

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 «МАГІСТР»

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО РИНКУ В СУЧАСНОМУ ЕКОНОМІЧНОМУ ПРОСТОРІ

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр і назва спеціальності)

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
(назва освітньої програми)

Виконав: здобувач вищої освіти
групи ГРСм-21

_____ ЩЕРБАК Євгеній Олегович
(підпис)

Керівник:
_____ д.е.н., проф. Матвійчук Л.Ю.
(підпис)

Кваліфікаційну роботу
допущено до захисту
«__» _____ 2023 р.
Гарант освітньої програми:

к.е.н., доц. Сидорук С.В.

Луцьк – 2023 року

ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет *митної справи, матеріалів та технологій*
Кафедра *туризму та готельно-ресторанної справи*
Ступінь вищої освіти: *магістр*
Галузь знань: *24 Сфера обслуговування*
Спеціальність: *241 Готельно-ресторанна справа*
Освітня програма: *Готельно-ресторанна справа*

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
Л.Ю. Матвійчук

«___» _____ 2023 р.

З А В Д А Н Н Я НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Щербаку Євгенію Олеговичу

1. Тема кваліфікаційної роботи *Перспективи розвитку ресторанного ринку в сучасному економічному просторі* .

Керівник роботи: д.е.н., проф. Матвійчук Л.Ю.

затверджені наказом вищого навчального закладу від

2. Строк подання здобувачем вищої освіти кваліфікаційної роботи.

3. Вихідні дані до роботи: звіти *Асоціації індустрії гостинності України, Асоціації рестораторів України, Ресторанної гільдії України, законодавчі та нормативні акти України щодо розвитку ресторанного ринку України, статистичні матеріали Державної служби статистики України, міждержавні та національні стандарти ресторанного господарства, наукова та практична література з досліджуваної тематики.*

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що потрібно розробити):

Розділ 1. Теоретичні засади розвитку ресторанного ринку.

Розділ 2. Аналіз та оцінка перспектив розвитку ресторанного ринку в сучасному економічному просторі.

Розділ 3. Механізми розвитку ресторанного ринку України.

5. Перелік графічного матеріалу:

Динаміка відвідуваності закладів ресторанного господарства в регіонах України після військового вторгнення росії.

Структура розподілу кількості закладів громадського харчування – кафе, барів, ресторанів, всіх форм обслуговування, по областях України.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис	
		завдання видав	завдання прийняв
Гарант освітньої програми	доц. Сидорук С.В.		
Розділ 1. Теоретичні засади розвитку ресторанного ринку	проф. Матвійчук Л.Ю.		
Розділ 2. Аналіз та оцінка перспектив розвитку ресторанного ринку в сучасному економічному просторі	проф. Матвійчук Л.Ю.		
Розділ 3. Механізми розвитку ресторанного ринку України	проф. Матвійчук Л.Ю.		
Висновки	проф. Матвійчук Л.Ю.		
Нормо контроль	доц. Сидорук С.В.		

7. Дата видачі завдання «02» вересня 2022 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи магістра	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1.	Обґрунтування вибору теми кваліфікаційної роботи	01.11.2022 р.	
2.	Огляд літератури та досліджування проблеми для написання кваліфікаційної роботи	01.03.2023 р.	
3.	Написання теоретичної частини кваліфікаційної роботи	01.05.2023 р.	
4.	Написання аналітичної частини кваліфікаційної роботи	01.09.2023 р.	
5.	Написання проектної частини кваліфікаційної роботи	01.10.2023 р.	
6.	Висновки	01.11.2023 р.	
7.	Формування і організація списку використаних джерел	15.11.2023 р.	
8	Попередній захист кваліфікаційної роботи магістра	28.11.2023 р.	
9	Нормоконтроль	29.11.2023 р.	
10	Інструментальна перевірка на академічний плагіат	до 7.12.2023 р.	
11	Представлення кваліфікаційної роботи магістра до захисту	8.12.2023 р.	

Здобувач вищої освіти

_____ Щербак Є.О.

Керівник кваліфікаційної роботи

_____ Матвійчук Л.Ю.

АНОТАЦІЯ

Анотація Щербак Є О. *Перспективи розвитку ресторанного ринку в сучасному економічному просторі.* – На правах рукопису. Кваліфікаційна робота другого (магістерського) рівня, освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, галузі знань 24 Сфера обслуговування – Луцький національний технічний університет, кафедра туризму та готельно-ресторанної справи. – Луцьк, 2023. – 53 с., список джерел з 51 найменування.

Визначено змісту та значення ресторанного ринку в сучасному економічному просторі. Ресторанний ринок відіграє визначну роль у сучасній економіці, будучи не лише місцем надання гастрономічних послуг, але й каталізатором соціально-економічного розвитку, культурного обміну та інновацій. Його еволюція у відповідь на зміни в споживацьких уподобаннях, технологічний прогрес та глобалізаційні процеси свідчить про гнучкість та адаптивність галузі. Ресторанний ринок сприяє збагаченню культурного ландшафту, забезпечуючи простір для кулінарних відкриттів та соціальної взаємодії, а також підтримує економіку шляхом створення робочих місць та залучення туристів.

Запропоновано структуру ресторанного альянсу Волинської області, з метою якісного та ефективного розвитку ресторанного ринку шляхом об'єднання суб'єктів гостинності. Така кооперація може відігравати важливу роль у стандартизації сервісу, обміні кращими практиками та спільному маркетингу. Ресторанні альянси можуть ініціювати створення єдиних стандартів якості, які будуть відповідати міжнародним нормам, що зробить регіон більш привабливим для зовнішніх відвідувачів та інвесторів.

Ключові слова: ресторанний ринок, ресторанний альянс, ресторанні підприємства, стандарти, кооперація.

ANNOTATION

Abstract Ye O. Shcherbak. Prospects for the development of the restaurant market in the modern economic space. – On the rights of the manuscript. Qualification work of the second (master's) level, educational and professional program «Hotel and restaurant business», specialty 241 Hotel and restaurant business, fields of knowledge 24 Field of service – Lutsk National Technical University, department of tourism and hotel and restaurant business. – Lutsk, 2023. – 53 p., list of sources with 51 names.

The content and significance of the restaurant market in the modern economic space are defined. The restaurant market plays an important role in the modern economy, being not only a place for providing gastronomic services, but also a catalyst for socio-economic development, cultural exchange and innovation. Its evolution in response to changes in consumer preferences, technological progress and globalization processes demonstrates the flexibility and adaptability of the industry. The restaurant market contributes to the enrichment of the cultural landscape by providing space for culinary discovery and social interaction, and supports the economy by creating jobs and attracting tourists.

The structure of the restaurant alliance of the Volyn region is proposed, with the aim of qualitative and effective development of the restaurant market by uniting hospitality entities. Such cooperation can play an important role in service standardization, exchange of best practices and joint marketing. Restaurant alliances can initiate the creation of uniform quality standards that will meet international standards, which will make the region more attractive to foreign visitors and investors.

Keywords: security management, risks, hotel and restaurant enterprises, international security standards, HACCP system.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО РИНКУ	11
1.1. Зміст та значення розвитку ресторанного ринку в сучасному економічному просторі	11
1.2. Світові тренди розвитку ресторанного ринку в сучасному економічному просторі	16
1.3. Чинники впливу на стан та розвиток ресторанного ринку	21
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА ПЕРСПЕКТИВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО РИНКУ В СУЧАСНОМУ ЕКОНОМІЧНОМУ ПРОСТОРИ	24
2.1. Сучасні тенденції розвитку ресторанного ринку у світі	24
2.2. Сучасні тенденції розвитку ресторанного ринку в сучасному економічному просторі України	29
2.3. Аналіз розвитку ресторанного ринку Волинської області в сучасному економічному просторі України	33
РОЗДІЛ 3. МЕХАНІЗМИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО РИНКУ УКРАЇНИ	36
3.1. Управління розвитком ресторанного ринку регіонів України	36
3.2. Перспективний розвиток ресторанного ринку Волинської області в сучасному економічному просторі	41
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ	47
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	49

ВСТУП

Актуальність теми. Перспективи розвитку ресторанного ринку у сучасному економічному просторі є особливо актуальними, враховуючи швидкі зміни в споживацьких уподобаннях та технологічних можливостях. По-перше, зростання уваги до здорового харчування та стійкості середовища приводить до того, що ресторани все більше фокусуються на органічних, місцевих та екологічно чистих продуктах. Це створює нові можливості для ресторанів, що спеціалізуються на здоровому харчуванні, вегетаріанських та веганських стравах. По-друге, розвиток цифрових технологій та онлайн-платформ значно впливає на ресторанний бізнес. Онлайн-замовлення, доставка їжі, а також використання штучного інтелекту та аналітики даних для оптимізації меню та персоналізації обслуговування клієнтів відкривають нові горизонти для розвитку ресторанів. Це дозволяє ресторанам бути більш гнучкими та ефективно реагувати на змінні запити споживачів. Нарешті, третім важливим аспектом є глобалізація та культурні впливи. Завдяки глобалізації споживачі мають бажання випробувати нові, екзотичні смаки з різних куточків світу, що спонукає ресторани до експериментування з інгредієнтами та створення унікального кулінарного досвіду. Це також збільшує конкуренцію між ресторанами, стимулюючи їх до інновацій та пошуку нових шляхів для приваблення клієнтів.

Стан вивченості. Дослідження розвитку ресторанного ринку залучає українських вчених з різних сфер, включаючи економіку, менеджмент, маркетинг та гастрономію. О. Богданова відома своїми дослідженнями у сфері готельно-ресторанного бізнесу, особливо у контексті менеджменту та маркетингових стратегій; А. Гусєв досліджував ринкові тенденції та стратегії розвитку ресторанного бізнесу; Ю. Васильєва проводить аналіз споживацьких уподобань та поведінки у ресторанному бізнесі. Незважаючи на значні напрацювання вчених, додаткового розгляду потребує дослідження перспектив розвитку ресторанного ринку у сучасному економічному просторі, зважаючи на значну кількість деструктивних факторів впливу, як військова агресія росії проти України.

Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи магістра є процес перспективного розвитку ресторанного ринку України в сучасному економічному просторі.

Предметом дослідження роботи магістра є теоретичні та практичні засади забезпечення перспективного розвитку ресторанного ринку України в сучасному економічному просторі.

Мета і завдання дослідження полягає у найефективніших напрямів перспективного розвитку ресторанного ринку України в сучасному економічному просторі з ціллю подальшої інтеграції продукції та послуг ресторанного ринку в глобальний ринок.

Для досягнення цієї мети в роботі вирішено такі *завдання*:

- визначення змісту та значення ресторанного ринку в сучасному економічному просторі;
- дослідження наявних чинників впливу на стан та розвиток ресторанного ринку;
- проведення аналізу та оцінки рівня розвитку ресторанного ринку України в сучасному економічному просторі;
- визначення основних проблем розвитку ресторанного ринку України та їх наслідків
- формування структури ресторанного альянсу Волинської області.

Методи дослідження. Дослідження розвитку ресторанного ринку включало в себе різноманітні методи, що дозволили глибоко аналізувати зазначений сектор. аналіз ринку включав збір і аналіз статистичних даних, що допомогло допомагає зрозуміти загальні тенденції та динаміку ресторанного ринку. SWOT-аналіз передбачав оцінку сильних і слабких сторін, можливостей та загроз для ресторанного ринку, що допомогло визначити ключові фактори, що впливають на ринок ресторанних послуг. Аналіз трендів передбачав вивчення сучасних глобальних та місцевих трендів, таких як здорове харчування, сталість, використання технологій у ресторанному бізнесі. Економетричний аналіз з використанням статистичних і математичних моделей дозволив припустити

майбутні тенденції та оцінки впливу різних факторів на ресторанний ринок. Кожен із цих методів був використаний окремо та в комбінації з іншими для отримання більш всебічного розуміння розвитку ресторанного ринку.

