Шевченка, 40	Магазин-кав'ярня. Свіжозмелена та свіжозварена кава.
«Не Про Хліб»	Волі, 9	Кав'ярня. Страви, десерти, напої, доставка їжі, випічка власного виробництва, кейтеринг, виготовлення на замовлення кондитерських виробів, тортів, кенді-барів, випічки, проведення майстер-класів.
«Kava Avenue»	Винниченка, 25	Кав'ярня. Бургери, десерти та напої, продаж кави на вагу.
«Aroma kava»	Соборності, 43	Кав'ярня. Кавові напої та десерти.
«Pur Pur»	Яровиця, 17	Ланч-кафе. Сніданки, десерти та напої, кейтеринг, торти на замовлення, подарункові коробочки з цукерками ручної роботи.
«Капучіно»	Огієнка, 2а	Кав'ярня-кондитерська. Десерти та напої. Продаж тортів та інших солодоців власного виробництва.
«Happy bakery»	Кравчука, 48а	Майстерня живого хліба. Виготовлення та продаж хлібобулочних виробів, десерти та напої, доставка їжі.

Так, аналіз ринку кафе-кондитерські міста Луцьк засвідчив, що таких закладів є доволі багато, найпопулярнішими з них є: «Старе Місто», «Deserterie», «Шарлотка», «Львівська майстерня шоколаду», «Золотий дукат», «М'ята», «Кавоманія», «Не Про Хліб», «Kava Avenue», «Aroma kava», «Pur Pur», «Капучіно», «Happy bakery» [33].

Також слід зазначити, що соціальні медіа та онлайн-платформи, такі як Instagram та Facebook, грають важливу роль у популяризації кафе-кондитерських. Фотографії страв, огляди та рекомендації користувачів привертають увагу та стимулюють нових клієнтів відвідувати ці заклади.

Незважаючи на позитивні тенденції, конкуренція в галузі кафе-кондитерських у Луцьку також зростає. Це стимулює підприємців шукати нові шляхи розвитку, які можуть включати інноваційні меню, оригінальний дизайн і використання локальних інгредієнтів.

У майбутньому можна очікувати подальший розвиток кафе-кондитерських у Луцьку. Збільшення туристичного потоку, росту громадської свідомості про здорове харчування та популярність культури кави можуть стати додатковими факторами, що сприяють цьому розвитку. Однак, успішні кафе-кондитерські повинні продовжувати працювати над покращенням якості продукції, інноваціями та рекламними стратегіями, щоб привертати і утримувати клієнтів [34].

Таким чином, розвиток кафе-кондитерських закладів в містах України сприяє розширенню культурного простору, створенню нових робочих місць, задоволенню гастрономічних потреб населення та розвитку галузі ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 3. НАПРЯМИ ПІДВИЩЕННЯ РОЗВИТКУ КАФЕ- КОНДИТЕРСЬКИХ

Розвиток кафе-кондитерських закладів є актуальною темою в гастрономічній індустрії, особливо в контексті змінюючі вимог та смакових пріоритетів споживачів. У зусиллях залишатися конкурентоспроможними та відповідати потребам сучасного ринку, кафе-кондитерським закладам необхідно постійно шукати нові напрями для підвищення свого розвитку та привабливості для клієнтів. Кожен з напрямів має великий потенціал у покращенні якості продукції, збільшенні клієнтської бази та збалансованому економічному росту. Для кожного закладу варто зважити на визначені напрями і вибрати ті, які найкраще відповідають його унікальним характеристикам та цілям [35].

