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»

РОЗВИТОК РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ У СВІТІ (НА ПРИКЛАДІ ПОЛЬЩІ)

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»»

освітня програма «Готельно-ресторанна справа

Виконав: здобувач вищої освіти
Групи ГРСмз21
МАЦЕРА Марина Костянтинівна
_____

Керівник:
Д.е.н., професор
МАТВІЙЧУК Людмила Юріївна
_____

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

_____

Луцьк – 2024 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. Матвійчук
«____»_____ 20___ р.

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Мацері Марині Костянтинівні

1. Тема кваліфікаційної роботи «Розвиток ресторанних послуг у світі (на прикладі Польщі)»
Керівник роботи: Матвійчук Людмила Юріївна, д.е.н., професор
затверджені наказом вищого навчального закладу від «30» грудня 2023 р.
№ 437/01-02
2. Строк подання здобувачем вищої освіти кваліфікаційної роботи до 01.12.2024 р.
3. Вихідні дані до роботи нормативні документи діяльності ресторанних закладів Західної України, світові та національні стандарти сфери гостинності, наукова література за темою роботи, періодичні видання, Інтернет-ресурси, статистичні дані України, ГО «Асоціація гостинності України», Національної туристичної організації.
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити):
Вступ.
Розділ 1. Теоретичні засади розвитку ресторанних послуг.
Розділ 2. Аналіз та оцінка розвитку ресторанних послуг в Польщі та Україні.
Розділ 3. Напрями розвитку ресторанних послуг.
Висновки та рекомендації
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов’язкових креслень)
1. Графічне відображення структури розподілу ресторанного ринку України.
2. Графічне відображення асортименту ринку ресторанних послуг України.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Гарант освітньої програми	доцент Громик О.М.		
Розділ 1. Теоретичні засади розвитку ресторанних послуг	професор Матвійчук Л.Ю.		
Розділ 2. Аналіз та оцінка розвитку ресторанних послуг в Польщі та Україні	професор Матвійчук Л.Ю.		
Розділ 3. Напрями розвитку ресторанних послуг	професор Матвійчук Л.Ю.		
Висновки та рекомендації	професор Матвійчук Л.Ю.		
Нормоконтроль	доцент Громик О.М.		

7. Дата видачі завдання 01.11.2023 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи магістра	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Обґрунтування теми	до 01.11.2023	
2	Огляд літератури із досліджуваної проблеми	до 01.02.2024	
3	Розділ 1. Теоретичні засади розвитку ресторанних послуг	до 01.04.2024	
4	Розділ 2. Аналіз та оцінка розвитку ресторанних послуг в Польщі та Україні	до 01.06.2024	
5	Розділ 3. Напрями розвитку ресторанних послуг	до 01.10.2024	
6	Висновки та рекомендації	до 01.11.2024	
7	Формування списку використаних джерел	до 10.11.2024	
8	Формування додатків	до 15.11.2024	
9	Оформлення ілюстративного матеріалу	до 20.11.2024	
10	Нормоконтроль	до 24.11.2024	
11	Інструментальна перевірка на академічний плагіат	до 30.11.2024	
12	Представлення кваліфікаційної роботи магістра до захисту	до 01.12.2024	

Здобувач вищої освіти _____ (Мацера М.К.)

(підпис) (прізвище, ініціали)

Керівник кваліфікаційної роботи _____ (Матвійчук Л.Ю.)

(підпис) (прізвище, ініціали)

АНОТАЦІЯ

Мацера М.К. «Розвиток ресторанних послуг у світі (на прикладі Польщі)». Рукопис.

Кваліфікаційна робота магістра ОП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Луцький національний технічний університет, Луцьк, 2024.

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

Проведено аналіз факторів зовнішнього середовища, що впливають на розвиток ресторанних мереж, який показує важливість врахування як прямих, так і непрямих чинників у процесі стратегічного планування. Споживачі, постачальники, конкуренти та державні регулятори формують оперативні умови функціонування, тоді як світові тенденції, інновації, соціокультурні звичаї та політична стабільність створюють загальний контекст для адаптації підприємств до змін.

Виявлено перспективні напрями розвитку ресторанних послуг Розроблено алгоритм підвищення конкурентоспроможності ресторанних послуг Полісся який включає етапи управління, планування, маркетингових досліджень, розробки нових послуг та реалізації стратегій. У ньому виділено ключові аспекти, такі як аналіз і прогнозування ринку, управління асортиментною політикою, створення нових продуктів для транскордонного регіону, а також формування ефективної цінової політики та рекламних кампаній. Алгоритм підкреслює важливість системного підходу, що охоплює оцінку ринку, маркетинг, інновації та реалізацію, з акцентом на споживчі потреби та ринкову поведінку.

Ключові слова: послуги гостинності, локальне меню, перспективи розвитку, фактори впливу, ресторанне господарство.

ANNOTATION

Matsera M.K. «Development of restaurant services in the world (using the example of Poland)». Manuscript.

Master’s qualification work OP «Hotel and restaurant business» specialty 241 «Hotel and restaurant business». Lutsk National Technical University, Lutsk, 2024.

Master's qualification work consists of an introduction, three chapters, conclusions, a list of sources used.

An analysis of environmental factors influencing the development of restaurant chains has been conducted, which shows the importance of taking into account both direct and indirect factors in the strategic planning process. Consumers, suppliers, competitors and state regulators form the operational conditions of functioning, while global trends, innovations, socio-cultural customs and political stability create a general context for enterprises to adapt to changes.

Promising directions for the development of restaurant services have been identified. An algorithm for increasing the competitiveness of restaurant services in Polissya has been developed, which includes the stages of management, planning, marketing research, development of new services and implementation of strategies. It highlights key aspects such as market analysis and forecasting, assortment policy management, creation of new products for the cross-border region, as well as the formation of an effective pricing policy and advertising campaigns. The algorithm emphasizes the importance of a systematic approach that includes market assessment, marketing, innovation and implementation, with an emphasis on consumer needs and market behavior.

Keywords: hospitality services, local menu, development prospects, influencing factors, restaurant industry.

ЗМІСТ

ВСТУП 7

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ 10

1.1. Зміст та значення ресторанних послуг в розвитку індустрії гостинності 10

1.2. Фактори впливу розвиток ресторанних послуг 20

1.3. Міжнародний досвід розвитку ресторанних послуг 24

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ В ПОЛЬЩІ ТА УКРАЇНІ 32

2.1. Аналіз факторів впливу на розвитку ресторанних послуг 32

2.2. Оцінка розвитку ресторанних послуг в Польщі 38

2.3. Оцінка розвитку ресторанних послуг в Україні 42

РОЗДІЛ 3. НАПРЯМИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ 46

3.1. Інтеграційні процеси розвитку ресторанних послуг 46

3.2. Популяризація спільних для Польщі та України локальних страв полісся 51

3.3. Просування локального меню, як сучасного тренду розвитку ресторанних закладів 44

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ 58

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 60

ВСТУП

Обґрунтування актуальності теми дослідження. Ресторанний бізнес є важливим сегментом глобальної економіки, який демонструє динамічний розвиток та адаптацію до змін у споживчих вподобаннях і технологіях. У сучасних умовах стрімкого розвитку туризму, урбанізації та глобалізації, ресторанні послуги відіграють важливу роль у формуванні вражень споживачів, зокрема туристів, а також у підтримці локальних економік. Польща є показовим прикладом, де ресторанна індустрія активно розвивається, інтегруючи інновації, зберігаючи національні традиції та пристосовуючись до міжнародних стандартів. Дослідження цієї тематики дозволяє оцінити ефективність впровадження сучасних підходів до розвитку ресторанного бізнесу та визначити перспективні напрямки його подальшого вдосконалення.

Актуальність теми також обумовлена зростаючим значенням гастрономічного туризму та його впливом на розвиток ресторанного ринку. Польща, яка є популярним туристичним напрямком, активно використовує цей потенціал, поєднуючи місцеву кулінарну спадщину із сучасними підходами до обслуговування гостей. Аналіз досвіду цієї країни може стати корисним для інших держав, особливо в аспектах залучення туристів, підвищення конкурентоспроможності ресторанних закладів та збереження культурної ідентичності через гастрономічні практики.

Стан вивченості проблеми. Стан вивченості проблеми розвитку ресторанних послуг демонструє значну увагу з боку науковців різних країн, що свідчить про важливість цієї тематики у сучасних соціально-економічних дослідженнях. Наприклад, роботи Дж. Уокера (J. Walker) та Д. Патрика (D. Patrick) зосереджуються на особливостях організації та управління ресторанним бізнесом, зокрема на питаннях якості обслуговування, інноваційного підходу до формування меню та впровадження технологій автоматизації. Їхні дослідження дозволяють зрозуміти ключові тренди в індустрії та адаптувати їх до локальних умов. У свою чергу, роботи А. Войнара (A. Wojnar) та Я. Ґжибовського (J.

Grzybowski) зосереджені на аналізі ринку ресторанних послуг у Польщі, вивченні впливу глобалізації та економічних чинників на розвиток галузі.

Українські науковці також приділяють увагу цій тематиці, особливо в аспекті впливу гастрономічної культури на туристичну привабливість регіонів. Наприклад, О. Романенко у своїх роботах розглядає роль національної кухні як інструменту культурної дипломатії та зміцнення туристичного потенціалу. Серед інших дослідників слід виділити праці М. Бойка, які акцентують на економічних аспектах функціонування ресторанного бізнесу в умовах конкурентного середовища.

Об'єктом дослідження є процеси розвитку ресторанних послуг у світовій практиці.

Предметом дослідження є теоретико-методичні та практичні особливості функціонування та інноваційні підходи до організації ресторанного бізнесу на прикладі Польщі.

Метою роботи є пошук перспективних напрямів та сучасних тенденцій розвитку ресторанних послуг у світі на прикладі Польщі, з метою впровадження їх в Україні та з акцентом на аналізі інноваційних підходів, впливу культурних особливостей та економічних чинників на формування конкурентоспроможного ресторанного ринку.

З метою досягнення зазначеного були поставлені такі *завдання*:

– проаналізувати зміст та значення ресторанних послуг в розвитку індустрії гостинності;

– здійснити аналіз факторів впливу на розвитку ресторанних послуг;

– оцінити розвиток ресторанних послуг в Польщі та Україні;

– виявити перспективні напрями розвитку ресторанних послуг;

– запропонувати практичні рекомендації імплементації польського досвіду в розвиток ресторанних ресторанних послуг.

Перелік використаних у ході проведення дослідження методів. З метою досягнення поставлених завдань в кваліфікаційній роботі магістра використовувалися такі методи дослідження: узагальнення та систематизації

(для визначення сутності ресторанних послуг); розрахунково-аналітичні (для аналізу факторів впливу на розвитку ресторанних послуг); економіко-математичні методи (для оцінки розвитку ресторанних послуг в Польщі та Україні); процесний підхід (для моделювання системи управління діяльністю ресторанних закладів); системного аналізу та синтезу (для розробки концепції впровадження локального меню як сучасного тренду в закладах ресторанного господарства); графічні й табличні методи (для наочного зображення статистичного матеріалу).

Джерела інформаційної бази дослідження. Інформаційну базу кваліфікаційної роботи складають законодавчі та нормативні акти; статистичні та соціо-економічні дані ресторанного господарства Польщі та України; результати досліджень та фактологічні дані розміщені у спеціалізованих виданнях індустрії гостинності; матеріали конференцій, монографічні дослідження; оприлюднені дані Всесвітньої туристичної організації, аналітична звітність Національної туристичної організації.

Практична цінність одержаних результатів роботи полягає в тому, що запропоновані рекомендації та висновки можуть бути корисними в роботі ресторанних господарств та інших закладів харчування, а також в роботі відповідних департаментів, управлінь та відділів відповідальних за сферу гостинності в регіонах країни, територіальних громад, що зацікавлені в розвитку локальних меню ресторанних мереж на своїй території. Дослідження можуть бути використанні для підготовки фахівців з індустрії гостинності загалом та ресторанної справи зокрема.

Структура роботи складається із вступу, трьох розділів, висновків та рекомендацій; містить 66 сторінок тексту, 10 рисунків, 8 таблиць. Список джерел включає 64 найменування літератури.

РОЗДІЛ 1
ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

1.1. Зміст та значення ресторанних послуг в розвитку індустрії гостинності

Актуальність розвитку ресторанних послуг обумовлена динамічним розвитком індустрії гостинності, що стає важливим драйвером економіки та соціально-культурного розвитку регіонів. Ресторанні послуги є не лише частиною повсякденного життя, а й важливим елементом туристичної інфраструктури, сприяючи створенню позитивного іміджу регіону, залученню туристів і підвищенню конкурентоспроможності. В умовах зростання вимог споживачів до якості обслуговування, екологічності, інноваційності та індивідуального підходу, дослідження теоретичних аспектів розвитку ресторанного бізнесу є надзвичайно важливим [8]. Це дозволяє систематизувати знання, виявити тенденції й виклики галузі, а також розробити ефективні стратегії управління, орієнтовані на сучасні потреби ринку.

Ресторанні послуги відіграють важливу роль у розвитку індустрії гостинності, оскільки вони забезпечують базову потребу споживачів у харчуванні та формують їхнє загальне враження про сервіс. Якість ресторанного обслуговування прямо впливає на лояльність гостей і їх бажання знову скористатися послугами закладу чи готелю. Крім того, ресторани часто є центром соціальної взаємодії, що підвищує їх цінність не лише як бізнесу, а й як культурного простору. Завдяки впровадженню інновацій, таких як локальні гастрономічні концепції або використання екологічно чистих продуктів, ресторани сприяють популяризації регіональних особливостей, що зміцнює імідж місцевої індустрії гостинності.

Водночас, ресторанні послуги є важливим економічним фактором, оскільки вони створюють робочі місця, підтримують суміжні галузі, такі як

сільське господарство та транспорт, і сприяють розвитку туризму. Ресторани також є частиною інфраструктури, яка приваблює гостей, забезпечуючи їм комфорт і додаткові можливості для відпочинку чи проведення ділових зустрічей [61]. У сучасних умовах, коли гості все більше цінують унікальність та персоналізований підхід, якісні ресторанні послуги стають конкурентною перевагою, допомагаючи залучати нових споживачів і утримувати постійних.

Ресторанні послуги є однією з важливих складових індустрії гостинності, адже вони забезпечують гостям не лише задоволення базової потреби в харчуванні, але й створюють атмосферу комфорту, відпочинку та насолоди. Основний зміст цих послуг полягає в наданні високоякісної їжі та напоїв, дотриманні стандартів обслуговування, створенні привабливого середовища та унікальних гастрономічних вражень. Ресторанні послуги охоплюють широкий спектр діяльності – від приготування страв до організації кейтерингу, що сприяє формуванню позитивного іміджу закладу.

Ресторанні послуги відіграють стратегічну роль у розвитку індустрії гостинності, оскільки саме від якості харчування часто залежить загальне враження від закладу. Гостинність у ресторані включає в себе як смачну кухню, так і професійний сервіс, який здатний забезпечити задоволення різноманітних потреб гостей – від ділових обідів до святкових заходів. Успішний ресторанний бізнес стимулює зростання туризму, адже гастрономічна культура є важливою частиною туристичних вражень [3]. Крім того, ресторани створюють робочі місця, сприяють розвитку місцевих виробників продуктів харчування та впливають на підвищення якості життя в регіоні.

В умовах сучасної конкуренції в індустрії гостинності інновації стають важливим фактором розвитку ресторанних послуг. Використання цифрових технологій, таких як онлайн-замовлення, системи бронювання, а також впровадження концепцій сталого розвитку, таких як локальні продукти чи мінімізація харчових відходів, дозволяють ресторанам залишатися конкурентоспроможними. Інтеграція ресторанних послуг у готелі та туристичні

комплекси також сприяє створенню унікальних пропозицій для відвідувачів, що підвищує загальну привабливість дестинації.

