

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
ЗА СТУПЕНЕМ ВИЩОЇ ОСВІТИ «БАКАЛАВР»

РОЗВИТОК РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ УКРАЇНИ В УМОВАХ ВІЙНИ

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»»

освітня програма «Готельно-ресторанна справа

Виконав: здобувач вищої освіти
Групи ГРС 41
ВЕЛИЧКО Аліна Андріївна

(підпис)

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

(підпис)

Кваліфікаційну роботу
допущено до захисту
«30» травня 2024 р.
Гарант освітньої програми:
к.г.н., доцент
ГРОМИК Оксана Миколаївна

(підпис)

Луцьк – 2024року

ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
_____ Л. Матвійчук
«____» _____ 2024 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Величко Аліні Андріївні

1. Тема кваліфікаційної роботи *«Розвиток ресторанних послуг України в умовах війни»*
Керівник роботи: *Чепурда Лариса Михайлівна, д.е.н., професор*
затверджені наказом вищого навчального закладу від «30» грудня 2023 р. № 439/01-02
2. Строк подання здобувачем вищої освіти кваліфікаційної роботи до 01.06.2024 р.
3. Вихідні дані до роботи *нормативні документи діяльності ресторанних господарств в Україні, світові та національні стандарти гостинності, наукова література за темою роботи, періодичні видання, Інтернет-ресурси, статистичні дані України, ГО «Асоціація гостинності України».*
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити):
Вступ.
Розділ 1. Теоретичні засади розвитку ресторанних послуг.
Розділ 2. Аналіз стану та перспектив розвитку ресторанних послуг в Україні.
Розділ 3. Перспективні напрями розвитку ресторанних послуг в Україні.
Висновки та рекомендації.
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
 1. Графічне відображення кількості ресторанних закладів в Україні після вторгнення росії.
 2. Графічне відображення регіонального розподілу ресторанного господарства України станом на 2022 рік.

6. Консультанти розділів роботи

Розділи	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1. Теоретичні засади розвитку ресторанних послуг	д.е.н., проф. Чепурда Л.М.		
Розділ 2. Аналіз стану та перспектив розвитку ресторанних послуг в Україні	д.е.н., проф. Чепурда Л.М.		
Розділ 3. Перспективні напрями розвитку ресторанних послуг в Україні	д.е.н., проф. Чепурда Л.М.		
Висновки та рекомендації	д.е.н., проф. Чепурда Л.М.		

7. Дата видачі завдання 15.12.2023 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи бакалавра	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Обґрунтування теми	до 15.12.2023	
2	Огляд літератури із досліджуваної проблеми	до 10.01.2024	
3	Розділ 1. Теоретичні засади розвитку ресторанних послуг	до 10.02.2024	
4	Розділ 2. Аналіз стану та перспектив розвитку ресторанних послуг в Україні	до 10.03.2024	
5	Розділ 3. Перспективні напрями розвитку ресторанних послуг в Україні	до 10.04.2024	
6	Висновки та рекомендації	до 01.05.2024	
7	Формування списку використаних джерел	до 10.05.2024	
8	Формування додатків	до 15.05.2024	
9	Оформлення ілюстративного матеріалу	до 20.05.2024	
10	Нормоконтроль	до 24.05.2024	
11	Інструментальна перевірка на академічний плагіат	до 26.05.2024	
12	Представлення кваліфікаційної роботи бакалавра до захисту	до 01.06.2024	

Здобувач вищої освіти

_____ (Величко А.А.)

(підпис) (прізвище, ініціали)

Керівник кваліфікаційної роботи _____ (проф. Чепурда Л.М.)

(підпис) (прізвище, ініціали)

АНОТАЦІЯ

Величко А.А. «Розвиток ресторанних послуг України в умовах війни». Рукопис.

Кваліфікаційна робота бакалавра ОП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Луцький національний технічний університет, Луцьк, 2024. Проаналізовано процес розвитку індустрії гостинності України в умовах війни. Доведено, що розвиток ресторанних послуг в умовах війни відбувається під впливом численних факторів. Один із ключових факторів – це зміни в поведінці споживачів. Війна змінює пріоритети та потреби споживачів, що вимагає від ресторанів адаптації меню, форматів обслуговування та маркетингових стратегій. Крім того, економічна нестабільність, викликана війною, призводить до зниження доходів населення та збільшення витрат на ведення бізнесу, що створює додаткові виклики для ресторанної індустрії.

Для зменшення ризиків у розвитку ресторанних послуг в Україні пропонується впровадження низки заходів. Серед них ключовими є вдосконалення санітарно-гігієнічних стандартів, посилення контролю за якістю продуктів, розвиток системи професійної підготовки персоналу, а також активне впровадження цифрових технологій для оптимізації бізнес-процесів. Важливим аспектом є також диверсифікація пропозицій, включаючи здорове харчування та екологічно чисті продукти, що сприятиме залученню ширшої аудиторії та підвищенню рівня довіри споживачів.

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

Ключові слова: ресторанні послуги, якість сервісу, індустрія гостинності, регіони України.

ANNOTATION

Velichko A.A. «Development of restaurant services of Ukraine in the conditions of war». Manuscript.

Bachelor's qualification work of OP «Hotel and restaurant business» specialty 241 «Hotel and restaurant business». Lutsk National Technical University, Lutsk, 2024. The process of development of the hospitality industry of Ukraine in the conditions of war is analyzed. It has been proven that the development of restaurant services in wartime is influenced by numerous factors. One of the key factors is changes in consumer behavior. The war is changing customer preferences and needs, requiring restaurants to adapt menus, service formats, and marketing strategies. In addition, the economic instability caused by the military, the reason for the decrease in the income of the population and the increase in the cost of doing business, which creates additional challenges for the restaurant industry.

To reduce risks in the development of restaurant services in Ukraine, it is proposed to implement a number of measures. Key among them are the improvement of sanitary and hygienic standards, the strengthening of product quality control, the development of the system of professional training of personnel, as well as the active implementation of digital technologies to optimize business processes. An important aspect is also the diversification of offers, including healthy food and environmentally friendly products, which will contribute to attracting a wider audience and increasing the level of consumer confidence.

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

Keywords: restaurant services, service quality, hospitality industry, regions of Ukraine.

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. Світовий досвід розвитку ресторанних послуг в сучасних умовах	15
1.3. Фактори розвитку ресторанних послуг в умовах війни	18
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ СТАНУ ТА ПЕРСПЕКТИВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ В УКРАЇНІ	23
2.1. Методичні підходи дослідження процесу розвитку ресторанних послуг	23
2.2. Аналіз розвитку ресторанних послуг України в умовах війни	27
2.3. Діагностика якості ресторанних послуг суб'єктів господарювання	34
РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ В УКРАЇНІ	38
3.1. Зменшення ризиків в розвитку ресторанних послуг в Україні	38
3.2. Нові формати ресторанних послуг в Україні	42
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ	49
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	51

ВСТУП

Обґрунтування актуальності теми дослідження. Сьогодні ресторанний бізнес продовжує адаптуватися та розвиватися, виявляючи неабияку стійкість і гнучкість. Воєнний стан спонукав підприємців до перегляду бізнес-моделей, активізації інноваційних підходів та пошуку нових ринкових ніш. Ресторани, кафе, та інші заклади громадського харчування відіграють важливу роль у підтримці морального духу населення, забезпеченні його харчуванням та створенні відчуття нормальності та спокою попри непрості обставини. Розвиток ресторанних послуг стимулює місцеву економіку, створює робочі місця та допомагає відновленню постраждалих регіонів. Використання локальних продуктів та сприяння фермерським господарствам через ресторанні послуги дозволяє зміцнювати внутрішній ринок і зберігати культурні традиції харчування. Незважаючи на складнощі, ресторанний бізнес може сприяти відновленню та стабілізації соціально-економічного стану країни, що є вкрай важливим у поточних умовах.