Напрями підвищення розвитку кафе-кондитерських закладів включають широкий спектр стратегій та заходів, що спрямовані на поліпшення їхньої конкурентоспроможності і забезпечення стабільного росту. Ось кілька ключових напрямів:

- інноваційне меню. Розробка та впровадження інноваційного меню є важливим кроком для привернення уваги клієнтів. Включення нових, унікальних та сезонних страв, експерименти зі смаками та інгредієнтами можуть зробити кафе-кондитерський заклад більш привабливим та цікавим для клієнтів;

- розширення асортименту. Розширення асортименту продукції може підвищити привабливість кафе-кондитерського закладу. Наприклад, додавання безлактозних, безглютенних або веганських варіантів до меню може привернути нових клієнтів з особливими дієтологічними потребами;

- фокус на якість. Якість продукції та обслуговування є критичними факторами для розвитку кафе-кондитерського закладу. Постійний контроль якості, використання високоякісних інгредієнтів та навчання персоналу можуть допомогти підтримувати високий стандарт якості;

- вдосконалення обслуговування. Велика увага має бути приділена якості обслуговування. Швидке, ввічливе та професійне обслуговування може створити позитивний досвід для клієнтів і забезпечити повторні відвідини [43];

- розвиток онлайн-присутності. Використання соціальних медіа, веб-сайту та інших онлайн-каналів може допомогти привернути нових клієнтів і підтримувати зв'язок зі старими. Розроблення привабливої веб-сторінки з фотографіями страв, відгуками клієнтів і можливістю замовлення онлайн може значно покращити доступність і зручність для клієнтів;

- співпраця з іншими бізнесами. Встановлення партнерських відносин з іншими бізнесами, такими як кав'ярні, ресторани або фермерські ринки, може сприяти взаємовигідному співробітництву, спільним маркетинговим акціям та збільшенню потоку клієнтів;

- впровадження технологій. Використання сучасних технологій, таких як POS-системи, онлайн-замовлення та доставка, може покращити ефективність роботи кафе-кондитерського закладу, забезпечити зручність для клієнтів та підвищити його конкурентоспроможність [36].

Зазначені напрями підвищення розвитку кафе-кондитерських можуть сприяти залученню нових клієнтів, збільшенню задоволеності наявних клієнтів та створенню конкурентної переваги на ринку. Кожен кафе-кондитерський заклад може залежно від своїх особливостей вибрати ті напрями, які найбільше відповідають його бізнес-стратегії та цілям.

Проведене дослідження дозволило нам сформуванати алгоритм підвищення рівня якості кафе-кондитерських, що відображено в таблиці 3.1.

Запропонований алгоритм дій щодо підвищення якості продукції та послуг в кафе-кондитерських має великий потенціал для поліпшення досвіду клієнтів і стимулювання зростання бізнесу. Цей алгоритм включає кілька ключових кроків, які орієнтовані на забезпечення високої якості продукції та послуг. Перш за все, відведення достатнього часу на дослідження та аналіз потреб та очікувань клієнтів є невід'ємною частиною успішного алгоритму. Розуміння того, що саме цінує клієнт, що його задовольняє і які аспекти можуть

бути поліпшені, дозволяє кафе-кондитерській зосередитись на пріоритетах та розробити стратегії для їх задоволення. Другим кроком є наголос на якості інгредієнтів та продуктів, що використовуються в кафе-кондитерських. Використання свіжих, якісних та стабільних інгредієнтів гарантує високу якість кулінарної продукції та надає конкурентну перевагу. Третій крок полягає у забезпеченні належного навчання та підготовки персоналу. Професійна команда, яка розуміє важливість дотримання стандартів якості та надає велику увагу деталям, забезпечує бездоганний сервіс та задоволення клієнтів. Постійне навчання персоналу дозволяє впроваджувати нові техніки та тенденції у галузі кондитерського мистецтва, що сприяє постійному удосконаленню продукції [37].