Ресторани є невід'ємною частиною культури гостинності, адже вони формують соціальні та культурні зв'язки. Вони служать місцем зустрічей, святкувань і обміну культурними традиціями, створюючи середовище для позитивної комунікації. Завдяки своїй гнучкості та різноманітності ресторанні послуги здатні задовольнити найвибагливіші смаки гостей, роблячи кожен візит незабутнім [15]. Таким чином, розвиток ресторанних послуг є не лише економічно вигідним, але й культурно значущим для індустрії гостинності.

Визначення ресторанних послуг дозволяє не лише краще зрозуміти потреби гостей, але й ефективно адаптуватися до сучасних викликів, таких як зростання конкуренції, підвищення вимог до якості обслуговування та необхідність впровадження інновацій. Аналіз послуг через економічну, соціокультурну, екологічну чи технологічну призму дає змогу створювати унікальні пропозиції, що задовольняють різноманітні очікування гостей. Це є основою для підвищення лояльності споживачів, покращення репутації та забезпечення сталого розвитку ресторанного бізнесу.

Ресторанні послуги є багатогранним поняттям, яке можна аналізувати через різні підходи, залежно від акценту на функціональних, економічних, соціокультурних, чи інших аспектах. Функціональний підхід розглядає їх як сукупність дій, спрямованих на задоволення базових потреб гостей у харчуванні та обслуговуванні. Економічний акцентує на подвійній природі ресторанних послуг як товару, що поєднує матеріальну та нематеріальну складові. Водночас соціокультурний підхід підкреслює їхню роль у формуванні атмосфери та забезпеченні соціальної взаємодії, тоді як психологічний підхід зосереджується на створенні позитивного емоційного досвіду для відвідувачів.

Розглянемо основні підходи до визначення поняття «ресторанна послуга», що представлено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1. – Підходи до визначення поняття «ресторанна послуга»

Підхід	Характеристика	Ключові аспекти
Функціональний	Розглядає ресторанні послуги як сукупність дій, спрямованих на задоволення потреб гостей у харчуванні та обслуговуванні.	Надання їжі, напоїв, обслуговування персоналом.
Економічний	Визначає ресторанні послуги як товар особливого виду, що має матеріальні (страви, напої) та нематеріальні (сервіс) компоненти.	Поєднання продукту та сервісу, вартість послуг, вплив на економіку.
Соціокультурний	Розглядає ресторан як місце соціальної взаємодії та культурного спілкування, а його послуги як засіб створення атмосфери та емоційного досвіду.	Створення атмосфери, задоволення емоційних і соціальних потреб гостей.
Технологічний	Акцентує на процесах приготування їжі, використанні сучасних технологій та автоматизації обслуговування.	Використання технологій, стандарти якості, інноваційні рішення.
Маркетинговий	Розглядає послуги ресторану як частину бренду, засіб залучення гостей через унікальну пропозицію, концепцію чи диференціацію на ринку.	Концепція ресторану, позиціонування на ринку, залучення цільової аудиторії.
Психологічний	Розглядає вплив ресторанних послуг на емоційний стан гостей, їх роль у створенні позитивного досвіду та вражень.	Емоційний комфорт, задоволення потреб, створення приємного досвіду.
Юридичний	Визначає ресторанні послуги через нормативно-правові акти, що регулюють стандарти безпеки, санітарії та правові відносини між закладом і гостей.	Дотримання законодавства, стандарти якості, права та обов'язки сторін.
Екологічний	Орієнтується на використання екологічно чистих продуктів, мінімізацію впливу на довкілля та підтримку сталого розвитку.	Використання органічних інгредієнтів, екологічність упаковки, зменшення відходів.
Інноваційний	Підхід, який акцентує увагу на впровадженні нових технологій, інтерактивних сервісів та цифрових рішень у ресторанному бізнесі.	Автоматизація процесів, використання мобільних додатків, інтерактивні меню.

Інші підходи, такі як технологічний, маркетинговий, екологічний та юридичний, деталізують специфіку ресторанних послуг у відповідних контекстах. Наприклад, технологічний підхід підкреслює важливість інноваційних рішень і стандартів у процесах приготування їжі та обслуговування. Екологічний аспект орієнтований на використання сталих ресурсів і зменшення впливу на довкілля, а юридичний визначає рамки діяльності закладів через відповідність нормативно-правовим актам [28]. Такий

багатовимірний підхід допомагає глибше зрозуміти ресторанні послуги, підвищуючи їх якість і конкурентоспроможність на ринку.

У сучасному світі гості шукають не лише якісну їжу, а й унікальний досвід, адаптований до їхніх потреб і вподобань. Чітка систематизація послуг допомагає ресторанам ефективно позиціонувати себе на ринку, розробляти стратегії розвитку, впроваджувати інновації та відповідати тенденціям, таким як цифровізація, екологічність та індивідуалізація сервісу, що робить класифікацію важливим інструментом для забезпечення конкурентоспроможності та довгострокового успіху закладів. Класифікації ресторанних послуг представлена в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2. – Класифікації ресторанних послуг

Критерій	Типи послуг	Опис
За призначенням	Загального типу, спеціалізовані	Загальне меню або орієнтація на певну кухню чи категорію (вегетаріанські, національні страви).
За рівнем обслуговування	Елітні, середнього класу, швидкого харчування	Визначається рівнем комфорту, цінами та якістю послуг.
За форматом обслуговування	Традиційні, кафе-ресторани, буфети, банкетні зали, ресторани з доставкою	Включає як офіційне обслуговування, так і самообслуговування чи доставку.
За розташуванням	Міські, заміські, при готелях, транспортні	Локація визначає специфіку аудиторії та послуг.
За стилем кухні	Етнічні, авторські, ф’южн, тематичні	Орієнтація на певну кухню світу, індивідуальність шеф-кухаря чи тема закладу.
За розміром і місткістю	Малі (до 50 місць), середні (50-150 місць), великі (понад 150 місць)	Залежить від розміру приміщення і кількості гостей, яких можна обслужити одночасно.
За типом власності	Приватні, мережеві, франчайзингові	Відрізняються власністю та форматом управління закладом.
За цільовою аудиторією	Сімейні, бізнес-ресторани, молодіжні	Орієнтація на потреби певних груп гостей.
За режимом роботи	Постійної дії, сезонні, цілодобові	Час роботи закладу визначає доступність послуг.
За додатковими послугами	Розважальні програми, дегустації, майстер-класи, інтерактивні сервіси	Пропонують додаткову цінність для гостей.
За концепцією та інтер’єром	Сучасні, класичні, екологічні, креативні	Стиль і оформлення ресторану, які відповідають його ідеї.
За технологічним рівнем	З інтерактивним меню, мобільними додатками, автоматизацією процесів	Використання цифрових технологій для покращення обслуговування.
За типом меню	А-ля карт, сет-меню, фіксоване меню, дегустаційне	Тип подачі і формування меню, зручність для гостей.

Класифікація ресторанних послуг охоплює широкий спектр критеріїв, які допомагають структурувати діяльність закладів громадського харчування. Один із ключових аспектів – це призначення та рівень обслуговування, де ресторани можуть бути універсальними або спеціалізованими [36]. Вони відрізняються за доступністю, якістю сервісу та орієнтацією на певну категорію гостей. Наприклад, елітні ресторани пропонують вишукані страви, а заклади швидкого харчування акцентують на швидкості та доступності.

Другий важливий критерій – це формат та розташування закладу. Традиційні ресторани з офіціантами, кафе-ресторани чи ресторани самообслуговування адаптовані до різних моделей обслуговування. Розташування закладу також має значення: міські ресторани обслуговують ділових людей і туристів, а заміські надають можливість відпочити в природному середовищі. Заклади при готелях чи вокзалах створюють додаткову зручність для подорожуючих.

Третій блок класифікації стосується стилю кухні, розміру, концепції та інтер'єру. Етнічні чи авторські ресторани з унікальними стравами залучають гостей завдяки індивідуальності. Розмір закладу визначає його здатність обслуговувати певну кількість гостей, а концепція й інтер'єр формують загальну атмосферу, що сприяє створенню унікального клієнтського досвіду. Наприклад, екологічні ресторани підкреслюють екологічність у всіх аспектах обслуговування.

Класифікації включає додаткові послуги, технологічний рівень та типи меню. Додаткові сервіси, такі як дегустації, розважальні програми чи майстер-класи, підвищують привабливість закладів. Сучасні технології, такі як інтерактивні меню чи мобільні додатки, покращують обслуговування гостей, роблячи його зручнішим. Тип меню, наприклад, а-ля карт або фіксоване, залежить від формату роботи ресторану й орієнтації на потреби гостей.

Конкурентоспроможність ресторанних послуг є важливим чинником їх ефективного розвитку , оскільки саме вона визначає здатність закладу залучати та утримувати гостей у умовах високої конкуренції на ринку громадського

харчування [52]. Конкурентоспроможність залежить від багатьох чинників, включаючи якість сервісу, унікальність концепції, рівень цін, використання сучасних технологій, а також здатність адаптуватися до змін у споживчих вподобаннях та ринкових умовах. Зміст конкурентоспроможності ресторанних послуг систематизовано на рис. 1.1.

Рисунок 1.1. Зміст конкурентоспроможності ресторанних послуг

Структурована модель конкурентоспроможності ресторанних послуг складається з трьох важливих компонентів: якості задоволення споживчого попиту, ефективності функціонування господарської системи та ресурсного потенціалу ресторанного підприємства. Кожен з компонентів включає низку підпунктів, які деталізують вплив окремих факторів на загальний рівень конкурентоспроможності підприємства.

Якість задоволення споживчого попиту, акцентує увагу на економічних та якісних аспектах роботи ресторану. До нього належать такі показники, як обсяг і структура валового доходу, темпи його зростання, ширина, глибина та оновлення асортименту продукції, а також якість обслуговування. Окремо підкреслюється важливість відповідності запропонованих послуг запитам споживачів через впровадження новітніх форм і методів обслуговування, що сприяє формуванню лояльності гостей [20].

Ефективність функціонування господарської системи є другим ключовим компонентом моделі конкурентоспроможності ресторанних послуг. Він зосереджений на оцінці ефективності використання ресурсів підприємства, таких як матеріальні, трудові та фінансові. До показників цього компонента належать рівень розвитку комерційної мережі ресторану, що визначає його здатність ефективно взаємодіяти з ринком, а також забезпечення матеріально-технічної бази. Важливою складовою є ефективне управління персоналом і раціональне використання капіталу, що дозволяє досягти максимальної віддачі при оптимальних затратах. Сукупність цих факторів визначає стійкість і продуктивність господарської системи ресторанного підприємства.

Ресурсний потенціал ресторанного підприємства охоплює оцінку всіх доступних ресурсів і можливостей їх оптимального використання. Серед основних елементів цього компонента виділяються ефективність укладання угод на закупівлю обладнання, що впливає на оперативність та якість послуг, і місце розташування закладу, яке визначає його привабливість для споживачів. Також враховується організація менеджменту, обсяг матеріально-технічної бази, склад трудових ресурсів та джерела фінансових надходжень [11]. Успішна реалізація цього компоненту дозволяє створити стабільну платформу для забезпечення конкурентоспроможності ресторанного бізнесу навіть в умовах мінливого ринкового середовища.

Взаємозв’язок між складовими, що визначають конкурентоспроможність ресторанних послуг представлено на рис. 1.2.

Рисунок 1.2. Взаємозв’язок між складовими, що визначають конкурентоспроможність ресторанних послуг

Взаємозв’язок між основними елементами, які визначають конкурентоспроможність ресторанних послуг базується на системному підході. До основних складових належать якість праці, предметів і засобів праці, що є основою забезпечення високого рівня виробничих процесів у ресторанному господарстві. Окремо розглядається якість виробничих ресурсів, яка напряму впливає на ефективність і стабільність роботи підприємства. Додатково підкреслюється значення кількісних та якісних показників ресторанних послуг, які повинні відповідати очікуванням і потребам споживачів. Особливий акцент робиться на раціональному використанні ресурсів, що сприяє підвищенню ефективності і економічності діяльності підприємства . Усі ці фактори інтегруються в єдину систему, яка враховує потреби споживачів і формує конкурентоспроможність ресторанного бізнесу на ринку послуг [44].

Таким чином, різноманітність підходів до визначення ресторанних послуг свідчить про їхню складну та багатогранну природу, що охоплює функціональні, економічні, соціокультурні, технологічні та інші аспекти. Така систематизація дозволяє всебічно оцінити специфіку ресторанної діяльності, враховуючи як базові потреби гостей у харчуванні, так і сучасні тенденції, пов'язані з інноваціями, екологічністю та правовими нормами. Глибоке розуміння цих аспектів є ключовим для підвищення якості обслуговування, створення унікального досвіду гостей та забезпечення успішного функціонування закладів у динамічному середовищі ресторанного бізнесу.

Класифікація ресторанних послуг є важливим інструментом для ефективного управління та розвитку закладів громадського харчування. Вона дозволяє врахувати різноманітність форматів, стилів обслуговування, концепцій та індивідуальних особливостей, що сприяє кращому задоволенню потреб гостей і підвищенню конкурентоспроможності. Завдяки систематизації можна оптимізувати процеси, створювати унікальні пропозиції та забезпечувати високий рівень сервісу, орієнтуючись на конкретну аудиторію та її очікування, що формує позитивний імідж ресторану й сприяє його успішному функціонуванню на ринку.

Конкурентоспроможності ресторанних послуг сприяє розвитку трьох основних компонентів – задоволення споживчого попиту, ефективності функціонування господарської системи та ресурсного потенціалу підприємства – як важливих факторів досягнення успіху в конкурентному середовищі. Вона підкреслює важливість гармонійного розвитку кожного з цих елементів, починаючи від орієнтації на клієнта і завершуючи оптимальним управлінням ресурсами. Комплексний підхід до оцінки цих аспектів дозволяє ресторанному бізнесу підвищувати свою адаптивність, ефективність і стійкість, забезпечуючи конкурентні переваги на сучасному ринку послуг. Для успіху важливо не лише відповідати очікуванням гостей, але й ефективно використовувати наявні ресурси та інструменти управління.

1.2. Фактори впливу розвиток ресторанних послуг

Розвиток ресторанних послуг є складним і багатогранним процесом, на який впливають різноманітні фактори як внутрішнього, так і зовнішнього середовища. В умовах сучасного ринку ресторанні послуги мають адаптуватися до змінних запитів споживачів, інноваційних технологій і зростаючої конкуренції. Фактори впливу на розвиток цього сегмента можна умовно поділити на економічні, соціокультурні, технологічні та ресурсні. Економічні чинники включають рівень доходів населення, цінову політику і динаміку ринку. Соціокультурні аспекти, такі як споживчі звички, гастрономічні уподобання та тренди здорового харчування, також суттєво впливають на діяльність ресторанного бізнесу.

Важливим є вплив внутрішніх факторів, зокрема якості управління, рівня професіоналізму персоналу та ефективності використання матеріально-технічних ресурсів. Успішний розвиток ресторанних послуг також залежить від здатності підприємств адаптуватися до новітніх технологій, таких як автоматизація процесів обслуговування та цифровий маркетинг. Розуміння і грамотний аналіз факторів впливу дозволяють не лише прогнозувати динаміку розвитку галузі, але й формувати конкурентні переваги для підприємств ресторанного господарства, сприяючи їх стійкості та інноваційному розвитку в умовах глобалізованої економіки [39].