Стан вивченості проблеми. Війна в Україні значно вплинула на розвиток ресторанних послуг, змусивши бізнес адаптуватися до нових умов. Науковці активно вивчають цю проблему, аналізуючи різні аспекти впливу війни на галузь, а саме О. Герасименко, який досліджує вплив військових дій на діяльність ресторанів і кафе в Україні, вказуючи на значні зміни в споживчих перевагах та необхідність адаптації бізнес-моделей до нових реалій. О. Ковальчук, розглядає питання економічної стійкості ресторанів в умовах кризи та шляхи їх подальшого розвитку. У своїх роботах І. Шевченко акцентує увагу на соціальних аспектах розвитку ресторанного бізнесу під час війни, вивчаючи як заклади харчування можуть відігравати роль соціальної підтримки, надаючи допомогу населенню, зокрема переселенцям та військовим. Її дослідження також охоплюють питання інновацій у сфері доставки їжі та впровадження нових технологій для забезпечення безперебійної роботи ресторанів. Подальше вивчення зазначених аспектів може допомогти в розробці

ефективних стратегій виживання та розвитку ресторанів в екстремальних обставинах.

Об'єктом дослідження є процес діяльності закладів ресторанного господарства в умовах війни.

Предметом дослідження є теоретико-методичні та практичні аспекти формування стратегій адаптації закладів ресторанного господарства в умовах війни.

Метою роботи є пошук перспективних напрямів розвитку ресторанних послуг в Україні на основі аналізу впливу військового конфлікту на ресторанний бізнес, виявлення основних викликів, з якими стикаються оператори цієї галузі.

З метою досягнення зазначеного були поставлені такі *завдання*:

- проаналізувати зміст та значення ресторанних послуг в розвитку індустрії гостинності;
- дослідити світовий досвід розвитку ресторанних послуг;
- здійснити діагностику розвитку ресторанних послуг України;
- запропонувати перспективні напрями розвитку ресторанних послуг України в умовах війни.

Перелік використаних у ході проведення дослідження методів. У кваліфікаційній роботі застосовано такі методи дослідження: узагальнення та систематизації (для визначення значення ресторанних послуг в розвитку індустрії гостинності); аналіз даних (для вивчення досліджень, статистичних даних, звітів асоціацій та економічних про розвитку ресторанного бізнесу в Україні); аналіз кейсів (для огляду конкретних прикладів ресторанів, які адаптувались до умов війни, включаючи стратегії виживання, інновації у сервісі); SWOT-аналіз (для оцінки сильних і слабких сторін, можливостей та загроз для ресторанного бізнесу в умовах війни). Такі методи дозволили комплексно підійти до вивчення теми, забезпечуючи достовірність та глибину аналізу викликів та можливостей, які стоять перед ресторанним бізнесом України в нинішній воєнний період.

Джерела інформаційної бази дослідження. Основну інформаційну базу кваліфікаційної роботи бакалавра складають законодавчі та нормативні акти діяльності ресторанних господарств, галузеві звіти асоціацій, наукові публікації, інтерв'ю та опитування з представниками ресторанного бізнесу, аналіз медійного контенту в мас-медіа та соціальних мережах, а також вивчення літератури, яка описує економко-соціальний контекст галузі. Комплексний підхід дозволив зібрати актуальну інформацію, необхідну для адекватного аналізу стану та перспектив ресторанного бізнесу у військових умовах.

Практична цінність одержаних результатів роботи полягає в тому, що запропоновані рекомендації та висновки можуть бути використані ресторанными господарствами для адаптації своїх бізнес-моделей до воєнних реалій, оптимізації внутрішніх процесів та забезпечення більшої резистентності до зовнішніх викликів. Результати дослідження допоможуть у розробці стратегій, які враховують зміни в споживацьких вподобаннях та потребах, забезпечуючи тим самим виживання та процвітання в непростих умовах. Результати можуть використовуватись для формування політик на державному рівні, спрямованих на підтримку та розвиток галузі громадського харчування, стимулювання інвестицій та заохочення інновацій.

Апробація результатів дослідження. Дослідження питань розвитку ресторанних послуг в умовах війни апробовано на I Всеукраїнській інтернет-конференції молодих учених та студентів «Перспективи розвитку туризму та сфери гостинності в Україні і світі» (травень, 2024 року).

Структура роботи складається із вступу, трьох розділів, висновків та рекомендацій; містить 55 сторінок тексту, 5 рисунків, 7 таблиць. Список джерел включає 49 найменувань літератури.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

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

Теоретичні засади розвитку ресторанних послуг являють собою комплексне поле дослідження, що охоплює широкий спектр економічних, соціальних, культурних та управлінських аспектів. Вони дозволяють глибше зрозуміти механізми та фактори, які впливають на функціонування та розвиток ресторанного бізнесу в різних умовах. Значення цих засад полягає у визначенні базових принципів, які керують вибором стратегій управління, маркетингу, операційного управління та взаємодії з споживачами. Врахування теоретичних засад є ключовим для розробки ефективних підходів до забезпечення якості послуг, інновацій та задоволення вимог сучасного споживача, що сприяє підвищенню конкурентоспроможності ресторанів на ринку та забезпеченню їх сталого розвитку [11].

Ресторанні послуги відіграють вирішальну роль у розвитку індустрії гостинності, представляючи собою не тільки місця харчування, а й важливі центри соціального зв'язку та культурного обміну. Ресторани є ключовими точками притягання туристів і місцевих жителів, що сприяє економічному розвитку регіонів через створення робочих місць та збільшення податкових надходжень. Вони також сприяють збереженню культурної спадщини, представляючи національну та регіональну кухню, що важливо для збереження унікальності кожної культури.

На більш практичному рівні, ресторани впливають на якість життя місцевого населення, забезпечуючи місця для проведення особистих та ділових зустрічей, а також пропонуючи широкий спектр кулінарних вражень, що сприяє зростанню культурного розмаїття та соціальної взаємодії, які є невід'ємною частиною сучасного суспільства. Ресторани також відіграють ключову роль у

розвитку місцевих економік, залучаючи інвестиції та сприяючи створенню нових бізнес-моделей та стратегій у галузі гостинності [32].

Таким чином, зміст та значення ресторанних послуг у розвитку індустрії гостинності неможливо переоцінити. Ресторани не тільки формують економічний ландшафт регіонів, але й вносять значний вклад у культурне та соціальне збагачення суспільства, стимулюючи інновації та забезпечуючи платформу для глобального культурного обміну.

Розглянемо зміст підходів до трактування поняття «ресторанна послуга», що представлено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Основні підходи до трактування поняття «ресторанна послуга» [5, 6, 27, 45]

Підхід	Зміст підходу
1	2
Індустріальний	Ресторанні послуги розглядаються як частина гостинності, що включає подачу їжі та напоїв в контрольованому середовищі з метою отримання прибутку.
Споживацький	Послуги, що надаються ресторанами, оцінюються з точки зору задоволення потреб і очікувань споживачів, включаючи якість обслуговування, атмосферу та загальне враження від відвідування.
Маркетинговий	Розглядаються як комплекс послуг, що включає різні елементи, такі як меню, ціноутворення, реклама і брендинг, які разом формують унікальну пропозицію для споживача.
Функціональний	Підкреслюється оперативний аспект послуг, такий як приготування та подача їжі, управління персоналом, підтримка чистоти та ефективність сервісу.
Соціально-культурний	Визначення розширюється до соціальної ролі ресторанів у формуванні культурних та соціальних зв'язків, наприклад, через організацію свят, весіль або інших урочистостей.

Зазначене відображає глибину та багатогранність поняття «ресторанна послуга», підкреслюючи різні аспекти, які можуть бути важливими в залежності від контексту вивчення чи аналізу. Ресторанні послуги можуть бути визначені та оцінені з різних перспектив, що відображає їх складність та важливість в сучасному бізнесі індустрії гостинності. Кожен підхід підкреслює унікальні аспекти, що впливають на розуміння та виконання ресторанного бізнесу.