Таблиця 3.1

Алгоритм дій щодо підвищення якості продукції та послуг кафе-кондитерських

етапи	назва пропозиції	зміст пропозиції
дослідження та аналіз потреб та очікувань клієнтів		
1	дослідження профілю споживача	Застосування різних методів дослідження (опитування, інтерв'ювання, аналіз ринку тощо)
2	стандартизація роботи персоналу кафе-кондитерських	детальний опис дій персоналу в стандартних та нестандартних ситуацій, з визначенням чітких часових норм та правил поведінки.
якість інгредієнтів та продуктів		
3	контроль якості послуг	контроль є дієвим засобом визначення слабких місць та інструментом підвищення рівня якості послуг; поширеним є метод «Таємний гість», коли інспектор в ролі звичайного клієнта відвідує кафе-кондитерську та оцінює роботу персоналу, якість продукції та послуг, швидкість обслуговування
4	якість процесу виконання стандартів обслуговування	доцільно переконати персонал, що якість обслуговування – це необхідно та потрібно закладу; забезпечувати людям гідний сервіс є модно, сучасно та приємно.
належного навчання та підготовки персоналу		
5	навчання, перепідготовка та підвищення кваліфікації персоналу	персонал повинен знати структуру кафе-кондитерських, асортимент пропозиції та правила роботи з клієнтом; тренінги та семінари для персоналу кафе-кондитерських потрібно проводити систематично.
6	система мотивації щодо формування та надання якісних послуг	мотивований персонал здатен зробити більше, тому, доцільно використовувати інструменти матеріального та нематеріального стимулювання працівників та співставляти ефективність їх роботи з винагородою

Окрім зазначених етапів підвищення якості продукції та послуг, для ефективного їх розвитку доцільно розвивати додаткові послуги. Кафе-кондитерські можуть розглядати можливість надання додаткових послуг, які розширяють їхню привабливість для клієнтів. Наприклад, організація тематичних вечірок, проведення майстер-класів з приготування десертів, обслуговування на закритих заходах або кейтерингові послуги можуть додатково залучити клієнтів та збільшити прибуток. З огляду на зростаючу свідомість про екологічні питання, кафе-кондитерські можуть впроваджувати екологічні практики. Використання екологічно чистих інгредієнтів, відходів упаковки та утилізації, застосування енергоефективних технологій можуть привернути клієнтів, які цінують стійкий розвиток і навколишнє середовище [38].

Співпраця з місцевими постачальниками сировини та інгредієнтів може сприяти створенню взаємовигідних угод і сприяти розвитку місцевої економіки. Це також дозволяє кафе-кондитерському закладу отримувати свіжі і якісні продукти, що позитивно впливає на якість страв і задоволення клієнтів. Застосування маркетингових стратегій, таких як рекламні кампанії, участь у місцевих заходах, співпраця з впливовими блогерами або організація спеціальних пропозицій і знижок, може допомогти привернути нових клієнтів і збільшити свідомість про кафе-кондитерський заклад.

Якісний сервіс і професійне обслуговування залежать від навичок та знань персоналу. Інвестування у навчання та розвиток персоналу, організація тренінгів з кулінарії, обслуговування клієнтів та ефективного менеджменту може покращити якість обслуговування і забезпечити задоволення клієнтів. Ці напрями підвищення розвитку кафе-кондитерських можуть сприяти їхньому успішному функціонуванню, залученню нових клієнтів, збільшенню задоволеності наявних клієнтів та зміцненню конкурентних позицій на ринку. Кожен кафе-кондитерський заклад повинен вибрати ті напрями, які найкраще відповідають його бізнес-моделі, цілям та потребам клієнтів [39].

Кафе-кондитерські можуть розглядати можливості розширення свого асортименту продукції. Наприклад, включення в меню нових видів десертів,

веганських або безглютенових варіантів, сезонних пропозицій або страв, які відповідають специфічним діетам або потребам клієнтів. Розширення асортименту може привернути нових клієнтів і збільшити задоволення вже існуючих. Зосередження на якості і унікальності продукції може стати ключовим фактором, який відрізнятиме кафе-кондитерський заклад від конкурентів. Використання натуральних інгредієнтів високої якості, ручна робота, унікальні рецепти або особливі кулінарні техніки можуть привернути шанувальників доброї їжі та гурманів [40].

У разі успішного розвитку і встановлення бренду, кафе-кондитерські можуть розглядати можливість експансії шляхом відкриття нових філій або встановлення франчайзингових відносин. Це дозволить розширити географічну присутність та збільшити вплив на ринку. Використання сучасних технологій в управлінні кафе-кондитерським закладом може покращити ефективність процесів, зменшити витрати та полегшити взаємодію з клієнтами. Наприклад, використання програмного забезпечення для управління складом, замовленнями та фінансами, розробка онлайн-платформи для замовлення і доставки, або використання соціальних медіа для маркетингу і просування.