Визначення факторів зовнішнього середовища, що впливають на розвиток ресторанних мереж, є критично важливим для формування стратегії успішного функціонування і розширення бізнесу. Зовнішні фактори, такі як економічна ситуація, рівень конкуренції, соціальні тенденції, технологічний прогрес і законодавчі норми, безпосередньо впливають на попит, можливості розвитку та прибутковість підприємств. Аналіз цих чинників дозволяє адаптувати діяльність до змін ринкового середовища, враховувати споживчі уподобання, оперативно впроваджувати інновації та мінімізувати ризики. В умовах глобалізації та високої конкурентності ринку розуміння зовнішнього

впливу стає ключовим для створення довгострокових конкурентних переваг ресторанних мереж [19]. Фактори зовнішнього середовища, що впливають розвиток ресторанних послуг представлено на рис. 1.3.

Рисунок 1.3 Фактори зовнішнього середовища,
що впливають розвиток ресторанних послуг

Фактори зовнішнього середовища впливають на розвиток ресторанних послуг, розділяючи їх на дві основні категорії: фактори прямої та непрямої дії. Серед факторів прямої дії виділяються споживачі, постачальники, конкуренти та державні органи влади, які безпосередньо впливають на функціонування ресторанного бізнесу. Вони формують умови для задоволення попиту,

визначають доступ до ресурсів і створюють конкурентне середовище. Зокрема, важливу роль відіграє взаємодія з постачальниками та споживачами, що забезпечує сталий розвиток підприємств у динамічних ринкових умовах.

Фактори непрямої дії охоплюють світові тенденції, інновації, рівень технологічного прогресу, політичну ситуацію, стан економіки та соціально-культурні звичаї. Ці фактори створюють загальний контекст, у якому функціонують ресторанні мережі, впливаючи на їхню здатність адаптуватися до глобальних змін. Наприклад, розвиток туристичної інфраструктури, нормативно-правове забезпечення і громадські організації галузі сприяють створенню сприятливого середовища для зростання. Документ підкреслює, що врахування цих факторів є необхідним для побудови конкурентоспроможної стратегії розвитку ресторанного бізнесу [47].

Фактори внутрішнього середовища, що впливають на розвиток ресторанних послуг систематизовано в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3. – Факторами внутрішнього середовища розвитку ресторанних послуг

Категорія факторів	Зміст факторів
Ресурсні	Матеріально-технічна база, фінансові ресурси, трудові ресурси, якість інгредієнтів, устаткування.
Управлінські	Організація управління, кваліфікація менеджменту, ефективність прийняття рішень.
Технологічні	Рівень автоматизації, впровадження інновацій, оновлення технологічних процесів.
Маркетингові	Система просування послуг, брендинг, цінова політика, лояльність гостей.
Соціальні	Мотивація персоналу, корпоративна культура, рівень обслуговування гостей.
Операційні	Ефективність логістики, управління запасами, швидкість і точність виконання замовлень.
Фінансові	Рівень рентабельності, контроль витрат, інвестиційні можливості.
Інноваційні	Розробка нових страв, адаптація до сучасних гастрономічних тенденцій, оновлення послуг.
Юридичні	Відповідність внутрішніх процесів законодавчим вимогам.

Фактори внутрішнього середовища, що впливають на розвиток ресторанних послуг, охоплюють різні аспекти ресурсів, управління, технологій, маркетингу, соціальних відносин, операційної діяльності, фінансів, інновацій та

юридичної відповідності. Серед ключових ресурсів виділяються матеріально-технічна база, трудові ресурси та якість інгредієнтів. Управлінські аспекти включають організацію роботи і кваліфікацію менеджменту, тоді як технологічні фактори стосуються автоматизації і впровадження інновацій. Маркетингова діяльність спрямована на побудову бренду та лояльності гостей, а соціальні чинники відображаються у мотивації персоналу і рівні обслуговування. Операційна ефективність, контроль витрат і адаптація до гастрономічних трендів також формують основу для сталого розвитку ресторанного бізнесу. Врахування цих факторів дозволяє підприємствам ефективно адаптуватися до змін і забезпечувати конкурентоспроможність [34].

Врахування факторів внутрішнього середовища є ключовим для забезпечення ефективного розвитку ресторанних послуг, оскільки вони визначають операційну, фінансову та управлінську стійкість підприємства. Системний аналіз таких факторів, як ресурси, технології, управління, маркетинг, інновації та соціальна складова, дозволяє оптимізувати внутрішні процеси, підвищити якість обслуговування та адаптуватися до сучасних ринкових умов. Здатність підприємства ефективно використовувати свої ресурси і впроваджувати інноваційні підходи сприяє створенню конкурентних переваг, що є важливим чинником для стабільності і розвитку в умовах високої конкуренції та швидких змін споживчих потреб.

Фактори впливу на розвиток ресторанних послуг формують багатогранну систему взаємодій, яка охоплює зовнішнє середовище (економічні, соціокультурні, технологічні, політичні аспекти) та внутрішні ресурси підприємства. Розуміння цих факторів дозволяє ресторанному бізнесу не лише ефективно адаптуватися до динаміки ринку, але й використовувати можливості для створення конкурентних переваг. Врахування потреб споживачів, впровадження інновацій, оптимізація управління та ресурсів є основою для довгострокового розвитку та стабільності. Лише комплексний підхід до аналізу факторів впливу може забезпечити ресторанним послугам успіх і стійке зростання в сучасному конкурентному середовищі.

1.3. Міжнародний досвід розвитку ресторанних послуг

Розвиток ресторанних послуг у сучасному світі є важливою складовою економіки і культури, а також відображенням глобальних тенденцій у сфері обслуговування. Міжнародний досвід демонструє, що ефективність та успіх ресторанних послуг залежать від здатності адаптуватися до потреб споживачів, застосовувати інноваційні технології та враховувати особливості регіональних ринків. Країни з розвиненою ресторанною індустрією, такі як США, Франція, Італія, Японія та Південна Корея, використовують унікальні підходи до організації послуг, формуючи тренди та стандарти, які мають глобальний вплив.

Вивчення міжнародного досвіду є не лише способом перейняти успішні практики, а й інструментом для оцінки конкурентних переваг у сфері ресторанного бізнесу. Це дозволяє інтегрувати світові стандарти якості, розвивати гастрономічний туризм, упроваджувати інноваційні моделі управління та маркетингу, а також удосконалювати клієнтоорієнтованість. Водночас кожен регіон зберігає свою ідентичність, використовуючи міжнародний досвід як основу для побудови унікального ресторанного середовища, що відповідає культурним і економічним реаліям конкретної країни [62].Аналіз і впровадження світових трендів індустрії гостинності є надзвичайно важливими для успішного розвитку ресторанного бізнесу, оскільки ці тенденції визначають майбутній напрямок галузі та допомагають підприємствам залишатися конкурентоспроможними. Персоналізація, екологічність і технологічні інновації дозволяють не лише задовольняти сучасні потреби споживачів, але й створювати нові формати обслуговування, підвищувати ефективність роботи та оптимізувати ресурси. Крім того, ці тренди сприяють підвищенню лояльності гостей, формуванню позитивного іміджу бізнесу та зміцненню позицій ресторанів у глобальній економіці. Орієнтація на ці аспекти є важливою для забезпечення сталого розвитку галузі в умовах швидких змін і глобалізації [8] . Впровадження цих трендів дозволяє

ресторанам залишатися конкурентоспроможними, ефективно реагувати на зміни ринку та забезпечувати довгострокове зростання. Вплив світових трендів гостинності на розвиток ресторанних послу представлено на рис. 1.4.

Рисунок 1.4. Вплив світових трендів гостинності
на розвиток ресторанних послуг

Персоналізація стає ключовим трендом в індустрії гостинності, зокрема в ресторанному бізнесі. Використання даних про вподобання гостей через CRM-системи або додатки дозволяє ресторанам створювати унікальний досвід для кожного відвідувача. Це включає адаптацію меню, персоналізовані акції та рекомендації. Вплив на ресторанний бізнес проявляється у підвищенні лояльності гостей, збільшенні повторних візитів і зростанні доходів, адже персоналізований підхід забезпечує кращий клієнтський досвід.

Тренд на екологічність набуває все більшого значення у світовій індустрії гостинності. Це включає використання локальних продуктів, мінімізацію харчових відходів, впровадження енергозберігаючих технологій і зменшення використання одноразового пластику. У ресторанній сфері це сприяє формуванню іміджу відповідального бізнесу, залученню екосвідомих гостей і зниженню операційних витрат [22]. Такі ініціативи також відповідають зростаючому попиту на стійкі практики серед молодого покоління споживачів.

Інноваційні технології, такі як мобільні додатки для замовлення, системи онлайн-бронювання, штучний інтелект для аналізу попиту і автоматизовані кухні, активно змінюють ресторанну індустрію. Їхній вплив включає підвищення швидкості обслуговування, зниження витрат на персонал та створення нових форматів ресторанів, таких як dark kitchens. Ці технології також дозволяють ресторанам розширити аудиторію через цифрові платформи і зменшити залежність від фізичних локацій.

Таким чином, ці три тренди визначають майбутнє ресторанних послуг, забезпечуючи адаптацію до сучасних потреб споживачів і глобальних викликів.

Вивчення сучасного стану та перспектив розвитку ресторанних послуг є важливим, оскільки ця галузь відіграє важливу роль у формуванні економічного і культурного середовища, сприяє розвитку гастрономічного туризму та створенню робочих місць. Розуміння основних тенденцій, таких як цифровізація, екологічність і орієнтація на гостя, дозволяє адаптувати бізнес-моделі до сучасних викликів і підвищувати конкурентоспроможність. Це також сприяє створенню унікального досвіду для споживачів і зміцненню зв’язків між глобальними інноваціями та локальними традиціями, що в сукупності забезпечує стійкий розвиток індустрії гостинності [47]. Сучасний стан і перспективи розвитку ресторанних послуг у світі представлено у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4. – Сучасний стан і перспективи розвитку ресторанних послуг у світі

Аспект	Сучасний стан	Перспективи розвитку
Попит	Зростання попиту на зручні, швидкі послуги (fast food), а також здорове харчування (wellness food).	Посилення інтересу до персоналізованих послуг і нішевих пропозицій, таких як веганські чи еко-ресторани.
Технології	Активне впровадження автоматизації, мобільних додатків, онлайн-замовлень і доставки.	Використання штучного інтелекту, роботизація процесів, впровадження віртуальної і доповненої реальності.
Екологічність	Популярність еко-френдлі концепцій, скорочення харчових відходів, використання локальних продуктів.	Розвиток циркулярної економіки, запровадження безвідходних технологій у ресторанній індустрії.
Гастрономічні тенденції	Попит на автентичні кухні, крафтові страви, street food та fusion cuisine.	Інтеграція міжнародних гастрономічних концепцій, збереження культурної спадщини через кухню.
Соціальні аспекти	Орієнтація на підвищення доступності для різних груп споживачів (алергіки, діти, люди з особливими потребами).	Розширення інклюзивних практик та послуг для різних категорій гостей.
Маркетинг	Розвиток digital-маркетингу, соцмереж і інтерактивних платформ.	Використання штучного інтелекту для аналізу поведінки споживачів, розширення influencer-маркетингу.
Роль туризму	Ресторанний бізнес активно підтримує туристичну галузь, особливо у великих містах і туристичних зонах.	Розвиток гастрономічного туризму, створення гастро-кластерів у туристичних регіонах.
Інновації	Акцент на інноваційних концепціях (pop-up ресторани, dark kitchens).	Впровадження нових форматів обслуговування, таких як ресторани з роботизованими кухнями.

Сучасний стан і перспективи розвитку ресторанних послуг демонструють, як галузь адаптується до змін ринкових умов і запитів споживачів. Зростаючий попит на швидкі й зручні послуги, такі як fast food, супроводжується одночасним акцентом на здорове харчування та екологічність. Перспективи передбачають подальше розширення нішевих пропозицій, які враховують індивідуальні потреби гостей, зокрема веганські та екологічно орієнтовані ресторани.

Технологічний прогрес є важливим фактором трансформації ресторанного бізнесу. На сьогодні активно впроваджуються мобільні додатки, онлайн-замовлення і автоматизація процесів. У майбутньому очікується інтеграція штучного інтелекту та роботизація, що дозволить оптимізувати обслуговування гостей і підвищити його швидкість. Водночас екологічні

тренди посилюють увагу до скорочення харчових відходів і використання локальних продуктів [35]. У перспективі безвідходні технології та циркулярна економіка стануть невід'ємною частиною ресторанної індустрії.

Гастрономічні тенденції спрямовані на популяризацію автентичних кухонь, крафтових страв і новаторських поєднань (fusion cuisine). Це сприяє не лише розвитку гастрономічної культури, а й інтеграції нових міжнародних концепцій, зокрема через збереження культурної спадщини. Соціальна відповідальність також відіграє важливу роль: ресторани стають більш доступними для людей з особливими потребами та інших соціальних груп, що посилюватиметься через інклюзивні практики.

Маркетингові стратегії еволюціонують у напрямі цифровізації, із використанням соцмереж і аналітичних платформ для розуміння поведінки споживачів. У перспективі це підсилюється через штучний інтелект і розвиток influencer-маркетингу. Туризм залишається ключовим драйвером ресторанного бізнесу: гастрономічний туризм і створення кластерів у туристичних регіонах допомагають залучати гостей [4].

Інновації, такі як pop-up ресторани чи dark kitchens, відкривають нові можливості для бізнесу, дозволяючи експериментувати з форматами. У майбутньому такі концепції, як роботизовані кухні, можуть стати нормою, пропонуючи революційний підхід до обслуговування гостей. Загалом, ресторанний бізнес активно адаптується до сучасних викликів, забезпечуючи якість, зручність і інноваційність.

Досвід Польщі у розвитку ресторанних послуг є важливим, оскільки демонструє, як стратегічний підхід до поєднання локальних традицій, сучасних інновацій і державної підтримки може сприяти сталому економічному зростанню та зміцненню національної ідентичності. Орієнтація на екологічність, підтримка малого бізнесу, розвиток гастрономічного туризму та інвестиції в освіту створюють модель, яка відповідає викликам сучасного глобального ринку. Вивчення цього досвіду допомагає іншим країнам впроваджувати ефективні практики, які не лише сприяють

конкурентоспроможності, але й зміцнюють зв’язок між бізнесом, культурою та сталим розвитком.

Міжнародний досвід Польщі у розвитку ресторанних послуг, представлено в таблиці 1.5.

Таблиця 1.5. – Досвід Польщі у розвитку ресторанних послуг

Досвід	Зміст	Уроки для інших країн
Інвестиції у локальні бренди	Польща активно розвиває локальні ресторанні мережі, що підкреслюють національну кухню.	Інвестування в національні бренди сприяє зміцненню культурної ідентичності та туризму.
Сприяння гастрономічному туризму	Розвиток кулінарних фестивалів і спеціальних гастрономічних маршрутів для туристів.	Використання гастрономії як інструменту залучення туристів і просування країни.
Інтеграція технологій	Використання мобільних додатків для онлайн-замовлень, доставки і бронювання столиків.	Інновації підвищують зручність для гостей і операційну ефективність бізнесу.
Орієнтація на екологічність	Популяризація використання локальних продуктів, скорочення харчових відходів.	Екологічні практики зміцнюють довіру споживачів і зменшують витрати.
Підтримка малого бізнесу	Державні програми сприяння розвитку малих ресторанів і кафе.	Створення умов для розвитку малих підприємств стимулює конкурентоспроможність ринку.
Розвиток освіти у сфері гастрономії	Підготовка кваліфікованого персоналу через спеціалізовані кулінарні школи і курси.	Інвестиції в освіту забезпечують високу якість обслуговування і професійний розвиток.
Культурне різноманіття	Успішна інтеграція етнічних кухонь у ресторанний сектор, зокрема азійської, італійської тощо.	Прийняття кулінарного різноманіття приваблює широку аудиторію і сприяє крос-культурному обміну.

