

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 НОВИХ ФОРМАТІВ СУЧАСНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ

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

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

Виконав: здобувач вищої освіти  
групи ГРСмз-21

\_\_\_\_\_ ПАНАСЮК Роман Володимирович  
(підпис)

Керівник:  
\_\_\_\_\_ д.е.н., проф. Чепурда Л.М.  
(підпис)

Кваліфікаційну роботу  
допущено до захисту  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.  
Гарант освітньої програми:

к.е.н., доц. Сидорук С.В.

\_\_\_\_\_

Луцьк – 2023 року

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

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри  
Л.Ю. Матвійчук

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

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

*Панасюку Роману Володимировичу*

1. Тема кваліфікаційної роботи *Розвиток нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства в Україні*  
Керівник роботи: д.е.н., проф. Чепурда Л.М.  
затверджені наказом вищого навчального закладу від
2. Строк подання здобувачем вищої освіти кваліфікаційної роботи.
3. Вихідні дані до роботи: *звіти Асоціації індустрії гостинності України, Ресторанної гільдії України, законодавчі та нормативні акти України щодо розвитку ресторанного господарства України, статистичні матеріали Державної служби статистики України, міждержавні та національні стандарти ресторанного господарства, наукова та практична література з досліджуваної тематики.*
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що потрібно розробити):  
Розділ 1. Теоретичні аспекти розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства.  
Розділ 2. Аналіз розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства.  
Розділ 3. Шляхи розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства.
5. Перелік графічного матеріалу:  
*Динаміка відвідуваності закладів ресторанного господарства в регіонах України*  
*Структура розподілу ресторанного ринку України станом на 2022 рік.*

## 6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис	
		завдання видав	завдання прийняв
Гарант освітньої програми	доц. Сидорук С.В.		
Розділ 1. Теоретичні аспекти розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства	проф. Чепурда Л.М.		
Розділ 2. Аналіз розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства	проф. Чепурда Л.М.		
Розділ 3. Шляхи розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства	проф. Чепурда Л.М.		
Висновки	проф. Чепурда Л.М.		
Нормо контроль	доц. Сидорук С.В.		

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

### КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач вищої освіти

\_\_\_\_\_ Панасюк Р.В.

Керівник кваліфікаційної роботи

\_\_\_\_\_ Чепурда Л.М.

## АНОТАЦІЯ

Анотація Панасюк Р.В. *Розвиток нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства в Україні.* – На правах рукопису. Кваліфікаційна робота другого (магістерського) рівня, освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, галузі знань 24 Сфера обслуговування – Луцький національний технічний університет, кафедра туризму та готельно-ресторанної справи. – Луцьк, 2023. – 53 с., список джерел з 53 найменування.

Визначено зміст та значення нових форматів закладів ресторанного господарства в системі індустрії гостинності. нові формати закладів ресторанного господарства впливають на спосіб взаємодії з сучасними технологіями та трендами. Вони можуть включати в себе концепції віртуальних ресторанів, де замовлення можна здійснювати онлайн, а готова їжа доставляється безпосередньо до дому. Цей підхід не лише забезпечує зручність для клієнтів, але й висуває нові вимоги до гастрономічних підприємств у плані дотримання високих стандартів якості та технологічності.

Значення нових форматів закладів ресторанного господарства виявляється і в їхньому впливі на економіку та розвиток територій. Сприяючи створенню унікальних гастрономічних маршрутів, ці формати сприяють туризму та розвитку культурних областей. Вони стають не лише місцями харчування, але й культурними центрами, що привертають увагу та інвестиції, забезпечуючи позитивний вплив на місцеві господарства та громадський розвиток. Зміст та значення нових форматів закладів ресторанного господарства у системі індустрії гостинності сьогодні переплітаються з інноваціями, технологічними тенденціями та культурним розвитком. Їхнє впровадження відкриває нові можливості для гостей та представників галузі, сприяючи розширенню горизонтів смаку, взаємодії та культурного обміну

*Ключові слова:* форматів закладів ресторанного господарства, ризику, міжнародні стандарти, безпека.

## ANNOTATION

Abstract Panasiuk R.V. Development of new formats of modern restaurant establishments in Ukraine. – On the rights of the manuscript. Qualification work of the second (master's) level, educational and professional program «Hotel and restaurant business», specialty 241 Hotel and restaurant business, fields of knowledge 24 Field of service - Lutsk National Technical University, department of tourism and hotel and restaurant business. – Lutsk, 2023. – 53 pp., list of sources with 53 names.

The content and significance of new formats of restaurant establishments in the system of the hospitality industry have been determined. new formats of restaurant establishments affect the way of interaction with modern technologies and trends. These may include virtual restaurant concepts where orders can be made online and ready-made food is delivered directly to the home. This approach not only provides convenience for customers, but also sets new requirements for gastronomic enterprises in terms of compliance with high standards of quality and manufacturability.

The importance of new formats of restaurant establishments is also evident in their impact on the economy and development of territories. By contributing to the creation of unique gastronomic routes, these formats contribute to tourism and the development of cultural areas. They become not only places to eat, but also cultural centers that attract attention and investment, providing a positive impact on local economies and community development. The content and meaning of new formats of restaurant establishments in the system of the hospitality industry today are intertwined with innovations, technological trends and cultural development. Their introduction opens up new opportunities for guests and industry representatives, contributing to the expansion of the horizons of taste, interaction and cultural exchange

*Keywords:* formats of restaurant establishments, risks, international standards, safety.

## ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ НОВИХ ФОРМАТІВ СУЧАСНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	11
1.1. Зміст та значення нових форматів закладів ресторанного господарства в системі індустрії гостинності	11
1.2. Класифікація нових форматів закладів ресторанного господарства	14
1.3. Світовий досвід розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства	19
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ РОЗВИТКУ НОВИХ ФОРМАТІВ СУЧАСНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	23
2.1. . Фактори впливу на розвиток закладів ресторанного господарства в Україні	23
2.2. Розвиток нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства в містах західної України	27
РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ РОЗВИТКУ НОВИХ ФОРМАТІВ СУЧАСНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	36
3.1. Визначення проблем ресторанного господарства у воєнний час	36
3.2. Впровадження інноваційних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства	39
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ	45
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	48

## ВСТУП

*Актуальність теми.* Розвиток нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства в Україні є важливим напрямом сучасного бізнесу. Перший абзац може бути присвячений зростаючому інтересу до кулінарної культури та досвіду серед українців. З огляду на глобалізацію та зростаючий доступ до міжнародних ринків, споживачі шукають нові, інноваційні варіанти харчування, що стимулює розвиток ресторанного бізнесу. Цифровізація, онлайн-бронювання, інтерактивні меню, а також використання соціальних мереж для просування стають все більш поширеними. Ці інновації дозволяють закладам пропонувати кращий сервіс, покращують взаємодію з клієнтами та допомагають відслідковувати переваги споживачів. Еко-свідомість стає все більш важливою для споживачів, що стимулює ресторани впроваджувати екологічні практики, такі як використання місцевих продуктів, зниження відходів та енергоефективність. Ці зміни сприяють сталому розвитку галузі та покращують її імідж серед гостей.

Актуальним також є розвиток тематичних ресторанів та кафе, які створюють унікальні враження для своїх гостей. Це може включати заклади з особливими кулінарними напрямками, історичними або культурними мотивами, а також інтерактивними елементами, що дозволяють гостям не просто насолоджуватися їжею, але й отримати незабутній досвід. Вплив пандемії COVID-19 на ресторанний бізнес також доцільно враховувати в розвитку ресторанного господарства. Пандемія змусила багато закладів адаптуватися до нових реалій, таких як обмеження відвідування, вимоги до соціальної дистанції, та зростання попиту на доставку їжі.

Локальна кухня та підтримки місцевих продуктів сьогодні є трендом у всьому світі. Сприяння місцевим виробникам і використання регіональних продуктів не тільки підтримує місцеву економіку, але й пропонує унікальні кулінарні враження.

Дослідження розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства та гастрономічного туризму є міждисциплінарними і включає праці експертів з

різних галузей, зокрема: Tyler Cowen відомий своїми дослідженнями в області культурної економіки, включаючи вплив гастрономії на економіку, Lucy Long – авторка численних праць на тему гастрономічного туризму та культурного значення їжі, David Bosshart в працях аналізує майбутнє споживання, зміни в споживацьких трендах, включаючи тенденції у ресторанному бізнесі. Проте стрімкий розвиток індустрії гостинності та вплив нових викликів досліджуваних процесів в Україні потребує додаткових досліджень.

*Об'єктом дослідження* кваліфікаційної роботи магістра є процес розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства в Україні.

*Предметом дослідження* роботи магістра є теоретичні та практичні засади забезпечення розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства в Україні.

*Мета і завдання дослідження* полягає у пошуку найефективніших інструментів ефективного розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства в Україні.

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

- визначення змісту та значення нових форматів закладів ресторанного господарства в системі індустрії гостинності;
- здійснити класифікацію нових форматів закладів ресторанного господарства;
- дослідити світовий досвід розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства;
- провести аналіз розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства України;
- запропонувати шляхи розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства.

*Методи дослідження.* Дослідження розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства вимагає комплексного підходу, який включає як кількісні, так і якісні методи дослідження, а саме: детальний аналіз конкретних успішних або невдалих прикладів нових форматів ресторанів допомагає

зрозуміти ключові фактори успіху або причини невдач, спостереження за поведінкою гостей у ресторанах, аналіз їхніх взаємодій та сприйняття надає інформацію про споживацькі переваги та поведінку, аналіз трендів та прогнозування у ресторанному бізнесі допомагає визначити напрям розвитку, аналіз даних з соціальних медіа допомагає зрозуміти, як споживачі відгукуються на нові формати закладів, які теми є найбільш обговорюваними, та як репутація ресторану формується в онлайн просторі. Використання цих методів дозволило отримати комплексне розуміння ринку ресторанного господарства, ідентифікувати ключові фактори, що впливають на успіх нових форматів, та розробити пропозиції для ефективного входження та розвитку в галузі.

Інформаційна база для дослідження розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства в Україні охоплює різноманітні джерела. Це включає офіційні статистичні дані від урядових агенцій, що відслідковують економічні показники галузі, звіти галузевих аналітичних агентств, які надають огляди ринкових тенденцій та конкурентного середовища. Важливим джерелом інформації є також академічні дослідження та статті, опубліковані в спеціалізованих журналах, які аналізують різні аспекти ресторанного бізнесу, включаючи споживацькі поведінки, інновації у галузі, та вплив економічних та соціальних факторів. Опитування споживачів та інтерв'ю з ключовими гравцями галузі, такими як власники ресторанів, кухарі та маркетологи, також є цінними джерелами первинних даних, що дозволяють отримати безпосереднє розуміння ринкових процесів і тенденцій. Крім того, аналіз відгуків клієнтів у соціальних мережах та онлайн-платформах з оцінками закладів дозволяє зібрати інформацію про сприйняття споживачами нових форматів і сервісів.

*Новизна дослідження* отриманих результатів полягає у визначенні інноваційних форм обслуговування в ресторанному господарстві, які є ключовим для адаптації до викликів сучасності, особливо у воєнний час, коли потреби клієнтів та умови ринку динамічно змінюються. Мобільні додатки, безконтактна доставка, самообслуговування через кіоски, віртуальні асистенти,

персоналізовані програми лояльності та системи управління чергою не тільки підвищують ефективність сервісу та зручність для споживачів, але й забезпечують важливі стратегічні переваги, такі як зниження витрат, покращення управління клієнтським досвідом і оптимізація робочих процесів. Такий підхід дозволяє ресторанам не лише виживати, а й просуватися вперед у складних умовах, забезпечуючи стійке зростання та задоволення зростаючих вимог ринку.