- *індустріальний підхід* визначає ресторанні послуги як частину гостинності, що включає подачу їжі та напоїв у комерційному контексті та підкреслює економічний аспект діяльності, який спрямований на отримання прибутку від задоволення базових потреб в харчуванні в контрольованому середовищі;

- *споживацький підхід* фокусується на досвіді та задоволенні споживачів, оцінюючи якість обслуговування, атмосферу закладу та відгуки відвідувачів, що вважає ресторанні послуги успішними, якщо вони відповідають або перевершують очікування споживачів;

- *маркетинговий підхід* вбачає в ресторанних послугах комплексну пропозицію, що включає меню, ціноутворення, рекламу та брендинг. Такий підхід дозволяє ресторанам вирізнятися на ринку, залучаючи споживачів через унікальні маркетингові стратегії;

- *функціональний підхід* акцентує на оперативних аспектах ресторанного бізнесу, таких як ефективність приготування їжі, керування персоналом та підтримка чистоти, що визначає успіх у галузі гостинності в залежності від якісного виконання цих основних операційних функцій;

- *соціально-культурний підхід* визнає роль ресторанів у формуванні соціальних та культурних зв'язків. Заклади часто стають місцем для святкувань, зустрічей і культурного обміну, відіграючи важливу роль у соціальному житті громади.

Визначені підходи дозволяють зрозуміти різноманітні аспекти ресторанних послуг, від технічних та економічних до соціальних та культурних, що роблять аналіз індустрії гостинності більш глибоким і багатограним.

Зважаючи на тематику нашого дослідження, важливим є питання систематизації закладів ресторанного господарства. Розуміння різних типів ресторанів та їх класифікація дозволяє не лише глибше аналізувати ринок гостинності, але й виявляти потенційні можливості для розвитку та інновацій у сфері обслуговування. Систематизація може включати розподіл закладів за

розміром, типом сервісу, цільовою аудиторією, кулінарною спеціалізацією та іншими ключовими параметрами. Систематизація закладів ресторанного господарства представлено на рис. 1.1.

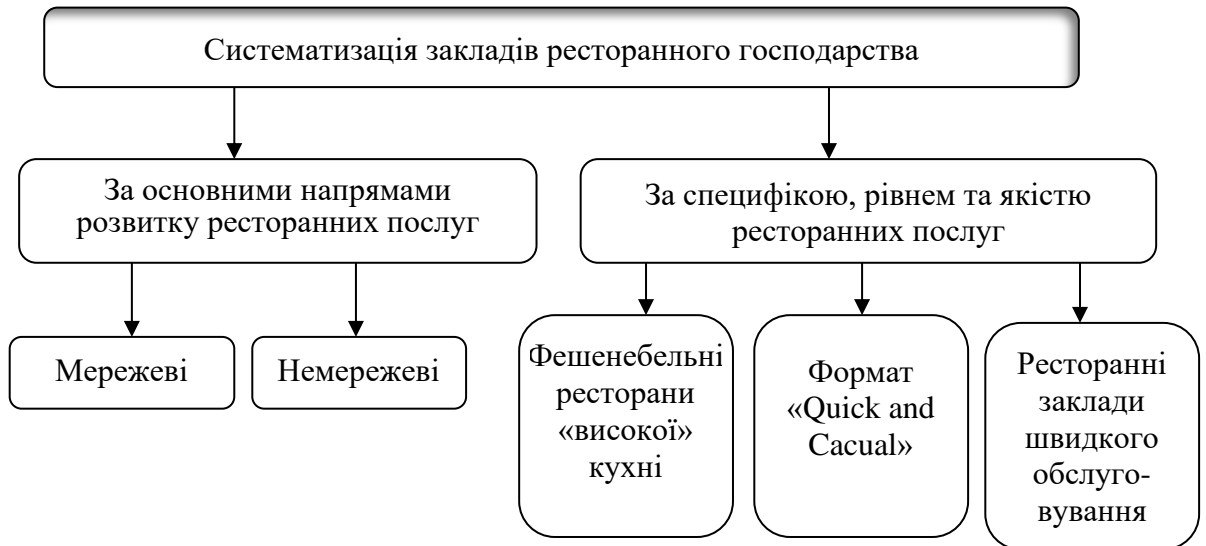


Рис. 1.1. Систематизація закладів ресторанного господарства [5, 27, 45]

Зазначене включає узагальнений підхід до класифікації закладів ресторанного господарства, який допомагає краще зрозуміти різноманітність та специфіку ресторанного бізнесу. Така класифікація здійснюється за двома основними напрямками: форматом ресторанів та типом їх власності, що включає немережеві та мережеві заклади.

Один з напрямів розглядає формат ресторанів, де виділяються такі типи як «Quick and Casual», фешенебельні ресторани «високої» кухні, та ресторани швидкого обслуговування. Кожен з цих форматів має свої характеристики та ринкову нішу. Наприклад, ресторани «Quick and Casual» зосереджені на забезпеченні якісного обслуговування та їжі в невимушеній атмосфері, тоді як фешенебельні ресторани пропонують вишукані страви та високий рівень сервісу. Ресторани швидкого обслуговування ж надають швидке обслуговування та доступні ціни, що робить їх популярними серед широкого кола споживачів [24].

Інший напрям класифікації зосереджений на типі організації ресторанів, розділяючи їх на немережеві та мережеві. Немережеві ресторани є незалежними і часто пропонують унікальні кулінарні враження та персоналізоване обслуговування. Водночас, мережеві ресторани є частиною більших франшиз або корпорацій, що забезпечує їм стандартизовані меню, сервіс та маркетингові стратегії. Така систематизація дозволяє не лише глибше аналізувати ринок ресторанного господарства, але й розробляти цільові стратегії для різних сегментів ринку. Вона також сприяє розумінню потреб споживачів та адаптації ресторанних послуг до змінюваних умов ринку, забезпечуючи більшу ефективність управління та маркетингу.

Крім того, категоризація ресторанних господарств може включати розподіл на швидке обслуговування, кафе, ресторани повного циклу («casual dining» та «fine dining»), буфети, тематичні та інноваційні ресторани. Кожен тип ресторану задовольняє певні потреби та вподобання споживачів, що вимагає від управлінських команд глибокого розуміння цільової аудиторії та вміння адаптувати послуги до змінюваних вимог ринку.

Систематизація допомагає ідентифікувати та залучати інвестиції в найбільш перспективні сегменти ресторанного бізнесу, сприяючи зростанню і розвитку галузі. Такий підхід також сприятливо впливає на розробку політик та регуляцій, які враховують особливості кожного типу закладу, підвищуючи ефективність галузевих стандартів та виконання регулятивних вимог. В кінцевому підсумку, добре організована система класифікації сприяє не тільки економічному успіху окремих підприємств, а й загальному підвищенню якості життя споживачів, надаючи їм більш широкий вибір та кращі послуги.

1.2. Світовий досвід розвитку ресторанних послуг в сучасних умовах.

Сучасний розвиток ресторанних послуг у світі характеризується широкою диверсифікацією та інноваціями, що відповідають змінним вимогам та очікуванням споживачів. Зростання глобалізації, технологічний прогрес і зміни в соціально-культурних тенденціях значно впливають на галузь ресторанного бізнесу, стимулюючи розвиток нових форматів обслуговування, кулінарних напрямків та маркетингових стратегій. Від традиційних ресторанів до інноваційних підходів у гастрономії, сектор гостинності відкриває нові можливості для підприємництва, одночасно відповідаючи на виклики сталого розвитку та екологічної відповідальності [26].

На міжнародному рівні ресторани також адаптуються до розвитку цифрових технологій, що включає в себе все від онлайн-бронювання та доставки їжі до використання штучного інтелекту для персоналізації відвідування ресторанів. Такі зміни сприяють не тільки зростанню оперативної ефективності, але й підвищують рівень споживчого сервісу, відкриваючи нові канали залучення та утримання споживачів. Таким чином, ресторанний бізнес продовжує еволюціонувати, реагуючи на глобальні тренди та місцеві особливості, що робить його невід'ємною частиною економічного та культурного ландшафту сучасного світу.