Досвід Польщі в розвитку ресторанних послуг базується на поєднанні інновацій, традицій і державної підтримки. Країна успішно розвиває локальні бренди, акцентуючи увагу на національній кухні, підтримує малий бізнес через державні програми, стимулює гастрономічний туризм і популяризує екологічні практики. Впровадження технологій, таких як мобільні додатки для замовлень і бронювань, сприяє зручності для гостей і підвищенню ефективності бізнесу. Важливим елементом є інтеграція етнічних кухонь і розвиток кулінарної освіти, що забезпечує високу якість послуг. Польща демонструє, як підтримка локального виробництва, інновації та крос-культурний обмін сприяють сталому

розвитку ресторанної індустрії, роблячи її конкурентоспроможною та привабливою для туристів.

Розвиток ресторанного господарства є складним і багатогранним процесом, на який впливають численні фактори. Економічні умови, рівень доходів населення та загальна стабільність країни формують основу для функціонування та розширення закладів харчування. Соціокультурні зміни, такі як зростання інтересу до здорового харчування, екологічності та інноваційних форматів обслуговування, стимулюють адаптацію бізнесу до нових трендів і потреб споживачів [29]. Водночас технологічний прогрес відкриває нові можливості для автоматизації, оптимізації процесів та вдосконалення клієнтського досвіду.

Не менш важливими є нормативно-правові аспекти та рівень конкуренції в галузі, які змушують ресторани дотримуватись високих стандартів якості та безпеки. Взаємодія всіх цих факторів сприяє формуванню сучасного ресторанного господарства, яке відповідає очікуванням споживачів і викликам ринку. Таким чином, усвідомлення та врахування впливу ключових чинників є важливим для успішного планування та розвитку ресторанного бізнесу, сприяючи його стійкості та конкурентоспроможності.

Ресторанна індустрія перебуває у стані динамічних змін, що зумовлені глобальними економічними, технологічними та соціокультурними тенденціями. Сучасний стан демонструє акцент на зручності, екологічності та інноваціях, тоді як перспективи розвитку спрямовані на подальшу інтеграцію технологій, розширення гастрономічних концепцій та впровадження нових бізнес-моделей. Орієнтація на потреби споживачів, індивідуалізація послуг та підтримка сталого розвитку стають ключовими елементами стратегії підприємств. Врахування цих трендів дозволить ресторанному бізнесу не лише залишатися конкурентоспроможним, але й створювати нові можливості для зростання у глобальному контексті [54].

Світові тренди індустрії гостинності, такі як персоналізація послуг, екологічність і інтеграція технологій, значно впливають на розвиток

ресторанного бізнесу, визначаючи його адаптивність до сучасних запитів споживачів і глобальних викликів. Персоналізація сприяє підвищенню лояльності гостей і створенню унікального досвіду, екологічність формує імідж відповідального бізнесу та відповідає тенденціям сталого розвитку, а технологічні інновації оптимізують процеси і розширюють можливості ресторанів. Впровадження цих трендів дозволяє ресторанам залишатися конкурентоспроможними, ефективно реагувати на зміни ринку та забезпечувати довгострокове зростання.

Досвід Польщі у розвитку ресторанних послуг є яскравим прикладом успішної інтеграції національних традицій, інновацій і підтримки малого бізнесу, що сприяє динамічному зростанню галузі. Завдяки акценту на локальних брендах, екологічності, впровадженню технологій та розвитку гастрономічного туризму, Польща зуміла створити конкурентоспроможну і стійку ресторанну індустрію. Інвестиції в освіту та співпрацю з місцевими виробниками гарантують високу якість послуг і сталий розвиток. Цей досвід є корисним прикладом для інших країн, які прагнуть розвивати свої ресторанні послуги, зберігаючи культурну унікальність і відповідаючи сучасним глобальним викликам.

РОЗДІЛ 2
АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА РОЗВИТКУ

РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ В ПОЛЬЩІ ТА УКРАЇНІ

2.1. Аналіз факторів впливу на розвитку ресторанних послуг

Аналіз та оцінка розвитку ресторанних послуг у Польщі та Україні є важливим для розуміння ключових чинників, які впливають на ефективність та конкурентоспроможність галузі в різних економічних і культурних контекстах. Польща, демонструючи динамічне зростання завдяки інтеграції інновацій, розвитку гастрономічного туризму та підтримці локальних брендів, слугує прикладом для наслідування. Водночас Україна має значний потенціал у розвитку ресторанної індустрії, особливо з огляду на багатство національної кухні та зростання туристичного інтересу. Порівняння досвіду двох країн дозволяє не лише виявити сильні сторони та виклики кожної, але й розробити ефективні стратегії адаптації успішних практик для забезпечення стійкого розвитку ресторанних послуг [13].

Розвиток ресторанних послуг є важливим сегментом економіки, який відображає соціальні, культурні та економічні зміни у суспільстві. Фактори, що впливають на цей розвиток, формуються як під впливом зовнішнього середовища (економічні умови, споживчі тенденції, технологічні інновації, політична стабільність), так і внутрішнього управління, яке включає ефективність використання ресурсів, якість обслуговування та інноваційну активність. Аналіз цих чинників дозволяє глибше зрозуміти природу змін, які відбуваються в індустрії, та сформувати стратегії, спрямовані на підвищення її конкурентоспроможності.

Вивчення факторів впливу є не лише інструментом адаптації бізнесу до сучасних викликів, але й важливим етапом у розробці довгострокових планів розвитку ресторанних послуг. Розуміння взаємодії економічних, технологічних і соціокультурних аспектів сприяє створенню ефективних бізнес-моделей, що відповідають потребам споживачів і умовам ринку [49] . Таким чином,

системний підхід до аналізу факторів впливу дозволяє підприємствам не тільки залишатися конкурентоспроможними, але й стати рушіями інновацій та сталого розвитку у своїй галузі.

Сьогодні на розвиток ресторанних послуг здійснюють вплив ряд факторів, які переважно мають деструктивний вплив, зокрема економічна нестабільність, зростання цін на ресурси та зниження купівельної спроможності населення. Такі умови створюють додатковий тиск на підприємства, змушуючи їх оптимізувати витрати, знижувати якість або обсяги послуг, що може негативно позначитися на рівні задоволення гостей. Політична нестабільність і законодавчі зміни також сприяють невизначеності, ускладнюючи довгострокове планування та залучення інвестицій [16].

Крім того, технологічний прогрес, хоча і є джерелом нових можливостей, вимагає значних інвестицій у впровадження інновацій, що стає серйозним викликом для малого та середнього бізнесу. Соціокультурні зміни, такі як зростання запитів на екологічність і здорове харчування, також вимагають трансформації бізнес-моделей, які не завжди легко адаптувати під нові реалії. Разом ці фактори формують комплекс деструктивних впливів, з якими ресторанним підприємствам необхідно ефективно справлятися, щоб забезпечити свою конкурентоспроможність і стабільність у сучасному середовищі.

Важливість підвищення конкурентоспроможності ресторанних послуг обумовлена зростаючою конкуренцією на ринку гостинності та постійно зростаючими очікуваннями споживачів. Успішність закладу залежить від здатності забезпечувати високу якість послуг, гарантувати безпеку гостей і пропонувати унікальний продукт чи досвід, що вирізняє його серед конкурентів [51]. Ці фактори стають критичними для формування довгострокової лояльності гостей, зміцнення репутації закладу та підвищення його рентабельності. В умовах глобалізації та діджиталізації важливість цих складових зростає, оскільки вони впливають не лише на локальний, а й на

міжнародний рівень взаємодії з гостями. Фактори підвищення конкурентоспроможності ресторанних послуг систематизовано на рис. 2.1.

Рисунок 2.1. Фактори підвищення конкурентоспроможності ресторанних послуг

До основних факторів належать якість, безпека та унікальність ресторанних послуг. Вони формують базу для залучення гостей, підвищення їхньої лояльності та створення стійких конкурентних переваг. Такий підхід дозволяє оцінити сучасні тенденції ринку і розробити стратегії для забезпечення довгострокового успіху. Якість ресторанних послуг є фундаментальним фактором, який визначає рівень задоволення споживачів та їх бажання повертатися до закладу. У документі наголошено, що якість включає декілька аспектів: рівень обслуговування, смак та зовнішній вигляд страв, професійність персоналу, чистоту приміщень та загальну атмосферу. Високий рівень якості допомагає формувати позитивний імідж закладу, збільшувати обсяги продажу та створювати конкурентні переваги навіть в умовах жорсткої конкуренції [40].

Безпека ресторанних послуг розглядається як критично важливий аспект для забезпечення довіри та комфорту гостей. Це включає дотримання санітарно-гігієнічних норм, відповідність продуктів стандартам якості, а також створення безпечних умов для перебування гостей. Особливу увагу звернуто на потребу в адаптації до сучасних викликів, таких як дотримання протиепідемічних заходів. Забезпечення безпеки є не лише обов’язком закладу, але й інструментом для зміцнення репутації на ринку.

Унікальність ресторанних послуг є ще одним важливим фактором, що дозволяє закладам виділятися серед конкурентів. Документ акцентує увагу на

важливості створення оригінального та автентичного продукту, наприклад, пропозиції ексклюзивних страв, розробки тематичного дизайну інтер'єру або запровадження інноваційних способів обслуговування. Унікальність також може бути досягнута через використання локальних продуктів, автентичної кухні та індивідуалізований підхід до гостей [12]. Це дозволяє не тільки залучити нових відвідувачів, а й створити для них унікальний досвід, який мотивуватиме їх повертатися. SWOT-аналіз розвитку ресторанних послуг в прикордонні України-Польщі представлено в таблиці 2.1.

Прикордонний регіон України та Польщі має кілька значних переваг, які можуть стати основою для розвитку ресторанного бізнесу. Серед них – вигідне географічне розташування, яке забезпечує стабільний потік туристів, зацікавлених у перетині кордону для ознайомлення з культурою та гастрономією сусідньої країни. Багатство культурної та гастрономічної спадщини, різноманітність локальних страв і автентична кухня створюють унікальний туристичний продукт, який привертає увагу як українських, так і іноземних туристів. Відносно низькі витрати на продукти та послуги в Україні роблять її ресторани привабливими для польських гостей, що шукають якісне обслуговування за конкурентною ціною.

Попри переваги, існують суттєві виклики, які можуть обмежувати розвиток ресторанних послуг у прикордонному регіоні. Недостатня інфраструктура, зокрема слабкий розвиток транспортних зв'язків та туристичних об'єктів, знижує привабливість регіону для тривалого перебування. Низький рівень цифровізації та обмежений доступ до сучасних технологій ставлять місцеві ресторани у невигідне становище порівняно з польськими закладами [10]. Крім того, відсутність кваліфікованого персоналу через нестачу спеціалізованих програм навчання обмежує можливість підвищення якості обслуговування.

Таблиця 2.1. – SWOT-аналіз розвитку
ресторанних послуг в прикордонні України-Польщі

Сильні сторони	Слабкі сторони
- географічне розташування – розташування поблизу міжнародного кордону забезпечує стабільний потік туристів із Польщі та інших європейських країн; - культурна та гастрономічна спадщина – різноманітність автентичних українських і польських страв приваблює туристів, які цікавляться локальною кухнею; - відносно низькі витрати - вартість продуктів і послуг в Україні є нижчою, ніж у Польщі, що робить ресторани привабливими для іноземних туристів; - можливість співпраці: прикордонний регіон має потенціал для розробки спільних туристичних маршрутів і транскордонних заходів.	- недостатній рівень інфраструктури – багато прикордонних населених пунктів мають обмежений доступ до сучасної транспортної та туристичної інфраструктури; - фінансові обмеження – недостатня підтримка малого бізнесу, обмежений доступ до інвестицій та кредитних ресурсів; - низький рівень цифровізації: недостатнє використання онлайн-сервісів, систем управління замовленнями та маркетингових інструментів; - нестача кваліфікованих кадрів: низький рівень підготовки персоналу у сфері гостинності через відсутність спеціалізованих навчальних програм.
Можливості	Загрози
- розвиток транскордонного співробітництва – участь у європейських грантових програмах для підтримки гастрономічного туризму та розвитку ресторанного бізнесу; - популяризація гастрономічного туризму: зростання інтересу до кулінарних подорожей створює можливості для розробки нових продуктів і послуг; - інтеграція сучасних технологій: впровадження онлайн-замовлень, мобільних додатків і цифрових платформ може покращити обслуговування гостей; - просування локальних продуктів: популяризація екологічно чистих та автентичних страв здатна залучити гостей, які надають перевагу органічній продукції.	- економічна нестабільність – коливання валютного курсу та ризик інфляції можуть впливати на витрати і прибутковість ресторанного бізнесу; - конкуренція з польськими ресторанами – заклади на польській стороні мають вищий рівень стандартів і сертифікації, що може приваблювати туристів; - зменшення туристичного потоку через політичну нестабільність – можливі конфлікти чи інші форс-мажорні обставини можуть зменшити кількість відвідувачів; - екологічні та регуляторні обмеження – посилення контролю за екологічними стандартами може збільшити витрати на ведення бізнесу.

Регіон має значний потенціал для розвитку завдяки транскордонному співробітництву, участі в європейських грантових програмах і залученню міжнародного фінансування. Зростаючий інтерес до гастрономічного туризму відкриває нові перспективи для створення оригінальних туристичних маршрутів і продуктів. Інтеграція сучасних цифрових рішень, таких як онлайн-замовлення та мобільні додатки, може значно покращити рівень обслуговування, а популяризація локальних продуктів дозволить підвищити унікальність ресторанних пропозицій. Такі можливості є ключем до адаптації місцевого бізнесу до сучасних вимог туристів.

Разом із можливостями існують і загрози, які потрібно враховувати під час планування стратегії розвитку. Економічна нестабільність та коливання валют можуть суттєво вплинути на прибутковість ресторанного бізнесу.

Конкуренція зі сторони польських ресторанів, які мають більш розвинуту інфраструктуру та вищі стандарти якості, створює додатковий тиск на українські заклади. Політична нестабільність або обмеження через регуляторні вимоги можуть зменшити туристичний потік і ускладнити ведення бізнесу. Успішна стратегія повинна враховувати ці ризики та пропонувати рішення для їх мінімізації. Ці чотири аспекти SWOT-аналізу забезпечують комплексне розуміння перспектив і викликів для розвитку ресторанних послуг у прикордонному регіоні України та Польщі, що є основою для формування ефективної стратегії розвитку [32].

Таким чином, підвищення конкурентоспроможності ресторанних послуг вимагає комплексного підходу, який охоплює три ключові аспекти: якість, безпеку та унікальність. Забезпечення високого рівня якості створює фундамент для задоволення потреб гостей і зміцнення лояльності, тоді як безпека виступає гарантом довіри та відповідності сучасним стандартам. Унікальність, у свою чергу, дозволяє закладам виділятися серед конкурентів, створюючи неповторний досвід для гостей. Таким чином, системний підхід до управління цими факторами є запорукою сталого розвитку ресторанного бізнесу та забезпечення його успішності в умовах динамічного ринку.

SWOT-аналіз розвитку ресторанних послуг у прикордонному регіоні України та Польщі демонструє значний потенціал для зростання за умови ефективного використання сильних сторін і можливостей, таких як вигідне географічне розташування, багатство культурної спадщини та доступ до міжнародних програм фінансування. Водночас наявні слабкі сторони, зокрема недостатня інфраструктура та низький рівень цифровізації, а також загрози, такі як економічна нестабільність і конкуренція з польськими закладами, вимагають системного підходу до їх подолання. Для досягнення успіху важливо впроваджувати інноваційні технології, розвивати локальні ресурси.

2.2. Оцінка розвитку ресторанних послуг в Польщі

Впровадження локального меню у закладах ресторанного господарства є сучасним трендом, що відповідає потребам споживачів у автентичних гастрономічних враженнях. Для регіонів Західної України, які славляться своєю багатою кулінарною спадщиною та розмаїттям місцевих продуктів, ця практика є особливо актуальною. Локальне меню дозволяє не лише зберегти і популяризувати культурні традиції регіону, а й зробити внесок у розвиток місцевої економіки, підтримуючи виробників і фермерів.