*Практичне значення* отриманих результатів дослідження нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства в Україні допомагає рестораторам зрозуміти змінювані потреби та переваги споживачів. Аналіз ринкових тенденцій та споживацької поведінки дозволяє ресторанам адаптуватися до швидко змінюваних умов ринку, впроваджувати інновації, покращувати якість сервісу та розширювати асортимент пропонованих послуг. Розвиток нових форматів ресторанів може сприяти розвитку гастрономічного туризму, що є важливим фактором для залучення туристів та підвищення загальної привабливості регіону. Це, в свою чергу, сприяє економічному зростанню та створенню робочих місць.

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

*Структура роботи.* Кваліфікаційна робота складається з вступу, трьох розділів, висновків та додатків; містить 53 сторінок тексту, 6 рисунків, 5 таблиць. Список джерел включає 53 найменування літератури.

## РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ НОВИХ ФОРМАТІВ СУЧАСНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### *1.1. Зміст та значення нових форматів закладів ресторанного господарства в системі індустрії гостинності*

У світлі стрімкого розвитку індустрії гостинності нинішнім суспільством стає очевидним, що нові формати закладів ресторанного господарства займають ключове місце в цьому динамічному середовищі. Вони виступають не лише як місця харчування, але і як платформи для творчості, інновацій та соціального взаємодії. Зміст та значення цих нових форматів надає гостям не тільки кулінарні смаколики, а й унікальний досвід, що впливає на їхнє сприйняття гастрономії та культурного середовища взагалі.

Сучасні заклади ресторанного господарства, які впроваджують нові формати, стають експериментальним полем для гастрономічних інновацій та творчого підходу до обслуговування. Замість традиційних ресторанів і кафе, нові формати можуть включати в себе концепції поп-ап ресторанів, фуд-траків, фуд-холів та інших нестандартних рішень [9]. Ці інноваційні підходи створюють неповторний простір для взаємодії гостей, а також сприяють розвитку творчої гастрономії та культурного обміну.

Крім того, нові формати закладів ресторанного господарства впливають на спосіб взаємодії з сучасними технологіями та трендами. Вони можуть включати в себе концепції віртуальних ресторанів, де замовлення можна здійснювати онлайн, а готова їжа доставляється безпосередньо до дому. Цей підхід не лише забезпечує зручність для клієнтів, але й висуває нові вимоги до гастрономічних підприємств у плані дотримання високих стандартів якості та технологічності.

Значення нових форматів закладів ресторанного господарства виявляється і в їхньому впливі на економіку та розвиток територій. Сприяючи створенню унікальних гастрономічних маршрутів, ці формати сприяють

туризму та розвитку культурних областей. Вони стають не лише місцями харчування, але й культурними центрами, що привертають увагу та інвестиції, забезпечуючи позитивний вплив на місцеві господарства та громадський розвиток.

Зміст та значення нових форматів закладів ресторанного господарства у системі індустрії гостинності сьогодні переплітаються з інноваціями, технологічними тенденціями та культурним розвитком. Їхнє впровадження відкриває нові можливості для гостей та представників галузі, сприяючи розширенню горизонтів смаку, взаємодії та культурного обміну.

Систематизація ресторанних закладів представлено на рис. 1.1.

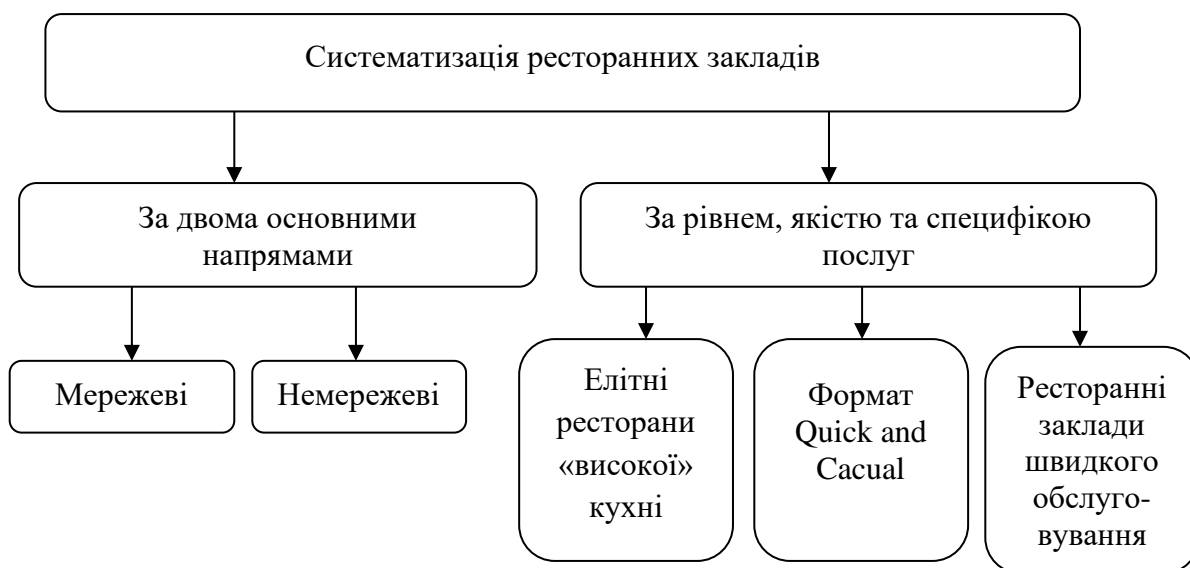


Рис. 1.1. Систематизація ресторанних закладів

Представлена систематизація ресторанних закладів класифікує їх за двома основними напрямками: за типом власності (мережеві проти немережевих) та за рівнем, якістю та специфікою послуг (елітні ресторани «вищої» кухні, формат Quick and Casual, ресторани швидкого обслуговування).

Систематизація ресторанних закладів за типом власності відіграє ключову роль у розумінні структури гастрономічного ринку. Мережеві ресторани зазвичай є частиною великих брендів із стандартизованими процесами приготування їжі та обслуговування, що дозволяє їм забезпечувати

однорідний рівень якості та послуг у різних локаціях. Натомість, немережеві заклади часто пропонують унікальний досвід, індивідуальний підхід та оригінальну кухню, що відображає особистість власників та шеф-кухарів, тим самим сприяючи більшій диференціації на ринку [18].

Елітні ресторани «вищої» кухні зазвичай асоціюються з високим стандартом подачі, ексклюзивними інгредієнтами та інноваційними кулінарними техніками. Вони є дестинацією для тих, хто бажає вишуканого гастрономічного досвіду. У контрасті до них, формат Quick and Casual та ресторани швидкого обслуговування зосереджені на ефективності та зручності, пропонуючи швидке обслуговування і доступні ціни, що задовольняють потреби зайнятих споживачів і молоді, що прагне швидкості та простоти.

Нові формати закладів ресторанного господарства стають важливим елементом індустрії гостинності, перетворюючи звичайне харчування у неперевершений культурний та смаковий досвід. Зміст цих нових форматів виявляється у творчому підході до гастрономії, створенні унікального середовища для спілкування та взаємодії, а також впровадженні інновацій та сучасних технологій [44]. Вони перетинають традиційні рамки ресторанного бізнесу, надаючи йому новий вимір та розширюючи можливості для розвитку та конкурентоспроможності.

Значення нових форматів закладів ресторанного господарства виявляється не лише в їхньому внеску у гастрономічну карту світу, але й у суспільному визнанні культурного та економічного потенціалу регіонів. Ці формати змінюють перцепцію їжі як простого харчування, перетворюючи її на культурний, соціальний та естетичний феномен. Такий підхід формує новий стандарт в галузі гостинності, де кожен заклад може стати не лише місцем харчування, але й платформою для творчості, спілкування та невідомих відкриттів для своїх гостей.

## *1.2. Класифікація нових форматів закладів ресторанного господарства*

У світлі постійної трансформації гастрономічної сцени виникає необхідність визначення та класифікації нових форматів закладів ресторанного господарства. Розмаїття гастрономічних тенденцій, культурних впливів та змін споживацьких уподобань призводить до появи інноваційних концепцій ресторанів, які виходять за межі традиційного розуміння харчування. Класифікація цих нових форматів не лише сприятиме зрозумінню гастрономічного ландшафту, але й дозволить легше адаптуватися представникам галузі та задовольняти потреби сучасного споживача [25].

На перший погляд, розбіжність нових форматів закладів ресторанного господарства може здатися безмежною, але їхню велику різноманітність можна упорядкувати за кількома ключовими критеріями. Важливо враховувати стилізацію та концепційні рішення, способи обслуговування, технічне забезпечення та географічне розташування. Зокрема, до нових форматів можуть відноситися фуд-холи, віртуальні ресторани, кулінарні лабораторії, етнічні заклади та багато інших. Кожен з них несе в собі свою унікальну концепцію та специфіку, яка має власні переваги та виклики для бізнесу в сфері гостинності.

Класифікація нових сучасних форматів закладів ресторанного господарства є важливою, оскільки вона дозволяє власникам ресторанів, інвесторам, та споживачам краще орієнтуватися у різноманітності гастрономічних пропозицій. Вона сприяє чіткому позиціонуванню на ринку, дозволяючи закладам ефективно комунікувати свої особливості та відмінності від конкурентів. З точки зору маркетингу, це допомагає формувати бренд та створювати спеціалізовані маркетингові стратегії, орієнтовані на конкретні цільові аудиторії [1]. Для споживачів, чітка класифікація спрощує вибір закладу, що відповідає їхнім уподобанням та потребам, що особливо важливо в умовах перенасиченого ринку із широким спектром пропозицій. Таким чином, класифікація діє як інструмент для забезпечення зростання та інновацій у секторі ресторанного господарства (рис. 1.2).



Рис. 1.2. Класифікація нових форматів ресторанного господарства

Представлена класифікація нових сучасних форматів закладів ресторанного господарства включає різні типи закладів, від Fast Fine і Street-food до Slow Food та Casual Dining, які відображають сучасні тенденції у галузі гастрономії. Сучасні формати ресторанного господарства підкреслюють динамізм та різноманіття галузі, де кожен формат пропонує унікальний набір переваг та досвіду. Наприклад, концепція Slow Food відзначається акцентом на місцевість продуктів, сезонність та сталість, протистоячи стандартному швидкому споживанню. Casual Dining та Fast-casual об'єднують комфорт та швидкість, пропонуючи споживачам якісну їжу у розслабленій атмосфері без формальностей традиційного обслуговування.

Нові формати відображають не лише кулінарні інновації, але й адаптацію до змінюваних споживацьких вимог і технологій. Заклади швидкого обслуговування, такі як класичний fast-food, street-food та drive-through, еволюціонували, інтегруючи більш здорові опції та цифрові засоби для замовлення. В той час як Fine Dining та Fine dining end luxury продовжують підносити стандарти високої кухні, пропонуючи ексклюзивні гастрономічні

враження, Fast-fine намагається об'єднати високу якість їжі зі швидкістю та доступністю.

Різноманіття форматів має важливий соціально-економічний вплив, забезпечуючи робочі місця, сприяючи туризму та вносячи вклад у місцеві економіки. Незалежні заклади та центральні кухні, що забезпечують продукцію для caterers and purchases або food-court, є життєво важливими компонентами міського гастрономічного ландшафту [48]. Інноваційні формати також стимулюють культурний обмін та розвиток гастрономічної культури, надаючи важливого значення не лише для галузі харчування, але й для культурного розмаїття суспільства в цілому.

Досягнення успіху в галузі ресторанного бізнесу в сучасному світі вимагає від підприємців та гастрономічних інноваторів глибокого розуміння та адаптації до великої різноманітності нових форматів закладів. Фуд-траки, де можна насолодитися стравами на вулиці, спільні кухні, де кілька шеф-кухарів можуть долучити свої ідеї до спільного меню, або віртуальні ресторани, які пропонують онлайн-замовлення та доставку, - це лише кілька прикладів новаторських концепцій.