Досвід різних країн у розвитку ресторанних послуг має велике значення, оскільки він демонструє глобальні тренди та інноваційні підходи, які можуть бути адаптовані та застосовані у різних регіонах України. Вивчення міжнародного досвіду дозволяє підприємцям, менеджерам та політикам краще розуміти, як технології, культурні вподобання, економічні умови та сталість впливають на галузь гостинності. Це не тільки сприяє глобальному обміну знаннями та кращим практиками, але й стимулює інновації та покращує конкурентоспроможність ресторанів [33]. Такий обмін досвідом підтримує розвиток галузі, допомагає відповідати на виклики змінюваного ринку та підвищує загальну якість послуг, що надаються споживачам по всьому світу.

Приклади країн з різними підходами до розвитку ресторанних послуг в сучасних умовах, висвітлено в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2.

Світовий досвід розвитку ресторанних послуг [6, 27, 45]

Країна	Особливості розвитку ресторанних послуг
1	2
США	Інновації в технологіях доставки їжі, включаючи використання додатків для замовлення та відстеження доставки. Велика кількість ресторанів швидкого харчування та розгортання концепцій «ферма до столу».
Японія	Високий рівень автоматизації у ресторанному бізнесі, включаючи роботизованих офіціантів і вендингові ресторани. Сильний акцент на традиційну кухню з сучасними інноваціями.
Франція	Збереження класичних підходів до гастрономії з сучасним твістом, великий вплив мішленівських ресторанів. Ініціативи у підтримці локальних продуктів і сталого розвитку.
Індія	Широке розповсюдження вегетаріанських і веганських ресторанів. Інтеграція регіональних та міжнародних кулінарних традицій з сучасними тенденціями здорового харчування.
Бразилія	Розквіт «чураскарія» (барбекю-ресторанів) та інших закладів, які пропонують великий асортимент м'ясних страв, а також розвиток екотуризму, що включає ресторани зі сталим меню.

Зазначена таблиця демонструє різні підходи країн до розвитку ресторанних послуг в сучасних умовах, висвітлюючи як глобальні тенденції, так і унікальні національні особливості. Кожна країна представлена з особливим фокусом на технології, традиції та інновації в гастрономії, що відображає її культурні та економічні особливості в індустрії гостинності.

В США, наприклад, значний акцент робиться на технології доставки їжі з використанням мобільних додатків, а також на концепціях «ферма до столу», які підкреслюють свіжість та локальність продуктів. Японія, з іншого боку, відома високим рівнем автоматизації в ресторанному бізнесі, з використанням роботизованих офіціантів, що відображає її передові технологічні розробки [6].

Франція залишається вірною своїм класичним гастрономічним корінням, інтегруючи традиційну вишуканість з сучасними підходами, а також активно підтримуючи сталість і локальне виробництво продуктів. Індія, у свою чергу, є лідером у вегетаріанських і веганських ресторанних трендах, з великою увагою до інтеграції регіональних та міжнародних кулінарних традицій.

Бразилія підкреслює свою культурну унікальність через популярність «чураскарій» та інших м'ясних ресторанів, а також розвиток екотуризму, що включає ресторани зі сталим меню. Такий підхід допомагає не тільки підтримувати місцеву кухню, але й сприяє збереженню природних ресурсів.

Зазначене демонструє, як різні культурні та економічні умови впливають на підходи до ресторанного господарства в різних країнах, підкреслюючи глобальну різноманітність і динаміку в галузі ресторанних послуг [37].

Зважаючи на тему нашого дослідження, актуальною є концепція «ферма до столу», яка виникла як відповідь на зростаючу потребу у свіжих, екологічно чистих продуктах і більшій прозорості у харчовій індустрії. Така ідея заснована на принципах сталого розвитку та підтримки місцевих виробників, забезпечуючи короткі та прямі ланцюги постачання між фермерами та споживачами. Ресторани, що працюють за цією моделлю, часто купують продукти безпосередньо у локальних фермерів, виробників м'яса, рибалок та інших постачальників. Це не тільки забезпечує свіжість і високу якість інгредієнтів, але й сприяє розвитку місцевої економіки та зменшує вплив на довкілля завдяки скороченню вуглецевого сліду від транспортування продуктів.

В Україні ця концепція має великий потенціал завдяки багатим аграрним традиціям та розмаїттю локально вироблених продуктів. Застосування моделі «ферма до столу» може бути особливо ефективним у розвитку гастрономічного туризму, привертаючи увагу до унікальних регіональних страв та продуктів. Ресторани можуть створити меню, засноване на сезонних продуктах, підтримуючи місцевих виробників і пропонуючи гостям виняткові кулінарні враження. Водночас, це сприяє освіті споживачів про походження їжі, підвищуючи їхню свідомість щодо здорового харчування та екологічної безпеки.

Таким чином, впровадження концепції «ферма до столу» в Україні може стати не тільки способом покращення якості харчових послуг, але й значним кроком на шляху до сталого розвитку аграрного сектору та ресторанного бізнесу, зміцнюючи економічні та екологічні аспекти суспільства.

1.3. Фактори розвитку ресторанних послуг в умовах війни.

Розвиток ресторанних послуг в умовах війни є складним і багатограним процесом, який вимагає врахування численних факторів, що впливають на галузь. Серед ключових чинників можна виділити зміни в поведінці споживачів, економічну нестабільність, перебої в постачанні ресурсів, а також адаптацію до нових умов праці та забезпечення безпеки. Війна змушує ресторани шукати нові підходи до ведення бізнесу, зокрема впроваджувати інноваційні рішення для збереження споживачів та оптимізації внутрішніх процесів [46]. Окрім того, важливим стає підтримка соціальних ініціатив та участь у волонтерських проєктах, що сприяє зміцненню довіри до закладів і формуванню позитивного іміджу.

Іншим важливим фактором є державна підтримка та регуляторні зміни, що впливають на роботу ресторанної індустрії. В умовах війни уряд запроваджує різноманітні програми підтримки малого та середнього бізнесу, спрямовані на зменшення податкового навантаження, надання кредитів та субсидій, а також спрощення процедур для ведення бізнесу. Важливу роль відіграє також міжнародна допомога, яка включає фінансову підтримку та обмін досвідом щодо адаптації бізнесу до кризових ситуацій. Врахування цих факторів дозволяє ресторанам не тільки виживати, але й розвиватися, знаходячи нові можливості для зростання в умовах війни.

Актуальність визначення факторів розвитку ресторанних послуг є надзвичайно важливою, особливо в умовах війни, оскільки це дозволяє бізнесу краще розуміти і реагувати на зміни в ринковому середовищі. Аналіз таких факторів, як зміни в поведінці споживачів, економічна нестабільність, перебої в постачанні ресурсів, адаптація до нових умов праці, впровадження інновацій, підтримка соціальних ініціатив, державна підтримка та міжнародна допомога, допомагає ресторанам ефективно адаптувати свої стратегії та операційні процеси [23]. Що, в свою чергу, забезпечує стабільність і стійкість бізнесу, сприяє збереженню робочих місць, задовольняє потреби населення та

підтримує економічну стійкість країни в складних умовах. Фактори розвитку ресторанних послуг представлено на рис. 1.2.



Рис. 1.2. Фактори розвитку ресторанних послуг .

Зазначені фактори розвитку ресторанних послуг, підкреслює як прямі, так і непрямі чинники, які впливають на цю галузь. Прямі фактори включають споживачів послуг, постачальників, конкуренти в регіоні, органи влади, громадські ресторанні організації, кваліфікацію обслуговуючого персоналу та наявну інфраструктуру гостинності. Такі фактори безпосередньо впливають на

діяльність ресторанів, формуючи їхню стратегію розвитку та щоденну операційну діяльність.