Аналіз рівня впровадження локального меню у закладах Західної України має важливе значення для оцінки ефективності використання місцевих ресурсів і адаптації ресторанного бізнесу до сучасних ринкових вимог. Такий аналіз дозволяє зрозуміти, наскільки активно ресторани інтегрують регіональні продукти у свої пропозиції, які страви стають популярними серед споживачів, а також які труднощі виникають у процесі їх впровадження [53]. Крім того, вивчення цієї теми допомагає виявити можливості для розвитку та вдосконалення меню в закладах.

Західна Україна має значний потенціал для розвитку локальної гастрономії завдяки унікальним природним ресурсам і багатій історії. Оцінка рівня впровадження локального меню дозволяє краще зрозуміти сучасні тенденції ресторанного бізнесу в регіоні та визначити, як використання місцевих продуктів впливає на конкурентоспроможність закладів, задоволеність гостей і розвиток гастрономічного туризму. Таке дослідження сприятиме формуванню стратегії подальшого розвитку галузі.

Ресторанна індустрія Польщі є важливим компонентом економіки країни, яка активно розвивається завдяки зростаючому попиту на гастрономічні послуги, внутрішньому туризму та привабливості для іноземних гостей. У сучасних умовах сектор ресторанних послуг став не лише джерелом задоволення потреб у харчуванні, але й важливим елементом культурного обміну, інновацій та економічного зростання. Польща відзначається багатою гастрономічною спадщиною, яка поєднує традиційні польські страви з інноваційними підходами до їх приготування, створюючи унікальний досвід

для споживачів [62]. Водночас ресторанний бізнес відіграє важливу роль у формуванні іміджу країни на міжнародній арені.

Аналіз розвитку ресторанних послуг у Польщі дозволяє виявити ключові тенденції та виклики, з якими стикається індустрія. Зокрема, вплив глобалізації, впровадження цифрових технологій та зміни у споживчих уподобаннях суттєво впливають на динаміку розвитку ресторанного бізнесу. Дослідження цієї теми є актуальним, оскільки воно дозволяє оцінити перспективи подальшого зростання галузі, ідентифікувати її сильні та слабкі сторони, а також окреслити напрямки вдосконалення, що сприятимуть підвищенню конкурентоспроможності польських ресторанів як на національному, так і на міжнародному рівні.

Важливість розвитку ресторанних послуг у Польщі полягає у їхньому значному впливі на економічне зростання, культурну ідентичність і привабливість країни для туристів. Цей сектор створює робочі місця, підтримує розвиток локальних виробників і фермерів, а також сприяє інтеграції сучасних інновацій у сферу обслуговування. Ресторани виконують важливу соціальну функцію, об’єднуючи людей через культуру харчування, яка є невід’ємною частиною національної спадщини. Крім того, розширення та покращення ресторанних послуг дозволяє Польщі ефективно конкурувати на міжнародному ринку туризму, залучаючи іноземних гостей і зміцнюючи економічні зв’язки з іншими країнами. Розвиток ресторанних послуг у Польщі демонструє високий рівень зрілості галузі, яка є важливим елементом економіки та туризму країни. Велика кількість закладів, значна частка приватної власності та висока густота ресторанів у економічно розвинених регіонах свідчать про активний попит і конкурентоспроможність цього сектору [27]. Основні показники, що характеризують розвиток ресторанних послуг у республіці Польща представлено в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2. – Основні показники, що характеризують розвиток ресторанних послуг у Польщі

Показник	Значення
Кількість закладів ресторанного господарства	Станом на 2021 рік у Польщі функціонувало 68 342 заклади ресторанного господарства
Структура власності	У 2021 році 98,3% закладів перебували у приватній власності, 1,7% – у державній.
Регіональна забезпеченість	Найбільша кількість закладів у Мазовецькому воєводстві – 5 206, найменша – в Опольському (296) та Любуському (298) воєводствах.
Густота закладів	У Мазовецькому воєводстві – 14,6 закладів на 100 км², у Сілезькому – 14,3, у Малопольському — 12,7.
Кількість ресторанів	Станом на 2016 рік у Польщі налічувалося 18 789 ресторанів, що становило 27,5% від загальної кількості закладів ресторанного господарства.

Станом на 2021 рік у Польщі функціонувало 68 342 заклади ресторанного господарства, що свідчить про високу густоту та розвиненість цієї галузі. Така кількість ресторанів демонструє, що сектор здатен задовольняти потреби як місцевих жителів, так і численних туристів. Значна кількість закладів забезпечує конкурентне середовище, стимулюючи підприємців пропонувати високоякісні послуги, що також є індикатором економічної активності, оскільки ресторанний бізнес створює робочі місця та сприяє розвитку супутніх галузей, таких як фермерство, транспорт і логістика.

У 2021 році 98,3% закладів ресторанного господарства перебували у приватній власності, тоді як лише 1,7% – у державній, що підкреслює важливу роль малого та середнього бізнесу у формуванні ринку послуг. Така структура власності сприяє гнучкості та швидкій адаптації до змін у споживчих уподобаннях, оскільки приватні підприємства здатні швидко реагувати на нові тренди та технологічні виклики. Водночас це означає, що державна підтримка може бути мінімальною, і розвиток галузі значною мірою залежить від приватної ініціативи.

Розподіл закладів по регіонах є нерівномірним: найбільше їх зосереджено в Мазовецькому воєводстві (5 206), найменше – в Опольському (296) та Любуському (298). Це вказує на те, що економічно розвинені регіони з вищою щільністю населення мають кращу інфраструктуру для розвитку ресторанного бізнесу. Рівень регіональної забезпеченості ресторанними послугами також

залежить від туристичної привабливості, рівня урбанізації та доходів населення. Варто звернути увагу на необхідність розвитку цієї галузі у менш забезпечених регіонах для стимулювання їхнього економічного зростання.

Густота ресторанів у Мазовецькому воєводстві становить 14,6 закладів на 100 км², у Сілезькому – 14,3, а в Малопольському – 12,7. Така концентрація вказує на високий рівень конкуренції в цих регіонах і значний попит на ресторанні послуги. Однак густота закладів може бути нижчою в менш розвинених регіонах, що створює можливості для відкриття нових закладів у таких місцях. У таких умовах підприємці можуть заповнити існуючі прогалини на ринку, орієнтуючись на локальні потреби населення та туристів.

У 2022 році у Польщі налічувалося 18 789 ресторанів, що становило 27,5% від загальної кількості закладів ресторанного господарства. Цей показник демонструє, що ресторани залишаються ключовим сегментом галузі. Незважаючи на зростання популярності швидкого харчування та кафе, ресторани продовжують виконувати важливу роль у задоволенні споживчих потреб, особливо для туристів, які прагнуть спробувати традиційну та ексклюзивну кухню, що також свідчить про високий потенціал для розвитку цього сегменту, особливо у сфері автентичних польських страв.

Показники розвитку ресторанних послуг у Польщі підкреслюють значний потенціал галузі та вказують на ключові аспекти, які впливають на її динаміку. Розподіл за регіонами, структура власності та рівень конкуренції створюють умови для вдосконалення послуг і збільшення інвестицій у менш розвинені регіони. Стратегічний розвиток ресторанного бізнесу може стати важливим чинником підвищення економічної активності в усій країні [41].

Розвиток ресторанних послуг у Польщі демонструє високий рівень зрілості галузі, яка є важливим елементом економіки та туризму країни. Велика кількість закладів, значна частка приватної власності та висока густота ресторанів у економічно розвинених регіонах свідчать про активний попит і конкурентоспроможність цього сектору. Водночас нерівномірний розподіл закладів по регіонах вказує на потенціал для подальшого розвитку, особливо у

менш забезпечених областях. Стимулювання підприємницької активності, підтримка державних і приватних ініціатив та орієнтація на інновації дозволять зміцнити позиції ресторанного бізнесу як ключового драйвера економічного зростання і культурної ідентичності Польщі.

2.3. Оцінка розвитку ресторанних послуг в Україні

Ресторанна індустрія України є важливою складовою сфери гостинності, яка активно розвивається на тлі економічних, культурних і туристичних змін. У сучасних умовах ця галузь відіграє ключову роль у формуванні іміджу країни, задоволенні попиту як внутрішніх, так і іноземних туристів, а також стимулюванні локального бізнесу. Україна має багату гастрономічну спадщину, яка поєднує традиційні страви з сучасними кулінарними тенденціями, створюючи унікальний досвід для споживачів. Розвиток ресторанних послуг не лише підтримує економіку, але й сприяє збереженню культурної ідентичності, що є важливим у процесі інтеграції України до світового ринку туризму.

Оцінка розвитку ресторанного бізнесу в Україні є актуальною з огляду на його вплив на економіку та зайнятість населення. Індустрія гостинності стикається як із можливостями, такими як популяризація гастрономічного туризму, так і з викликами, серед яких економічна нестабільність та наслідки пандемії. Аналіз сучасного стану ресторанних послуг дозволяє визначити сильні сторони, окреслити ключові проблеми й знайти шляхи для подальшого зростання. Це дослідження є важливим інструментом для планування ефективних стратегій розвитку та залучення інвестицій в гостинність, яка має величезний потенціал для зростання [7].

Структура розподілу ресторанного ринку України представлена на рис. 2.2.

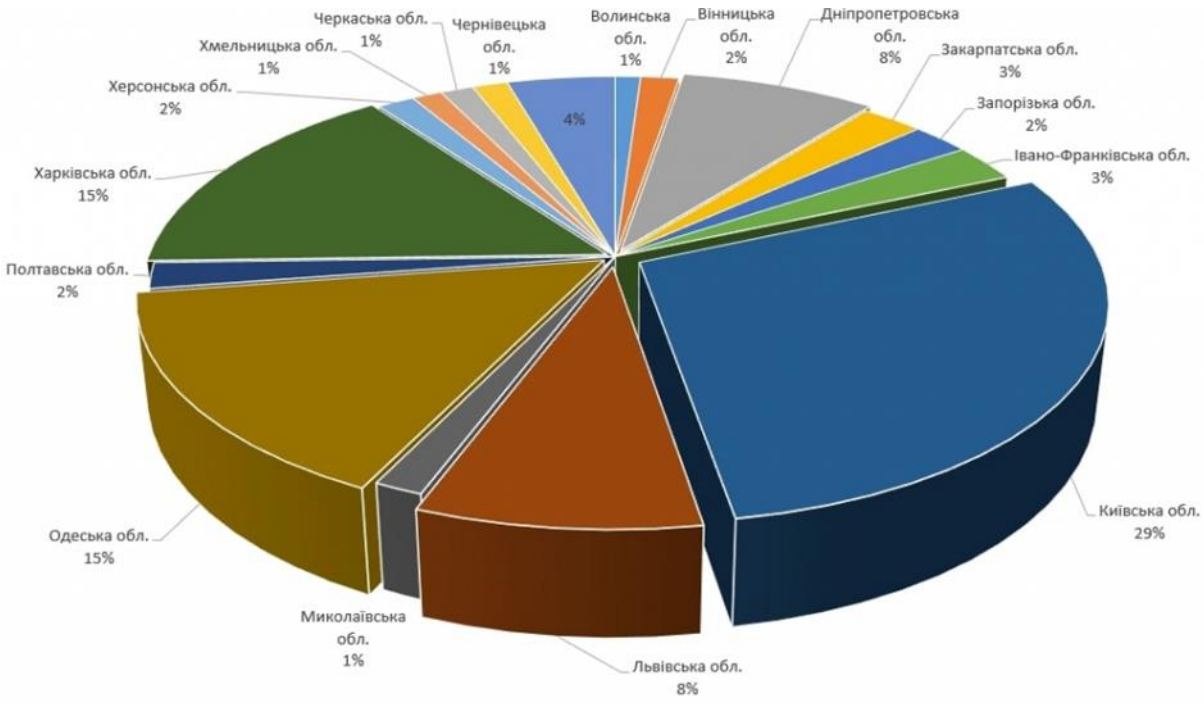

Рисунок 2.2. Структура розподілу
ресторанного ринку України станом на 2022 р.

Представлена діаграма ілюструє структуру розподілу ресторанного ринку України. Найбільшу частку ринку займає Київська область (29%). Це пояснюється високою концентрацією населення, туристичним потоком і економічною активністю столиці. Одеська та Харківська області займають по 15%, що свідчить про їхній значний внесок у розвиток ресторанного ринку. Одеса приваблює туристів завдяки морському узбережжю, а Харків – через розвинену інфраструктуру та бізнес-активність [55].

Середній рівень частки ринку притаманний Львівській області, яка займає 8%, що відображає її популярність серед туристів та розвиток гастрономічної культури. Івано-Франківська область має 3%, відображаючи її значення в західноукраїнському туристичному кластері.

Дніпропетровська, Запорізька, Закарпатська області мають частки в межах 2-3%. Їхня активність може бути зумовлена регіональними особливостями та залежністю від локального попиту. Полтавська, Херсонська, Черкаська, Чернівецька, Хмельницька, Волинська, Вінницька області мають

частки 1-2%, що свідчить про менший рівень розвитку ресторанної індустрії через економічні, демографічні чи інші фактори.

Структура ресторанного ринку України у 2022 році демонструє значну нерівномірність, де лідерами є Київська, Одеська та Харківська області, які сумарно займають майже 60% ринку, завдяки високій урбанізації, туристичній привабливості та економічній активності. Водночас, більшість регіонів мають частки у 1-2%, що свідчить про недостатній рівень розвитку галузі через обмежену інфраструктуру, нижчу купівельну спроможність та відсутність туристичних потоків. Ці диспропорції вказують на потребу в регіональній підтримці ресторанної індустрії шляхом інвестицій, популяризації локального гастрономічного туризму та сприяння розвитку малого бізнесу [48].

Аналіз асортименту ринку ресторанних послуг України представлено на рис. 2.3.

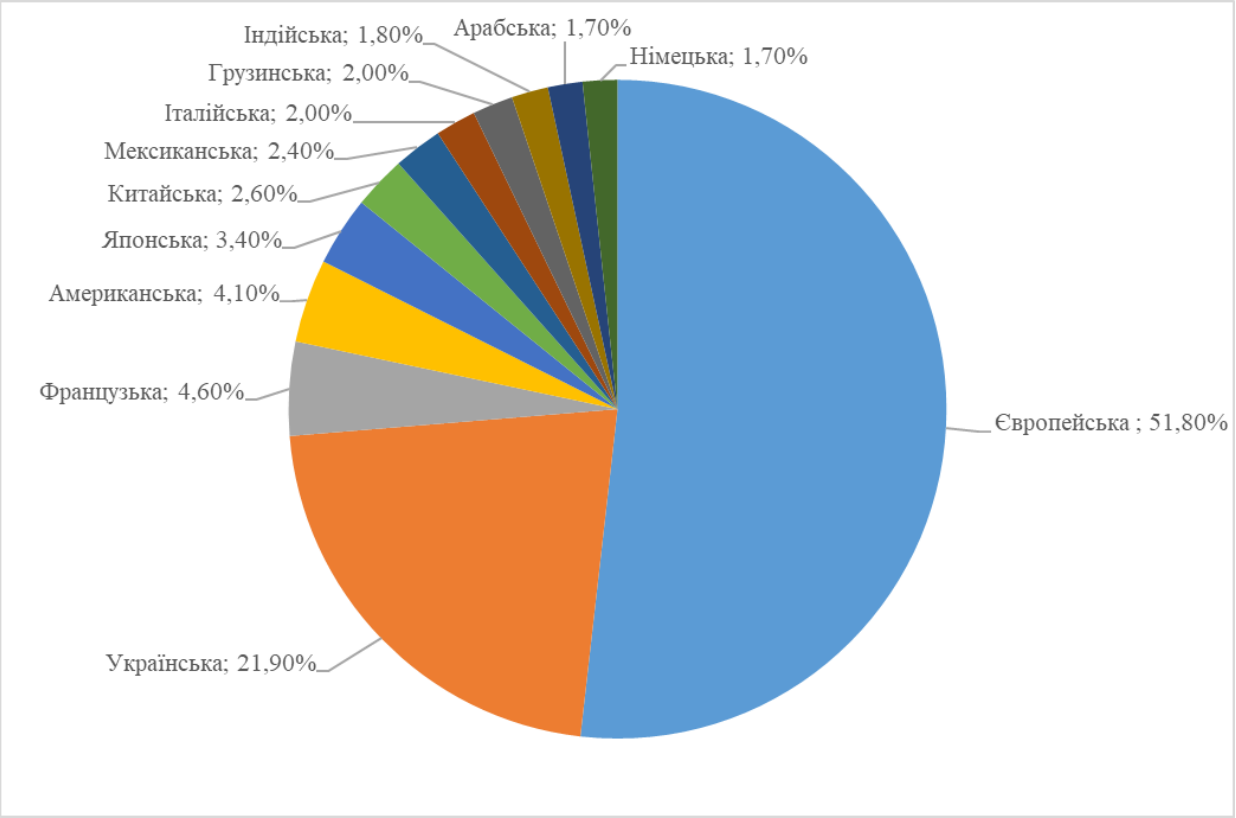

Рисунок 2.1. Аналіз асортименту ринку ресторанних послуг України

Аналіз асортименту ринку ресторанних послуг України ілюструє структуру ресторанного ринку за основними видами закладів. Вона надає

уявлення про співвідношення різних форматів, таких як ресторани, кафе, фаст-фуди, бари та інші види закладів громадського харчування, що дозволяє оцінити популярність окремих сегментів серед споживачів, а також зрозуміти, які типи закладів займають провідні позиції на ринку. Наприклад, якщо значну частину ринку займають фаст-фуди, це свідчить про популярність швидкого обслуговування серед гостей.