Не менш важливим критерієм класифікації є спрямованість закладу: чи він акцентується на гастрономічних новинках та авторських стравах, чи пропонує відомі та полюблені традиційні страви. Також враховується взаємодія із соціальними мережами, маркетингові стратегії та здатність зацікавити аудиторію. Ця класифікація стає інструментом не лише для рестораторів, але й для клієнтів, допомагаючи їм обирати заклад, який відповідає їхнім потребам та очікуванням [35].

Отже, класифікація нових форматів закладів ресторанного господарства в системі індустрії гостинності стає важливим етапом для розуміння та впорядкування різноманітності сучасної гастрономічної сцени. Вона сприяє взаєморозумінню між гравцями галузі та створює підґрунтя для подальшого розвитку та інновацій у світі кулінарії та гостинності.

Нові сучасні формати закладів ресторанного господарства залежно від вартісних показників відносно споживачів представлено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Нові сучасні формати закладів ресторанного господарства  
залежно від вартісних показників відносно споживачів

Формат закладу	Особливості	Категорії споживачів
Преміум-сегмент (індивідуалізований підхід, ексклюзивний сервіс, асортимент страв)		
Fine dining	Заклади, які класифікуються як преміальні, з великою винною картою, вишуканими стравами та дорогими меблями. Також для них характерна високий сервісний рівень обслуговування	Заможні споживачі
Slow Food	Заклади, які використовують у приготуванні страв лише екологічно чисту продукцію (свіжу, без консервантів та ГМО) і мають на меті популяризацію здорового харчування, збереження регіональної та традиційної кухні	Споживачі, іноземні туристи
Середній сегмент (асортимент страв, самообслуговування, швидкість обслуговування)		
Free flow	Заклади, які мають відкриту кухню, приготування страв на очах у споживачів і самообслуговування	Представники середнього класу
Casual Dining	Заклади, які передбачають вільну, невимушену атмосферу. У таких закладах забезпечується обслуговування за столом, за винятком шведського столу, є асортимент алкогольних напоїв	
Fast Casual	Заклади, які використовують мережевий формат із можливим використанням франчайзингу, який відрізняють обмежене меню, швидкість обслуговування, невисока ціна, демократична атмосфера, стандартизація процесів, меню та деталей інтер'єру. Середній варіант між фаст-фудом і демократичним рестораном	
Quick Restaurant Service	Заклади, що мають назву ресторанів швидкого обслуговування, що базуються на якісних власних напівфабрикатах. Особливістю цих ресторанів є те, що асортимент продукції невеликий, але швидкість обслуговування вище, ніж в інших закладах	
Food court	Сукупність закладів ресторанного господарства, зібраних в одному місці, як правило, у торговельних центрах	
Економ-сегмент (масовий підхід, самообслуговування, економія грошових витрат)		
Street food	Заклади, що спеціалізуються переважно на монопродукті (млинці, чебуреки, пиріжки, гамбургери, шаурма, хот-доги) і є невеликими павільйонами на вулицях з гарною прохідністю	Споживачі, які користуються послугами за місцем навчання, роботи, відпочинку, категорії, які віддають перевагу перекусу на ходу
Fast food	Заклади, які передбачають наявність обмеженого набору послуг та швидке обслуговування, а також економію за рахунок невисоких цін. Як правило, фаст-фуди використовують напівфабрикати, остаточна обробка або розігрів яких проводяться безпосередньо перед видачею клієнту	
Drive-through	Обслуговування клієнтів, які не виходять зі своїх автомобілів	

Зазначене ілюструє класифікацію нових сучасних форматів закладів ресторанного господарства відповідно до вартісних показників та типів споживачів. Ця класифікація розкриває, як різні сегменти ринку ресторанів відповідають на специфічні потреби та переваги різних категорій клієнтів, від заможних індивідуальних гостей до масового споживача, який цінує швидкість та доступність. У преміум-сегменті виокремлені заклади як Fine Dining та Slow Food, які відрізняються високою якістю сервісу, ексклюзивними стравами, та використанням екологічно чистих продуктів [29]. Ці заклади залучають заможних клієнтів та іноземних туристів, які шукають неперевершеного досвіду та підтримки традиційних кухонь.

Середній сегмент, до якого належать Free Flow, Casual Dining, Fast Casual та Quick Restaurant Service, пропонує різноманіття страв, швидке обслуговування та комфортабельну атмосферу за помірними цінами. Ці заклади забезпечують зручність та ефективність для представників середнього класу, які цінують якість, але також віддають перевагу швидкості та самообслуговуванню.

Економ-сегмент, у який входять Street Food, Fast Food та Drive-through, орієнтований на масового споживача, який шукає швидке обслуговування та низькі ціни. Ці формати популярні серед студентів, працівників та людей, що віддають перевагу перекусу «на ходу», оскільки вони пропонують зручність та економію часу. Кожен з цих сегментів відіграє важливу роль у ресторанному ландшафті, відповідаючи на різноманітні вимоги та бюджети клієнтів, а також сприяючи загальному різноманіттю та динамізму гастрономічної пропозиції.

Підсумовуючи аналіз нових форматів закладів ресторанного господарства і їхню класифікацію в системі індустрії гостинності, можна зробити висновок про їхню важливість та вплив на гастрономічну карту сучасного світу. Класифікація вказує на величезну різноманітність та динамічні зміни в галузі ресторанного бізнесу, де кожен новий формат несе в собі свою унікальну концепцію та спосіб взаємодії з гостем.

Зазначені класифікаційні критерії дозволяють розглядати ресторани як складову частину культурного, соціального та господарського простору. Вони створюють можливість для підприємців вибирати оптимальний формат для втілення своїх ідей, а для споживачів – обирати заклад, який відповідає їхнім смакам та очікуванням [12]. Така класифікація є інструментом для розвитку креативності, інновацій та конкурентоспроможності в галузі ресторанного господарства, а її динаміка вказує на постійне прагнення галузі до вдосконалення та зазначає наявність безмежних можливостей для творчого розвитку.

### *1.3. Світовий досвід розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства*

У світі гастрономії та ресторанного бізнесу неперечно зазначити, що швидкі та стали розвиток глобального ринку визначають нові тенденції у створенні та експлуатації закладів ресторанного господарства. Сучасний гастрономічний ландшафт свідчить про постійне зростання попиту на інноваційні та креативні формати, які надають гостям не тільки високоякісні страви, але й неперевершені враження. Розвиток нових форматів закладів ресторанного господарства нерозривно пов'язаний із світовим досвідом, де кожен регіон вносить свій унікальний внесок у формування гастрономічної культури [41].

Один із ключових трендів у світовому досвіді розвитку нових форматів ресторанів - це сприяння креативності та експериментам у кулінарії. Шеф-кухарі та ресторатори виявляють ризик та впроваджують неймовірні концепції, які дозволяють гостям не лише насолоджуватися смаком страв, але й занурюватися в унікальний атмосферний світ. Такі заклади можуть включати в себе тематичні ресторани, які переносять гостей в інші епохи чи культурні

контексти, або ресторани-лабораторії, де експерименти зі смаками та інгредієнтами стають своєрідним шоу для відвідувачів.

Ще однією визначальною рисою світового досвіду є рост популярності концепцій «стійкого господарювання» у ресторанній сфері. Власники та шеф-кухарі вдосконалюють практики використання стійких інгредієнтів, локальної продукції та методів приготування, спрямованих на зменшення відходів та впливу на навколишнє середовище. Ресторани, що дотримуються принципів сталого розвитку, не лише задовольняють гастрономічні бажання своїх клієнтів, але й викликають свідомість щодо важливості екологічної відповідальності в галузі харчування.

Структура ресторанне господарства у світі представлена в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2.

Ресторанне господарство в світі: сучасний стан і перспективи розвитку

Тенденції	Результат	Структура індустрії	
В останні роки світова ресторанна індустрія внаслідок глобальних економічних проблем сповільнила розвиток	Світовий ресторанний бізнес оцінювався приблизно в 1,6 трлн. дол.	Американський ринок	32%
відзначається стійке зниження інтересу до швидкого харчування - фастфуду	Сегмент ринку фаст-фуду є локомотивом росту галузі, зокрема серед споживачів у країнах, що розвиваються	Європа	30,3%
Втілюється у життя концепції правильного здорового харчування.	найбільша світова мережа ресторанів фастфуду McDonald`s збереже свої лідируючі позиції у майбутньому	Азіатсько-Тихоокеанський регіон	27,3%

Сучасний стан світового ресторанного господарства виявляється в значному впливі глобальних економічних викликів, які спричинили сповільнення його розвитку в останні роки. Ця індустрія, яка оцінювалася приблизно в 1,6 трлн. доларів, показує зміни в споживацьких тенденціях і структурні зрушення в різних регіонах світу. Американський ринок займає

близько 32% світового ресторанного бізнесу, що вказує на його велику роль у загальній структурі індустрії.

Попри загальне зниження інтересу до швидкого харчування у деяких розвинених країнах, фастфуд залишається локомотивом зростання галузі, особливо в країнах, що розвиваються, де є попит на доступне та зручне харчування. Європейський ринок також є значним гравцем з часткою приблизно 30,3%, показуючи різноманітність кулінарних культур та підхід до харчування. Азіатсько-Тихоокеанський регіон, з часткою 27,3%, демонструє швидкий розвиток і адаптацію до нових тенденцій, особливо в сегменті здорового харчування.

Впровадження концепцій правильного здорового харчування відображає глобальну зміну в споживацьких вподобаннях, зі зростанням усвідомлення важливості якості їжі та її впливу на здоров'я. Це змінює підходи та стратегії великих мереж ресторанів, таких як McDonald's, які адаптують свої меню до вимог здорового харчування, зберігаючи при цьому свої лідируючі позиції на ринку [23]. Від цих тенденцій залежатимуть майбутні стратегії розвитку та інновацій у світовій ресторанній індустрії.

У світовому досвіді розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства проглядається тренд креативності та інновацій, який революціонізує спосіб, яким споживачі сприймають та взаємодіють із гастрономічними просторами. Загальний акцент на експериментах у кулінарії та створенні неперевершених вражень для гостей свідчить про те, що ресторанний бізнес необхідно розглядати не лише як функцію харчування, але і як частину культурного та соціального життя. Глобальний вплив культурних обмінів і трансформацій гастрономічних традицій збагачує асортимент інновацій, привносячи різноманітність смаків і форм в саме серце ресторанного світу.

Зазначений досвід також свідчить про те, що стале глобальне зростання зацікавленості у сталому господарюванні відзеркалює сучасні цінності та відповідальний підхід до приготування страв. Ресторани, що прагнуть до

екологічної стійкості, впроваджуючи методи використання місцевих інгредієнтів та зменшення відходів, не лише сприяють розвитку сталого споживання, але і стають зразком для інших галузей господарства. У світовому розвитку нових форматів ресторанного господарства можна бачити не лише технічні нововведення та естетичні тенденції, але й розуміння важливості культурного розмаїття, яке об'єднує гостей із різних куточків світу, створюючи унікальне гастрономічне спілкування.

Світовий досвід розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства демонструє важливість інновацій та адаптації в галузі, яка постійно змінюється під впливом глобальних трендів, змін у споживацьких вподобаннях та економічних умов. Глобальні економічні проблеми, які спровокували сповільнення росту індустрії, одночасно стимулювали розвиток більш стійких та здорових альтернатив традиційному фастфуду. Ресторанний бізнес, що становить суттєву частку світової економіки, продовжує адаптуватися, пропонуючи нові кулінарні концепції та формати, що відповідають різноманітним потребам та очікуванням споживачів.

Зростання свідомості щодо здоров'я спонукало багато закладів до інтеграції органічних, місцевих та екологічно чистих продуктів, а також до розробки меню, які підкреслюють поживну цінність та автентичність. В той же час, зростаючий попит на зручність та швидкість привів до появи гнучких форматів, таких як fast-casual та quick-service, які поєднують швидке обслуговування з якістю та вибором страв.