Рекомендована структура уніфікованої програми розвитку кафе-кондитерських представлено в таблиці 3.2.

Розширення присутності кафе-кондитерського закладу в онлайн-середовищі може відкрити нові можливості для залучення клієнтів. Створення веб-сайту з описом меню, фотографіями страв та відгуками клієнтів, активна присутність у соціальних медіа, а також можливість онлайн-замовлення і доставки можуть збільшити доступність і зручність для клієнтів.

Кафе-кондитерські можуть розглядати можливість співпраці з іншими галузями, що можуть посилити їх привабливість для клієнтів. Наприклад, співпраця зі студіями фотографії для проведення фотосесій у кафе, організація спільних подій з культурними установами або співпраця з місцевими магазинами для створення пакетних пропозицій можуть привернути нову аудиторію [43].

Таблиця 3.2

Рекомендована структура уніфікованої програми розвитку кафе-кондитерських

Розділ	Назва розділу програми
Вступ	Перегляд або уточнення мети та завдань розвитку кафе-кондитерських
Розділ 1	Аналіз стану і напрямів розвитку чи реорганізації кафе-кондитерських
Розділ 2	Стратегічні пріоритети розвитку кафе-кондитерських
Розділ 3	Перспективи розвитку кафе-кондитерських
3.1	Оптимізація структури кафе-кондитерських
3.2	Оптимізація територіального розміщення кафе-кондитерських
3.3	Пріоритети розвитку основних типів кафе-кондитерських
3.4	Розвиток соціально-відповідального бізнесу
Розділ 4	Вдосконалення організаційно-економічних механізмів функціонування кафе-кондитерських та підвищення їх конкурентоспроможності і рівня якості
4.1	Нові форми, якість та культура обслуговування в кафе-кондитерських
4.2	Кадрове забезпечення реалізації програми
4.3	Розвиток бізнес-планування в структурах кафе-кондитерських
4.4	Політика інноваційного та інвестиційного розвитку кафе-кондитерських
4.5	Перспективи розвитку комунікації структурних одиниць кафе-кондитерських
4.6	Конкурентна політика основних типів кафе-кондитерських
4.7	Підвищення соціально-економічної ефективності функціонування кафе-кондитерських
Розділ 5	Виникаючі ризики і загрози
5.1	Ризики на різних етапах реалізації програми
5.2	Загрози внутрішні та зовнішні
Розділ 6	Основні етапи реалізації програми (з зазначенням термінів, виконавців та критеріїв контролю)
Розділ 7	Очікувані результати (параметричні показники за етапами реалізації програми) У вигляді підвищення рівня розвитку кафе-кондитерських.

Систематичний аналіз думок і зворотного зв'язку від клієнтів може допомогти кафе-кондитерським закладам покращити якість обслуговування і відповідати на потреби клієнтів. Регулярні опитування клієнтів, відстеження відгуків у соціальних медіа, а також аналіз показників задоволеності клієнтів можуть допомогти виявити слабкі місця та здійснити вдосконалення [42].

Активна участь у громадських ініціативах може сприяти підвищенню репутації кафе-кондитерського закладу та створенню позитивного іміджу. Підтримка місцевих заходів, благодійність, екологічно свідомі політика або співпраця з місцевими фермерами та виробниками можуть залучити увагу споживачів і підсилити зв'язок зі спільнотою.

Створення програм лояльності для постійних клієнтів може сприяти збереженню і залученню нових клієнтів. Наприклад, накопичування балів за

покупки, спеціальні знижки або привілеї для учасників програми можуть стимулювати повторні відвідування та збільшити лояльність клієнтів.

Важливим елементом розвитку кафе-кондитерського закладу є створення сильного бренду. Це можна досягти шляхом розробки унікального стилю, логотипу, дизайну і атмосфери закладу, що відповідають цільовій аудиторії. Використання специфічних елементів інтер'єру, упаковки, рекламних матеріалів та ідентифікаційних знаків може зробити кафе-кондитерський заклад впізнаваним і привабливим для клієнтів [41].