Діаграма також може відображати тенденції змін у структурі ринку, такі як зростання попиту на кафе або бари, чи навпаки – зменшення частки традиційних ресторанів. Це надає важливу інформацію для підприємців і аналітиків, допомагаючи визначити перспективні напрямки для розвитку бізнесу та адаптувати стратегії під потреби споживачів [36]. Таким чином, аналіз асортименту ресторанних послуг є важливим інструментом для оцінки стану галузі та виявлення можливостей для її подальшого зростання.

Проведений аналіз асортименту ринку ресторанних послуг України засвідчив про значну диверсифікацію галузі, що відображає різноманітність споживчих потреб і тенденцій. Провідні позиції окремих форматів закладів, таких як фаст-фуди або кафе, вказують на домінуючі уподобання гостей, тоді як наявність менш популярних форматів свідчить про потенційні ніші для розвитку. Така структура ринку підкреслює важливість адаптації бізнесу до мінливих умов і нових трендів, включаючи інноваційні підходи до обслуговування, пропозицію здорового харчування або екологічно чистих продуктів. Успішна стратегія розвитку залежить від здатності закладів ідентифікувати ці можливості та ефективно реалізувати їх на практиці.

РОЗДІЛ 3
НАПРЯМИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

3.1. Інтеграційні процеси розвитку ресторанних послуг

Ресторанні послуги є невід'ємною частиною сфери гостинності, яка активно розвивається під впливом змін у споживчих потребах, технологічних інновацій і глобальних трендів. Індустрія гостинності не лише задовольняє базові потреби у харчуванні, а й формує унікальний клієнтський досвід, сприяючи зміцненню економіки, розвитку туризму та культурного обміну. У сучасних умовах важливими є нові підходи до ведення бізнесу, які відповідають потребам гостей у якості, швидкості та екологічності. Напрями розвитку ресторанних послуг включають автоматизацію процесів, впровадження цифрових технологій, акцент на локальні та органічні продукти, а також індивідуалізований підхід до гостей.

Аналіз і визначення напрямів розвитку ресторанних послуг є ключовими для формування конкурентних переваг у галузі. Інновації, зокрема впровадження роботизованого обслуговування, цифрових платформ для замовлень та аналізу споживчих даних, сприяють підвищенню ефективності бізнесу. Крім того, популяризація здорового способу життя та гастрономічного туризму стимулює ресторани пропонувати екологічно чисті продукти та страви високої якості [14]. Усі ці напрями формують майбутнє ресторанного бізнесу, допомагаючи йому адаптуватися до змін і задовольняти зростаючі очікування споживачів.

Інтеграційні процеси є невід'ємною складовою сучасного розвитку ресторанних послуг, адже глобалізація, технологічний прогрес і культурний обмін створюють нові можливості для вдосконалення цієї галузі. Ресторани дедалі більше взаємодіють із міжнародними ринками, інтегруючи сучасні стандарти обслуговування, інноваційні підходи до управління та

багатонаціональні гастрономічні тенденції. Такий обмін досвідом дозволяє підвищити якість послуг, розширити асортимент та впровадити новітні технології, що відповідають потребам сучасних споживачів. У цьому контексті інтеграція стає не лише інструментом для підвищення конкурентоспроможності, а й способом збагачення культурного середовища через взаємопроникнення традицій різних країн.

Розвиток інтеграційних процесів у ресторанній сфері сприяє створенню умов для транскордонного співробітництва, спільних проєктів та інтеграції до міжнародних гастрономічних спільнот, що особливо актуально в умовах зростання популярності гастрономічного туризму, коли споживачі шукають унікальних кулінарних вражень. Водночас інтеграція сприяє впровадженню сучасних стандартів якості та екологічної безпеки, які дедалі більше стають ключовими вимогами на глобальному ринку [27]. Таким чином, інтеграційні процеси в ресторанному бізнесі є важливим фактором його трансформації, забезпечуючи гармонійний розвиток та адаптацію до змін у світовій економіці та споживчих вподобаннях.

Впровадження трендів розвитку ресторанних послуг впливає на інтеграційні процеси, сприяючи глобалізації галузі та обміну кращими практиками між країнами. Сучасні тренди, такі як цифровізація, автоматизація, екологічність та індивідуалізація послуг, полегшують інтеграцію національних ринків у міжнародну економіку. Наприклад, впровадження цифрових платформ для замовлень і доставки не лише полегшує доступ до послуг, але й відкриває нові можливості для співпраці з міжнародними партнерами, зокрема через створення глобальних мереж та платформ.

Інтеграція трендів, пов’язаних із гастрономічним туризмом та використанням локальних продуктів, сприяє просуванню культурної ідентичності на світовій арені. Заклади, які впроваджують інноваційні рішення, такі як роботизоване обслуговування, екологічно чисті матеріали або авторські страви, стають привабливими для туристів і партнерів з інших країн. Це не лише покращує конкурентоспроможність ресторанного бізнесу, але й сприяє

формуванню сталих економічних і культурних зв’язків у межах інтеграційних процесів. Основні тренди розвитку кухні в ресторанному бізнесі представлено на рис. 3.1.

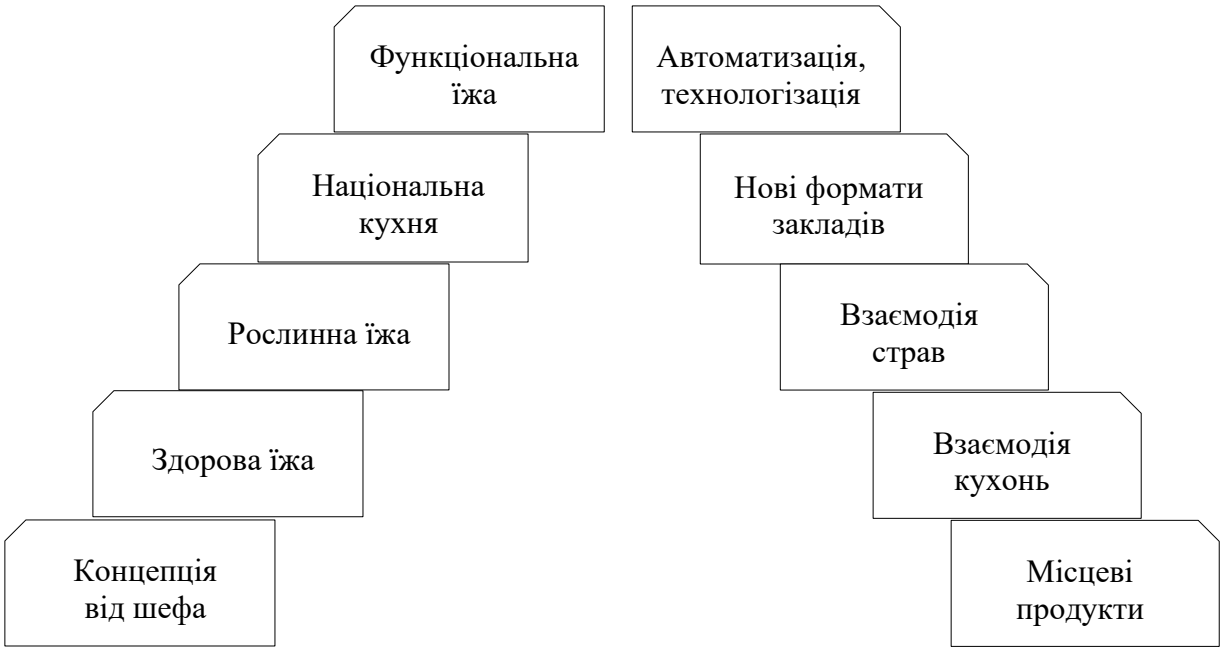

Рисунок 3.1. Основні тренди розвитку кухні в ресторанному бізнесі

Актуальність визначення напрямків розвитку ресторанного господарства обумовлена динамічними змінами в споживчих уподобаннях, впливом глобалізації та зростаючою конкуренцією у сфері послуг. Ресторанна індустрія є важливою складовою економіки, що формує робочі місця, підтримує локальних виробників і сприяє розвитку туризму. У сучасних умовах підприємства ресторанного господарства стикаються з необхідністю адаптації до нових викликів, таких як цифровізація, запит на екологічні рішення, популяризація гастрономічного туризму та зростаючий інтерес до локальної кухні. Визначення перспективних напрямків розвитку допомагає підприємствам зберігати конкурентоспроможність, ефективно реагувати на ринкові тенденції та створювати унікальну пропозицію, яка відповідатиме вимогам сучасного споживача [51]. Це не лише сприяє сталому розвитку бізнесу, а й підсилює економічний потенціал індустрії гостинності в цілому. Напрямки розвитку ресторанних послуг систематизовано на рис. 3.2.

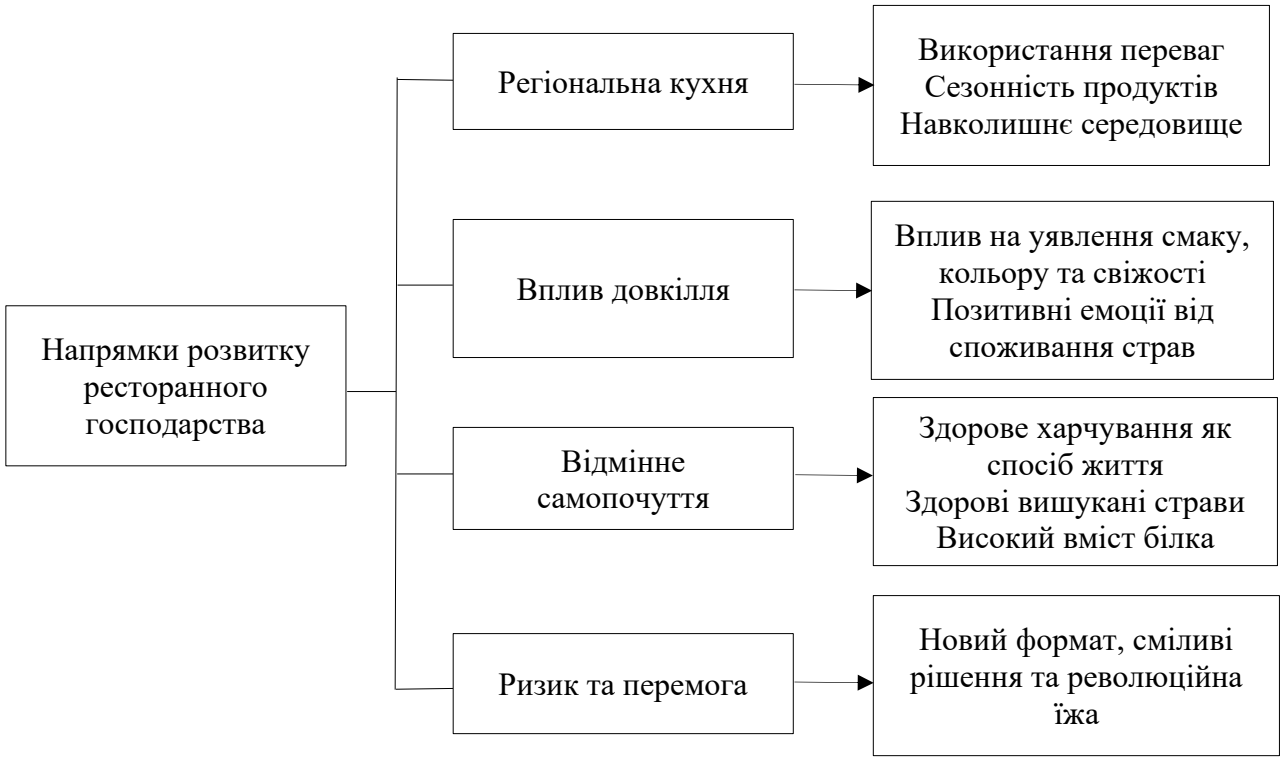

Рисунок 3.2. Напрямки розвитку ресторанних послуг

Напрямки розвитку ресторанних послуг демонструють основні аспекти гостинності, які визначають сучасний вектор розвитку ресторанного господарства. Використання сезонних продуктів дозволяє ресторанам пропонувати свіжі, натуральні страви, які відповідають очікуванням споживачів щодо якості та смаку. Орієнтація на локальні ресурси також сприяє підтримці сталого розвитку, зменшуючи екологічний слід бізнесу та зміцнюючи зв’язок із місцевими громадами. Важливим є вплив цих факторів на уявлення гостей про смак, колір і свіжість їжі, що створює позитивні емоції під час споживання. Значення національної кухні як ключового елемента, який відображає культурну ідентичність ресторану є сьогодні вкрай актуальним. Пропонування страв із локальних інгредієнтів у поєднанні з автентичними кулінарними традиціями дозволяє створювати унікальний досвід для гостей і приваблювати туристів [15]. Це також сприяє популяризації гастрономічного туризму, який стає важливим сегментом ринку. Завдяки увазі до традицій і

адаптації до сучасних запитів, національна кухня стає інструментом для формування довгострокової лояльності споживачів.

Здорове харчування як спосіб життя сьогодні є важливим напрямком. У схемі виділено акцент на створенні здорових вишуканих страв із високим вмістом білка, які відповідають сучасним тенденціям турботи про здоров'я. Такі страви дозволяють клієнтам поєднувати гастрономічну насолоду з підтримкою фізичного стану, що формує позитивний імідж ресторану як місця, яке піклується про здоров'я своїх гостей. Важливо, що здорове харчування стало не просто трендом, а стійкою потребою, яку бізнес повинен враховувати у своїй стратегії. Інновації і ризик є важливим чинником успішного розвитку. Впровадження нових форматів, сміливих рішень та революційної їжі дозволяє ресторанам залишатися актуальними у динамічному ринковому середовищі. Інновації забезпечують не тільки унікальність пропозиції, а й створюють конкурентні переваги, сприяючи залученню нових гостей і утриманню постійних [49].