Враховуючи сучасні тенденції та прогнози, можна сподіватися, що майбутнє ресторанної індустрії буде характеризуватися подальшою диверсифікацією та спеціалізацією, які забезпечать відповідність до широкого спектру культурних і дієтичних переваг. Світові лідери ринку продовжать розширювати свої позиції, але також будуть змушені реагувати на зростаючі вимоги до сталості та етичності бізнесу [44]. У цьому контексті, інновації та гнучкість залишатимуться ключовими факторами успіху для закладів ресторанного господарства на глобальному рівні.

## Розділ 2. АНАЛІЗ РОЗВИТКУ НОВИХ ФОРМАТІВ СУЧАСНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### *2.1. Фактори впливу на розвиток закладів ресторанного господарства в Україні*

Україна, зберігаючи свою багатовікову кулінарну спадщину та гостинність, переживає зараз етап інтенсивного розвитку ресторанного господарства. Фактори, що визначають цей розвиток, є невід'ємною частиною економічного, соціокультурного та технологічного контексту країни. Зростання впливу цих факторів визначає нові тенденції та вимагає від галузі постійної адаптації до змін.

Одним із ключових факторів впливу на розвиток ресторанного господарства в Україні є економічна ситуація країни. Поступове покращення економіки та підвищення рівня доходів населення сприяє зростанню попиту на ресторани послуги та розширенню культурного споживання. З іншого боку, економічні виклики можуть вимагати від ресторанів більш гнучкого підходу до стратегій ціноутворення та вибору формату закладу.

Соціокультурні фактори також грають важливу роль у розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Збереження традиційної української кухні та культурної спадщини в поєднанні з відкритістю до міжнародних кулінарних тенденцій дозволяє ресторанам пропонувати різноманіття страв і задовольняти різні смакові уподобання гостей [25]. Важливим є також розвиток гастрономічного туризму, який приваблює до країни нових клієнтів та сприяє взаєморозумінню культур через кулінарні враження.

Узагальнюючи фактори впливу на розвиток закладів ресторанного господарства в Україні, можна визначити, що ця галузь переживає динамічний та перспективний період. Економічна стабільність і зростання рівня доходів населення, несприятливі обставини, пов'язані із світовою пандемією, та

розвиток гастрономічного туризму створюють важливий контекст для її розвитку.

Посилення економічних факторів визначає важливість стратегічного мислення власників ресторанів та їхню готовність адаптуватися до змін у споживчому підході. Зберігання і розвиток національної кухні, взаємодія з міжнародними трендами та експерименти з кулінарією можуть стати ключовими для залучення та утримання клієнтів. Соціокультурні впливи підсилюють індивідуальність та унікальність української гастрономії, надаючи ресторанам можливість не лише задовольняти голод, але і стати платформою для культурного обміну та взаєморозуміння [18]. Загалом, ресторанна індустрія України, будучи вплетеною в економічний, соціокультурний та туристичний контекст, відзначається потужним потенціалом для творчого розвитку та піднесення гастрономічного досвіду українців та гостей країни.

Структура розподілу ресторанного ринку України представлена на рис. 2.1.

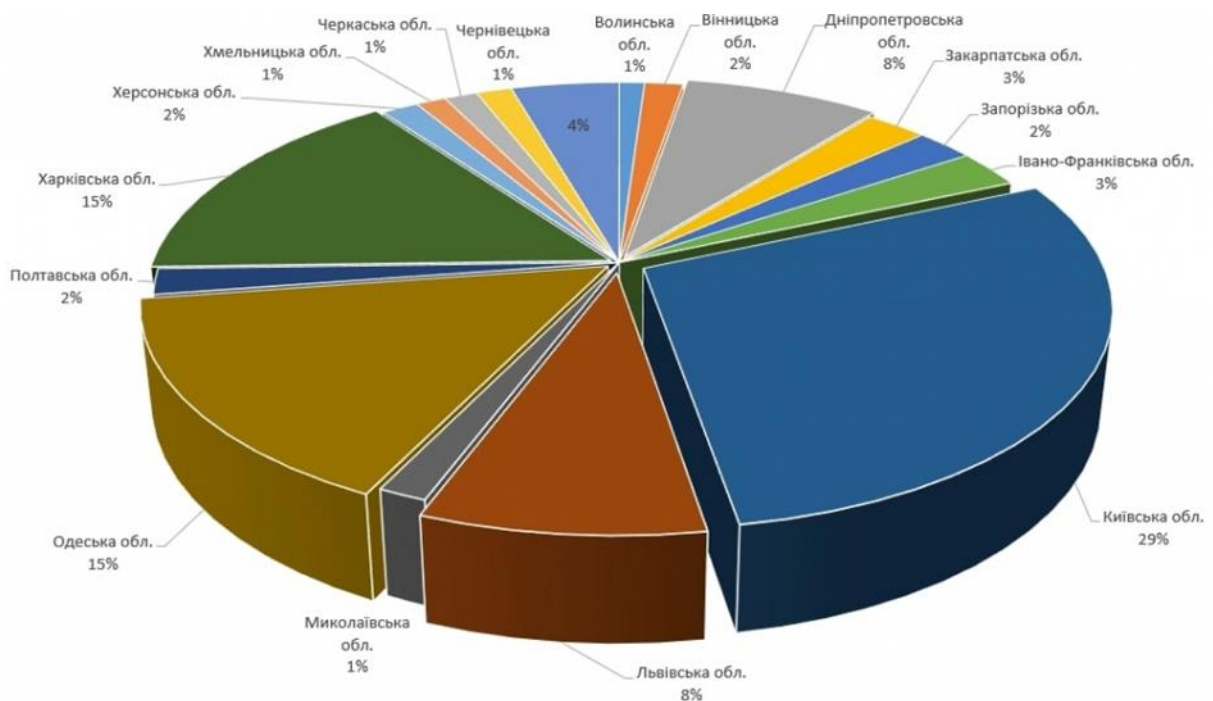


Рис. 2.1. Структура розподілу ресторанного ринку України станом на 2022 рік.

На діаграмі представлено структуру розподілу ресторанного ринку України за регіонами. Зазначене демонструє відсоткове співвідношення кількості ресторанів або обсягу ресторанного бізнесу в різних областях країни. Найбільшу частку ринку займала Київська область з 29%, що свідчить про високу концентрацію ресторанного бізнесу в столичному регіоні. Харківська та Одеська області поділяли друге місце, маючи по 15% кожна, що може відображати розвинену ресторанну інфраструктуру та туристичну привабливість цих регіонів.

Львівська область займала 8% ринку, що також може бути пов'язано з активним туристичним потоком та багатою культурною спадщиною, яка приваблює відвідувачів. Інші регіони мали меншу частку ринку, з Дніпропетровською областю, яка має 8%, та Закарпатською, Запорізькою, Івано-Франківською областями та іншими, що мають від 1% до 4% відповідно. Ці дані можуть вказувати на менш насичену ресторанну сцену або менший обсяг ресторанного бізнесу в цих областях.

Таким чином фактори, які впливають на розвиток закладів ресторанного господарства в Україні, є багатогранними і включають економічні, соціально-культурні, технологічні та політичні аспекти. Економічний стан країни і рівень життя населення безпосередньо впливають на платоспроможний попит, що визначає можливості для розвитку ресторанів різних цінових категорій. Соціально-культурні тенденції, такі як зростання інтересу до здорового харчування, популярності місцевої кухні, та гастрономічного туризму, також формують запит на ринку. Не менш важливим є технологічний розвиток, який дозволяє ресторанам оптимізувати процеси, впроваджувати інновації у сервісі та маркетингу, а політична стабільність та державна підтримка створюють сприятливе середовище для інвестицій та зростання бізнесу.

В Україні, як і в багатьох інших країнах, ресторанний бізнес стикається з викликами, пов'язаними з глобалізацією та інтеграцією в світовий економічний простір. З одного боку, це відкриває можливості для входження на ринок

міжнародних мереж і брендів, а з іншого – стимулює розвиток унікальних національних та локальних закладів, що відповідають особливостям української культури та кулінарних традицій [4]. Подальший розвиток галузі залежатиме від здатності ресторанного бізнесу адаптуватися до змінюваних умов, зокрема, швидкого відновлення після кризових явищ, інноваційного підходу до управління, маркетингу та клієнтського сервісу.

Розвиток нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства в Україні є вкрай актуальним в контексті змінюваних споживацьких трендів та підвищення вимог до якості послуг. Інновації у цій сфері, такі як введення здорових меню, використання місцевих продуктів, технологічні досягнення у сфері обслуговування та управління, відповідають потребам сучасного споживача, який цінує унікальність, автентичність і персоналізований підхід. Також це сприяє розвитку гастрономічного туризму, залученню інвестицій і створенню нових робочих місць, що є важливим для економічного зростання країни.

Враховуючи геополітичне положення України та культурне розмаїття, ресторанний бізнес має унікальну можливість показати власну ідентичність через гастрономічні враження. Оновлення форматів ресторанів не лише відкриває шлях для експериментів з кухнею та сервісом, але й веде до підвищення стандартів у сфері гостинності та обслуговування. У контексті глобальної конкуренції та внутрішнього розвитку, такі зміни стають вирішальними для успіху ресторанного господарства на місцевому та міжнародному рівнях.

## *2.2. Розвиток нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства в містах західної України*

Розвиток нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства у гастрономічних столицях України є ключовим чинником у розширенні культурного та економічного потенціалу країни. Гастрономічні столиці, як важливі центри кулінарної спадщини, пропонують унікальне поле для експериментування з новими кулінарними трендами та створення нових гастрономічних вражень, які можуть приваблювати як місцевих, так і міжнародних туристів [46]. Це не тільки збагачує культурний ландшафт міст, але й сприяє розвитку туризму, створенню нових робочих місць та залученню інвестицій у регіон.

На сучасному етапі розвитку українського ресторанного бізнесу важливо враховувати зростаючі світові вимоги до якості продуктів харчування, оригінальності подачі та рівня обслуговування. Нові формати закладів, такі як фермерські ресторани, гастрономічні паби, тематичні кафе та інші інноваційні концепції, можуть використовувати місцеві продукти та кулінарні традиції для створення нових, запам'ятовуючих емоцій. Це дозволяє не тільки відновити та зберегти національну кухню, але й адаптувати її до сучасних тенденцій, підвищуючи її привабливість та конкурентоспроможність.

Враховуючи швидку глобалізацію та зміну гастрономічних вподобань, інноваційний розвиток ресторанного господарства у гастрономічних столицях України може стати міцним фундаментом для просування української культури та кулінарії на світовій арені. Це, в свою чергу, може сприяти культурному обміну, підвищенню інтересу до українських регіональних продуктів, та розвитку міжнародного гастрономічного туризму, що відкриває нові перспективи для економічного зростання та міжнародної інтеграції країни.

Зважаючи на деструктивний вплив війни росії проти України, індустрія гостинності в багатьох регіонах країни зіткнулася з небувалими викликами. Міста, які раніше були центрами гастрономічного та культурного розвитку,

змушені були адаптуватися до нових реалій, що іноді вимагає тимчасового згорання або модифікації бізнес-планів. Проте, в умовах, які потребують значної міцності та гнучкості, західна Україна продемонструвала відносну стабільність та спроможність до продовження розвитку нових форматів ресторанного господарства. Львів, зокрема, вирізняється своєю здатністю підтримувати та розвивати інноваційні гастрономічні концепції, стаючи притулком для рестораторів і кулінарів, які бажають експериментувати та пропонувати нові враження своїм гостям.

Львів, який історично є одним з культурних та інтелектуальних центрів України, використовує цей потенціал для підтримки ресторанного бізнесу, адаптуючи традиційну українську кухню до сучасних гастрономічних тенденцій. Відтак, місто не лише зберігає свою кулінарну спадщину, а й виступає як лабораторія інновацій, де можуть народжуватися нові ідеї та течії в українській та світовій кухні. Цей рух наперед у гастрономічній сфері демонструє, що навіть в умовах конфлікту, культура та творчість можуть процвітати, пропонуючи надію та позитивні перспективи для майбутнього.

Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства м. Львів представлено в таблиці 2.1.

Львів, часто відомий як одна з культурних перлин України, продовжує дивувати своєю інноваційністю та креативністю у сфері гастрономії. Кожен з нових форматів ресторанного господарства міста пропонує унікальну концепцію, що відображає різноманіття місцевої культури та історії.

«Реберня» – це місце, де можна насолодитися соковитими ребрами, приготованими на вугіллі відкритого мангалу. Відвідувачі мають можливість спостерігати за приготуванням страв на відкритій кухні, що додає враження безпосередності та автентичності. «П'яна вишня» запрошує гостей у вишуканий винний бар, де можна спробувати місцеву настоянку на вишнях, збагачену традиційними смаками та ароматами.

## Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства м. Львів

Назва ресторації	Концепція ресторації
«Реберня»	Смачні, смажені ребра, що готують на мангалі та відкритій кухні.
«П'яна вишня»	Винний бар, де подають львівську вишневу настоянку, зроблену за традиційним рецептом на коньячному спирті з відбірних вишень.
«Криївка»	Підвал кам'яниці №14 на Ринковій проці міста. Концепція закладу висвітлює події часів ОУН-УПА. Ресторанція оформлена під справжню партизанську криївку, з патріотичною музикою.
«Гризло»	Кнайпа в гуцульському стилі, де з стравами замість виделки та ложки вам винесуть металеві кігті.
«Галицька алхімія»	Гості куштують різні міцні зілля у тематичних пробірках. Ще тут є 10 тематичних кутків з живими тваринами.
«Львівська копальня кави»	Кав'ярня з концепцією де, каву добувають з недр площі ринок і обсмажують прямо у кав'ярні, що створює справжню атмосферу львівської кав'ярні.
«Дуже висока кухня»	Відсутність меню та офіціантів є основною концепцією, лише кухарі та технічний персонал. Гості повинні спілкуватися з кухарем, який допомагає визначитися із замовленням.

«Галицька алхімія» зачаровує тематичними кутками та експериментами з міцними напоями, дозволяючи гостям відчувати себе частиною давньої алхімічної лабораторії. «Львівська копальня кави» – це місце, де кава не просто подається, а "добувається" і обсмажується прямисінько перед гостями, підкреслюючи давні традиції львівської кавової культури [42]. «Дуже висока кухня» переосмислює традиційне ресторанне обслуговування, відмовляючись від меню та офіціантів, та ставлячи акцент на безпосередньому спілкуванні з кухарем для вибору страв.

Кожен з цих закладів вносить свій вклад у гастрономічне різноманіття Львова, зберігаючи та відновлюючи культурні традиції, а також пропонуючи інноваційні підходи, які відкривають нові горизонти для місцевої ресторанної індустрії.

Місто Луцьк також розвиває нові формати сучасних закладів ресторанного господарства. Місто, зі своєю багатою історією та культурною спадщиною,

переживає новий етап у розвитку свого ресторанного господарства. Востаннє десятиліття відзначається активним зростанням попиту на гастрономічні враження та виняткові формати закладів, що визначають нові тенденції у смаковому житті лучан та відвідувачів міста. Розвиток нових форматів ресторанного господарства у Луцьку стає своєрідним обличчям гастрономічної карти міста, а вибірку цих форматів можна розглядати як важливий елемент культурної еволюції та гостинності Луцька.

Одним із ключових факторів, що стимулює розвиток нових форматів ресторанів у Луцьку, є динамічний розвиток міської інфраструктури та культурного середовища. Розширення галерей, театрів, музеїв та інших культурних закладів відкриває безліч можливостей для творчого поєднання гастрономічних ідей з культурними подіями [16]. Такий синергетичний підхід дозволяє ресторанам стати не лише місцем для харчування, але і центром для відпочинку, спілкування та культурного обміну.

Ще однією важливою деталлю у розвитку нових форматів ресторанного господарства Луцька є збереження та підтримка місцевих традицій та кулінарної спадщини. Ресторани, які інтегрують українські страви та традиційні методи приготування в своє меню, активно сприяють збереженню національної ідентичності та створюють унікальний кулінарний образ Луцька. Це, у свою чергу, привертає як місцевих гурманів, так і туристів, щоб насолоджуватися аутентичними смаками міста.

Розвиток нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства у місті Луцьк є не лише тенденцією, але і свідченням активного культурного та гастрономічного відродження міста. Здавна відомий як центр української історії та культури, Луцьк не лише зберігає свою унікальну спадщину, але й активно впроваджує її в сучасний контекст через нові гастрономічні ініціативи. Разом із збереженням та інтерпретацією традиційного українського кулінарного досвіду, нові формати ресторанів Луцька додають місту естетичну та культурну цінність, роблячи його центром гастрономічних вражень та спілкування.

До ресторанів, які розвивають нові формати в місті відносимо ресторацію «ХлібСіль», який функціонує в Луцьку мережі «Basilic». Сьогодні в структуру мережі входять заклади ресторанного господарства міста: «ХлібСіль», «Basilic», «PurPur», «4REST». Структура Луцької мережі «Basilic» представлена на рис. 2.2.

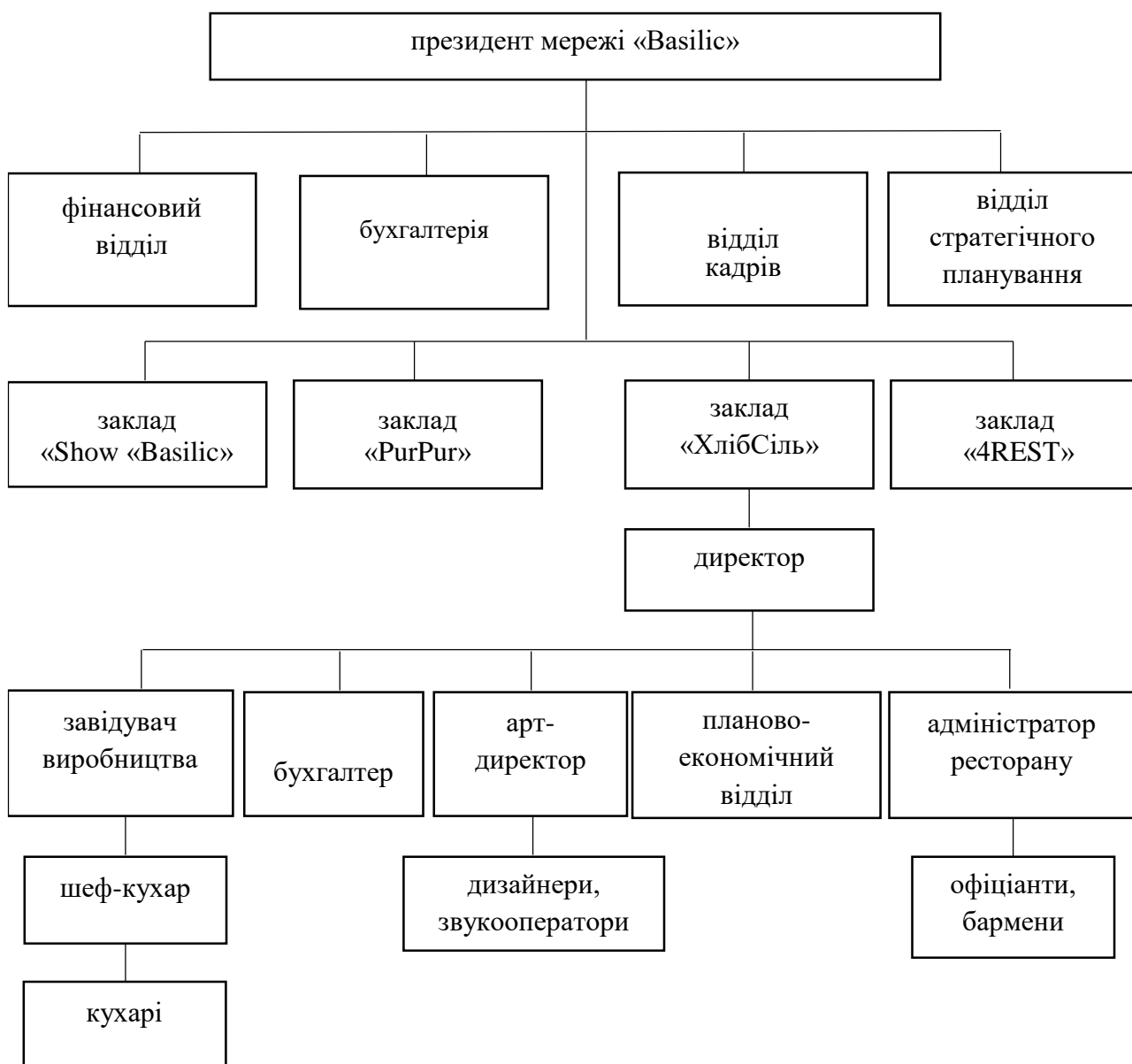


Рис. 2.2. Структура управління ресторанною мережею «Basilic».

Аналіз відгуків ресторанних закладів які входять в мережу ресторанів «Basilic» у місті Луцьк представлено на рис. 2.2.

Аналіз відгуків ресторанних закладів  
які входять в мережу ресторанів «Basilic» (м. Луцьк)

ресторація	відгуки у Google Maps	оцінка	специфіка ресторації за відгуками гостей
«ХлібСіль»	538	4,8	хороше розташування, значний асортимент українських страв
«Show Basilic»	3539	4,8	якісні послуги, цікава подача, хороше розташування
«4REST»	736	4,6	відмінні стейки, смачна та різноманітна кухня, привітний персонал
«Pur Pur»	736	4,7	цікавий інтер'єр, найкращі десерти, спокійна атмосфера

В місті Луцьк ресторанна мережа «Basilic» користується популярністю та високими оцінками від своїх відвідувачів, кожен заклад має свою унікальність та вирізняється серед інших особливими аспектами.

Ресторан «ХлібСіль» зібрав 538 відгуків у Google Maps та має високу середню оцінку 4,8 з 5. Гості цінують його за вдале розташування та багатий вибір українських страв. З такими відгуками можна сказати, що «ХлібСіль» є відображенням української гостинності та кулінарії.

«Show Basilic» вирізняється кількістю відгуків – цілих 3539, та також має середню оцінку 4,8. Клієнти захоплюються якісними послугами, оригінальністю подачі та зручністю розташування. Це свідчить про високий стандарт обслуговування та інноваційний підхід до ресторанного бізнесу.

Ресторан «4REST» має 736 відгуків та оцінку 4,6. Відвідувачі залишають позитивні відгуки про відмінні стейки, різноманіття смачних страв та дружній персонал. Такі коментарі наводять на думку, що «4REST» – це місце, де цінують якість продуктів та вміння створювати приємну атмосферу.

«Pur Pur» також має 736 відгуків, але трохи вищу оцінку – 4,7. Гості відзначають унікальний інтер'єр, найкращі десерти та спокійну атмосферу, що робить цей заклад ідеальним місцем для тих, хто шукає відпочинок від міської метушні та насолоду смачними солодощами.

Кожен ресторан мережі «Basilic» відрізняється своїм стилем та спеціалізацією, але об'єднує їх загальна висока оцінка задоволеності клієнтів. Це свідчить про високий рівень послуг, якість кухні та увагу до потреб відвідувачів у всій мережі.

На основі аналізу відгуків відвідувачів ресторанів мережі «Basilic» у місті Луцьк можна зробити висновок, що мережа успішно забезпечує високий рівень задоволеності клієнтів. Кожен ресторан у цій мережі має свою індивідуальну особливість, яку високо оцінюють гості: від традиційних українських страв у «ХлібСіль» до унікального інтер'єру та десертів у «Pur Pur». Високі оцінки та велика кількість позитивних відгуків свідчать про ефективність управління мережею, якість послуг та кулінарні здібності, що відповідають вимогам сучасного ринку ресторанного бізнесу.