Новизна дослідження полягає у визначенні найоптимальніших перспективних напрямів розвитку ресторанного ринку в сучасному економічному просторі. З цією метою запропоновано структуру ресторанного альянсу Волинської області, який доцільно запровадити для досягнення успіху шляхом об'єднати зусилля різних сторін та створення цілісної стратегії, яка б враховувала як економічні, так і культурні аспекти. Такий підхід дозволяє не лише підвищити конкурентоспроможність ресторанного ринку, але й значно покращити культурний і туристичний потенціал Волині, роблячи її привабливою не лише для місцевих жителів, а й для гостей з інших регіонів та країн.

Інформаційна база для дослідження перспективного розвитку ресторанного ринку України в сучасному економічному просторі включала різноманітні джерела та ресурси: статистичні дані державних органів (інформацію про обсяги продажу, кількість працівників у галузі, кількість ресторанів тощо); дослідження ринку та аналітичні звіти (звіти від консалтингових агенцій та маркетингових дослідницьких компаній, які спеціалізуються на гастрономічному секторі); наукові публікації (дослідження, опубліковані в наукових журналах та конференціях, які зосереджуються на тематиці гостинності та ресторанного бізнесу; професійні журнали (професійні видання, які забезпечують інформацію про нові тенденції, технології та інновації у ресторанному бізнесі); інтернет-ресурси та блоги галузевих експертів (блоги, веб-сайти та форуми, де експерти ресторанної індустрії діляться своїми думками та спостереженнями); соціальні мережі та відгуки гостей ресторанних закладів (аналіз відгуків гостей на платформах дає інформацію про споживацькі уподобання та враження); галузеві звіти (звіти та публікації асоціацій ресторанного бізнесу, які надають інформацію про політики, регуляції, податкову політику тощо; міжнародні дослідження та порівняльні аналізи (дослідження розвитку ресторанного ринку

в інших країнах, що можуть бути корисними для порівняння та аналізу глобальних трендів).

Практичне значення результатів дослідження є багатограним і важливим. Воно включає здатність ресторанних підприємців та менеджерів адаптуватися до змінних трендів споживання, оптимізувати стратегії маркетингу та управління, а також ефективно реагувати на конкурентне середовище. Дослідження може виявити нові можливості для інновацій та диверсифікації продуктів, підкреслюючи важливість здорового харчування, сталості, а також інтеграції цифрових технологій. Для місцевих органів влади це означає можливість розробки більш ефективних політик підтримки та регулювання галузі, сприяючи її стабільному та збалансованому розвитку. Таким чином, результати таких досліджень стають ключовими для усіх сторін, задіяних у ресторанному бізнесі України..

Апробація результатів дослідження. Основні висновки та результати дослідження апробовані та опубліковані у вигляді тез у Студентському науковому віснику ЛНТУ, серія технічні науки (Луцьк, 2023 р.).

Структура роботи. Кваліфікаційна робота складається з вступу, трьох розділів, висновків та додатків; містить 53 сторінки тексту, 11 рисунків, 94 таблиці. Список джерел включає 51 найменування літератури.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО РИНКУ

1.1. Зміст та значення розвитку ресторанного ринку в сучасному економічному просторі

Розвиток ресторанного ринку у сучасному економічному просторі є одним із найважливіших аспектів глобальної економіки, що зазнає постійних змін і викликів. В цьому контексті, ресторанний бізнес не лише відображає культурні та соціальні тенденції, а й є значним двигуном економічного розвитку. Зміни у споживацьких уподобаннях, технологічний прогрес, а також глобалізація ринків надають нових можливостей і водночас ставлять перед ресторанним бізнесом нові виклики.

Сучасний ресторанний ринок характеризується швидкою адаптацією до змінних потреб споживачів та інтеграцією новітніх технологій. Це означає, що ресторани не лише пропонують різноманітність кулінарних стилів та досвідів, але й використовують інноваційні підходи для покращення обслуговування, маркетингу та управління [12]. Екологічна стійкість, здорове харчування, і персоналізоване обслуговування стають ключовими факторами, що формують сучасний ресторанний бізнес.

Значення розвитку ресторанного ринку також полягає у його впливі на економіку країни. Ресторани є важливою частиною туристичної індустрії, створюючи робочі місця та сприяючи зростанню місцевих економік. Крім того, розвиток ресторанного ринку спонукає до інновацій у суміжних галузях, таких як сільське господарство, продовольча промисловість, та логістика. Таким чином, ресторанний бізнес стає не просто місцем харчування, але й платформою для культурного обміну, економічного розвитку та соціальної взаємодії.

Ресторанне господарство відіграє ключову роль у розвитку регіонів, стаючи важливим елементом економічного та соціального простору. По-перше, воно сприяє залученню туристів та відвідувачів, що є важливим для розвитку місцевої економіки. Ресторани не лише надають послуги харчування, але й

формують культурний образ регіону, представляючи місцеву кухню, традиції та гостинність. Це залучає туристів, які шукають унікальні гастрономічні враження, сприяючи розвитку туризму та пов'язаних із ним індустрій.

По-друге, ресторанне господарство є значним роботодавцем, особливо в районах, де розвинута туристична інфраструктура. Воно створює широкий спектр робочих місць від кухарів та офіціантів до менеджерів та маркетологів. Таким чином, ресторанний бізнес сприяє зниженню безробіття та покращенню соціально-економічних умов у регіоні [21]. Крім того, успішне ресторанне господарство може стимулювати підприємництво та розвиток малих та середніх підприємств, які постачають продукти харчування, напої, обладнання тощо.

Нарешті, розвиток ресторанного господарства впливає на збереження та популяризацію культурної спадщини регіону. Ресторани, які спеціалізуються на традиційній кухні, вносять вагомий внесок у збереження місцевих кулінарних традицій та рецептів. Це не лише допомагає зберегти унікальний культурний ландшафт регіону, але й забезпечує більш глибоке занурення відвідувачів у місцеву культуру, сприяючи її розумінню та цінуванню [2]. В цілому, ресторанне господарство є значним фактором у розвитку регіонів, сприяючи їх економічному зростанню, соціальному благополуччю та культурній самобутності.

Зміст ресторанного ринку в сучасному економічному просторі представлено на рисунку 1.1.



Рис. 1.1. Зміст ресторанного ринку в сучасному економічному просторі.

Зміст ресторанного ринку в сучасному економічному просторі включає:

- забезпеченість ресторанами в регіоні вказує на доступність та розповсюдженість ресторанів у певному географічному районі, що важливо для місцевої економіки та туризму;
- асортимент ресторанної продукції та послуг стосується різноманітності меню, якості та новизни страв, які пропонуються в ресторанах, що є критично важливим для залучення та утримання клієнтів;
- професійна кваліфікація персоналу стосується рівня навичок та експертизи працівників ресторану, від шеф-кухарів до офіціантів, що безпосередньо впливає на якість обслуговування та загальний досвід клієнтів;
- очікування складнощів ресторанної продукції та послуг відноситься до прогнозування та управління можливими викликами, з якими ресторани можуть зіткнутися, включаючи логістику поставок, управління запасами, високі стандарти якості та інше.

Зазначене підкреслює комплексний підхід до аналізу ресторанного ринку, який включає в себе різні взаємопов'язані фактори, від рівня розвитку індустрії гостинності та туризму до конкретних операційних деталей управління рестораном та задоволення потреб клієнтів.

Загальні функції ресторанного ринку відображено на рисунку 1.2.



Рис. 1.2. Загальні функції ресторанного ринку

Специфічні функції ресторанного ринку відображено на рисунку 1.3.



Рис. 1.3. Специфічні функції ресторанного ринку

Пропонуємо функції ресторанного ринку розглядати з двох позицій – загального та специфічного, що включає декілька ключових аспектів, які сприяють його розвитку та ефективності:

- гастрономічна функція забезпечує широкий вибір їжі та напоїв для задоволення різноманітних смаків та культурних уподобань споживачів;
- соціальна функція створює простір для соціальних взаємодій, зустрічей, ділових обговорень та особливих подій;
- економічна функція генерує доходи, створює робочі місця та сприяє економічному розвитку місцевих громад та регіонів;
- екологічна функція передбачає впровадження сталого підходу до харчування, включно з використанням місцевих та органічних продуктів, а також управлінням відходами;
- функція відпочинку надає гостям можливості релаксувати та насолоджуватися вільним часом у приємній атмосфері;
- культурна функція передбачає збереження та промоція культурних та кулінарних традицій через різноманітність кухонь;
- маркетингова функція передбачає промоцію ресторанного бренду та створення іміджу через маркетингові кампанії, послуги обслуговування клієнтів та менеджмент вражень;
- освітня функція підвищує обізнаність споживачів стосовно здорового харчування, кухонь світу та етичного споживання тощо;

- дипломатична функція передбачає використання ресторанів як місць для проведення офіційних зустрічей, переговорів та ділових обідів, де дипломати, державні чиновники, бізнесмени та міжнародні делегати можуть зустрічатися в неформальній обстановці;

- функція інновацій передбачає впровадження нововведень у технології приготування їжі, управління рестораном та обслуговування клієнтів для покращення ефективності та залучення нових клієнтів.

Ці функції підкреслюють важливість ресторанного ринку як для індивідуальних споживачів, так і для економіки в цілому, відіграючи важливу роль у соціальному та культурному контексті сучасного суспільства.

Ресторанний ринок відіграє визначну роль у сучасній економіці, будучи не лише місцем надання гастрономічних послуг, але й каталізатором соціально-економічного розвитку, культурного обміну та інновацій [36]. Його еволюція у відповідь на зміни в споживачьких уподобаннях, технологічний прогрес та глобалізаційні процеси свідчить про гнучкість та адаптивність галузі. Ресторанний ринок сприяє збагаченню культурного ландшафту, забезпечуючи простір для кулінарних відкриттів та соціальної взаємодії, а також підтримує економіку шляхом створення робочих місць та залучення туристів.

Важливість ресторанного бізнесу для місцевих громад і регіонів не можна недооцінювати, оскільки він стимулює зростання сільськогосподарського сектору, логістики, продовольства, гостинності та розваг. Водночас, прогресивні ресторани впроваджують стандарти сталого розвитку, підвищуючи обізнаність споживачів про екологічні питання та сприяючи відповідальному споживанню.

Узагальнюючи, ресторанний ринок є дзеркалом динаміки сучасного суспільства, відображаючи його економічні, соціальні та культурні аспекти. Його безперервний розвиток та інновації вважаються індикаторами загального здоров'я та прогресу економіки, що робить його важливим сектором для дослідників, підприємців та політиків [48].

1.2. Світові тренди розвитку ресторанного ринку в сучасному економічному просторі

Світові тренди розвитку ресторанного ринку в сучасному економічному просторі відображають широкий спектр глобальних змін, від технологічних інновацій до зміни споживацьких вподобань. У відповідь на стрімкий розвиток цифрових технологій, ресторанний бізнес інтегрує автоматизовані системи замовлень, штучний інтелект у керуванні запасами та використовує великі дані для персоналізації пропозицій клієнтам [19]. Такі технологічні зміни не тільки покращують ефективність внутрішніх процесів, але й створюють нові можливості для взаємодії з клієнтами.

На глобальному рівні споживачі все більше цікавляться здоровим харчуванням та екологічною стійкістю, що спонукає ресторани включати до своїх меню органічні, місцево вироблені продукти та страви з урахуванням дієтичних обмежень. Цей попит на «чисте» харчування відображається у збільшенні пропозицій безглютенкових, вегетаріанських та веганських варіантів, а також у використанні стійких практик управління харчовими відходами. Такі тенденції не тільки впливають на здоров'я споживачів, але й сприяють зменшенню екологічного впливу ресторанної індустрії.