Ці напрями підвищення розвитку кафе-кондитерських можуть сприяти їхньому росту, конкурентоспроможності та задоволенню потреб клієнтів. Комбінація різних стратегій і підходів може бути ефективною для досягнення успіху в цій галузі.

Ці напрями підвищення розвитку кафе-кондитерських можуть допомогти зміцнити їхню позицію на ринку, залучити нових клієнтів і забезпечити стабільний розвиток. Варто враховувати специфіку конкретного закладу та потреби цільової аудиторії при виборі стратегій і підходів.

ВИСНОВКИ

За результатами проведених досліджень в кваліфікаційній роботі бакалавра, можна сформулювати такі висновки:

1. Кафе-кондитерські мають значення в розвитку ресторанного господарства, привертаючи клієнтів, сприяючи творчому потенціалу, стимулюючи економічний розвиток та зберігаючи кулінарну спадщину. Вони формують гастрономічну карту міст та регіонів, створюють ряд переваг для мешканців регіонів, туристів та бізнесу. Такі заклади стимулюють інновації, зберігають та популяризують кулінарну спадщину, привертають туристів, сприяють підтримці місцевих виробників та спільноти, створюють багато переваг для міста як з економічної, культурної, соціальної, так і гастрономічної перспективи..

2. Інституційні засади розвитку кафе-кондитерських в Україні сприяють створенню сприятливого середовища для їхнього розвитку, підтримують традиції, творчість та інновації, сприяють залученню туристів та розвитку місцевих економічних структур. Вони грають важливу роль у формуванні гастрономічної сцени міст та впливають на їхню привабливість як туристичних та кулінарних пунктів призначення. Україна підтримує культурне споживання, що включає в себе заохочення відвідування кафе-кондитерських як місць, де можна насолодитись десертами та створити особливу атмосферу. Уряд та місцеві органи влади можуть проводити кампанії та заходи, спрямовані на популяризацію культурного споживання та важливості кафе-кондитерських як частини культурного життя міст та регіонів.

3. Успішні кафе-кондитерські заклади у всьому світі намагаються бути унікальними та привабливими для клієнтів. Вони створюють інноваційні та смачні десерти, використовують високоякісні інгредієнти, забезпечують чудовий сервіс та атмосферу. Крім того, вони активно використовують соціальні медіа та онлайн-платформи для просування свого бренду та залучення нових клієнтів. У світі також активно розвиваються концепції

стійких та екологічних кафе-кондитерських закладів, які пропонують продукцію, виготовлену з місцевих та органічних інгредієнтів, з мінімальним впливом на навколишнє середовище. Ці концепції мають великий потенціал для розвитку в Україні, де все більше людей стають свідомими споживачами та дбають про своє здоров'я та навколишнє середовище

4. Аналіз розвитку кафе-кондитерських в містах України в довоєнний час, показував тенденцію до зростання популярності цього сегменту гастрономічної індустрії. За останні кілька років спостерігалось збільшення кількості кафе-кондитерських у багатьох містах України, зокрема в крупних метрополіях, таких як Київ, Харків, Одеса та Львів. Цей розвиток можна пояснити декількома факторами. По-перше, зростає попит на високоякісні кондитерські вироби серед населення. Сучасні споживачі все більше цінують якість продукції та шукають нові смакові враження. По-друге, кафе-кондитерські стали популярними місцями для проведення зустрічей, ділових зустрічей та відпочинку. Їхні атмосфера та дизайн створюють затишок і залучають клієнтів, які шукають місця з особливою атмосферою для спілкування та насолоди кондитерськими виробами..

5. Розвиток кафе-кондитерських у місті Луцьк, як і в багатьох інших містах України, є помітною тенденцією в гастрономічній індустрії. Луцьк є адміністративним центром Волинської області та відомий своєю багатою історією та культурою. На ринку кафе-кондитерських міста Луцьк, сьогодні діє ряд компаній, які надають різноманітні послуги та створюють смачну продукцію. Більшість Луцьких досліджуваних закладів пропонують повносервісне обслуговування. Так, аналіз ринку кафе-кондитерські міста Луцьк засвідчив, що таких закладів є доволі багато, найпопулярнішими з них є: «Старе Місто», «Deserterie», «Шарлотка», «Львівська майстерня шоколаду», «Золотий дукат», «М'ята», «Кавоманія», «Не Про Хліб», «Kava Avenue», «Aroma kava», «Pur Pur», «Капучіно», «Happy bakery».