Таким чином, комплексний підхід до розвитку ресторанного господарства поєднує використання локальних ресурсів, популяризацію національної кухні, орієнтацію на здорове харчування та впровадження інновацій, що створює міцну основу для формування конкурентоспроможного та стійкого бізнесу в умовах сучасного ринку. Враховуючи висвітлені напрями, інтеграційні процеси розвитку ресторанних послуг стають ключовим чинником, що забезпечує адаптацію галузі до глобальних змін та відкриває нові перспективи для її зростання. Використання локальних ресурсів і популяризація національної кухні сприяють формуванню унікального кулінарного досвіду, який має потенціал для інтеграції у світовий ринок гастрономії. Здорове харчування, екологічні стандарти та інновації відповідають сучасним глобальним трендам, що робить ресторанний бізнес більш привабливим для споживачів і партнерів на міжнародному рівні. Таким чином, інтеграція сучасних напрямів розвитку сприяє зміцненню позицій ресторанного господарства в умовах глобалізації, забезпечуючи його конкурентоспроможність і стійкість у довгостроковій

3.2. Популяризація спільних для Польщі та України локальних страв Полісся

Актуальність популяризації локальних страв Полісся в ресторанному бізнесі Польщі та України обумовлена зростаючим інтересом до автентичної кухні та культурної спадщини, які стають важливим елементом туристичної привабливості регіонів. У контексті поглиблення співпраці між двома країнами, зокрема в культурно-економічній сфері, популяризація спільних кулінарних традицій сприятиме зміцненню міжкультурного діалогу, розвитку локального бізнесу та підтримці фермерських господарств. Такий підхід не лише збагачує ресторанний досвід, але й сприяє створенню позитивного іміджу Полісся як кулінарного осередку, здатного залучати туристів і підвищувати конкурентоспроможність регіональної гастрономії на міжнародному рівні.

Практичні рекомендації для імплементації польського досвіду в розвиток ресторанних послуг з акцентом на локальні страви Полісся полягають в:

1. Розробці унікального меню з локальними стравами:

- створення розділу в меню, присвяченого стравам Полісся, які є спільними для обох культур (наприклад, журек, млинці з картоплі, капусняк);

- вивчення автентичних рецептів і адаптація їх до сучасних смаків із збереженням традиційності.

2. Організації гастрономічних фестивалів:

- проведення заходів, що популяризують локальну кухню, з майстер-класами від шеф-кухарів з Польщі та України;

- спільні гастрономічні дні в ресторанах із дегустацією традиційних страв обох країн.

3. Навчання персоналу:

- організація тренінгів для кухарів і офіціантів із залученням польських спеціалістів, які поділяться досвідом подачі традиційних страв;

- інформування персоналу про історію та традиції регіональної кухні для більш глибокого залучення гостей.

4. Створення атмосфери:

- використання інтер’єру, музики та декору, що відображають культуру Полісся;

- запровадження днів «польсько-українського кухонного діалогу», де гості можуть відчути атмосферу автентичної культури.

5. Робота з місцевими продуктами:

- налагодження співпраці з місцевими виробниками для забезпечення якісних інгредієнтів;

- акцент на екологічності та натуральності продуктів.

6. Цифрова популяризація:

- використання соціальних мереж для просування локальної кухні;

- створення відеорецептів страв Полісся з інтеграцією польських і українських традицій.

7. Гастрономічний туризм:

- організація гастрономічних турів Поліссям для знайомства туристів із регіональною кухнею;

- створення гастромаршрутів із включенням ресторанів обох країн.

Популяризація спільних локальних страв Полісся для Польщі та України є важливим культурним та економічним питанням, яке сприяє збереженню гастрономічної спадщини регіону та зміцненню транскордонних зв’язків. Полісся має багату кулінарну традицію, що формувалася протягом століть під впливом місцевих ресурсів та культурного обміну. Спільні страви, такі як картопляні драники, борщ, куліш чи медові напої, є невід'ємною частиною культурного коду обох народів, і їх популяризація сприяє взаємному розумінню, підтримуючи діалог між націями. Поширення знань про локальні страви допомагає не лише зміцнити культурні зв’язки, але й підвищити туристичну привабливість регіону, залучаючи відвідувачів до відкриття автентичних смаків Полісся.

Економічний аспект цієї популяризації є не менш важливим. Спільне просування локальних страв може сприяти розвитку малого і середнього

бізнесу в регіоні, зокрема фермерських господарств, виробників локальних продуктів і ресторанного бізнесу. Використання місцевих ресурсів для приготування автентичних страв підтримує сталий розвиток, знижує витрати на транспортування продуктів і сприяє збереженню екології. Крім того, включення локальних страв Полісся в меню ресторанів обох країн стимулює гастрономічний туризм, створюючи додаткові можливості для інвестицій і співпраці [9]. Таким чином, популяризація спільних кулінарних традицій не лише зберігає культурну спадщину, але й створює нові можливості для економічного зростання в регіоні.

Важливість популяризації спільної кухні Полісся через проєктний підхід полягає у можливості збереження та відродження унікальної кулінарної спадщини, яка об’єднує Польщу та Україну. Цей процес сприяє не лише зміцненню культурних зв’язків між двома країнами, але й підтримці місцевих виробників, розвитку гастрономічного туризму та створенню нових економічних можливостей для регіону. Кулінарні традиції Полісся відображають багатство історії та природних ресурсів регіону, а їх популяризація допомагає привернути увагу до екологічності, локальних продуктів і автентичності [32]. Це не лише збагачує культурний діалог між країнами, а й формує позитивний імідж Полісся на міжнародному рівні, стимулюючи сталий розвиток регіону. Спільні для Польщі та України локальні страви Полісся представлено на рис. 3.1.

Популяризація спільної кухні Полісся, яка об’єднує кулінарні традиції Польщі та України, потребує комплексного підходу, що включає культурну, туристичну та маркетингову складові. Важливо організовувати гастрономічні фестивалі та ярмарки, присвячені локальним стравам, із залученням шеф-кухарів обох країн, які демонструватимуть автентичні рецепти та сучасні інтерпретації. Створення кулінарних маршрутів Полісся, які включатимуть відвідування традиційних ресторанів, фермерських господарств і майстер-класів, дозволить залучити туристів, зацікавлених в автентичному гастрономічному досвіді. Крім того, використання соціальних медіа, зокрема

Instagram та TikTok, для демонстрації яскравих зображень страв, рецептів та історій їхнього походження допоможе поширити знання про цю кухню серед молоді. Інтеграція поліської кухні в меню міжнародних ресторанів і створення брендованих продуктів також сприятиме її популяризації на глобальному рівні. Такий підхід дозволить зберегти культурну спадщину та створити нові можливості для розвитку гастрономічного туризму в регіоні.

Таблиця 3.1. – Спільні для Польщі та України локальні страви Полісся

Назва страви	Опис страв	Основні інгредієнти
Картопляні деруни	Терті картопляні млинці, смажені до хрусткої скоринки. Популярні в обох країнах, часто подаються зі сметаною.	Картопля, борошно, яйця, цибуля, сметана.
Куліш	Густий суп із пшона, який готували як повсякденну страву у селах. Часто додають м’ясо або шкварки.	Пшоно, м’ясо (бекон або свинина), цибуля, морква, сало.
Борщ	Традиційний буряковий суп із насиченим кисло-солодким смаком. Має багато варіацій, які відрізняються локальними інгредієнтами.	Буряк, капуста, картопля, морква, цибуля, часник, м’ясо (за бажанням).
Картопляна бабка	Запечена страва з тертої картоплі з додаванням м’яса чи сала. Подається як основна страва або гарнір.	Картопля, яйця, сало або м’ясо, цибуля, сметана.
Журек	Кислий суп на основі закваски з житнього борошна. Популярний як у Польщі, так і на Поліссі в Україні.	Житня закваска, ковбаса, яйця, картопля, морква, часник.
Верещака	Тушковане м’ясо в буряковому квасі з додаванням спецій. Традиційна м’ясна страва з насиченим смаком.	Свинина, буряковий квас, спеції, часник.
Медовуха	Солодкий алкогольний напій на основі меду, ферментований за традиційними рецептами.	Мед, вода, дріжджі, спеції (кориця, гвоздика).
Галушки	Відварні борошняні вироби, які подаються як гарнір або з підливкою.	Борошно, яйця, молоко або вода, сіль.
Пампушки з часником	Пухкі булочки, традиційно подаються до борщу, змащені часниковим соусом.	Борошно, дріжджі, часник, олія, зелень.
Кисіль	Традиційний десертний напій або желеподібна страва на основі ягідного соку або крохмалю.	Ягідний сік (чорниця, журавлина), крохмаль, цукор.

Застосування проєктного підходу в популяризації спільної кухні Полісся є важливим інструментом для забезпечення ефективного планування, реалізації та оцінки ініціатив у цій сфері. Проєктний підхід дозволяє чітко визначити цілі, такі як збереження кулінарної спадщини, залучення туристів або створення

нових бізнес-можливостей, а також розподілити ресурси й відповідальність серед зацікавлених сторін. Завдяки цьому можна створити структуровані заходи, як-от фестивалі, гастрономічні тури чи інформаційні кампанії, які будуть спрямовані на підвищення обізнаності про локальні страви [1]. Крім того, проєктний підхід забезпечує можливість оцінки результатів, що дозволяє коригувати стратегії популяризації для досягнення максимального ефекту. У підсумку, такий підхід сприяє збереженню культурної автентичності, залученню інвестицій і розвитку транскордонного співробітництва між Польщею та Україною.

Використання проєктного підходу для популяризації спільної кухні Полісся є ключовим інструментом для збереження культурної спадщини, підвищення туристичної привабливості регіону та створення нових можливостей для економічного розвитку. Структурованість і системність такого підходу дозволяють ефективно координувати зусилля, залучати зацікавлені сторони та забезпечувати довгострокову сталість результатів. Організація тематичних заходів, гастрономічних турів і маркетингових кампаній сприятиме підвищенню обізнаності про унікальність поліської кухні та її інтеграції у світовий гастрономічний контекст. У підсумку, застосування проєктного підходу сприятиме формуванню спільного культурного простору між Польщею та Україною, розширюючи можливості для взаємовигідної співпраці та збагачення обох націй [22].

Важливість формування алгоритму підвищення конкурентоспроможності ресторанних послуг Полісся полягає у його здатності забезпечити структурований і цілеспрямований розвиток галузі в умовах зростаючої конкуренції та змін у споживчих уподобаннях. Цей підхід дозволяє ресторанним підприємствам адаптувати свої стратегії до потреб транскордонного ринку, враховуючи специфіку локального споживчого середовища та інноваційні тренди. Завдяки системності та акценту на маркетинг, управління асортиментом і розробку нових послуг, алгоритм сприяє не лише зміцненню позицій бізнесу, але й покращенню іміджу регіону,

стимулюванню гастрономічного туризму та залученню інвестицій [37]. Таким чином, він є ключовим інструментом для досягнення сталого розвитку ресторанного господарства Полісся.

Алгоритм підвищення конкурентоспроможності ресторанних послуг Полісся представлено на рис. 3.3.

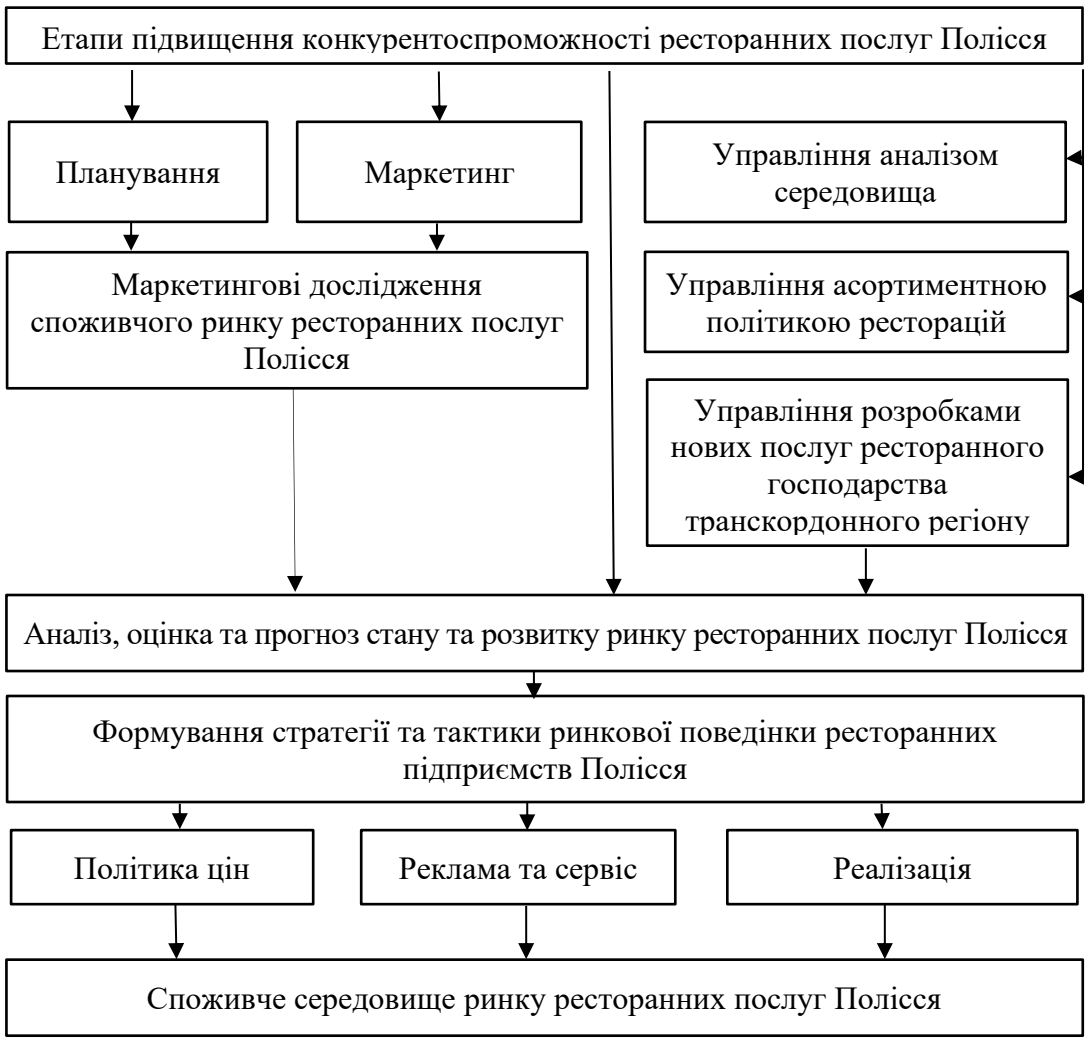

Рисунок 3.3. Алгоритм підвищення конкурентоспроможності ресторанних послуг Полісся

Алгоритм підвищення конкурентоспроможності ресторанних послуг Полісся включає етапи управління, планування, маркетингових досліджень, розробки нових послуг та реалізації стратегій. У ньому виділено ключові аспекти, такі як аналіз і прогнозування ринку, управління асортиментною політикою, створення нових продуктів для транскордонного регіону, а також

формування ефективної цінової політики та рекламних кампаній. Алгоритм підкреслює важливість системного підходу, що охоплює оцінку ринку, маркетинг, інновації та реалізацію, з акцентом на споживчі потреби та ринкову поведінку. Цей підхід сприяє адаптації ресторанного бізнесу Полісся до сучасних викликів і підвищенню його конкурентоспроможності в транскордонному контексті.

Алгоритм підвищення конкурентоспроможності ресторанних послуг Полісся підкреслює важливість системного підходу, що включає аналіз ринкового середовища, планування, маркетинг і реалізацію стратегій розвитку. Основні акценти робляться на адаптації асортиментної політики, розробці нових послуг, орієнтованих на транскордонний регіон, та ефективному використанні маркетингових інструментів, таких як реклама і цінова політика. Такий підхід дозволяє враховувати споживчі потреби, прогнозувати динаміку ринку та формувати стратегії, які підвищують конкурентоспроможність ресторанного бізнесу в умовах сучасних викликів. Реалізація цього алгоритму сприятиме зміцненню позицій ресторанних підприємств Полісся, забезпечуючи їх стійкий розвиток і привабливість для місцевих та іноземних споживачів.