Крім того, глобалізація та збільшення культурного обміну призводять до появи нових кулінарних стилів та концепцій в ресторанах по всьому світу. Сучасні споживачі прагнуть не лише якісної їжі, але й унікального досвіду, що змушує ресторани експериментувати з різноманітними кухнями та тематичними концепціями [21]. Це не тільки збагачує гастрономічні традиції, але й сприяє міжкультурній інтеграції та розумінню, роблячи ресторанний ринок дзеркалом глобальної культурної динаміки.

Впровадження трендів може мати значний вплив на розвиток ресторанного господарства. Особливо в умовах швидкого розвитку технологій та зміни споживацьких звичок клієнтів. Вплив світових трендів в розвитку ресторанного ринку в сучасному економічному просторі представлено на рис. 1.4.



Рис. 1.4. Вплив світових трендів в розвитку ресторанного ринку в сучасному економічному просторі.

Представлена схема, ілюструє вплив світових трендів на розвиток ресторанного ринку в сучасному економічному просторі. Гастрономічні тренди включають в себе використання локальної продукції при приготуванні ресторанних пропозицій. Це вказує на глобальну тенденцію до більш свідомого харчування, де споживачі віддають перевагу свіжим, місцево виробленим інгредієнтам. Технологічні тренди, включають інформаційно-комунікаційні технології через впровадження цифрових інструментів для оптимізації обслуговування та управління рестораном, таких як онлайн-замовлення, мобільні додатки для взаємодії з клієнтами та системи керування ресурсами. Тренди у сфері обслуговування, підкреслюють інновації в процесах обслуговування [14]. Це може включати автоматизацію та роботизацію, що

полегшують процеси в ресторанній індустрії, як-от доставка їжі та розвиток самообслуговувальних систем.

Нововведення та розширення асортименту в продуктивій політиці відображає загальну ідею інтеграції нових трендів у ресторанний бізнес. Це включає збільшення асортименту локальних пропозицій, місцеву кухню, ексклюзивні локальні страви, їхнє представлення в меню, а також розширення можливостей збуту ресторанної продукції і розробку стратегій засобів стимулювання продажів.

Зазначене відображає динамічний розвиток ресторанного ринку, який є відповіддю на глобальні зміни в споживацьких вподобаннях і технологічних можливостях, підкреслюючи важливість інноваційного підходу в управлінні ресторанним бізнесом для задоволення потреб сучасних клієнтів.

Світовий досвід розвитку ресторанного ринку систематизовано в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Світовий досвід розвитку ресторанного ринку

Країна	Особливості розвитку	Тренди
США	Інновації в доставці їжі, розвиток фуд-траків, акцент на швидкому харчуванні	Адаптація до здорового харчування, веганські та вегетаріанські опції
Японія	Розвиток тематичних ресторанів, інтеграція технологій у обслуговування	Використання роботів, автоматизація кухонь
Франція	Збереження традиційної кухні, високий стандарт гастрономії, розвиток гастрономічного туризму	Розвиток органічних та біодинамічних вин, еко-ініціативи
Італія	Розквіт фермерських ресторанів, сільського туризму, акцент на місцевих продуктах	Повернення до традиційних рецептів, slow food рух
Китай	Велика різноманітність регіональних кухонь, швидкий розвиток мережевих ресторанів	Інтеграція сучасних глобальних трендів у традиційну кухню

Зазначене відображає різні аспекти світового досвіду розвитку ресторанного ринку (США, Японії, Франції, Італії та Китаю).

Особливості розвитку ресторанного ринку для США – це інновації в доставці їжі, розвиток фуд-траків та акцент на швидкому харчуванні. Японія відома розвитком тематичних ресторанів та інтеграцією технологій у сервіс. Франція підтримує високий стандарт гастрономії та розвиває гастрономічний туризм. Італія акцентує на місцевих продуктах і розвитку фермерських ресторанів, а Китай характеризується швидким розвитком мережевих ресторанів та великою різноманітністю регіональних кухонь.

Актуальними трендами в ресторанній індустрії в США це, наприклад, адаптація до здорового харчування та розвиток веганських та вегетаріанських опцій. В Японії вказано на використання роботів та автоматизацію кухонь. Франція зосереджена на органічних та біодинамічних винах і еко-ініціативах. Італія дотримується традиційних рецептів і популяризує slow food рух. Китай інтегрує сучасні тренди в традиційну кухню.

Індустрія гастрономії є винятково різноманітною та адаптивною, здатною до швидкого реагування на зміну трендів і впровадження інновацій. Від США до Китаю, країни світу демонструють унікальні підходи до розвитку своїх ресторанних ринків, які відображають місцеві культурні особливості, економічні стратегії та технологічні можливості. Використання локальної продукції, інтеграція технологій в обслуговування, збереження традиційної кухні, а також адаптація до нових харчових уподобань споживачів стають ключовими чинниками успіху у цій сфері [39]. Ресторанний бізнес продовжує бути важливим сегментом економіки, що сприяє культурному розвитку та соціальній взаємодії, водночас підтримуючи інновації та покращуючи якість життя на місцевому та глобальному рівнях.

Таким чином, ресторанний ринок не лише віддзеркалює поточні економічні та соціальні тенденції, але й активно формує їх, впроваджуючи нововведення, що впливають на спосіб життя та харчові звички. Він відіграє важливу роль у підтримці економічного зростання, створенні робочих місць та збагаченні культурного різноманіття.

Глобальний ресторанний ринок продемонстрував здатність до інтеграції етичних і сталих практик, які стають все більш важливими для сучасних споживачів. Відповідальне споживання, екологічна стійкість та соціальна відповідальність бізнесу вже не є просто маркетинговими трендами, а перетворюються на основні принципи, що керують ресторанною індустрією.

Окрім того, пандемія COVID-19 спонукала до значних змін у ресторанній галузі, підштовхнувши до швидшої цифровізації процесів і пошуку альтернативних способів залучення та обслуговування клієнтів. Адаптація до нової реальності, де соціальна дистанція стала нормою, змусила ресторани шукати інноваційні шляхи до виживання та розвитку [36]. Це включає в себе розробку гнучких моделей доставки, безконтактне обслуговування та інші безпечні способи ведення бізнесу.

У підсумку, аналіз світового досвіду розвитку ресторанного ринку вказує на необхідність постійної готовності до інновацій та гнучкості у бізнес-моделях. Ресторанний сектор продовжує бути в авангарді економічного та культурного прогресу, а його розвиток є справжнім індикатором змін у суспільних уподобаннях та технологічних можливостях.

Світові тренди розвитку ресторанного ринку в сучасному економічному просторі підкреслюють важливість інновацій, гнучкості та адаптації до швидкозмінних споживацьких запитів і технологічних нововведень. Ресторани з усього світу інтегрують цифрові рішення, роблять акцент на сталому розвитку та локальних продуктах, а також активно взаємодіють із культурними тенденціями, що відображається у розширенні меню та зростанні гастрономічного туризму [42]. Відповідаючи на виклики сучасності, такі як глобальні економічні коливання та пандемічні обмеження, ресторанний бізнес продовжує бути не тільки дзеркалом, але й формувальником економічних та соціокультурних реалій.

1.3. Чинники впливу на стан та розвиток ресторанного ринку

Ресторанний ринок являє собою динамічну сферу, яка постійно змінюється під впливом широкого спектру чинників. З розвитком глобалізації та зростанням крос-культурного обміну, гастрономічні тенденції еволюціонують, спонукаючи рестораторів до інновацій та адаптації. Споживацькі вподобання, економічні умови, технологічний прогрес та соціально-культурні зміни стають важливими драйверами, що формують ринкове середовище [4]. Аналіз цих чинників впливу є критично важливим для розуміння поточного стану та майбутнього розвитку ресторанної індустрії.

Споживацькі уподобання відіграють вирішальну роль у формуванні ресторанного ринку. Зі збільшенням обізнаності про здоров'я, більше людей віддають перевагу ресторанам, що пропонують здорові, органічні чи локально вироблені продукти. Це стимулює ресторани до перегляду та розширення своїх меню, включення страв, що відповідають новим харчовим трендам. Також, зростання інтересу до культурної різноманітності спонукає до експериментів зі стравами з різних куточків світу, забезпечуючи кулінарні відкриття та нові смакові враження.

Технології також кардинально впливають на ресторанний бізнес. Цифровізація, онлайн-замовлення, автоматизація процесів обслуговування та використання штучного інтелекту для управління клієнтською базою та запасами визначають сучасні підходи до ресторанної індустрії. Завдяки цим інноваціям ресторани можуть оптимізувати свою роботу, підвищити якість обслуговування та пропонувати персоналізований досвід кожному відвідувачу [29]. Враховуючи швидкість змін у цифровій ері, ті, хто не може адаптуватися, ризикують залишитися позаду.

Чинники впливу на стан та розвиток ресторанного ринку можна класифікувати за різними ознаками, проте загальні чинники впливу на стан та розвиток ресторанного ринку представлено в таблиці 1.2.

Чинники впливу на стан та розвиток ресторанного ринку

Чинник	Вплив на ресторанний ринок
споживацькі уподобання	впровадження здорових і стійких меню, реакція на зміну дієтичних вимог
економічний клімат	зміни в розподілі доходів та споживчій спроможності, вплив на попит і пропозицію
технологічні інновації	автоматизація процесів, поліпшення управління запасами, онлайн замовлення та доставка
соціально-культурні тренди	відображення та формування культурних звичаїв, включення етнічних страв у меню
екологічна стійкість	застосування екологічних практик, мінімізація відходів, використання органічних продуктів
регуляторні політики	дотримання стандартів якості та безпеки, вплив на ліцензування та податкові ставки

Визначені ключові чинники та їх вплив на ресторанний бізнес. До таких чинників віднесено: споживацькі уподобання; економічний клімат; технологічні інновації; соціально-культурні тренди, екологічна стійкість, регуляторні політики.

Усі зазначені чинники здійснюють суттєвий вплив на ресторанний ринок: впровадження меню, орієнтованих на здоров'я та сталість, адаптація до змін у дієтології; вплив економічних умов на попит і пропозицію, зміни у споживчій спроможності; застосування автоматизації, поліпшення управління запасами, онлайн замовлень і доставки; вплив культурних змін на меню, включення різноманітності етнічних страв; застосування екологічних практик у ресторанному бізнесі, мінімізація відходів; дотримання законодавчих стандартів, що впливають на умови ведення бізнесу.

Зазначене підкреслює складність ресторанної індустрії та важливість розуміння широкого спектру внутрішніх та зовнішніх чинників, які впливають на її стан і розвиток. Вона надає цінний огляд того, як рестораторам потрібно адаптуватися до постійно змінюваних умов для забезпечення сталого росту та успіху.

Сучасний ресторанний ринок розвивається під впливом множини факторів, які штовхають галузь до неперервних інновацій та пристосування.

Одним із найважливіших чинників є зміна споживацьких уподобань, особливо щодо здоров'я та стійкості [15]. Люди стають більш усвідомленими щодо впливу свого харчування на здоров'я та навколишнє середовище, що примушує ресторани розширювати свої меню здоровими, органічними та місцево виробленими продуктами, а також вегетаріанськими та веганськими варіантами.

Технологічні інновації також кардинально змінюють ландшафт ресторанного бізнесу. Від розумних систем управління запасами до застосування штучного інтелекту для аналізу поведінки споживачів та персоналізації пропозицій – технології пропонують безліч можливостей для покращення ефективності та збільшення прибутку. Цифровізація замовлень та платежів, а також впровадження систем онлайн-доставки, тепер стають нормою, дозволяючи ресторанам досягти нових ринків та надавати послуги з вищою доданою вартістю.

Економічний клімат – ще один визначальний чинник, що впливає на ресторанний ринок. Економічні коливання, зміни в доходах населення та загальна економічна нестабільність можуть значно впливати на споживчі витрати та попит на ресторанні послуги [34]. Ресторани повинні бути готові до швидкого реагування на такі зміни, адаптуючи свої цінові стратегії, маркетинг та навіть бізнес-моделі, щоб забезпечити своє виживання та процвітання.