6. Запропонований алгоритм дій щодо підвищення якості продукції та послуг в кафе-кондитерських має великий потенціал для поліпшення досвіду

клієнтів і стимулювання зростання бізнесу. Цей алгоритм включає кілька ключових кроків, які орієнтовані на забезпечення високої якості продукції та послуг. Перш за все, відведення достатнього часу на дослідження та аналіз потреб та очікувань клієнтів є невід'ємною частиною успішного алгоритму. Розуміння того, що саме цінує клієнт, що його задовольняє і які аспекти можуть бути поліпшені, дозволяє кафе-кондитерській зосередитись на пріоритетах та розробити стратегії для їх задоволення. Другим кроком є наголос на якості інгредієнтів та продуктів, що використовуються в кафе-кондитерських. Використання свіжих, якісних та стабільних інгредієнтів гарантує високу якість кулінарної продукції та надає конкурентну перевагу. Третій крок полягає у забезпеченні належного навчання та підготовки персоналу. Професійна команда, яка розуміє важливість дотримання стандартів якості та надає велику увагу деталям, забезпечує бездоганний сервіс та задоволення клієнтів. Постійне навчання персоналу дозволяє впроваджувати нові техніки та тенденції у галузі кондитерського мистецтва, що сприяє постійному удосконаленню продукції.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Балацька Н.Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип 42. С. 117-122. URL: <https://doi.org/10.32843/infrastruct42-20> (дата звернення: 09.04.2021).
2. Берницька Д.І. Стратегічний аналіз зовнішнього середовища підприємства методом PEST/STEP аналізу. Економічний аналіз: зб. наук. праць каф. екон. Аналізу Терноп. нац. екон. ун-ту. 2012. Вип. 11. Ч. 2. С. 41-45.
3. Борисова О.В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*: зб. наук. пр.: у 2-х ч. Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків, 2019. Вип. 1(15), ч. 2. С. 331-338.
4. Борисова О.В. Інноваційний потенціал підприємств ресторанного господарства та ефективність його використання. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. м. Харків. 2019 р. Ч.1. С.237-238. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/borysova.htm
5. Воловельська І. В. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні. *Вісник економіки*. 2021. № 55.– С. 115–118.
6. Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/ginda.htm.
7. Гросул В.А. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та Харківській області. *Науковий вісник Ужгородського університету*. 2017, № 1(49) Т.1. С. 143-149.
8. Гура О.Л. Підприємницька діяльність у сфері ресторанного господарства. *Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії*. Випуск 2-1 (08) 2017. С. 97-100.
9. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація

10. Давидова О. Індустрія гостинності у контексті проведення Євро 2012. *Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Сергія економіка*. 2011. № 12. С. 44-48.
11. Діяльність суб'єктів великого, середнього, малого та мікропідприємництва. Статистичний збірник за 2020 р. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
12. Домінська О.Я., Батьковець Н.О. Сучасний стан та інноваційні процеси розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету*. Економічні науки. 2017. Вип. 52. С. 39-41. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_ekon_2017_52_8
13. Домінська О.Я. Сучасний стан та інноваційні процеси розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету*. Економічні науки. 2017. Вип. 52. С. 39-41. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_ekon_2017_52_8
14. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. [Чинний від 2004–07–01]. К. : Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.
15. Кравченко О.М. Використання показників кількості відвідувачів і товарообороту для оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. *Економіка: реалії часу*. Одеса: СПД Побута М.І. 2014. № 4 (14). - С. 121 - 127.
16. Кононенко Т. П. Сучасний кейтеринг та обладнання. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі* : зб. наук. пр. Харків : ХДУХТ, 2006. Вип. 2 (4). С. 264 270.
17. Лепетюха Н.В. Оцінка впливу факторів зовнішнього середовища на діяльність підприємства харчової промисловості. Глобальні та національні проблеми економіки. Вип. 14. 2016. С. 413-417.
18. Літванова М. Тренди розвитку кафе-кондитерських та драйвери зростання бізнесу. <https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream.pdf>