Для імплементації польського досвіду в розвиток ресторанних послуг, зокрема шляхом популяризації локальних страв Полісся, пропонуємо створити меню з традиційними стравами обох країн, організовувати гастрономічні фестивалі та кулінарні тури, навчати персонал історії та техніці приготування регіональної кухні, забезпечити співпрацю з місцевими виробниками для використання екологічних продуктів, а також впровадити автентичну атмосферу через інтер’єр і декор. Важливими є цифрова популяризація через соціальні мережі, проведення кулінарних майстер-класів та інтеграція з освітніми закладами для розвитку локальної гастрономії. Ці заходи сприятимуть створенню унікальної пропозиції, яка залучить туристів і популяризуватиме спільну спадщину Польщі та України.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Проаналізовано зміст та значення ресторанних послуг в розвитку індустрії гостинності. Конкурентоспроможності ресторанних послуг сприяє розвитку трьох основних компонентів – задоволення споживчого попиту, ефективності функціонування господарської системи та ресурсного потенціалу підприємства – як важливих факторів досягнення успіху в конкурентному середовищі. Вона підкреслює важливість гармонійного розвитку кожного з цих елементів, починаючи від орієнтації на клієнта і завершуючи оптимальним управлінням ресурсами.

Здійснено аналіз факторів впливу на розвитку ресторанних послуг. Фактори впливу на розвиток ресторанних послуг формують багатогранну систему взаємодій, яка охоплює зовнішнє середовище (економічні, соціокультурні, технологічні, політичні аспекти) та внутрішні ресурси підприємства. Розуміння цих факторів дозволяє ресторанному бізнесу не лише ефективно адаптуватися до динаміки ринку, але й використовувати можливості для створення конкурентних переваг. Врахування потреб споживачів, впровадження інновацій, оптимізація управління та ресурсів є основою для довгострокового розвитку та стабільності.

Оцінено розвиток ресторанних послуг в Польщі та Україні. Розвиток ресторанних послуг у Польщі демонструє високий рівень зрілості галузі, яка є важливим елементом економіки та туризму країни. Велика кількість закладів, значна частка приватної власності та висока густота ресторанів у економічно розвинених регіонах свідчать про активний попит і конкурентоспроможність цього сектору. Стимулювання підприємницької активності, підтримка державних і приватних ініціатив та орієнтація на інновації дозволять зміцнити позиції ресторанного бізнесу як ключового драйвера економічного зростання і культурної ідентичності Польщі. Проведений аналіз асортименту ринку ресторанних послуг України засвідчив про значну диверсифікацію сфери. Провідні позиції окремих форматів закладів, таких як фаст-фуди або кафе,

вказують на домінуючі уподобання гостей, тоді як наявність менш популярних форматів свідчить про потенційні ніші для розвитку.

Запропоновано практичні рекомендації імплементації польського досвіду в розвиток ресторанних послуг. Для імплементації польського досвіду в розвиток ресторанних послуг, зокрема шляхом популяризації локальних страв Полісся, пропонуємо створити меню з традиційними стравами обох країн, організовувати гастрономічні фестивалі та кулінарні тури, навчати персонал історії та техніці приготування регіональної кухні, забезпечити співпрацю з місцевими виробниками для використання екологічних продуктів, а також впровадити автентичну атмосферу через інтер'єр і декор. Важливими є цифрова популяризація через соціальні мережі, проведення кулінарних майстер-класів та інтеграція з освітніми закладами для розвитку локальної гастрономії.

Проведено аналіз факторів зовнішнього середовища, що впливають на розвиток ресторанних мереж, який показує важливість врахування як прямих, так і непрямих чинників у процесі стратегічного планування. Споживачі, постачальники, конкуренти та державні регулятори формують оперативні умови функціонування, тоді як світові тенденції, інновації, соціокультурні звичаї та політична стабільність створюють загальний контекст для адаптації підприємств до змін.

Виявлено перспективні напрями розвитку ресторанних послуг Розроблено алгоритм підвищення конкурентоспроможності ресторанних послуг Полісся який включає етапи управління, планування, маркетингових досліджень, розробки нових послуг та реалізації стратегій. У ньому виділено ключові аспекти, такі як аналіз і прогнозування ринку, управління асортиментною політикою, створення нових продуктів для транскордонного регіону, а також формування ефективної цінової політики та рекламних кампаній. Алгоритм підкреслює важливість системного підходу, що охоплює оцінку ринку, маркетинг, інновації та реалізацію, з акцентом на споживчі потреби та ринкову поведінку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Александрова С. А., Оболонцева Л.В., Світлична В.Ю. Економіка готельно-ресторанного господарства: навч. Посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 142 с.

2. Антошикова Н.А. Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг в Україні. Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науковопрактичної конференції / [відповід. за вип. : проф. Семак Б. Б.]. Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 2020. С. 203-206.

3. Батченко Л. В., Гончар Л. О., Беляк А. О. Формування механізму фінансової стійкості підприємств сфери гостинності: організаційно-економічний аналіз. Підприємництво і торгівля. 2020. № 27. С. 13-20. URL: https://doi.org/10.36477/2522-1256-2020-27-02

4. Валінкевич, Н., Тищенко, С. Забезпечення безпеки та страхування підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Економіка та суспільство, (40). 2022. URL: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-6

5. Голод А., Никига О. Інноваційні фактори розвитку гастрономічного туризму у Львівській області. Проблеми активізації рекреаційно- оздоровчої діяльності населення. Матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). Львів, 2020. С. 279–282.

6. 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.

7. Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/ginda.htm.

8. Гірняк Л., Глагола В. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Інфраструктура ринку. 2018. Вип. 16. С. 71-77.

9. Гросул В., Зубков С., Іванова Т. Методичний інструментарій оцінювання рівня інноваційної активності підприємств ресторанного господарства. Маркетинг і менеджмент інновацій. 2018. № 1. С. 284-294.

10. Гусєв С.. Половина грошей на їжу: скільки заробляють і на що витрачають українці. URL: https://ukr.segodnva.ua/economics/enews/sko1ko-zarabatvvavut-i-na-chto-tratvatикгаіпсу-1117848.Ьіт11.1Шр5://аа7е1а.иа/аг1ic1e5/econotic5/ nazvali-seredniichek-ukravinciv-u-restoranah/7582051

11. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»

12. ДСТУ 4527:2006. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення».

13. Гук Н.А. Вплив туризму на соціально-економічний розвиток держави. Актуальні проблеми моделювання та управління соціально-економічними системами в умовах глобалізації: матеріали Міжнародна науково-практична конференція Дрогобич: ДДПУ ім. І. Франка, 2018. С. 143-147

14. Д'яконова А., Тітомир Л., Жовтяк К. Організація структури управління та контролю якості послуг в закладах розміщення півдня України. Економіка та суспільство, (32). 2021. URL: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-32-79.

15. З початку війни в Україні закрилося близько 7 тисяч ресторанів та кафе. – URL: https://voxukraine.org/rynok- horeca-pid-chas-vijny- potochnyj-stanta-klyuchovi- tendentsiyi/.

16. Колєсніченко А. С. Нормативно-правове регулювання та державна підтримка розвитку готельної індустрії як інституту туризму. Причорноморські економічні студії. Вип. 23. 2017. С. 37-42.

17. Лагодієнко В., Богданова М. (2023). Інвестиційна привабливість ресторанного бізнесу: теоретичні і практичні аспекти. Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка, (18), 106-113. https://doi.org/10.32782/2708-0366/2023.18.11

18. Мальська М. П., Пандяк І. Г Готельний бізнес: теорія та практика. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.

19. Мельник І.М., Полотай Б.Я. Особливості формування якості готельних послуг в Україні. Причорноморські економічні студії. С. 185-189. URL: https://doi.org/10.32843/bses.45-34.

20. Матвійчук, Л., Чепурда, Л., Чепурда, Г. (2022) Перспективи впровадження системи управління безпечністю та якістю продукції ресторанного господарства. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*, *2*(6), С. 9-14. URL: https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(6).2022.2

21. Матвійчук Л.Ю., Смаль Б.А. Стратегічні засади підвищення конкурентоспроможності продукції та послуг індустрії гостинності регіону. Товарознавчий вісник, №1 (15), 2022. С. 7-20. URL: http://tovvisnik.lutsk-ntu.com.ua/index.php/tovvisnik/article/view/192.

22. Матвійчук Л.Ю., Смаль Б.А. Регіональні аспекти розвитку конкурентних переваг індустрії гостинності. Економічні науки: збірник наукових праць ЛНТУ. Серія «Регіональна економіка». Випуск 18 (71). Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2021. С. 169-179. URL: http://e-region.lutsk-ntu.com.ua/index.php/ekonomichni_nauky/issue/view/4/5.

23. Матвійчук Л. Йонік А. (2020) Ресторанне обслуговування туристів в регіонах України в сучасних умовах. Матеріали ІІ Міжнародного науково-практичного семінару «Альтернативний туризм». 21 вересня 2023 р., Львів, ЛДУФК ім. І. Боберського.

24. 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.

25. Мельник В.М., Ломачинська І А. (2017) Роль держави у фінансовому забезпеченні малого і середнього підприємництва в Польщі: висновки для

України. *Економічний вісник: серія фінанси, облік, оподаткування*. №1. С. 120-128.

26. Ніколайчук О. А. (2021) Тренди розвитку вітчизняної індустрії гостинності в умовах Covid-19, *Вісник ХНУ ім. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавств. Туризм.* Випуск 13.

27. Онищук Н.В. (2019) Розвиток індустрії гостинності в Україні та світі. *Східна Європа: економіка, бізнес та управління.* № 4 (21). 297-304.

28. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: http://ukrstat.gov.ua (дата звернення: 11.10.2024).

29. Офіційний сайт Національної туристичної організації. URL: http://ntoukraine.org (дата звернення: 28.11.2024).

30. Офіційний сайт ГО «Асоціація готелів та курортів України» (UHRA) URL: https://ring.org.ua/edr/uk/company/43851744. URL: *http://www.world-tourism.org* (дата звернення: 28.11.2024).

31. Офіційна сторінка Центру туристичної інформації та послуг. URL: http://visitlutsk.com/ (дата звернення: 22.10.2024).

32. Офіційна сторінка Порталу «Zruchno.Travel». URL: https://zruchno.travel/News/New/3101?lang=ua (дата звернення: 01.10.2024).

33. Офіційний сайт Головного управління статистики у Волинській області URL: http://www.lutsk.ukrstat.gov.ua (дата звернення: 01.10.2024).

34. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: http://www.lutsk.ukrstat.gov.ua (дата звернення: 01.10.2024).

35. Офіційний сайт готелю Україна URL: https://hotel-lutsk.com/ (дата звернення: 11.10.2024).

36. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 № 4004-XII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/go/4004-12 (дата звернення: 10.10.2024).

37. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP) : Наказ Мінагрополітики

України від 01.10.2012 № 590. URL: https://bit.ly/2R3JNhS (дата звернення: 10.10.2024).

38. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): Постанова Кабінету Міністрів України від 15.03.2006 № 297. URL: https://zakon.rada.gov.ua/go/297-2006- %D0%BF (дата звернення: 11.10.2024).

39. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: Наказ Держтурадміністрації України від 16.03.2004 № 19. URL: https://bit.ly/3tvl3w4 (дата звернення: 11.10.2024).

40. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Мінекономіки європ. інтеграції від 03.01.2003 № 2. URL: https://zakon.rada.gov.ua/go/v0002569-03 (дата звернення: 12.10.2024).

41. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 № 1023-XII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/ go/1023-12 (дата звернення: 12.10.2024).

42. Паньків Н.М., Лесик І.Й. Порівняльна характеристика сучасного стану готельних підприємств в розрізі адміністративних районів Львівської області. Вісник Львівського національного університету. Серія «Міжнародні відносини». 2018. Вип. 45. С. 339-345.

43. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР URL: https://bit.ly/3uvRiwz (дата звернення: 12.10.2024).

44. Про стандартизацію : Закон України від 05.06.2014 № 1315-VII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/go/ 1315-18 (дата звернення: 12.10.2024).

45. Про технічні регламенти та оцінку відповідності: Закон України від 15.01.2015 № 124-VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/go/124-19 (дата звернення: 13.09.2024).

46. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: [колективна монографія]. Видання сьоме. За науковою. ред. Л. Матвійчук, Ю. Барського, М. Лепкого. Луцьк: ІВВ ЛНТУ. 2021. 360 с.

47. Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року: Розпорядження Кабінету Міністрів України № 168-р від 16.03.2017. URL: https://www.kmu.gov.ua/ua/npas/ 249826501.

48. Подлепіна П. О. (2019) Вплив міжнародного туризму на макроекономічну динаміку країн, що розвиваються. *Актуальні проблеми економіки*. № 1 (211). С. 21-29.

49. Реєстр свідоцтв про встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання), виданих Мінекономрозвитку. URL: https://bit.ly/3uvdw1J (дата звернення: 13.08.2024).

50. Ресторанний бізнес під час війни: де найбільш інтенсивно відкриваються нові заклади. – URL: https://24tv.ua/business/restoranniy-biznespid-chas-viyni- vidkrittya-restoraniv- ukrayini_n2151721.

51. З початку війни в Україні закрилося близько 7 тисяч ресторанів та кафе. – URL: https://voxukraine.org/rynok- horeca-pid-chas-vijny- potochnyj-stanta-klyuchovi- tendentsiyi/.

52. Ресторанний бізнес у воєнний час: яка їжа, приміщення та в яких містах користуються попитом. – URL: https://delo.ua/uk/business/restorannii-biznes-u-vojennii-cas-yaka-yiza-primishhennya-ta-v-yakix- mistaxkoristuyutsya-popitom-398364/.

53. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи (СанПін 42-123-5777-91) від 19.03.1991. URL: https://bit.ly/3euUWRV (дата звернення: 13.09.2024).

54. Цивільний кодекс України: Кодекс України; Закон, Кодекс від 16.01.2003 № 435-IV. URL: https://zakon.rada.gov.ua/go/435-15 (дата звернення: 13.10.2023).

55. Смирнов І., Любіцева О. (2020) Туристичний бізнес під час пандемії COVID-19: світовий та український досвід. *Вісник Київського національного університету культури і мистецтв*. № 3(2). С. 196-207.

56. Сідоров М.В, Юрченко О.С. Україна на світовому ринку туристичних послуг: стан та перспективи розвитку. Харків: ХНУ імені Каразіна, 2017. 256 с.

57. Смаль Б.А (2021). Регіональна політика підвищення рівня якості продукції та послуг індустрії гостинності. Економіка та суспільство. 2021. № 32. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/758

58. Смаль Б.А (2021). Інституційні засади підвищення рівня якості продукції та послуг туристичних дестинацій. Економічний форум. № 1(4), С. 62-70. URL: https://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/fls/ekonomichniy_forum_4_2021_0.pdf

59. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: збірник матеріалів науково-практичного семінару. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 64с.

60. Хмелевський О.В., Кошівська М.В. (2018) Розвиток туризму в контексті євроінтеграції України. *Приазовський економічний вісник*. Запоріжжя. № 2 (07). С. 15-21.

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

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

63. Що таке гнучке вегетаріанство і в чому його користь. URL: https://life.nv.ua/ukr/blogs/shcho-take-hnuchke-vehetarianstvo-i-v-chomu-joho-korist-2454309.html.

64. Якимишин Л.Я. (2017) Формування ланцюга поставок на основі ідентифікації споживчих потреб. *Вісник Національного університету Львівська політехніка. Логістика*. № 863. С. 245-258.