Соціально-культурні тренди також істотно впливають на ресторанний бізнес. Від руху за місцеву їжу до глобального захоплення екзотичними кухнями, ресторани повинні відображати та адаптуватися до широкого спектру культурних уподобань. Це може означати включення в меню автентичних страв з різних частин світу або створення тематичних вечорів, які дозволяють гостям поринути в інші культури через їжу та атмосферу. Ресторани, які успішно вплітають ці соціально-культурні елементи, часто знаходять нові шляхи для залучення та утримання клієнтів.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА ПЕРСПЕКТИВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО РИНКУ В СУЧАСНОМУ ЕКОНОМІЧНОМУ ПРОСТОРИ

2.1. Сучасні тенденції розвитку ресторанного ринку у світі

Сучасний ресторанний ринок у світі характеризується швидкими та різноманітними змінами, які відбиваються в нових тенденціях та підходах до харчування та гостинності. У епоху глобалізації та цифрових технологій, ця індустрія постійно адаптується до змінних вимог і очікувань споживачів, демонструючи інноваційність і гнучкість. Однією з основних тенденцій є зростання попиту на здорове та стале харчування, що спонукає ресторани включати в меню органічні, місцеві та вегетаріанські страви, а також акцентувати увагу на якості та походженні продуктів [44].

Технологічний прогрес також суттєво впливає на розвиток ресторанного ринку. Широке впровадження цифрових інновацій, таких як системи онлайн-замовлень, мобільні додатки, використання штучного інтелекту для аналізу даних клієнтів та автоматизації кухні, змінює спосіб ведення бізнесу. Ці технології дозволяють ресторанам більш ефективно управляти операціями, підвищувати рівень обслуговування та персоналізувати пропозиції для клієнтів.

Крім того, глобалізація відкриває двері для культурного обміну в гастрономії, що сприяє появі нових кулінарних трендів та концепцій. Споживачі шукають унікальних та автентичних кулінарних досвідів, що змушує рестораторів експериментувати з міжнародними кухнями та створювати інноваційні страви [12]. Цей культурний обмін також сприяє більшій інтеграції міжнародних кулінарних традицій, відкриваючи нові горизонти для ресторанного бізнесу.

Розглянемо ТОП-10 трендів світу у ресторанному бізнесі 2023 року, що задає тон розвитку ресторанного господарства в регіонах та вимагає впровадження в Україні (таблиця 2.1)

ТОП-10 трендів світу у ресторанному бізнесі 2023 року

Тренд	Опис
здорове харчування та органічні продукти	зосередження на здорових, натуральних та свіжих інгредієнтах
сталість та екологічна відповідальність	екологічно чисті практики, зменшення відходів, сталі технології
використання розширених цифрових технологій	автоматизація, використання великих даних для покращення сервісу
безконтактні платежі та доставка	зростання онлайн-замовлень, мобільних платежів та доставки їжі
поп-ап ресторани та тимчасові заходи	короткотривалі кулінарні заходи для привернення уваги.
акцент на місцевих продуктах та постачальниках	використання продукції місцевих фермерів та ремісників
ф'южн та експерименти з міжнародними кухнями	поєднання елементів різних культур у кулінарних створеннях
рослинні альтернативи м'ясу та веганські опції	альтернативи традиційному м'ясу, збільшення веганських страв
персоналізовані харчові пропозиції	створення унікальних страв на основі індивідуальних уподобань клієнт
гастрономічний туризм та тематичні заходи	відвідування ресторанів як частина туристичного досвіду

Зазначені тренди відображають глобальні зміни у сфері гостинності та харчування, вказуючи на багатогранність та інноваційний потенціал сучасного ресторанного бізнесу. До таких трендів віднесено:

- здорове харчування та органічні продукти (зосередження ресторанів на здорових, натуральних та свіжих інгредієнтах, відповідаючи на зростаючий попит на органічні та неперероблені продукти);

- сталість та екологічна відповідальність (ресторани, які практикують екологічно чисті методи, зменшують відходи та використовують сталі технології, підкреслюючи їхню відповідальність перед навколишнім середовищем);

- використання розширених цифрових технологій (інтеграція автоматизація, штучний інтелект та аналітика великих даних у ресторанному бізнесі, покращуючи обслуговування клієнтів та операційну ефективність);

- безконтактні платежі та доставка (тенденцію до зростання онлайн-замовлень, використання мобільних платежів та популярності доставки їжі, що відповідає на потреби сучасного споживача);

- поп-ап ресторани та тимчасові заходи (популярність короткотривалих кулінарних подій та поп-ап ресторанів, які пропонують унікальні гастрономічні враження);

- акцент на місцевих продуктах та постачальниках (використання локальних продуктів та підтримці місцевих фермерів та виробників, сприяючи сталому розвитку місцевих громад);

- ф'южн та експерименти з міжнародними кухнями (поєднання та експерименти з різними культурними кухнями, створюючи нові смакові комбінації та кулінарні новинки);

- рослинні альтернативи м'ясу та веганські опції (тенденція до збільшення веганських страв та рослинних альтернатив м'ясу, задовольняючи потреби вегетаріанців та веганів);

- персоналізовані харчові пропозиції (створення унікальних страв на основі особистих уподобань та переваг клієнтів, надаючи їм можливість впливати на свій досвід у ресторані);

- гастрономічний туризм та тематичні заходи (поєднання відвідувань ресторанів з туристичними подорожами, зробивши їжу інтегральною частиною культурного досвіду).

Зазначене відображає динаміку та різноманітність сучасного ресторанного ринку, вказуючи на важливість інновацій та гнучкості у відповіді на змінні потреби споживачів.

Сучасні формати закладів ресторанного господарства мають критичне значення для галузі, оскільки вони відповідають різноманітним потребам і уподобанням споживачів, пропонуючи від швидкого харчування до ексклюзивних гастрономічних вражень [41]. Ці формати, які включають fast food, casual та fine dining, а також інноваційні підходи як street food та food courts, забезпечують гнучкість і різноманітність, дозволяючи ресторанам ефективно конкурувати та розвиватися у динамічному економічному середовищі (рис. 2.1). Вони стимулюють локальний розвиток, збагачують культурне життя місцевих

громад та сприяють інноваціям у харчовій індустрії, роблячи сферу гостинності однією з ключових у сучасному бізнес-ландшафті.

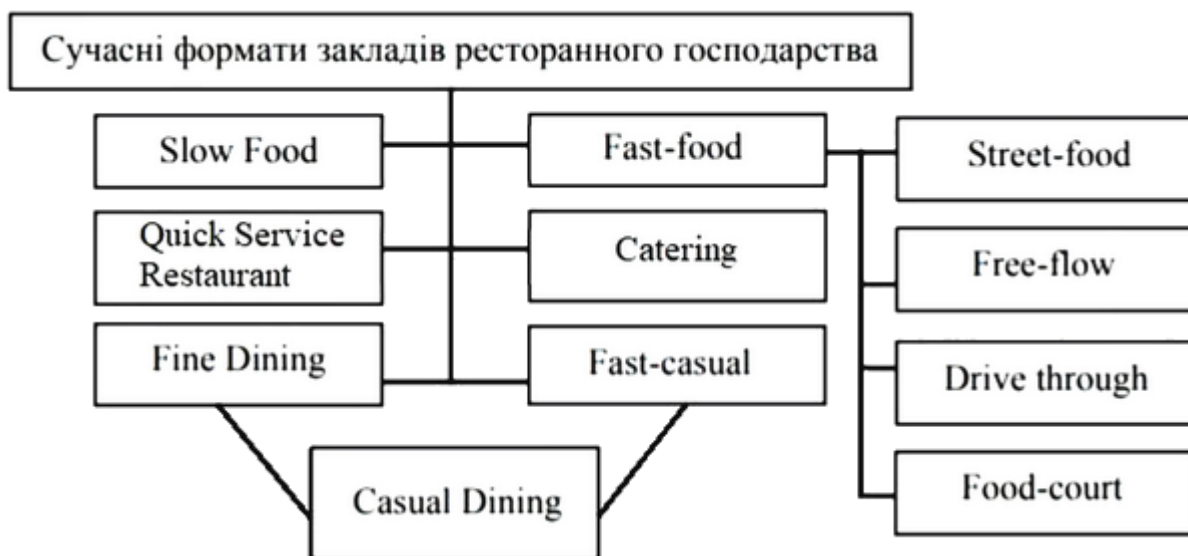


Рис. 2.1. Сучасні формати закладів ресторанного господарства

Формати закладів ресторанного господарства різняться за типом обслуговування, атмосферою, ціновим сегментом та швидкістю подачі їжі. До найпоширеніших сьогодні належать:

- Slow Food заклади пропагують філософію повільного харчування, з акцентом на якісні продукти, традиційні методи приготування та насолоду від їжі без поспіху;

- Quick Service Restaurant відомі як заклади швидкого обслуговування, які пропонують швидку подачу їжі за доступними цінами, часто через замовлення на винос або доставку;

- Fine Dining є ресторанами вищої категорії, що надають вишукані кулінарні враження, високу якість обслуговування та елегантний декор;

- Casual Dining є ресторанами, що пропонують більш розслаблену атмосферу з менш формальним обслуговуванням порівняно з fine dining, але з більшою якістю їжі та сервісу, ніж у QSR;

- Fast-food є ресторанами, які спеціалізуються на дуже швидкому обслуговуванні та великому обороті клієнтів, пропонуючи стандартизоване меню, часто в форматі самообслуговування;

- Street-food – заклади або точки, що продають їжу безпосередньо на вулицях, часто з пересувних візків або невеликих кіосків;

- Free-flow – концепція, де клієнти можуть вільно переміщатися між різними станціями, що пропонують різноманітні страви, часто знаходиться в самообслуговувальних кафетеріях або буфетах;

- Drive through – формат ресторану, що дозволяє клієнтам робити замовлення та отримувати їжу, не виходячи з автомобіля;

- Food-court – зона харчування, яка зазвичай знаходиться у торгових центрах та складається з різних незалежних продавців їжі, що обслуговують різні кулінарні потреби;

- Catering – послуги громадського харчування, які включають доставку їжі та обслуговування на замовлення для особливих заходів, включаючи бенкети, конференції та весілля;

- Fast-casual – сегмент ресторанного ринку, що поєднує елементи fast food та casual dining, пропонуючи якісну їжу у зручному форматі з швидким обслуговуванням та часто з можливістю самообслуговування.

Таким чином, сучасні тенденції розвитку ресторанного ринку у світі демонструють його швидку адаптацію до змінюваних умов економічного простору та споживацьких уподобань. Галузь відходить від традиційних підходів та обіймає інноваційні стратегії, які включають цифровізацію, персоналізацію послуг і підвищення стандартів стійкості. Зосередження на здоровому харчуванні, екологічній відповідальності та використанні локальних продуктів відображає зростаючу відповідальність ресторанів перед суспільством і навколишнім середовищем [26]. За цими тенденціями стоїть бажання задовольнити еволюціонуючі потреби клієнтів та створити глибший, більш значущий досвід харчування. Така динаміка галузі наголошує на її критичній ролі не лише як економічного сектора, а й як важливого елемента культурної та соціальної тканини суспільства.

2.2. Сучасні тенденції розвитку ресторанного ринку в сучасному економічному просторі України

Сучасний ресторанний ринок України проходить через динамічні зміни та адаптації, які відображають глобальні тренди та власні культурні особливості. Відновлення економіки після пандемічних обмежень та поштовх до інновацій змушують рестораторів шукати нові шляхи для залучення та утримання клієнтів. Одним із ключових трендів є збільшений інтерес до локально вирощених продуктів та автентичних кулінарних традицій, що сприяє розвитку фермерських ринків та гастрономічного туризму [11].