Непрямі фактори включають світові тренди та тенденції, міжнародну співпрацю, інновації та тренди галузі, культурні та соціальні звичаї, впровадження нових технологій, етнічний склад локального населення, геополітичну ситуацію, норми, стандарти та правила, а також інституційну інфраструктуру та стан економіки в регіоні. Хоча ці чинники не мають прямого впливу на щоденну діяльність ресторанів, вони визначають загальне середовище, в якому працює галузь, впливаючи на довгострокові стратегії та можливості розвитку [38].

Наявні факторів розвитку ресторанних послуг вказує на складність та багатогранність впливу як прямих, так і непрямих чинників на галузь. Розуміння цих факторів є ключовим для адаптації бізнесу до змінних умов ринку та забезпечення його стійкості. Прямі чинники, такі як споживачі, постачальники та конкуренти, формують основні операційні аспекти роботи ресторанів, тоді як непрямі фактори, включаючи світові тренди, культурні звичаї та геополітичну ситуацію, визначають стратегічний контекст і довгострокові перспективи розвитку. Комплексний підхід до аналізу цих факторів дозволяє ресторанам ефективніше реагувати на виклики та використовувати нові можливості для зростання в умовах сучасних економічних і соціальних змін.

Актуальність визначення факторів впливу на розвиток ресторанних послуг в умовах війни надзвичайно висока, оскільки вони дозволяють зрозуміти, як адаптувати бізнес до нових викликів і забезпечити його виживання та розвиток. Визначення таких факторів, як зміни в поведінці споживачів, економічна нестабільність, перебої в постачанні ресурсів, адаптація до нових умов праці, впровадження інновацій, підтримка соціальних ініціатив, державна підтримка та міжнародна допомога, дає змогу ресторанному бізнесу ефективніше планувати свої стратегії та реагувати на поточні та майбутні кризи, що сприяє стабілізації економіки, збереженню

робочих місць та забезпеченню населення необхідними послугами навіть в умовах війни [6]. Фактори впливу на розвиток ресторанних послуг в умовах війни систематизовано в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3.

Фактори впливу на розвиток ресторанних послуг в умовах війни

Фактори впливу	Зміст впливу
1	2
Зміни в поведінці споживачів	Змінюються пріоритети та потреби споживачів, що вимагає адаптації меню, форматів обслуговування та маркетингових стратегій.
Економічна нестабільність	Зниження доходів населення та збільшення витрат на ведення бізнесу створюють додаткові виклики для ресторанної індустрії.
Перебої в постачанні ресурсів	Ускладнена логістика та нестача певних продуктів змушують ресторани шукати альтернативні джерела постачання.
Адаптація до нових умов праці	Забезпечення безпеки працівників і споживачів, а також зміни в організації робочих процесів.
Інноваційні рішення	Впровадження нових технологій для оптимізації роботи, наприклад, онлайн-замовлень і безконтактної доставки.
Підтримка соціальних ініціатив	Участь у волонтерських проєктах і надання допомоги постраждалим, що сприяє формуванню позитивного іміджу закладів.
Державна підтримка та регуляторні зміни	Програми допомоги для малого та середнього бізнесу, податкові пільги, субсидії та спрощення процедур ведення бізнесу.
Міжнародна допомога	Фінансова підтримка та обмін досвідом з іншими країнами щодо ведення бізнесу в умовах кризи.

Розвиток ресторанних послуг в умовах війни відбувається під впливом численних факторів. Один із ключових факторів – це зміни в поведінці споживачів. Війна змінює пріоритети та потреби споживачів, що вимагає від ресторанів адаптації меню, форматів обслуговування та маркетингових стратегій. Крім того, економічна нестабільність, викликана війною, призводить до зниження доходів населення та збільшення витрат на ведення бізнесу, що створює додаткові виклики для ресторанної індустрії.

Перебої в постачанні ресурсів також відіграють значну роль, оскільки ускладнена логістика та нестача певних продуктів змушують ресторани шукати альтернативні джерела постачання. Адаптація до нових умов праці є необхідною для забезпечення безпеки працівників і споживачів, а також для зміни організації робочих процесів. Інноваційні рішення, такі як впровадження

нових технологій для оптимізації роботи, наприклад, онлайн-замовлень і безконтактною доставки, допомагають ресторанам залишатися конкурентоспроможними.

Підтримка соціальних ініціатив, включаючи участь у волонтерських проєктах і надання допомоги постраждалим, сприяє формуванню позитивного іміджу закладів. Державна підтримка та регуляторні зміни, зокрема програми допомоги для малого та середнього бізнесу, податкові пільги, субсидії та спрощення процедур ведення бізнесу, також мають важливе значення. Нарешті, міжнародна допомога, яка включає фінансову підтримку та обмін досвідом з іншими країнами щодо ведення бізнесу в умовах кризи, допомагає ресторанам адаптуватися до нових викликів [25].

В умовах війни розвиток ресторанних послуг стикається з безпрецедентними викликами, що вимагають гнучкості та інноваційних підходів. Визначення та аналіз ключових факторів впливу стають критично важливими для адаптації бізнесу до нових реалій. Прямі фактори, такі як зміни в поведінці споживачів, економічна нестабільність, перебої в постачанні ресурсів і необхідність забезпечення безпеки, безпосередньо впливають на щоденну діяльність ресторанів, змушуючи їх змінювати свої стратегії та операційні процеси.

Непрямі фактори, включаючи світові тренди, культурні та соціальні звичаї, геополітичну ситуацію та підтримку з боку держави та міжнародної спільноти, формують загальне середовище, в якому працюють ресторани. Впровадження нових технологій та участь у соціальних ініціативах допомагають ресторанам зберігати конкурентоспроможність і підтримувати позитивний імідж, навіть у складних умовах.

Таким чином, комплексний підхід до аналізу як прямих, так і непрямих факторів розвитку ресторанних послуг є ключовим для забезпечення стійкості та зростання бізнесу. Розуміння і врахування цих факторів дозволяє ресторанам ефективніше планувати свою діяльність, зберігати споживчу базу і знаходити нові можливості для розвитку навіть у надзвичайних обставинах.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ СТАНУ ТА ПЕРСПЕКТИВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ В УКРАЇНІ

2.1. Методичні підходи дослідження процесу розвитку ресторанних послуг.

Аналіз стану та перспектив розвитку ресторанних послуг в Україні є надзвичайно важливим в умовах поточних соціально-економічних та геополітичних змін. Ресторанна індустрія відіграє значну роль у розвитку національної економіки, забезпечуючи робочі місця та сприяючи соціальній стабільності. Війна, що триває на території країни, змусила багато ресторанів пристосовуватися до нових умов, шукаючи способи залишатися конкурентоспроможними та забезпечувати безперебійне обслуговування споживачів. Вивчення поточного стану ресторанного бізнесу дозволяє виявити основні проблеми, з якими стикається галузь, і визначити шляхи їх подолання.

Перспективи розвитку ресторанних послуг в Україні залежать від здатності галузі адаптуватися до викликів, що постають, і використовувати нові можливості для зростання, що включає впровадження інноваційних рішень, розвиток нових форматів обслуговування, підвищення якості послуг та залучення міжнародного досвіду. Аналіз тенденцій та перспектив допомагає окреслити стратегічні напрямки для подальшого розвитку ресторанного бізнесу, враховуючи зміни в споживчій поведінці, економічні умови та регуляторні зміни. Таким чином, глибокий аналіз стану та перспектив розвитку ресторанних послуг є ключовим для забезпечення стабільності та конкурентоспроможності галузі в майбутньому [45].

Методичні підходи до дослідження процесу розвитку ресторанних послуг є важливим інструментом для розуміння динаміки та напрямків розвитку цієї галузі. Ефективне дослідження потребує комплексного підходу, який включає як якісні, так і кількісні методи аналізу. Зокрема, якісні методи, такі як глибинні інтерв'ю, фокус-групи та спостереження, дозволяють отримати

детальне розуміння споживчих уподобань, мотивацій та очікувань споживачів. Кількісні методи, такі як опитування, аналіз статистичних даних та моделювання, надають можливість об'єктивно оцінити масштаби та тенденції розвитку ресторанного бізнесу, а також виявити закономірності та фактори впливу.