Ресторани «Basilic» демонструють здатність поєднувати гостинність, інноваційність та відмінність кухні, що є ключовими елементами успіху у галузі ресторацій. Такий підхід не лише сприяє високій репутації серед місцевих жителів та туристів, а й ставить мережу «Basilic» у ряд лідерів ресторанного бізнесу у місті Луцьк.

Таким чином, місто Луцьк, зі своєю багатою історією та культурною спадщиною, переживає новий етап у розвитку свого ресторанного господарства. Востаннє десятиліття відзначається активним зростанням попиту на гастрономічні враження та виняткові формати закладів, що визначають нові тенденції у смаковому житті лучан та відвідувачів міста. Розвиток нових форматів ресторанного господарства у Луцьку стає своєрідним обличчям гастрономічної карти міста, а вибірку цих форматів можна розглядати як важливий елемент культурної еволюції та гостинності Луцька.

Одним із ключових факторів, що стимулює розвиток нових форматів ресторанів у Луцьку, є динамічний розвиток міської інфраструктури та культурного середовища. Розширення галерей, театрів, музеїв та інших культурних закладів відкриває безліч можливостей для творчого поєднання гастрономічних ідей з культурними подіями [49]. Такий синергетичний підхід

дозволяє ресторанам стати не лише місцем для харчування, але і центром для відпочинку, спілкування та культурного обміну.

Ще однією важливою деталлю у розвитку нових форматів ресторанного господарства Луцька є збереження та підтримка місцевих традицій та кулінарної спадщини. Ресторани, які інтегрують українські страви та традиційні методи приготування в своє меню, активно сприяють збереженню національної ідентичності та створюють унікальний кулінарний образ Луцька. Це, у свою чергу, привертає як місцевих гурманів, так і туристів, щоб насолоджуватися аутентичними смаками міста.

Розвиток нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства у місті Луцьк є не лише тенденцією, але і свідченням активного культурного та гастрономічного відродження міста. Здавна відомий як центр української історії та культури, Луцьк не лише зберігає свою унікальну спадщину, але й активно впроваджує її в сучасний контекст через нові гастрономічні ініціативи. Разом із збереженням та інтерпретацією традиційного українського кулінарного досвіду, нові формати ресторанів Луцька додають місту естетичну та культурну цінність, роблячи його центром гастрономічних вражень та спілкування.

Завдяки впровадженню сучасних гастрономічних тенденцій та креативних концепцій, ресторани Луцька стають не лише місцем для харчування, але й центром подій та спілкування для місцевих мешканців та відвідувачів. Розширення гастрономічного простору відбувається в контексті розвитку міського життя та визначає Луцьк як динамічний культурний центр. Цей рух уперед створює унікальну атмосферу, де кожен заклад ресторанного господарства стає своєрідною ареною для вираження та вдосконалення гастрономічного мистецтва, а Луцьк - платформою для смакових відкриттів та культурного обміну.

Розвиток нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства в містах Західної України відображає активну адаптацію до змінюваних вимог споживачів та тенденцій ринку. Різноманіття концепцій від традиційних до інноваційних вказує на бажання власників ресторанів експериментувати та

виходити за рамки стандартних підходів у гастрономії. Це не тільки розширює вибір для відвідувачів, але й підвищує конкурентоспроможність у сфері ресторанного бізнесу.

Нові формати включають ресторани з фокусом на місцеву кухню, що пропонують автентичні страви з локальних інгредієнтів, а також заклади, які інтегрують сучасні технології для створення унікального клієнтського досвіду, наприклад, через використання додаткової реальності або інтерактивних меню. Крім того, з'являються спеціалізовані концепти, такі як гастрономічні паби, веганські кафе, фермерські ресторани та інші, що відповідають специфічним дієтичним перевагам і свідомості споживачів.

Ресторанний бізнес в містах Західної України проявляє гнучкість та інноваційний підхід, що сприяє створенню розмаїтого і багатогранного гастрономічного середовища. Це, у свою чергу, забезпечує зростання інтересу туристів та місцевих жителів, підтримуючи культурний розвиток та економічне зростання регіону.

## Розділ 3. ШЛЯХИ РОЗВИТКУ НОВИХ ФОРМАТІВ СУЧАСНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### *3.1. Визначення проблем ресторанного господарства у війсьній час.*

Ресторанне господарство, як важлива складова сучасної економіки, має значущий вплив на соціокультурний розвиток та туризм в регіональному контексті. Стимулювання розвитку закладів ресторанного господарства в регіоні є важливою завданням для підтримки місцевого підприємництва, збереження та просування культурних та кулінарних традицій, а також привертання туристів та інвесторів.

Один із ключових аспектів, який може стимулювати розвиток закладів ресторанного господарства в регіоні, - це активна підтримка від місцевих влад та органів самоврядування. Створення сприятливого бізнес-середовища, спрощення адміністративних процедур та надання фінансової підтримки можуть значно полегшити роботу рестораторів та залучити нові інвестиції у галузь. Місцеві програми та ініціативи, спрямовані на підтримку ресторанного бізнесу, можуть включати навчання персоналу, рекламні кампанії для підвищення обізнаності та податкові пільги для нових підприємців.

Додатковою стратегією може бути активна участь регіональних рестораторських асоціацій та груп, що об'єднують представників галузі. Ці об'єднання можуть виступати каталізаторами для обміну ідеями, розробки спільних проєктів та вирішення спільних викликів. Важливо визначити специфічні потреби регіону та створити механізми співпраці, щоб стимулювати колективний розвиток гастрономічної сцени [27]. Такий підхід може допомогти не лише індивідуальним ресторанам, але й зміцнити образ регіону як гастрономічного пункту призначення.

Проблеми ресторанного господарства України воєнного часу та можливі шляхи їх вирішення представлено на рис. 3.1.

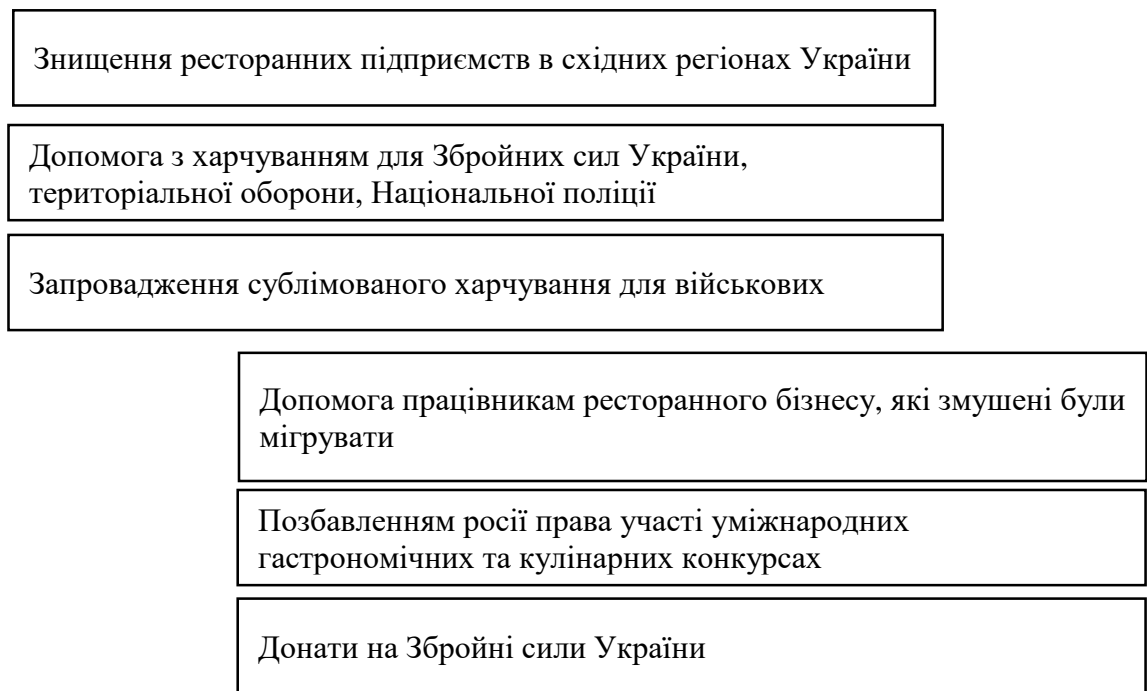


Рис. 3.1. Проблеми ресторанного господарства України воєнного часу та можливі шляхи їх вирішення

Проблеми, з якими стикається ресторанний бізнес України під час воєнного стану, є багатограними та вимагають комплексного підходу до їх розв'язання. Воєнні дії призвели до значних змін у функціонуванні ресторанів, особливо в прифронтових та постраждалих регіонах. Багато закладів були змушені закритися або адаптуватися до нових реалій, таких як надання допомоги з харчуванням для Збройних сил України, територіальної оборони, Національної поліції та інших структур. Це також включає забезпечення сублімованого харчування для військових, яке має бути високоенергетичним та зручним для транспортування.

Однією з головних проблем є втрата роботи працівниками ресторанів, які були змушені мігрувати або змінити сферу зайнятості. Це створює додатковий тиск на ринок праці та економіку країни. Відповідно до цього, потрібні стратегії для підтримки цих працівників, можливо, через програми перекваліфікації або відкриття нових робочих місць. Також з'являється

необхідність у фондах та донатах на підтримку Збройних сил України, які можуть бути частково забезпечені за рахунок благодійних ініціатив ресторанів та їх відвідувачів. Втрата можливості участі у міжнародних гастрономічних конкурсах також обмежує можливості для розвитку та промоції української кухні на світовій арені.

Вирішення цих проблем вимагатиме спільних зусиль уряду, бізнесу та громадськості. Необхідно створити сприятливі умови для відновлення та розвитку ресторанного бізнесу, а також підтримати ті ініціативи, які спрямовані на допомогу воєнним зусиллям країни. Можливі шляхи вирішення проблем можуть включати податкові пільги для закладів, які допомагають у забезпеченні харчування військовим, програми соціального захисту для працівників, які втратили роботу, та стимули для відкриття нових ресторанів у безпечних регіонах.

Стимулювання розвитку закладів ресторанного господарства в регіоні є ключовим фактором для підвищення економічного потенціалу, культурного обміну та привертання уваги до унікальних аспектів місцевої гастрономії. Шляхом партнерства між місцевими владами та підприємцями можливо сприяти створенню сприятливого середовища для ресторанної індустрії, що, в свою чергу, сприятиме розвитку туризму та підвищенню престижу регіону. Важливим є підтримка програм та ініціатив, спрямованих на навчання та підвищення кваліфікації персоналу, що дозволяє підтримувати високі стандарти обслуговування та кулінарної майстерності.

Зазначений підхід також акцентує на важливості об'єднання галузевих учасників у рамках ресторанних асоціацій та ініціативних груп. Спільні зусилля, обмін ідеями та ресурсами можуть збільшити конкурентоспроможність регіональних ресторанів та сприяти створенню унікальної гастрономічної атмосфери [8]. Однак, найбільш важливо, щоб стимулювання розвитку закладів ресторанного господарства в регіоні ґрунтувалося на різноманітності та унікальності місцевих традицій, що

визначає кулінарну карту регіону і виступає ключовим чинником привабливості та визначення гастрономічного образу регіону в цілому.

В умовах воєнного часу ресторанне господарство України зіштовхнулося з безпрецедентними викликами, які вимагають негайного вирішення та стратегічного підходу. Визначення та розуміння цих проблем є критично важливим для підтримки не тільки самого сектору, але й економіки країни в цілому. Проблеми включають, але не обмежуються, необхідністю адаптації до змінених умов господарювання, закриттям багатьох закладів через безпекові загрози, втратою працівників через міграцію або мобілізацію, а також потребою в переорієнтації виробничих потужностей на забезпечення харчування для військових і цивільних в умовах кризи.