Іншим значущим чинником є цифровізація ресторанного бізнесу. Завдяки введенню інноваційних технологій, таких як онлайн-замовлення, мобільні додатки для бронювання столиків та безконтактні платежі, українські ресторани покращують сервіс та оптимізують досвід споживачів. Використання соціальних медіа та інших цифрових платформ для маркетингу також стає стандартною практикою, дозволяючи закладам ефективно залучати та взаємодіяти з клієнтами.

Розвиток ресторанного ринку в Україні також відчуває вплив зростаючої уваги до сталості та екологічної відповідальності. Ресторани стають більш свідомими щодо вибору продуктів, методів приготування та управління відходами. Цей підхід не лише відповідає етичним та екологічним стандартам, але й задовольняє вимоги екологічно обізнаних клієнтів, які прагнуть підтримувати заклади з «зеленою» філософією [27].

Розподіл кількості закладів громадського харчування (кафе, барів, ресторанів тощо) по областях України є важливим показником розвитку ресторанного бізнесу. До повномасштабного вторгнення ці показники показували позитивну динаміку. Структура розподілу кількості закладів громадського харчування – кафе, барів, ресторанів, всіх форм обслуговування, по областях України представлена на рис. 2.2.

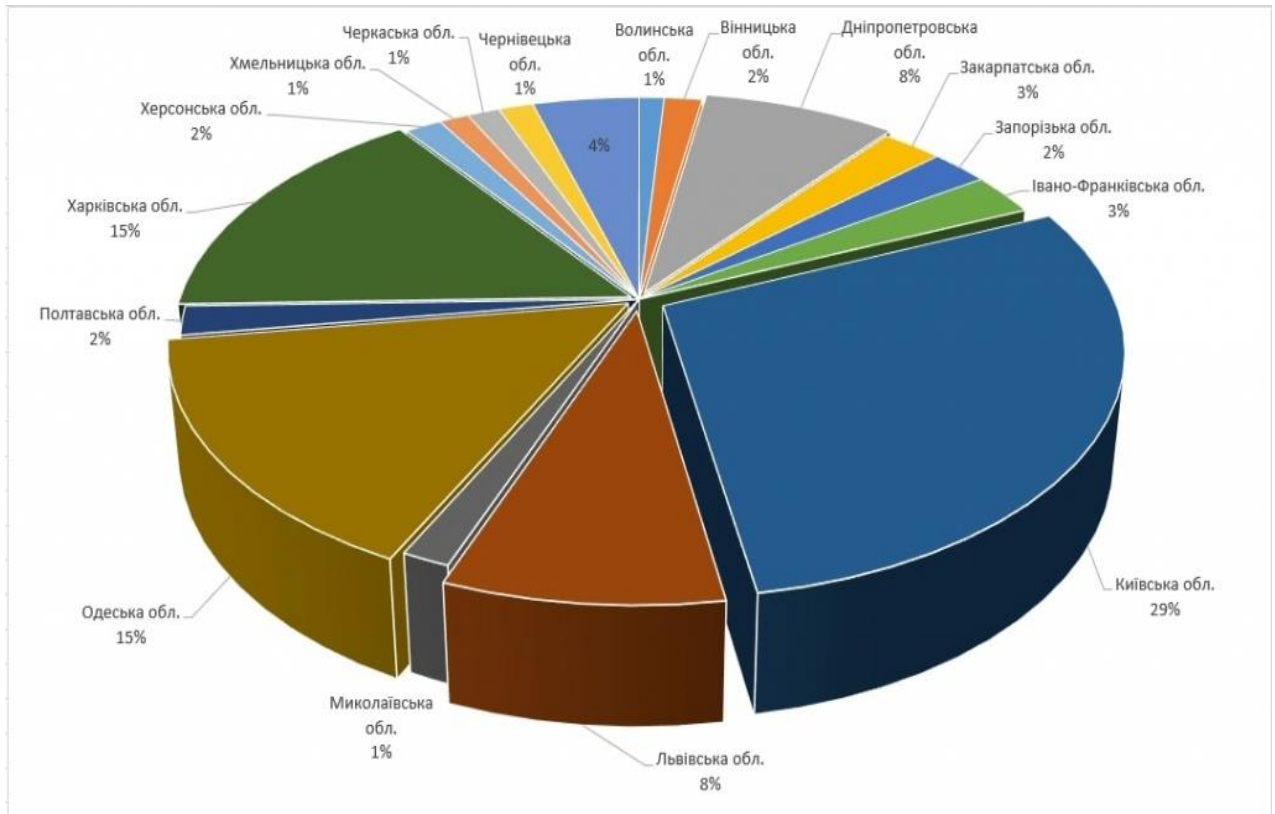


Рис. 2.2. Структура розподілу кількості закладів громадського харчування – кафе, барів, ресторанів, всіх форм обслуговування, за регіонами України.

Найбільшу частку закладів за визначений період формували:

- Київська область – 29%;
- Одеська область – 15%;
- Харківська область – 15%

Зазначені регіони мали значну кількість закладів харчування, що було пов'язано з кількістю населення до військового вторгнення росії в Україну.

Інші регіони мали меншу частку та склали:

- Львівська область – 8%;
- Дніпропетровська область – 8%;
- Херсонська, Черкаська, Чернівецька, Вінницька, та інші області з відсотками від 1% до 4%.

Менші відсотки у більшості інших областей вказували на меншу кількість населення, віддаленість від великих міських центрів, або менший рівень розвитку туристичної атрактивності.

В цілому, розподіл показує, як географічне розташування та економічний розвиток регіонів впливають на кількість закладів громадського харчування. Великі міські центри та туристичні регіони мають більшу кількість закладів, що відображає високу концентрацію населення та туристичний потік.

Вважаємо за доцільне розглянути динаміку відвідуваності ресторанного господарства в різних регіонах країни у період після військового вторгнення росії. Проведемо аналіз даних дослідження, які відображують зміни відвідуваності закладів з початку російського вторгнення в Україну (з лютого 2022 року до лютого 2023 року), що представлено на рис. 2.2.

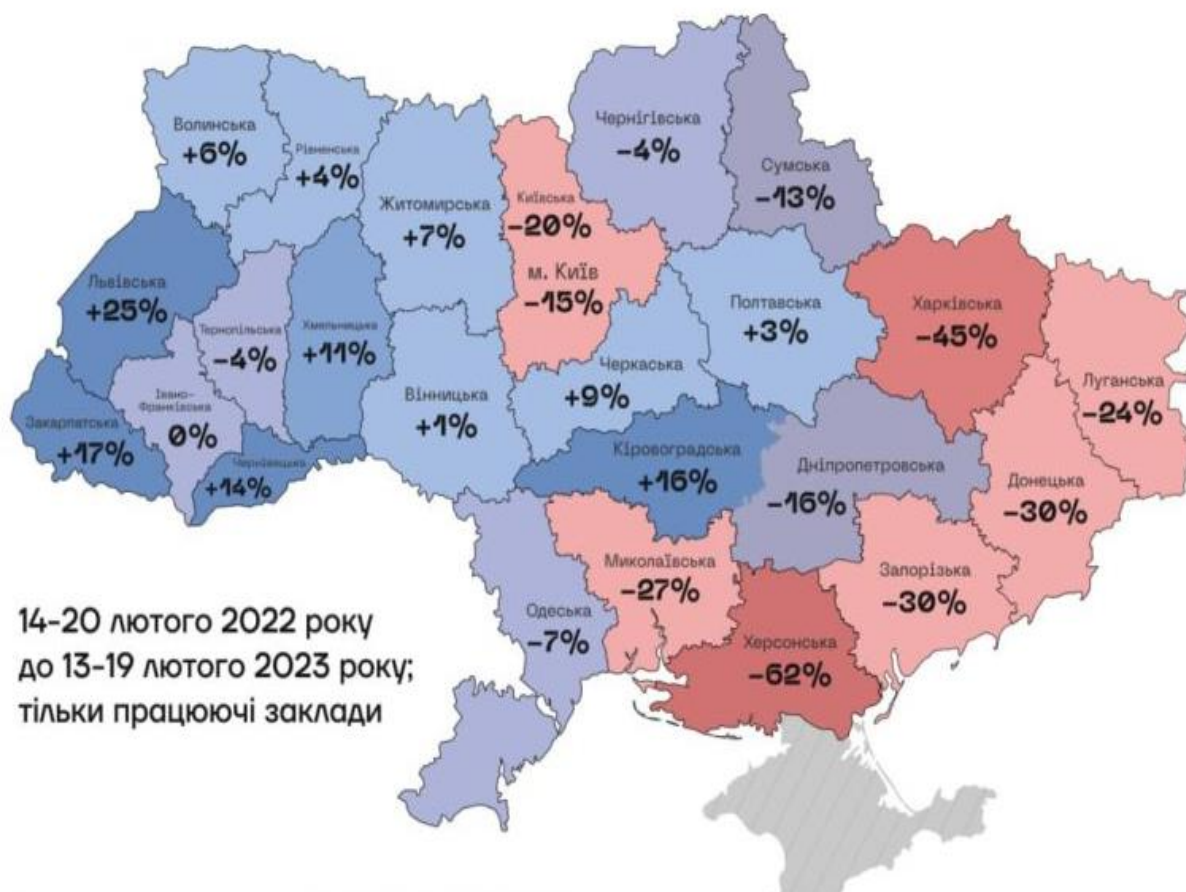


Рис. 2.3. Динаміка відвідуваності закладів ресторанного господарства в регіонах України після військового вторгнення росії (тільки працюючі заклади).

Деякі регіони, такі як Львівський, показують значне зростання відвідуваності, тоді як інші, наприклад Херсонський та Запорізький, демонструють глибоке зниження. Великі відсоткові втрати, особливо у регіонах, що безпосередньо зазнають військових дій, відображають серйозний вплив конфлікту на ресторанний бізнес. Це свідчить про великі виклики, з якими стикається галузь у цих регіонах, та потребу в підтримці та відновленні для виживання та розвитку бізнесу в умовах конфлікту.

Розподіл закладів громадського харчування по областях України відображає значне регіональне розмаїття у кількості ресторанів, кафе та барів, яке тісно корелює з демографічними, економічними та туристичними особливостями кожного регіону. Київська область як адміністративний, економічний та культурний центр має найбільшу кількість закладів, що відображає високу концентрацію населення та бізнес-активності [47]. Поряд з Одеською та Харківською областями, ці регіони формують епіцентри ресторанної індустрії в країні. Інші області з меншими частками відображають різні рівні урбанізації та економічного розвитку. Ці дані можуть слугувати важливим індикатором для ресторанного бізнесу, інвесторів та політиків, які прагнуть розуміти та оптимізувати галузеву діяльність, а також вказують на потенційні можливості для зростання та розширення в менш насичених ринках.

Сучасні тенденції розвитку ресторанного ринку України відображають глобальні зміни у сфері гостинності, адаптуючись до новітніх вимог споживачів та викликів часу. Значне зростання інтересу до локальної продукції, здорового харчування, стійких практик та екологічної відповідальності спричиняє зміну парадигми в ресторанному бізнесі [18]. Цифровізація стає не лише зручністю, а й необхідністю, відкриваючи нові шляхи для взаємодії з клієнтами та управління бізнес-процесами. Українські ресторани також активно експериментують з форматами обслуговування та розробляють нові кулінарні концепції, що відповідають на зростаючий попит на унікальні гастрономічні враження. Все це разом формує динамічний та конкурентоспроможний ресторанний ринок, готовий до інновацій та змін, які пропонує сучасна економіка.

2.3. Аналіз розвитку ресторанного ринку Волинської області в сучасному економічному просторі України

Аналіз розвитку ресторанного ринку Волинської області у сучасних умовах економічного простору України виявляє цікаві тенденції та виклики, що характеризують цей регіон. Волинь, з її історичним містом Луцьком як адміністративним центром, займає особливе місце на карті України завдяки своєму культурному багатству та географічному розташуванню на кордоні з ЄС, що впливає на гастрономічні уподобання та ресторанний бізнес.