Застосування різних методичних підходів дозволяє отримати цілісну картину розвитку ресторанних послуг та забезпечити надійну основу для прийняття управлінських рішень. Інтеграція даних з різних джерел та використання сучасних аналітичних інструментів сприяє більш точному прогнозуванню майбутніх тенденцій та визначенню ефективних стратегій розвитку. Особлива увага приділяється дослідженню впливу зовнішніх факторів, таких як економічні умови, соціальні зміни та технологічні інновації, на ресторанну індустрію [13]. Такий підхід дозволяє не лише аналізувати поточний стан галузі, але й передбачати її подальший розвиток в умовах постійних змін.

Методичні підходи до дослідження процесу розвитку ресторанних послуг є ключовими для отримання глибокого розуміння динаміки та напрямків розвитку галузі. Перш за все, необхідно використовувати комплексний підхід, який об'єднує як якісні, так і кількісні методи дослідження. Якісні методи, такі як глибинні інтерв'ю, фокус-групи та спостереження, дозволяють отримати детальну інформацію про споживчі уподобання, мотивації та очікування споживачів. Такі методи допомагають виявити суб'єктивні фактори, що впливають на поведінку споживачів, та дають можливість глибше зрозуміти їхні потреби та бажання.

Кількісні методи дослідження, такі як опитування, аналіз статистичних даних та моделювання, надають можливість об'єктивно оцінити масштаби та тенденції розвитку ресторанного бізнесу. Використання великих масивів даних дозволяє виявити закономірності та тренди, що впливають на галузь. Моделювання та прогнозування на основі статистичних даних допомагає визначити перспективи розвитку та розробити ефективні стратегії для адаптації

до змінних умов ринку. Інтеграція різних методичних підходів дозволяє отримати комплексне уявлення про розвиток ресторанних послуг. Важливо поєднувати якісні та кількісні дані, щоб мати можливість враховувати як об'єктивні, так і суб'єктивні фактори впливу [8]. Наприклад, спостереження за поведінкою споживачів у поєднанні з аналізом продажів може дати цінні інсайти щодо ефективності маркетингових кампаній або змін у меню.

Особливу увагу доцільно приділяти впливу зовнішніх факторів, таких як економічні умови, соціальні зміни та технологічні інновації. Економічні умови, наприклад, можуть впливати на купівельну спроможність споживачів та їхні пріоритети витрат. Соціальні зміни, такі як зміна демографічного складу населення або зміни в культурних вподобаннях, також можуть суттєво впливати на попит на ресторанный послуги. Технологічні інновації, у свою чергу, відкривають нові можливості для оптимізації операцій та покращення обслуговування споживачів. Врахування всіх цих факторів у дослідженні дозволяє не лише аналізувати поточний стан галузі, але й передбачати її подальший розвиток. Це, в свою чергу, допомагає розробляти стратегії, що сприятимуть стійкому зростанню та адаптації ресторанного бізнесу до змінних умов ринку. Комплексний підхід до дослідження процесу розвитку ресторанних послуг забезпечує надійну основу для прийняття ефективних управлінських рішень та створення конкурентних переваг.

Важливим аспектом методичних підходів до дослідження процесу розвитку ресторанних послуг є аналіз споживчих тенденцій і поведінкових змін споживачів. Сучасний споживач стає все більш вимогливим до якості послуг та інноваційних рішень. Врахування змін у поведінці споживачів, таких як зростаючий попит на здорову їжу, екологічно чисті продукти та зручність онлайн-замовлень, дозволяє ресторанам залишатися конкурентоспроможними. Проведення регулярних опитувань і досліджень ринку допомагає виявити нові тенденції та своєчасно реагувати на зміни в споживчих перевагах [29]. Ще одним важливим аспектом є аналіз конкурентного середовища. Ресторани повинні постійно моніторити діяльність конкурентів, щоб вчасно виявляти їхні

сильні та слабкі сторони. Це може включати аналіз маркетингових стратегій, асортименту послуг, цінової політики та інноваційних рішень, які використовують конкуренти. Використання інструментів конкурентного аналізу, таких як SWOT-аналіз та бенчмаркінг, дозволяє ресторанам краще розуміти свої позиції на ринку та визначати можливості для покращення.

Технологічні інновації також відіграють важливу роль у розвитку ресторанних послуг. Впровадження новітніх технологій, таких як автоматизація замовлень, системи управління запасами, аналітичні платформи для аналізу даних, мобільні додатки для замовлень та доставка, дозволяє підвищити ефективність роботи ресторанів та покращити обслуговування споживачів. Аналіз впливу технологій на ресторанний бізнес дозволяє виявити найефективніші рішення для оптимізації процесів та підвищення конкурентоспроможності [42].

Важливим аспектом методичних підходів є оцінка впливу економічних та політичних чинників на розвиток ресторанних послуг. Економічні кризи, інфляція, зміни у податковій політиці та регулюванні бізнесу можуть суттєво впливати на фінансову стійкість ресторанів. Аналіз макроекономічних показників та політичної ситуації дозволяє ресторанам передбачати можливі ризики та розробляти стратегії для їх мінімізації. В умовах війни ці чинники набувають особливої важливості, адже нестабільність та невизначеність вимагають від бізнесу максимальної адаптивності та швидкого реагування на зміни.

Таким чином, комплексний підхід до дослідження процесу розвитку ресторанних послуг, який включає аналіз споживчих тенденцій, конкурентного середовища, технологічних інновацій, соціокультурних факторів та економічно-політичних умов, дозволяє ресторанам ефективніше адаптуватися до змінного ринкового середовища та забезпечувати стійке зростання. Використання різноманітних методичних підходів і аналітичних інструментів є ключовим для прийняття обґрунтованих управлінських рішень та створення конкурентних переваг у сучасних умовах.

2.2. Аналіз розвитку ресторанних послуг України в умовах війни.

Аналіз розвитку ресторанних послуг в Україні в умовах війни є надзвичайно актуальною темою, оскільки війна суттєво впливає на всі аспекти економічного та соціального життя країни. Ресторанна індустрія, як одна з ключових складових сфери послуг, стикається з численними викликами, що вимагають негайної адаптації до нових реалій. Перебої в постачанні продуктів, зміни у споживчій поведінці, зниження купівельної спроможності населення та необхідність забезпечення безпеки працівників і споживачів змушують ресторани шукати нові шляхи для виживання та розвитку. Вивчення цих чинників є критично важливим для розуміння поточного стану галузі та визначення ефективних стратегій для її подальшого розвитку [16].

Війна також створює нові можливості для інновацій та розвитку, змушуючи ресторани впроваджувати сучасні технології, оптимізувати операційні процеси та розробляти нові формати обслуговування. Зростає роль доставки їжі, онлайн-замовлень та безконтактних платежів, що дозволяє закладам адаптуватися до змінних умов та забезпечувати високий рівень обслуговування навіть у кризових ситуаціях. Аналіз розвитку ресторанних послуг в Україні в умовах війни допомагає не лише виявити основні проблеми та виклики, але й визначити перспективні напрямки для зростання та інновацій, що сприятиме зміцненню галузі та забезпеченню її стійкості у майбутньому.

Досліджено асортименту віртуального ринку ресторанних послуг України, розподіленого за типами кухонь. Велика частина відведена європейській кухні, що займає 51,80 % ринку, що свідчить про значну популярність європейських страв серед споживачів і може відображати різноманіття кулінарних традицій, які охоплюються під цим узагальненим терміном. Українська кухня також становить значну частку ринку, майже чверть, з 21,90 %, що підкреслює важливість місцевих гастрономічних звичаїв та переваг.