Визнання цих проблем та швидке реагування з боку уряду та приватного сектора можуть сприяти відновленню ресторанного бізнесу і його подальшому розвитку. Необхідно вжити заходів для підтримки ресторанів, які продовжують працювати, та допомогти тим, хто змушений був закритися або переформатуватися. Також критично важливо забезпечити соціальну підтримку для працівників галузі, які опинилися без роботи або були мобілізовані. В кінцевому рахунку, вирішення цих проблем дозволить ресторанному бізнесу не просто вижити в складних умовах, а й зіграти важливу роль у відновленні та розвитку національної економіки після воєнних подій.

### *3.2. Впровадження інноваційних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства*

Заклади ресторанного господарства, ставши важливою частиною сучасного життя, знаходяться перед постійним викликом адаптації до зростаючих вимог гостей та стрімкого розвитку технологій. Впровадження інноваційних форм обслуговування в ресторанах стає необхідністю для того, щоб задовольняти нові очікування клієнтів, підвищувати рівень зручності та створювати неповторні гастрономічні враження [36]. Ця тенденція визначає

новий вимір взаємодії між ресторанами та гостями, відкриваючи нові можливості для розвитку галузі.

Однією з ключових аспектів інновацій в ресторанному господарстві є використання сучасних технологій для поліпшення обслуговування. Мобільні додатки для замовлення столиків, онлайн-меню, а також системи швидкого оплати стають стандартом у великих та невеликих закладах. Це не лише оптимізує процес обслуговування, а й дозволяє гостям здійснювати замовлення та проводити оплату за допомогою своїх смартфонів, забезпечуючи зручність та швидкість обслуговування.

Ще однією важливою інновацією в ресторанній галузі є використання високотехнологічних рішень для покращення взаємодії з клієнтами. Від системи електронних браслетів, які дозволяють гостям замовляти страви чи напої, до використання віртуальної реальності для створення унікальних обстановок, інновації в галузі обслуговування сприяють підвищенню рівня залучення та задоволення клієнтів [40]. Впровадження таких інновацій стає справжнім кроком у майбутнє, де ресторани не лише готують вишукані страви, але й створюють унікальні враження, які запам'ятовуються на довгий час.

Цільові орієнтири інноваційної діяльності ресторанного господарства у воєнний час представлені на рис. 3.2.

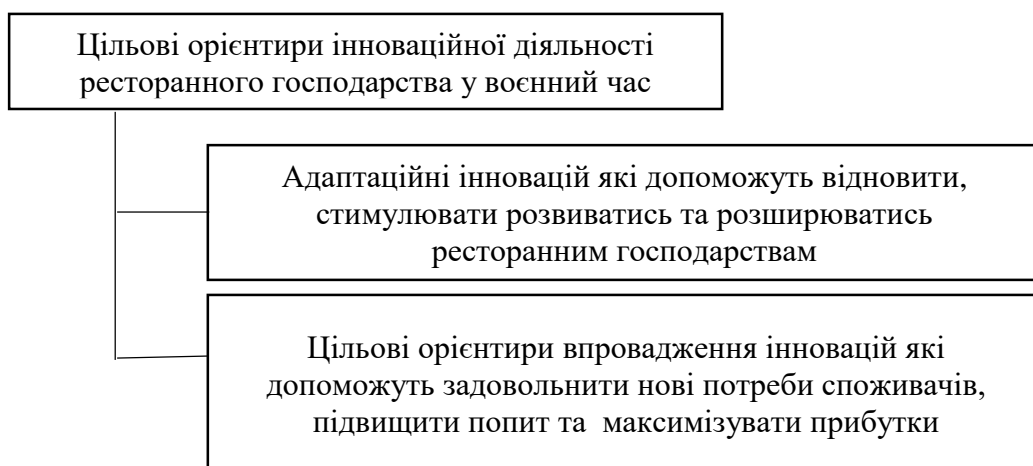


Рис. 3.2. Цільові орієнтири інноваційної діяльності ресторанного господарства у воєнний час.

Цільові орієнтири інноваційної діяльності ресторанного господарства у воєнний час можна описати як напрямки, що визначають основні вектори розвитку та адаптації галузі до складних умов. Перший орієнтир стосується адаптаційних інновацій, які можуть допомогти відновити та стимулювати розвиток і розширення ресторанного господарства. Це може включати нові методи управління, впровадження енергоефективних технологій, адаптацію пропозицій меню під обмежені умови постачання, або розробку нових логістичних схем для доставки їжі.

Інший орієнтир пов'язаний з інноваціями, спрямованими на вирішення нових потреб споживачів, підвищення попиту та максимізацію прибутків. У воєнний час потреби клієнтів можуть суттєво змінюватись, наприклад, з'являється попит на більш довготривалі та зручні для зберігання продукти, послуги доставки їжі до укриттів, або на продукти, що можна легко споживати в умовах обмеженої мобільності. Інновації у цій сфері можуть також включати розробку нових бізнес-моделей, таких як мобільні ресторани або пункти видачі готової їжі, що дозволяють зберегти робочі місця та прибутки.

Обидва ці орієнтири вимагають глибокого розуміння змінюваних обставин та готовності до швидкої реакції та інновацій. Вони вказують на необхідність гнучкості у бізнес-плануванні та вміння ресторанів швидко адаптуватися до нової реальності, зберігаючи при цьому якість послуг та продуктів. Цільові орієнтири інноваційної діяльності ресторанного господарства у воєнний час в Україні акцентує на важливості гнучкості та інноваційності для виживання та розвитку галузі в умовах кризи. Адаптаційні інновації, які допомагають відновити та стимулювати розвиток ресторанного бізнесу, є ключовими для забезпечення його стійкості та здатності до розширення в майбутньому. Інновації, орієнтовані на задоволення змінених потреб споживачів і підвищення попиту, включають розробку нових продуктів та послуг, що можуть максимізувати прибутки в складних умовах.

Зазначене підкреслює, що ресторанний бізнес має бути пристосованим до швидких змін, інноваційний підхід повинен бути інтегрований у всі аспекти діяльності, від управління ланцюгами постачання до маркетингу та обслуговування клієнтів. Здатність адаптуватися та інновувати не тільки допоможе ресторанам пережити воєнні часи, але й покладе фундамент для міцнішого та більш живучого господарства в поствоєнну еру.

Впровадження інноваційних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства визначає новий етап у розвитку галузі, орієнтований на високотехнологічні та креативні підходи до задоволення потреб сучасного споживача. Технології стають не лише інструментом для оптимізації бізнес-процесів, але і ключовим чинником, який визначає якість обслуговування та конкурентоспроможність закладу. Спільно з тим, інновації в ресторанній галузі створюють нові можливості для творчого виявлення, взаємодії та побудови унікальних гастрономічних історій.

Підсумовуючи, інновації у сфері обслуговування розширюють горизонти можливостей для закладів ресторанного господарства, перетворюючи їх не тільки на місце для харчування, а й на центр новаторських ідей та вражень. Застосування інноваційних технологій та креативних підходів до обслуговування відкриває двері для нового етапу у взаємодії ресторанів з клієнтами, роблячи кожне відвідування унікальним подією та сприяючи динамічному розвитку цієї важливої сфери господарювання.

Запропоновані інноваційні форми обслуговування, які можуть бути впроваджені в закладах ресторанного господарства України в сучасних умовах представлено в таблиці 3.1.

В таблиці систематизовано можливе впровадження та розвиток інноваційних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства, що включає декілька сучасних технологічних рішень, які можуть оптимізувати роботу ресторанів і покращити сервіс для клієнтів.

Інноваційні форми обслуговування,  
які можуть бути впроваджені в закладах ресторанного господарства України

Форма обслуговування	Опис	Переваги	Виклики
Мобільні додатки для замовлення їжі	Дозволяють клієнтам замовляти та оплачувати їжу через смартфони.	Зручність, економія часу, мінімізація людського фактору.	Необхідність постійного оновлення та забезпечення безпеки даних.
Безконтактна доставка	Доставка їжі без безпосереднього контакту з кур'єром для забезпечення безпеки.	Зниження ризику поширення інфекцій, підвищення гігієни.	Логістичні виклики, необхідність забезпечення температурного режиму.
Самообслуговування через кіоски	Клієнти роблять замовлення та оплату через електронні кіоски без участі персоналу.	Швидкість обслуговування, зниження витрат на персонал.	Вимога до клієнтів адаптуватись до нових технологій.
Віртуальний офіціант / Чат-бот	Обслуговування клієнтів та відповіді на запитання за допомогою штучного інтелекту.	Доступність 24/7, зменшення помилок у замовленнях.	Ризик неправильного розуміння клієнтських запитів.
Програми лояльності із персоналізацією	Пропозиції, знижки та акції, засновані на індивідуальних перевагах клієнтів.	Залучення та утримання клієнтів, збір даних для аналізу.	Необхідність збору та аналізу великих обсягів даних.
Системи управління чергою	Електронні системи для організації черги та зменшення часу очікування.	Покращення організації роботи, збільшення задоволення клієнтів.	Необхідність інтеграції з іншими системами, забезпечення точності.

Мобільні додатки для замовлення їжі забезпечують споживачам можливість замовляти та оплачувати їжу безпосередньо через свої мобільні пристрої, що забезпечує зручність та економію часу. Однак, це вимагає від ресторанів постійного оновлення програмного забезпечення і гарантування безпеки даних клієнтів.

Безконтактна доставка дозволяє знизити ризик поширення інфекцій, пропонуючи доставку їжі без безпосереднього контакту між кур'єром і

клієнтом, але вимагає від закладів дотримання високих стандартів гігієни та логістичних рішень.

Самообслуговування через кіоски дозволяє споживачам робити замовлення та оплату без допомоги персоналу, забезпечуючи швидкість обслуговування та зниження витрат на персонал, але вимагають від клієнтів готовності використовувати новітні технології.

Віртуальний офіціант / Чат-бот – інструменти, засновані на штучному інтелекті, які обслуговують клієнтів і відповідають на їх запитання в будь-який час доби, зменшуючи ймовірність помилок у замовленнях, але можуть мати обмеження в розумінні складних запитів.

Програми лояльності з персоналізацією надають знижки та спеціальні пропозиції на основі індивідуальних переваг клієнтів, допомагаючи залучити та утримати клієнтів, хоча вимагають збору та аналізу великих обсягів даних.

Системи управління чергою допомагають організувати чергу та зменшити час очікування, покращуючи загальний досвід клієнтів, однак потребують інтеграції з іншими системами і точності в управлінні даними.

Кожна з цих інноваційних форм обслуговування має свої переваги та виклики, і їх впровадження має бути ретельно сплановане для оптимізації сервісу та підвищення конкурентоспроможності ресторанного бізнесу.

Впровадження інноваційних форм обслуговування в ресторанному господарстві є ключовим для адаптації до викликів сучасності, особливо у воєнний час, коли потреби клієнтів та умови ринку динамічно змінюються. Мобільні додатки, безконтактна доставка, самообслуговування через кіоски, віртуальні асистенти, персоналізовані програми лояльності та системи управління чергою не тільки підвищують ефективність сервісу та зручність для споживачів, але й забезпечують важливі стратегічні переваги, такі як зниження витрат, покращення управління клієнтським досвідом і оптимізація робочих процесів. Такий підхід дозволяє ресторанам не лише виживати, а й просуватися вперед у складних умовах, забезпечуючи стійке зростання та задоволення зростаючих вимог ринку.

## ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Визначено зміст та значення нових форматів закладів ресторанного господарства в системі індустрії гостинності. нові формати закладів ресторанного господарства впливають на спосіб взаємодії з сучасними технологіями та трендами. Вони можуть включати в себе концепції віртуальних ресторанів, де замовлення можна здійснювати онлайн, а готова їжа доставляється безпосередньо до дому. Цей підхід не лише забезпечує зручність для клієнтів, але й висуває нові вимоги до гастрономічних підприємств у плані дотримання високих стандартів якості та технологічності.