Розвиток туристичної інфраструктури та зростаючий потік туристів сприяють збільшенню попиту на ресторанный послуги в області. Місцеві ресторани адаптуються до нових вимог, запроваджуючи інноваційні концепції харчування та розширюючи асортимент страв, що відображає як місцеву кухню, так і глобальні гастрономічні тренди [3]. Це стимулює розвиток таких форматів як фермерські ресторани, еко-кафе, а також заклади, що спеціалізуються на традиційних та міжнародних кухнях.

Водночас, ресторанный ринок Волині стикається з викликами, що пов'язані з економічною ситуацією в країні та потребою в оптимізації бізнес-процесів. Цифровізація, маркетинг у соціальних медіа, ефективне управління відносинами з клієнтами стають ключовими аспектами, що вимагають уваги для підтримки конкурентоспроможності та підвищення прибутковості. В цілому, ресторанный бізнес в Волинській області відображає загальні тенденції розвитку гостинності в Україні, зі своїми унікальними можливостями та специфічними викликами.

Для аналізу розвитку ресторанного ринку Волинської області в сучасному економічному просторі України вважаємо за доцільне застосувати метод SWOT-аналіз та визначити сильних і слабких сторони, можливості та загрози розвитку ресторанного бізнесу. Матриця SWOT-аналізу розвитку ресторанного бізнесу Волинської області в сучасних умовах представлено в таблиці 2.2.

SWOT-аналіз розвитку ресторанного бізнесу Волинської області

Сильні сторони	Слабкі сторони
<ul style="list-style-type: none"> - культурне та історичне багатство регіону - вигідне геополітичне розташування регіону; - мультикультурна, етнографічна різноманітність розвитку локальної кухні; - достатня кількість закладів які готують кадри для ресторанного бізнесу; - збільшення кількості споживачів через вимушену міграцію; - популяризація національної та регіональної кухні; - наявність локальних продуктів високої якості. 	<ul style="list-style-type: none"> - обмеженість ринку та незначна кількість закладів в регіоні; - нестача кваліфікованих працівників у ресторанному бізнесі; - незначна підтримка індустрії гостинності державою (малого та середнього бізнесу); - відсутність чіткої стратегії розвитку ресторанних закладів регіоні; - ускладнення дозвільно-погоджувальних процедур ресторанної діяльності; - недостатній рівень культури харчування; - зубожіння населення, потенційних споживачів послуг; - незадовільний стан інфраструктури.
Можливості	Загрози
<ul style="list-style-type: none"> - розвиток гастрономічного туризму; - 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 ресторанних послуг; - інтеграція з європейськими ринками та тенденціями. 	<ul style="list-style-type: none"> - продовження військової агресії росії; - економічні коливання; - конкуренцію з великими міськими центрами; - загрози природного або техногенного характеру; - поширення пандемії та карантинні заходи; - незначна кількість унікальних пропозицій; - незадовільний рівень інформаційно-рекламного забезпечення. - відсутність єдиної системи стандартизації; - поширення тіньового бізнесу.

Основними сильними сторонами визначено культурне та історичне багатство регіону, яке приваблює туристів та спонукає до розвитку тематичних закладів; наявність локальних продуктів високої якості, що дозволяє створювати унікальні страви; географічне положення біля кордону з ЄС, що сприяє культурному обміну та інтеграції європейських тенденцій у харчуванні.

До слабких сторін віднесено: обмеженість ринку через відносно невелику кількість населення та низьку купівельну спроможність в порівнянні з більшими міськими центрами; недостатній розвиток інфраструктури, особливо в сільській місцевості, який може ускладнювати доступ до ресторанних послуг; нестача кваліфікованих працівників у ресторанному бізнесі, що впливає на якість обслуговування.

Можливості розвитку ресторанного бізнесу Волинської області є: розвиток гастрономічного туризму є потужним стимулом для місцевої економіки та залучення інвестицій; співпраця з місцевими фермерами та виробниками може підвищити якість та автентичність продукції, що пропонується; інтеграція з європейськими ринками та тенденціями може відкрити нові шляхи для експорту та співпраці [42].

До загрози розвитку ресторанного бізнесу Волинської області віднесено: політичну нестабільність та економічні коливання можуть впливати на потік туристів та інвестицій; конкуренцію з великими міськими центрами, які можуть пропонувати більш широкий вибір ресторанів та послуг; загрози природного або техногенного характеру, що може негативно вплинути на ресторанний бізнес в регіоні.

Для успішного розвитку ресторанного бізнесу в Волинській області потрібно зосередитись на зміцненні сильних сторін, мінімізації слабких сторін, використанні існуючих можливостей та стратегічному плануванні для уникнення потенційних загроз.

Таким чином, аналіз розвитку ресторанного ринку Волинської області в контексті сучасного економічного простору України свідчить про серію можливостей та викликів. З одного боку, область має потенціал для зростання завдяки своєму культурному спадку, туристичній привабливості та розвитку гастрономічного туризму. З іншого боку, існуючі економічні труднощі, включаючи вплив глобальних та регіональних криз, ставлять під загрозу стабільність та рентабельність ресторанного бізнесу. Для подальшого прогресу ринку важливо зосередитись на інноваційних підходах до харчування, підвищенні якості послуг, розвитку кваліфікованих кадрів та пошуку шляхів залучення інвестицій. Також критично важливим є зміцнення ланцюгів поставок та адаптація до змінюваних умов ринку для підтримки сталого розвитку галузі в регіоні.

РОЗДІЛ 3. МЕХАНІЗМИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО РИНКУ УКРАЇНИ

3.1. Управління розвитком ресторанного ринку регіонів України

Управління розвитком ресторанного ринку регіонів України є ключовим фактором в економічному та культурному розвитку країни. Останніми роками цей сектор відчув значні зміни, які позначилися на виборі споживачів, тенденціях ресторанного бізнесу та інвестиційному кліматі. Адаптація до нових умов ринку, зокрема зростання цифрових технологій та змін у вподобаннях клієнтів, вимагає від власників ресторанів та управлінців гнучкого підходу та інноваційних стратегій [15]. Ефективне управління включає не тільки впровадження сучасних технологій, а й зосередження на якості обслуговування, розвитку місцевих кухонь та залучення туристів.

Водночас, розвиток ресторанного ринку в різних регіонах України має свої особливості. Наприклад, у великих містах, таких як Київ, Львів, Одеса, існує висока конкуренція та великий попит на інноваційні та високоякісні ресторани. У той же час, в маленьких містах та сільській місцевості є великий потенціал для розвитку ресторанів, які представляють місцеву кухню та культуру. Розвиток цього сектора в Україні також залежить від політичної стабільності, економічного зростання та туристичного потоку. Тому стратегії управління повинні враховувати ці фактори, щоб максимізувати успіх та стабільність ресторанного бізнесу на регіональному рівні.

Аналізу управління розвитком ресторанного ринку в Україні наголошує на важливості маркетингових стратегій та локалізації послуг. Враховуючи культурну різноманітність та регіональні особливості України, ресторани мають зосередитись на створенні унікального досвіду для клієнтів, який відобразить місцеві традиції та кухню [39]. Це не лише сприяє залученню туристів, але й зміцнює місцеву економіку через використання місцевих продуктів та створення робочих місць. Інновації в обслуговуванні та впровадження новітніх технологій

також відіграють ключову роль у покращенні клієнтського досвіду та оптимізації бізнес-процесів.

Основні проблеми розвитку ресторанного ринку України та їх наслідки представлено на рис. 3.1.

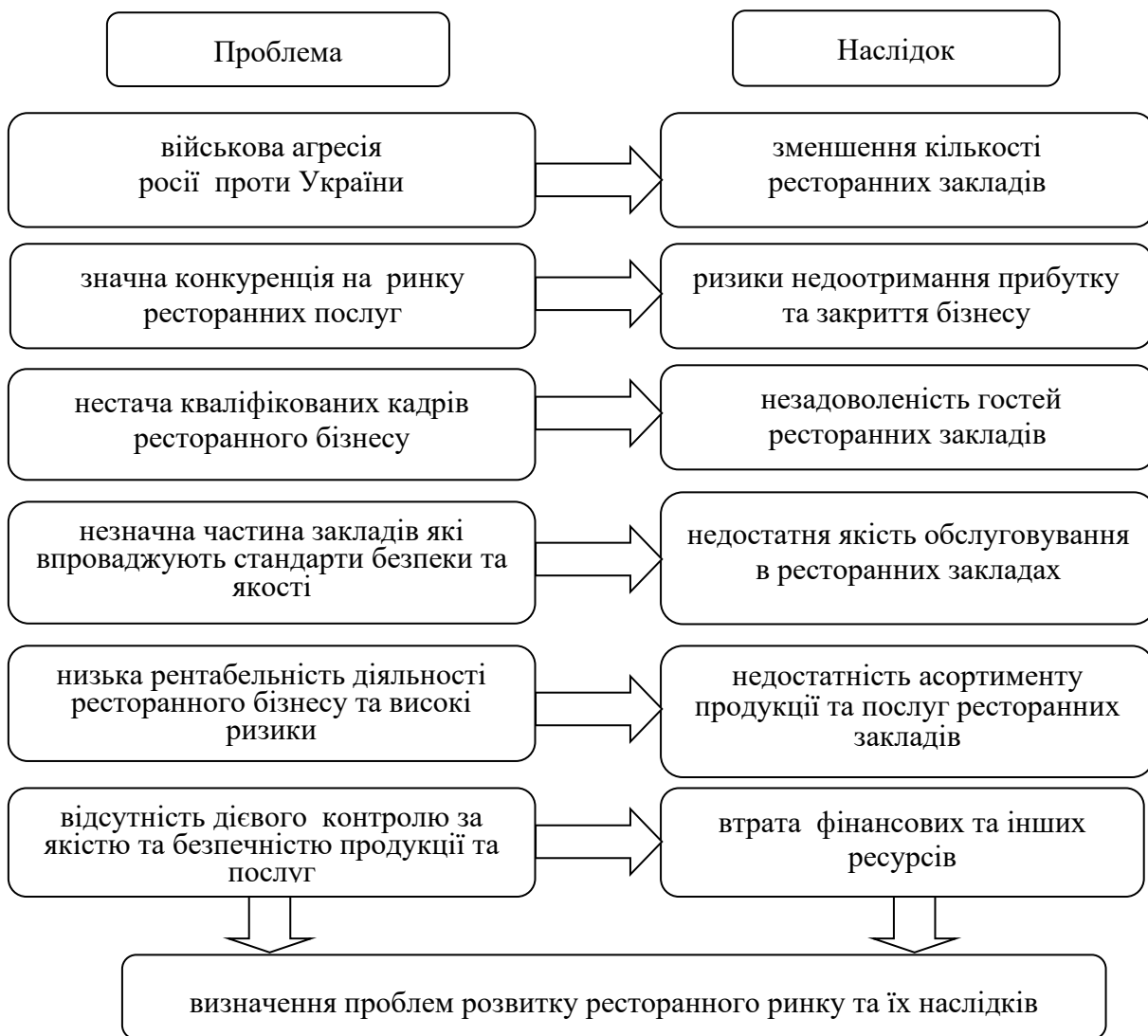


Рис. 3.1. Основні проблеми розвитку ресторанного ринку України та їх наслідки.