Дослідження регіонального розподілу ресторанного господарства України є надзвичайно важливим, оскільки дозволяє виявити специфічні потреби та виклики, з якими стикаються ресторани в різних частинах країни. Регіональний аналіз допомагає зрозуміти, як географічні, демографічні та економічні фактори впливають на розвиток галузі, що особливо актуально в умовах війни, коли регіони можуть значно відрізнятись за рівнем безпеки, доступністю ресурсів та споживчими уподобаннями. Врахування регіональних особливостей дозволяє розробити більш ефективні стратегії розвитку, адаптовані до конкретних умов, сприяє оптимізації ресурсів та забезпечує більш рівномірний і стійкий розвиток ресторанного бізнесу по всій країні [34].

Регіональний розподілу ресторанного господарства України представлено на рис. 2.1.

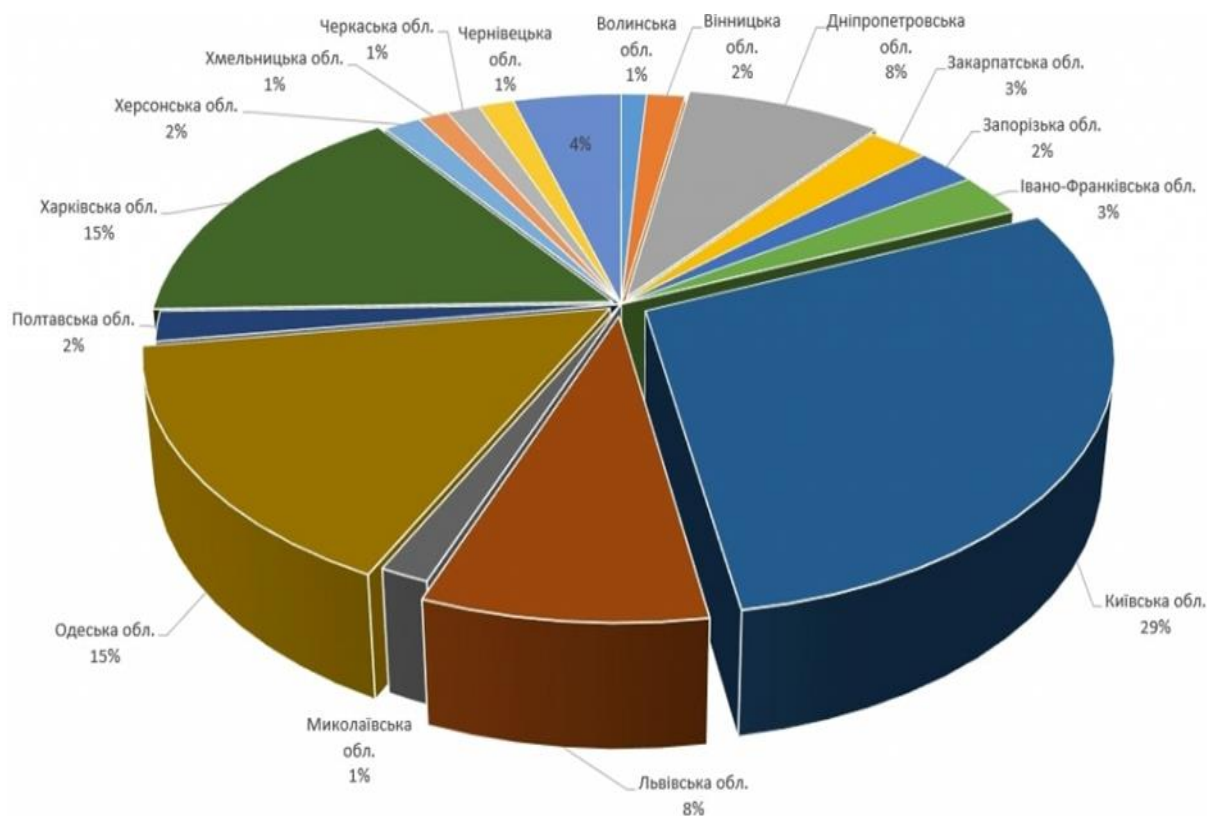


Рис. 2.1. Регіональний розподілу ресторанного господарства України станом на 2022 рік [31].

На діаграмі відображено регіональний розподіл ресторанного господарства України станом на 2022 рік. Діаграма доводить що найбільша кількість ресторанів розподілена в у великих регіонах, показуючи концентрацію закладів у великих містах та областях з розвиненою туристичною і бізнес-інфраструктурою. Зазначене допомагає зрозуміти, де знаходяться основні осередки ресторанної індустрії та які регіони потребують додаткових інвестицій та розвитку.

Регіональний розподіл також відображає вплив різних чинників на ресторанний бізнес. Наприклад, у прифронтових зонах або в регіонах, що зазнали значних руйнувань, кількість ресторанів може бути суттєво меншою через складні умови роботи та зменшений попит. Навпаки, в регіонах, які є відносно безпечними та стабільними, можна спостерігати більшу кількість закладів харчування, що свідчить про активний розвиток галузі [49].

Аналіз цього розподілу дозволяє виявити диспропорції у розвитку ресторанного бізнесу між різними регіонами України та визначити конкретні потреби для підтримки та стимулювання галузі. Такий підхід сприяє більш ефективному плануванню регіональної політики в сфері ресторанного господарства, забезпечуючи рівномірний розвиток і враховуючи специфіку кожного регіону.

Аналіз регіонального розподілу ресторанного господарства України станом на 2022 рік показує значну диспропорцію у розвитку галузі між різними областями. Наприклад, в Київській області зосереджено понад 30% всіх ресторанів країни, що є найвищим показником, тоді як у деяких прифронтових регіонах, таких як Луганська та Донецька області, кількість ресторанів зменшилася до менш ніж 5% від довоєнного рівня, що підкреслює необхідність цілеспрямованої підтримки ресторанного бізнесу в постраждалих регіонах та сприяння його розвитку у більш стабільних областях для забезпечення рівномірного економічного зростання і відновлення країни [3].

Побудова інфографіки кількості ресторанних закладів в Україні після вторгнення росії є надзвичайно важливою, оскільки вона наочно демонструє

Згідно з інфографікою, у 2022 році спостерігалось різке скорочення кількості ресторанів, особливо у прифронтових зонах та на тимчасово окупованих територіях. Втім, у 2023 році можна побачити тенденцію до часткового відновлення бізнесу в регіонах, де ситуація стабілізувалася або де були зусилля по відновленню інфраструктури, що свідчить про стійкість і адаптивність ресторанного сектору, а також про важливість підтримки малого та середнього бізнесу з боку держави та міжнародних партнерів.

Інфографіка підкреслює необхідність цільової підтримки для різних регіонів, враховуючи специфіку їхніх викликів та можливостей. Дані дозволяють зробити висновок, що, незважаючи на важкі умови, ресторанна галузь в Україні має потенціал для відновлення та подальшого розвитку, за умов належної підтримки та впровадження ефективних стратегій адаптації [7].

Таким чином, аналіз кількості ресторанних закладів в Україні після вторгнення росії за період 2022-2023 років показує суттєві зміни в індустрії, а саме, у 2022 році кількість ресторанів зменшилася на 40 % у прифронтових регіонах, таких як Донецька і Луганська області та на 25 % у Київській області. Водночас у 2023 році спостерігається відновлення бізнесу в більш стабільних регіонах, де кількість закладів зросла на 15% порівняно з попереднім роком, що свідчить про поступову адаптацію ресторанного сектору до нових умов і важливість підтримки з боку держави та міжнародних організацій для забезпечення стійкості та розвитку галузі в майбутньому.