Значення нових форматів закладів ресторанного господарства виявляється і в їхньому впливі на економіку та розвиток територій. Сприяючи створенню унікальних гастрономічних маршрутів, ці формати сприяють туризму та розвитку культурних областей. Вони стають не лише місцями харчування, але й культурними центрами, що привертають увагу та інвестиції, забезпечуючи позитивний вплив на місцеві господарства та громадський розвиток. Зміст та значення нових форматів закладів ресторанного господарства у системі індустрії гостинності сьогодні переплітаються з інноваціями, технологічними тенденціями та культурним розвитком. Їхнє впровадження відкриває нові можливості для гостей та представників галузі, сприяючи розширенню горизонтів смаку, взаємодії та культурного обміну

Здійснено класифікацію нових форматів закладів ресторанного господарства. Класифікація нових сучасних форматів закладів ресторанного господарства включає різні типи закладів, від Fast Fine і Street-food до Slow Food та Casual Dining, які відображають сучасні тенденції у галузі гастрономії. Сучасні формати ресторанного господарства підкреслюють динамізм та різноманіття галузі, де кожен формат пропонує унікальний набір переваг та досвіду. Наприклад, концепція Slow Food відзначається акцентом на місцевість продуктів, сезонність та сталість, протистоячи стандартному швидкому споживанню. Casual Dining та Fast-casual об'єднують комфорт та швидкість,

пропонуючи споживачам якісну їжу у розслабленій атмосфері без формальностей традиційного обслуговування.

Досліджено світовий досвід розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства. Світовий досвід розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства демонструє важливість інновацій та адаптації в галузі, яка постійно змінюється під впливом глобальних трендів, змін у споживацьких вподобаннях та економічних умов. Глобальні економічні проблеми, які спровокували сповільнення росту індустрії, одночасно стимулювали розвиток більш стійких та здорових альтернатив традиційному фастфуду. Ресторанний бізнес, що становить суттєву частку світової економіки, продовжує адаптуватися, пропонуючи нові кулінарні концепції та формати, що відповідають різноманітним потребам та очікуванням споживачів.

Проведено аналіз розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства України. Враховуючи геополітичне положення України та культурне розмаїття, ресторанний бізнес має унікальну можливість показати власну ідентичність через гастрономічні враження. Оновлення форматів ресторанів не лише відкриває шлях для експериментів з кухнею та сервісом, але й веде до підвищення стандартів у сфері гостинності та обслуговування. У контексті глобальної конкуренції та внутрішнього розвитку, такі зміни стають вирішальними для успіху ресторанного господарства на місцевому та міжнародному рівнях

Розвиток нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства у місті Луцьк є не лише тенденцією, але і свідченням активного культурного та гастрономічного відродження міста. Здавна відомий як центр української історії та культури, Луцьк не лише зберігає свою унікальну спадщину, але й активно впроваджує її в сучасний контекст через нові гастрономічні ініціативи. Разом із збереженням та інтерпретацією традиційного українського кулінарного досвіду, нові формати ресторанів Луцька додають місту естетичну та культурну цінність, роблячи його центром гастрономічних вражень та спілкування.

Запропоновано шляхи розвитку нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства. Впровадження інноваційних форм обслуговування в ресторанному господарстві є ключовим для адаптації до викликів сучасності, особливо у воєнний час, коли потреби клієнтів та умови ринку динамічно змінюються. Мобільні додатки, безконтактна доставка, самообслуговування через кіоски, віртуальні асистенти, персоналізовані програми лояльності та системи управління чергою не тільки підвищують ефективність сервісу та зручність для споживачів, але й забезпечують важливі стратегічні переваги, такі як зниження витрат, покращення управління клієнтським досвідом і оптимізація робочих процесів. Такий підхід дозволяє ресторанам не лише виживати, а й просуватися вперед у складних умовах, забезпечуючи стійке зростання та задоволення зростаючих вимог ринку.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Аналітична записка. Загальні тенденції тіньової економіки в Україні у січні-вересні 2021 року URL: <https://www.me.gov.ua/Documents/Detail?lang=uk-UA&id=fc48bdd5-178c-47af-b64cc7ee533cb4b0&title=ZagalniTendentsiiTinovoiEkonomikiVUkrainiUIKvartali2021-Roku>.
2. Алексєєва Т. А. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Вісник Харківського політехнічного інституту. 2017. № 2. С. 89-92
3. Балацька Н. Ю., Репринцева В.М. Особливості та перспективи розвитку готельного та ресторанного бізнесу в Україні. Молодий вчений. 2016. № 1 (28). С. 12-15.
4. Банєва І. О., Величко О. В. Сучасні підходи до організації готельно-ресторанного бізнесу. Modern Economics. 2022. № 36. С. 6–11.
5. Барвінок Н.В. Перспективи розвитку воєнного туризму на території України після закінчення російсько-української війни. Актуальні проблеми розвитку економіки регіону. 2022. Вип. 18 (2). С. 206–217. DOI: <https://doi.org/10.15330/apred.2.18.206-217>.
6. Барна М. Ю., Гліненко Л. К., Дайновський Ю. А. Фактори конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. Інфраструктура ринку. 2020. Вип. 39. С. 415–421.
7. Власенко І.В., Рябенька М.О., Лук'янець А.В. Динаміка розвитку закладів готельно-ресторанного господарства та їх вплив на економіку держави. Концептуальні засади та тенденції розвитку соціально-економічних процесів: монографія. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2020.
8. Галасюк С. С., Наймарк К. А. Оцінка конкурентного профілю підприємств ресторанного господарства. Теоретичні, методологічні та практичні аспекти конкурентоспроможності підприємств : монографія / за ред. О. Г. Янкового. Одеса : Атлант, 2017. С. 247–260

9. Давидова О. Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика: монографія. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 448 с.
10. Діденко Є. О., Дідук О. А. Види конкурентних переваг підприємств ресторанного господарства та особливості управління ними. Формування ринкових відносин в Україні. 2015. № 12 (175). С. 107–111.
11. Діяльність суб'єктів великого, середнього, малого та мікропідприємництва. Статистичний збірник за 2020 р. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
12. Домінська О.Я., Батьковець Н.О. Сучасний стан та інноваційні процеси розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. 2017. Вип. 52. С. 39-41. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca\\_ekon\\_2017\\_52\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_ekon_2017_52_8)
13. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» від 23 грудня 2003 р. № 225.
14. Діяльність колективних засобів розміщення в регіонах України у 2019 році: статистичний бюлетень. Івано-Франківськ, 2019. 37 с.
15. Завідна Л. Д. Готельно-ресторанний бізнес: стратегії розвитку: монографія. Київ, 2017. 600 с.
16. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 № 324/95-ВР.
17. Інформаційно-аналітичні матеріали до парламентських слухань на тему: «Розвиток туристичної індустрії як інструмент економічного розвитку та інвестиційної привабливості України» URL: <http://komsport.rada.gov.ua/uploads/documents/30566>.
18. Капліна Л.С. Методичний підхід до оцінки якості готельних послуг. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2016. № 2 (74). URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/300243498.pdf>
19. Крайнова О. С. Інноваційний потенціал сервісної логістики в управлінні потоками підприємств індустрії туризму та гостинності: формування системи ціннісних рівнів туристського продукту. Індустрія туризму і сервісу: стан,

- проблеми, ефективність, інновації: зб. ст. за матеріалами II Міжнародної науково-практичної конференції. Новгород, 2015. С. 25-31.
20. Лисюк Т., Терещук О., Пасічник М. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. Економіка та суспільство. 2022. № 40. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11>
21. Мазуркевич І.О. Дослідження ефективності управління закладами готельно-ресторанного бізнесу Вінниччини. Концептуальні засади та тенденції розвитку соціально-економічних процесів: монографія. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2019.
22. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія і практика. К.: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
23. Матвійчук Л.Ю. Значення інновацій в розвитку готельного господарства регіонів України. Збірник наукових праць: «Економічні науки». Серія «Регіональна економіка». Випуск 20 (79). 2023.
24. Матвійчук, Л., Лепкий, М., Жадько, О. Інтеграційні процеси суб'єктів індустрії гостинності України в сучасних умовах. Товарознавчий вісник, 1(16), 2023. 255-262. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-21>.
25. Найбільші готельні мережі. Рейтинг – десять найбільших готелів в світі. URL: [https://tohostel.ru/uk/strany\\$evropy/samye\\_krupnne\\_seti\\_rei\\_bolshih/](https://tohostel.ru/uk/strany$evropy/samye_krupnne_seti_rei_bolshih/)
26. Онищук Н.В. Розвиток індустрії гостинності в Україні та світі. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2019. № 4 (21). 297-304.
27. Ончаренко Л.О. Особливості використання сучасних методів управління змінами у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Ефективна економіка. № 10, 2015. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6214>
28. Офіційний сайт Національної туристичної організації. URL: <https://ntoukraine.org> (дата звернення 28.10.2023).
29. Офіційний сайт ГО «Асоціація індустрії гостинності. URL: <https://aigu.org.ua/>. (дата звернення: 05.11.2023).
30. Офіційний сайт ГО «Асоціація готелів та курортів України» (UHRA) . URL: <https://ring.org.ua/edr/uk/company/43851744> (дата звернення: 05.10.2023).

31. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації. URL: <http://www.world-tourism.org>. (дата звернення: 05.10.2023).
32. Офіційна сторінка Центру туристичної інформації та послуг. URL: <http://visitlutsk.com/> (дата звернення: 22.10.2023).
33. Офіційна сторінка Порталу «Zruchno.Travel». URL: <https://zruchno.travel/News/New/3101?lang=ua> (дата звернення: 01.09.2023).
34. Офіційний сайт Головного управління статистики у Волинській області URL: <http://www.lutsk.ukrstat.gov.ua>. (дата звернення: 10.11.2023).
35. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.lutsk.ukrstat.gov.ua>. (дата звернення: 10.11.2023).
36. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі [колективна монографія], за науковою ред. проф. Волошина І.М., Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2017. 444 с.
37. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. За науковою ред. Л. Матвійчук, Ю. Барського, М. Лепкого. Луцьк: РІВ ЛНТУ. 2021. 360 с.
38. 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.
39. Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): Постанова КМУ від 15 березня 2006 р. № 297.
40. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні : Наказ Державного комітету України по житлово-комунальному господарству та Державного комітету України по туризму від 10 вересня 1996 р. № 531/1556.
41. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні : Наказ Державного комітету України по житлово-комунальному господарству та Державного комітету України по туризму від 10 вересня 1996 р. № 531/1556.

42. П'ятницької Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Підручник для вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
43. Роглев Х. Й Основи готельного менеджменту: навчальний посібник. К: Кондор, 2005. 408 с.
44. Семенюк Л.В. Обліково-аналітичне забезпечення стратегічного розвитку підприємств ресторанного господарства: Дис. канд. екон. наук/ Львівський національний університет імені Івана Франка. Л., 2016.275с.
45. Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року. Розпорядження Кабінету Міністрів України від 16 березня 2017 р. № 168-р. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-p>. (дата звернення: 10.11.2023).
46. Сторінка у соціальних мережах ГО «Асоціація готельних об'єднань та готельних міст України. URL: <https://www.facebook.com/hotelua/> (дата звернення: 05.09.2023).
47. Ткаченко Т. І. Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу: монографія. 2-ге вид., випр. та доповн. К. : КНТЕУ, 2009. 463 с.
48. Чередниченко А.О. Якість надання послуг як ключовий фактор привабливості підприємств готельного господарства. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2016. №56. С.68-73.
49. Шацька З.Я., Шевель А.А. Організація роботи підприємств готельної сфери в умовах пандемії COVID-19. Ефективна економіка. 2020. № 10. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=8249> (дата звернення: 09.04.2023).
50. Шамара І. М. Тенденції розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі України. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм» №1042. 2013. С. 151-154.
51. Шидловська О. Б. Організація виробництва у ресторанному господарстві: URL: <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.41A.pdf>.

52. 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>

53. Юхновська Ю. О. Вплив глобалізації та євроінтеграції на туристичну галузь України. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. Ужгород. 2019. Вип. 23. 2019. С. 147-152.