Зазначене ілюструє основні проблеми розвитку ресторанного ринку в Україні та їх наслідки. Це дозволяє зрозуміти зв'язок між окремими викликами, що стоять перед ресторанним ринком, та їх потенційним впливом на ресторанний бізнес. Основними проблемами визначено:

- військова агресія росії проти України (призвела до зміщення фокусу економіки та викликала переривання в багатьох галузях, включаючи ресторанний бізнес);

- значна конкуренція на ринку ресторанних послуг (спричиняє тиск на заклади з метою інновацій та підвищення якості послуг);

- нестача кваліфікованих кадрів ресторанного бізнесу (впливає на якість обслуговування та задоволеність споживачів ресторанних послуг);

- незначна частина закладів, які відповідають стандартам безпеки та якості (підриває довіру до галузі в цілому);

- низька рентабельність діяльності ресторанного бізнесу та високі ризики (ускладнює залучення інвестицій та розвиток бізнесу);

- відсутність дієвого контролю за якістю та безпечністю продукції та послуг (створює ризики для здоров'я та безпеки споживачів).

Наслідками таких проблем розвитку ресторанного ринку в Україні є:

- зменшення кількості ресторанних закладів (в результаті складних умов ведення бізнесу);

- ризики неотримання прибутку та закриття бізнесу (через високу конкуренцію та зменшення попиту);

- незадоволеність гостей ресторанних закладів (через нестачу кваліфікованого персоналу та недостатню якість послуг);

- низька якість обслуговування в ресторанних закладах (може призвести до втрати клієнтів);

- недостатність асортименту продукції та послуг (відлякує потенційних відвідувачів);

- втрата фінансових та інших ресурсів (через нестабільність умов ведення бізнесу та непостійний попит).

Зазначене підкреслює комплексність викликів, з якими стикається ресторанний ринок в Україні, та необхідність комплексного підходу для їх вирішення, включаючи підвищення стандартів, розвиток кадрів, поліпшення контролю якості та реагування на змінювані умови ринку.

Організаційно-управлінські методи розвитку ресторанного ринку України в сучасних умовах представлено на рисунку 3.2.

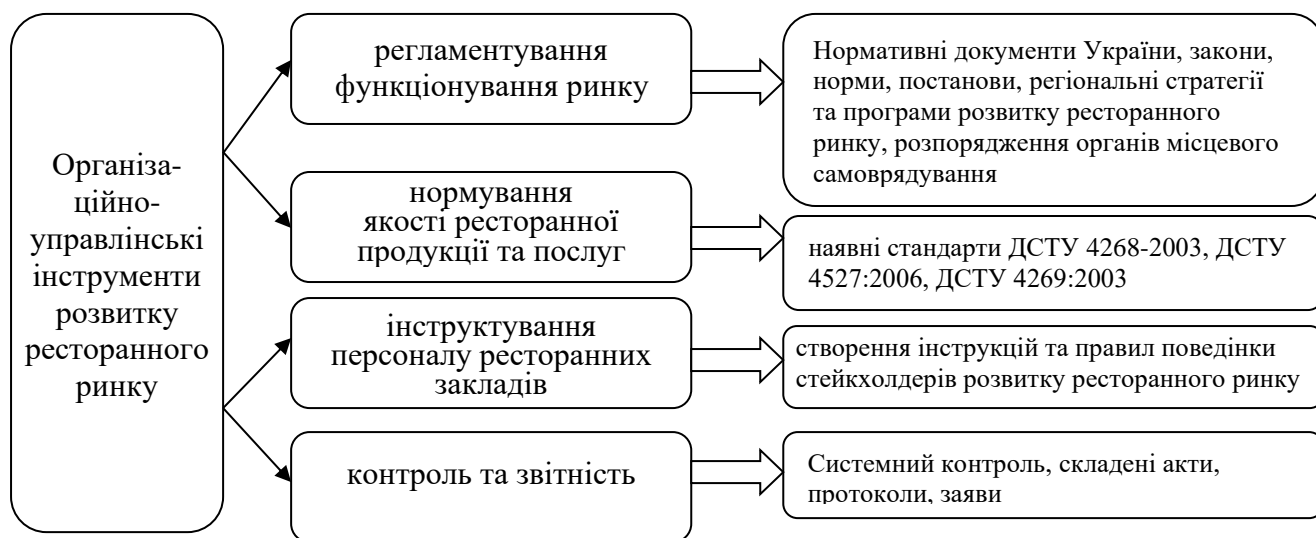


Рис. 3.2. Організаційно-управлінські методи розвитку ресторанного ринку України в сучасних умовах

Зазначене ілюструє організаційно-управлінські інструменти розвитку ресторанного ринку України (закони, норми, постанови, регіональні стратегії та програми розвитку ресторанного ринку, розпорядження органів місцевого самоврядування, ДСТУ, інструкції та правила поведінки стейкхолдерів розвитку ресторанного ринку тощо). Зазначене є візуалізацією того, як організаційно-управлінські механізми можуть бути застосовані для регулювання та підтримки розвитку ресторанного ринку в Україні, з метою його стабілізації та розвитку.

Організаційно-управлінські методи, представлені в блок-схемі, є фундаментом для сталого та ефективного розвитку ресторанного ринку України. Чітке регламентування функціонування ринку через нормативні документи, закони та постанови, а також впровадження стандартів якості для ресторанної продукції та послуг, сприяють створенню конкурентоспроможного та прозорого середовища для рестораторів [23]. Інструктування персоналу та залучення стейкхолдерів до процесу розвитку ресторанного ринку дозволяють підвищити рівень обслуговування та задовольняти вимогливі запити клієнтів. Системний

контроль та обов'язкова звітність є ключовими для підтримки порядку та прозорості на ресторанному ринку, а також для оперативного виявлення та вирішення проблем.

Зауважимо, що успіх у розвитку ресторанного ринку в Україні залежить не лише від регулювання та контролю, а й від адаптації до змінюваних умов ринку, інновацій, та орієнтації на глобальні тенденції. Такий підхід дозволить не лише досягти економічного успіху у короткостроковій перспективі, але й забезпечити довготривалий розвиток ресторанної індустрії, який враховуватиме соціальні та культурні аспекти українського суспільства.

Таким чином, управлінські інструменти, що застосовуються в ресторанному бізнесі України, мають велике значення для забезпечення якості продукції та послуг, задоволення потреб споживачів та забезпечення сталого розвитку галузі. Вони відіграють вирішальну роль у формуванні позитивного іміджу України як країни з багатою кулінарною спадщиною та високими стандартами сервісу. Врахування регіональних особливостей, підтримка місцевих виробників та акцент на аутентичності можуть стати додатковим стимулом для розвитку туризму та залучення іноземних інвестицій.

Важливим аспектом є також впровадження інновацій у сфері цифрових технологій, які можуть сприяти оптимізації внутрішніх процесів, покращенню маркетингової стратегії та розширенню клієнтської бази через електронну комерцію та соціальні мережі [34]. Синхронізація традиційних підходів з сучасними трендами дозволить ресторанному ринку України залишатися конкурентоспроможним і адаптивним до змін глобального ринку.

Загалом, існуюча система організаційно-управлінських інструментів розвитку ресторанного ринку в Україні має всі шанси на успіх, проте її ефективність залежатиме від гнучкості, інноваційності та здатності до швидкої адаптації до нових викликів і можливостей. Управління, яке базується на принципах відповідальності, прозорості та залучення громадськості, забезпечить стійке зростання та процвітання ресторанного бізнесу, сприятиме розвитку економіки та покращенню якості життя в Україні.

3.2. Перспективний розвитку ресторанного ринку Волинської області в сучасному економічному просторі

Перспективний розвиток ресторанного ринку Волинської області в сучасному економічному просторі є питанням, що заслуговує особливої уваги у контексті загальнонаціонального зростання галузі. Регіон, багатий на історичні та культурні пам'ятки, володіє унікальним потенціалом для розвитку туристично привабливого ресторанного бізнесу. Волинь може запропонувати гостям не лише традиційні українські страви, а й широкий спектр кулінарних експериментів, втілених у ресторанах місцевої кухні [10]. Це відкриває двері для інвесторів та підприємців, зацікавлених у розробці інноваційних проєктів і створенні нових ресторанних концепцій.

Наразі, ресторанний ринок Волині переживає період трансформації, що обумовлено зміною споживацьких уподобань, зростанням туристичного потоку та посиленням економічної активності в регіоні. Використання місцевих продуктів і створення автентичних гастрономічних вражень можуть стати основою для популяризації Волині як бренду. Це, у свою чергу, вимагає вдосконалення логістичних ланцюжків, підвищення кваліфікації персоналу та впровадження сучасних маркетингових стратегій.

Враховуючи вищезазначене, для підтримки та стимулювання росту ресторанного ринку Волинської області необхідно розробити комплексний підхід, який включатиме інвестиції в інфраструктуру, оновлення законодавчої бази та підтримку місцевих ініціатив. Також важливим є формування позитивного іміджу регіону як привабливого місця для гастрономічного туризму. Інтеграція волинської кухні у ширший культурний та економічний контекст України може сприяти розширенню ринкових можливостей і зміцненню економічної стабільності регіону.

Для якісного та ефективного розвитку ресторанного ринку, суб'єктам гостинності доцільно об'єднуватися, наприклад у ресторанний альянс регіону. Така кооперація може відігравати важливу роль у стандартизації сервісу, обміні

кращими практиками та спільному маркетингу. Ресторанні альянси можуть ініціювати створення єдиних стандартів якості, які будуть відповідати міжнародним нормам, що зробить регіон більш привабливим для зовнішніх відвідувачів та інвесторів.

Зважаючи на тему нашого дослідження пропонуємо в регіоні розвивати ресторанний ринок. З цією метою, на нашу думку доцільно в регіоні сформувати ресторанний альянс, змістовна структура якого представлена на рис. 3.3.



Рис. 3.3. Передумови формування ресторанного альянсу Волинської області.

До основних передумов формування ресторанного альянсу Волинської області віднесено:

- наявність атрактивних об'єктів підкреслює важливість наявності в регіоні привабливих туристичних ресурсів, таких як архітектурні пам'ятки, природні насадження, культурні та історичні цінності;

- зручність та доступність включає присутність налагодженої транспортної мережі, зовнішніх та внутрішніх комунікацій;

- затишок та безпека зосереджується на ресторанах, які відзначаються якісним клієнтоорієнтованим сервісом;

- допоміжні послуги – інформаційні бюро, маркетингові компанії, банківські послуги, санаторно-лікувальні послуги тощо;

- активність споживачів ресторанних послуг – заходи, що організуються для споживачів ресторанних послуг (гастротуризм, гастрономічні фестивалі тощо);

- якісний продукт, що готовий до використання – підготовлені та сформовані комплексні продукти ресторанного ринку, які відображають регіональні особливості;

- активність споживачів ресторанних послуг вказує на важливість взаємодії з гостями та їх участі у розвитку ресторанних послуг.

Зазначене вказує на багатоаспектність та комплексний підхід до формування ресторанного альянсу. Кожен з цих елементів взаємодіє з іншими, створюючи основу для створення цілісної та привабливої гастрономічної пропозиції, яка може залучити як місцевих, так і іноземних відвідувачів.

Згуртування рестораторів у формі альянсу може також сприяти збільшенню закупівельної спроможності, дозволяючи членам альянсу отримувати вигоду від оптових закупівель продуктів та інших товарів, необхідних для їх бізнесу. Це не лише знижує витрати, але й підвищує якість продуктів за рахунок доступу до кращих ресурсів [22]. Додатково, альянс може діяти як єдиний переговорний орган перед місцевою та регіональною владою, лобіюючи інтереси ресторанної індустрії і забезпечуючи більш ефективну взаємодію з громадськими та державними структурами.

Крім того, створення альянсу відкриває нові можливості для маркетингу і просування, такі як організація спільних гастрономічних фестивалів, тематичних заходів, кулінарних майстер-класів, що сприяє залученню туристів та місцевих жителів. Це також сприяє культурному обміну та популяризації місцевих кулінарних традицій, що є важливим для збереження культурної спадщини та її адаптації до сучасних трендів. Таке об'єднання може стати суттєвим кроком до створення сталої та динамічної ресторанної індустрії на Волині.