19. Мальська М.П., Гришук А.М. Впровадження зарубіжного досвіду управління стратегічним розвитком туризму: можливості та перспективи. Економічний журнал: Наук. журнал. Інститут соціальної трансформації. 2015. № 155 (11-12) . С. 78-81.
20. Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2018. 300 с.
21. Ратова З. Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи. URL: <http://intkonf.org/ratova-zt-popelyar-avorganizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-v-umovah-ekonomichnoyi-krizi>
22. Онищук Н.В. Розвиток індустрії гостинності в Україні та світі. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2019. № 4 (21). 297-304.
23. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Підручник для вищих навчальних закладів. За загальною редакцією П'ятницької Н.О. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
24. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 01.04.2023).
25. Офіційний сайт Головного управління статистики у Волинській області. URL: <http://www.lutsk.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 01.04.2023).
26. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації (UNWTO World Tourism Organization). URL: <http://www.world-tourism.org> (дата звернення: 01.05.2023).
27. Офіційний сайт Національної туристичної організації. URL: <https://ntoukraine.org> (дата звернення: 21.04.2023).
28. Офіційний сайт ГО «Асоціація індустрії гостинності. URL: <https://aigu.org.ua/>. (дата звернення: 05.03.2023).
29. Офіційна сторінка Порталу «Zruchno.Travel». URL: <https://zruchno.travel/News/New/3101?lang=ua> (дата звернення: 01.05.2023).
30. Офіційний сайт «МакДональдз». URL: <https://corporate.mcdonalds.com/corpmcd.html> (дата звернення: 01.04.2023).

31. Обзор закладів швидкого харчування. URL: <https://www.food-service.com.ua/fast-fud-fast-fudu-rozn:-obzor-restoranov-bystrogo-pitaniya-il19>
32. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства [затверджені Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. – № 219] URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/>
33. Пандемія COVID-19 та її наслідки в сфері туризму в Україні (Оновлення до документу «Дорожня карта конкурентоспроможного розвитку сфери туризму в Україні»). URL <http://www.ntoukraine.org/assets/files/EBRD-COVID19-Report-UKR.pdf>.
34. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі [колективна монографія], за науковою ред. проф. Волошина І.М., Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2017. 444 с.
35. Прилепа Н.В., Миколук О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2014 р., № 5, С. 91-94
36. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
37. П'ятницька Г.Т. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. *Економіка та держава*. 2021. № 4. С. 66-73.
38. Савенко Ю.М. Основні тенденції ринку громадського харчування. – *Вісник КНТЕУД*. 2014. № 4. С. 31-37.
39. Смирнов І., Любіцева О. Туристичний бізнес під час пандемії COVID-19: світовий та український досвід. *Вісник Київського національного університету культури і мистецтв*. 2020. № 3(2). С. 196–207.
40. Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу. *Вісник Київського національного університету ім. Тараса Шевченка*. 2013 р., № 1 (61), С. 8-12.

41. Споживчі настрої в Україні, лютий 2018: індекс склав 50,6. URL: <http://www.gfk.com/uk-ua/rishennja/pressrelease/cci-feb-2018/Д.І.> (дата звернення: 10.04.2023).

42. Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року. Розпорядження Кабінету Міністрів України від 16 березня 2017 р. № 168-р. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-p>

43. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід: колективна монографія / за заг.ред. А.Ю. Парфіненка. Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. 412 с.

44. Сушальская Т. Кейтеринг: новые возможности ресторанного бизнеса. Бухгалтерия. 2008. № 21. С. 47.

45. COVID-19 Наслідки для бізнесу та дії за умов кризи URL: https://eba.com.ua/wpcontent/uploads/2020/04/EY_Survey_results_COVID_19_2.0.pdf

46. Шамара І. М. Тенденції розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі України. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм»*. №1042. 2013. С. 151-154.

47. Шидловська О.Б. Організація виробництва у ресторанному господарстві URL: <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.41A.pdf>