Співпраця та об'єднання рестораторів є дієвим інструментом успішного розвитку ресторанного ринку зокрема та індустрії гостинності загалом.



Рис. 3.4. Структура ресторанного альянсу Волинської області.

Структура ресторанного альянсу Волинської області включає суб'єкти, які взаємодіють між собою:

- ресторани, заклади харчування являють собою основу альянсу, надаючи прямі ресторанні послуги споживачам;

- споживачі ресторанних послуг, туристи, місцеві жителі є цільовою аудиторією альянсу, для задоволення потреб яких і існують ресторани та заклади харчування;

- гастрономічні фестивалі і ярмарки є заходами, що спрямовані на просування кулінарних традицій та новацій, які проводяться альянсом для привернення уваги до ресторанного ринку;

- сфера маркетингу і брендингу (рекламні агентства) – організації, що займаються просуванням ресторанів та заходів альянсу, створенням бренду на місцевому та міжнародному рівнях;

- адміністрація, служби регіону – органи влади та управління, які можуть надавати підтримку ресторанному альянсу та регулювати його діяльність;

- постачальники сировини для ресторанів – постачальники, які забезпечують ресторани якісною сировиною, необхідною для створення страви;

- культура (музеї, театри, галереї) – культурні інституції, які можуть співпрацювати з альянсом для проведення спільних заходів і створення культурно-гастрономічного досвіду для відвідувачів;

- туризм (туристичні фірми, екскурсіводи) включає туристичний сектор, який може включати ресторани альянсу в свої туристичні програми та маршрути.

Кожен з цих компонентів має важливу роль у функціонуванні та розвитку ресторанного альянсу, забезпечуючи його інтеграцію в ширший культурно-економічний контекст регіону та створення цілісного гастрономічного образу Волинської області.

Зазначене відображає багатогранність та комплексний підхід, який необхідний для успішного розвитку ресторанного ринку в регіоні. Структура альянсу включає широкий спектр учасників, які разом формують екосистему, спрямовану на задоволення потреб і очікувань споживачів та на створення умов для сталого розвитку ресторанного бізнесу.

Синергія між ресторанами, постачальниками, культурними інституціями, туристичною індустрією та органами управління створює унікальне середовище для інновацій та креативності. Гастрономічні фестивалі та ярмарки, а також інтеграція з маркетинговими та брендинговими ініціативами, забезпечують динамічне та взаємовигідне середовище для розвитку гастрономічної культури. Адміністративна підтримка та сприятливе регулювання сприяють залученню інвестицій і забезпеченню стабільності ресторанного ринку [27].

У висновку, структура ресторанного альянсу Волинської області показує, що для досягнення успіху необхідно об'єднати зусилля різних сторін та створити цілісну стратегію, яка б враховувала як економічні, так і культурні аспекти. Такий підхід дозволяє не лише підвищити конкурентоспроможність ресторанного ринку, але й значно покращити культурний і туристичний потенціал Волині, роблячи її привабливою не лише для місцевих жителів, а й для гостей з інших регіонів та країн.

Крім того, важливим аспектом є стійкий розвиток ресторанного ринку, який включає екологічні та соціально відповідальні підходи. Ресторани можуть впливати на створення стійких харчових систем, реалізуючи практики зменшення відходів, використання екологічних матеріалів та підтримки місцевих фермерів. Такі ініціативи не тільки підвищують репутацію ресторану, але й сприяють збереженню навколишнього середовища та розвитку місцевих громад.

Враховуючи все вищевказане, розвиток ресторанного ринку в регіонах України потребує комплексного підходу, який включає аналіз ринкових тенденцій, інвестицій у технології, маркетинг, якість обслуговування та стійкий розвиток. Це дозволить ресторанному бізнесу не тільки процвітати, але й відігравати значущу роль у соціально-економічному розвитку регіонів України.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Визначено змісту та значення ресторанного ринку в сучасному економічному просторі. Ресторанний ринок відіграє визначну роль у сучасній економіці, будучи не лише місцем надання гастрономічних послуг, але й каталізатором соціально-економічного розвитку, культурного обміну та інновацій. Його еволюція у відповідь на зміни в споживацьких уподобаннях, технологічний прогрес та глобалізаційні процеси свідчить про гнучкість та адаптивність галузі. Ресторанний ринок сприяє збагаченню культурного ландшафту, забезпечуючи простір для кулінарних відкриттів та соціальної взаємодії, а також підтримує економіку шляхом створення робочих місць та залучення туристів.

Досліджено наявні чинники впливу на стан та розвиток ресторанного ринку, які здійснюють суттєвий вплив на ресторанний ринок: впровадження меню, орієнтованих на здоров'я та сталість, адаптація до змін у дієтології; вплив економічних умов на попит і пропозицію, зміни у споживчій спроможності; застосування автоматизації, поліпшення управління запасами, онлайн замовлень і доставки; вплив культурних змін на меню, включення різноманітності етнічних страв; застосування екологічних практик у ресторанному бізнесі, мінімізація відходів; дотримання законодавчих стандартів, що впливають на умови ведення бізнесу.

Проведено аналіз та оцінку рівня розвитку ресторанного ринку України в сучасному економічному просторі, зокрема за період лютого 2022 року до лютого 2023 року. Аналіз засвідчив що деякі регіони, такі як Львівський, показують значне зростання відвідуваності, тоді як інші, наприклад Херсонський та Запорізький, демонструють глибоке зниження. Великі відсоткові втрати, особливо у регіонах, що безпосередньо зазнають військових дій, відображають серйозний вплив конфлікту на ресторанний бізнес. Це свідчить про великі виклики, з якими стикається галузь у цих регіонах, та потребу в підтримці та відновленні для виживання та розвитку бізнесу в умовах конфлікту.

Визначено основні проблеми розвитку ресторанного ринку України та їх наслідки. Це дозволяє зрозуміти зв'язок між окремими викликами, що стоять перед ресторанним ринком, та їх потенційним впливом на ресторанний бізнес. Основними проблемами визначено: військову агресію росії проти України, значну конкуренцію на ринку ресторанних послуг, нестачу кваліфікованих кадрів ресторанного бізнесу тощо. Зазначене підкреслює комплексність викликів, з якими стикається ресторанний ринок в Україні, та необхідність комплексного підходу для їх вирішення, включаючи підвищення стандартів, розвиток кадрів, поліпшення контролю якості та реагування на змінювані умови ринку.

Запропоновано структуру ресторанного альянсу Волинської області, з метою якісного та ефективного розвитку ресторанного ринку шляхом об'єднання суб'єктів гостинності. Така кооперація може відігравати важливу роль у стандартизації сервісу, обміні кращими практиками та спільному маркетингу. Ресторанні альянси можуть ініціювати створення єдиних стандартів якості, які будуть відповідати міжнародним нормам, що зробить регіон більш привабливим для зовнішніх відвідувачів та інвесторів.

Важливим аспектом є стійкий розвиток ресторанного ринку, який включає екологічні та соціально відповідальні підходи. Ресторани можуть впливати на створення стійких харчових систем, реалізуючи практики зменшення відходів, використання екологічних матеріалів та підтримки місцевих фермерів. Такі ініціативи не тільки підвищують репутацію ресторану, але й сприяють збереженню навколишнього середовища та розвитку місцевих громад.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Аналіз закладів швидкого харчування в Україні. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/analiz-rynkaobshestvennogo-pitaniya-horeca-kejtering-takzhe-pitanie-na-azs>
2. Аналіз українського ринку швидкого харчування. URL: <https://business.ua/uk/fastfud-perezavantazhenyua>
3. Алексєєва Т. А., Обозна А.О., Шабельник Н.М. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Вісник Харківського політехнічного інституту*. 2017. № 2. С. 89-92
4. 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).
5. Берницька Д.І. Стратегічний аналіз зовнішнього середовища підприємства методом PEST/ STEP аналізу. Економічний аналіз: зб. наук. праць Терноп. нац. екон. ун-ту. 2012. Вип. 11. Ч. 2. С. 41-45.
6. 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.
7. 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
8. Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/ginda.htm.
9. 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.

10. Гура О.Л. Підприємницька діяльність у сфері ресторанного господарства. *Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії*. Випуск 2-1 (08) 2017. С. 97-100.
11. Гончар Л., Беляк А. Удосконалення механізму формування фінансової стійкості підприємств сфери гостинності. *Економіка та суспільство*. 2021. № 25. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-25-23>.
12. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація
13. Давидова О. Індустрія гостинності у контексті проведення Євро 2012. *Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка*. Сергія економіка. 2011. № 12. С. 44-48.
14. Діяльність суб'єктів великого, середнього, малого та мікропідприємництва. Статистичний збірник за 2020 р. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
15. 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
16. 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
17. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. [Чинний від 2004–07–01]. К. : Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.
18. 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.
19. 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.

20. Лепетюха Н.В. Оцінка впливу факторів зовнішнього середовища на діяльність підприємства харчової промисловості. Глобальні та національні проблеми економіки. Вип. 14. 2016. С. 413-417.
21. Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2018. 300 с.
22. Матвійчук Л.Ю., Барський Ю.М. Факторний аналіз розвитку готельно-ресторанного господарства на рівні регіону. Економічні науки: зб. наук. праць Луцького НТУ. Серія «Регіональна економіка». Вип. 17 (67) Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2020.
23. Мельник В.М., Ломачинська І А. Роль держави у фінансовому забезпеченні малого і середнього підприємництва в Польщі: висновки для України. Економічний вісник: серія фінанси, облік, оподаткування. 2017. №1. С. 120-128.
24. 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>
25. Онищук Н.В. Розвиток індустрії гостинності в Україні та світі. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2019. № 4 (21). 297-304.
26. 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.
27. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 01.04.2023).
28. Офіційний сайт Головного управління статистики у Волинській області. URL: <http://www.lutsk.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 01.04.2023).
29. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації (UNWTO World Tourism Organization). URL: <http://www.world-tourism.org> (дата звернення: 01.05.2023).
30. Офіційний сайт Національної туристичної організації. URL: <https://ntoukraine.org> (дата звернення: 21.04.2023).
31. Офіційний сайт ГО «Асоціація індустрії гостинності. URL: <https://aigu.org.ua/> (дата звернення: 05.03.2023).

32. Офіційна сторінка Порталу «Zruchno.Travel». URL: <https://zruchno.travel/News/New/3101?lang=ua> (дата звернення: 01.05.2023).
33. Офіційний сайт «МакДональдз». URL: <https://corporate.mcdonalds.com/corpmcd.html> (дата звернення: 01.04.2023).
34. Обзор закладів швидкого харчування. URL: <https://www.food-service.com.ua/fast-fud-fast-fudu-rozn:-obzor-restoranov-bystrogo-pitaniya-i119>
35. 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/>
36. 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>.
37. 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.
38. Прилепа Н.В., Миколук О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2014 р., № 5, С. 91-94
39. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
40. Савенко Ю.М. Основні тенденції ринку громадського харчування. – *Вісник КНТЕУД*. 2014. № 4. С. 31-37.
41. 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.
42. Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу. *Вісник Київського національного університету ім. Тараса Шевченка*. 2013 р., № 1 (61), С. 8-12.

43. 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).
44. 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>
45. 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.
46. Сушальская Т. Кейтеринг: новые возможности ресторанного бизнеса. Бухгалтерия. 2008. № 21. С. 47.
47. 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
48. 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.
49. Шидловська О.Б. Організація виробництва у ресторанному господарстві URL: <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.41A.pdf>
50. Tarlow Peter. Tourism Security: Strategies for Effectively Managing Travel Risk and Safety URL: everand.com/book/282626593/Tourism-Security-Strategies-for-Effectively-Managing-Travel-Risk-and-Safet
51. UNWTO World Tourism Barometer and Statistical Annex. January 2021. URL: https://tourlib.net/wto/UNWTO_Barometer_2021_01.pdf.