Визначення проблем ресторанного господарства України в умовах війни та пошук можливих шляхів їх вирішення є надзвичайно важливим, оскільки це дозволяє забезпечити стабільність і розвиток галузі навіть у найскладніших умовах. Ресторани відіграють ключову роль у підтримці економічної активності, забезпеченні робочих місць та наданні послуг населенню. Глибокий аналіз поточних проблем і розробка ефективних стратегій їх подолання сприяє адаптації бізнесу до змін, підвищенню конкурентоспроможності та збереженню довіри споживачів, що є критичним для стійкого розвитку країни в умовах

воєнного часу [10]. Проблеми ресторанного господарства України в умовах воєнного часу та можливі шляхами їх вирішення представлено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1.

Проблеми ресторанного господарства України в умовах воєнного часу та можливі шляхами їх вирішення

Проблеми	Опис проблеми	Можливі шляхи вирішення
1	2	3
Перебої в постачанні продуктів	Військові дії ускладнюють логістику, порушують ланцюги постачання, що призводить до дефіциту певних продуктів та збільшення їх вартості.	Налагодження співпраці з локальними постачальниками. Створення резервів основних продуктів. Впровадження стратегії диверсифікації постачальників.
Зміни у споживчій поведінці	Споживачі обмежують свої витрати на розваги та ресторани, віддаючи перевагу домашній їжі через економічну невизначеність.	Впровадження доступних меню та спеціальних пропозицій. Розвиток послуг доставки та take-away. Організація програм лояльності та знижок для постійних споживачів.
Безпека працівників та споживачів	Необхідність забезпечення безпеки у воєнних умовах, включаючи захист від можливих нападів та гарантування здоров'я.	Впровадження суворих протоколів безпеки та гігієни. Обладнання закладів укриттями та безпечними зонами. Навчання персоналу діям у надзвичайних ситуаціях.
Економічна нестабільність	Зниження доходів населення та збільшення операційних витрат через інфляцію та економічну кризу.	Оптимізація витрат та раціоналізація операційних процесів. Використання державних програм підтримки бізнесу. Розробка ефективних бізнес-моделей, які дозволяють швидко адаптуватися до змін.
Проблеми з персоналом	Війна призводить до нестачі кваліфікованих кадрів через мобілізацію, еміграцію або страх перед роботою в небезпечних умовах.	Розвиток програм навчання та перекваліфікації. Надання додаткових соціальних гарантій та підтримки працівникам. Створення привабливих умов праці для залучення та утримання персоналу.

До проблем ресторанного господарства України в умовах воєнного часу віднесено:

- перебої в постачанні продукції – військові дії ускладнюють логістику та порушують ланцюги постачання, що призводить до дефіциту певних продуктів і збільшення їх вартості. Ресторани можуть вирішувати цю проблему через налагодження співпраці з локальними постачальниками, створення резервів основних продуктів та впровадження стратегії диверсифікації постачальників, щоб зменшити залежність від одного джерела;

- зміни у споживчій поведінці – економічна невизначеність змушує споживачів обмежувати свої витрати на розваги та ресторани, віддаючи перевагу домашній їжі. Ресторани можуть впроваджувати доступні меню та спеціальні пропозиції, розвивати послуги доставки та «take-away», а також організовувати програми лояльності та знижки для постійних споживачів, щоб зберегти та залучити нових споживачів;

- безпека працівників та споживачів – у воєнних умовах необхідність забезпечення безпеки стає пріоритетом. Зазначене включає захист від можливих нападів і гарантування здоров'я в умовах пандемії. Впровадження суворих протоколів безпеки та гігієни, обладнання закладів укриттями та безпечними зонами, а також навчання персоналу діям у надзвичайних ситуаціях є важливими заходами для вирішення цих проблем;

- економічна нестабільність – зниження доходів населення та збільшення операційних витрат через інфляцію і економічну кризу створюють додаткові виклики для ресторанів. Для подолання цих труднощів ресторани можуть оптимізувати витрати, раціоналізувати операційні процеси, використовувати державні програми підтримки бізнесу та розробляти ефективні бізнес-моделі, які дозволяють швидко адаптуватися до змін;

- проблеми з персоналом – війна призводить до нестачі кваліфікованих кадрів через мобілізацію, еміграцію або страх перед роботою в небезпечних умовах. Ресторани можуть вирішувати цю проблему через розвиток програм навчання та перекваліфікації, надання додаткових соціальних гарантій та підтримки працівникам, а також створення привабливих умов праці для залучення та утримання персоналу.

Таким чином, аналіз кількості ресторанних закладів в Україні після вторгнення росії за період 2022-2023 років показує суттєві зміни в індустрії, а саме, у 2022 році кількість ресторанів зменшилася на 40 % у прифронтових регіонах, таких як Донецька і Луганська області та на 25 % у Київській області. Водночас у 2023 році спостерігається відновлення бізнесу в більш стабільних регіонах, де кількість закладів зросла на 15 % порівняно з попереднім роком.

2.3. Діагностика якості ресторанних послуг суб'єктів господарювання.

Діагностика якості ресторанних послуг суб'єктів господарювання є критично важливим процесом, що дозволяє оцінити рівень обслуговування, задоволеність споживачів та конкурентоспроможність закладів у динамічному ринковому середовищі. В умовах високої конкуренції та змінних споживчих потреб, регулярний аналіз якості наданих послуг стає запорукою успішної діяльності та стійкого розвитку ресторанного бізнесу. Діагностика включає оцінку різних аспектів роботи закладів, таких як швидкість і точність обслуговування, якість страв, чистота і атмосфера приміщення, а також професійність і привітність персоналу. Важливим компонентом діагностики є зворотний зв'язок від споживачів, який допомагає ідентифікувати слабкі місця та вживати заходів для їх усунення [27].

Методологія діагностики якості ресторанних послуг може включати як внутрішні, так і зовнішні аудити, опитування споживачів, таємних покупців, а також аналіз онлайн-відгуків. Внутрішні аудити проводяться самими закладами для самооцінки та вдосконалення внутрішніх процесів, тоді як зовнішні аудити залучають незалежних експертів для об'єктивної оцінки. Опитування споживачів і таємні покупці дозволяють отримати безпосередні враження відвідувачів, а аналіз онлайн-відгуків дає змогу зрозуміти загальну репутацію закладу у цифровому середовищі. Всі ці методи в комплексі дозволяють суб'єктам господарювання не лише підтримувати високу якість послуг, але й постійно вдосконалюватися, підвищуючи задоволеність споживачів і зміцнюючи свої позиції на ринку.

SWOT-аналіз розвитку ресторанних послуг Волинської області є важливим інструментом стратегічного планування, який дозволяє визначити сильні та слабкі сторони, а також можливості і загрози для галузі в регіоні. Такий аналіз допомагає суб'єктам господарювання та місцевим органам влади отримати комплексне уявлення про поточний стан ресторанного бізнесу, виявити ключові фактори успіху та ризики, що можуть впливати на його

розвиток. Врахування внутрішніх та зовнішніх чинників, таких як економічна ситуація, туристичний потенціал, конкуренція та споживчі уподобання, дозволяє розробити ефективні стратегії для підтримки та стимулювання галузі. Застосування SWOT-аналізу сприяє підвищенню конкурентоспроможності ресторанів, поліпшенню якості послуг та створенню сприятливих умов для інвестицій і розвитку ресторанного бізнесу у Волинській області [44]. Сформована матриця SWOT аналізу розвитку ресторанних послуг Волинської області представлена в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

SWOT аналіз розвитку ресторанних послуг Волинської області

<i>Сильні сторони</i>	<i>Слабкі сторони</i>
<ul style="list-style-type: none"> - цінова політика ресторанних послуг; - розвиток спеціалізованої гастрономії; - унікальні гастрономічні ресурси в регіоні; - географічне розташування регіону; - наявність кадрів ресторанної індустрії; - світові зв'язки; - міжнародні гранти; - інтерес світу до регіону та України; - розвиток гастрокультури; - потужна мультикультурна історія регіону; - близькість до Європи. 	<ul style="list-style-type: none"> - недосконалість законодавства України; - відсутність фінансування індустрії; - недосконалість статистики; - відсутність стратегії розвитку гостинності; - ускладнення дозвільних процедур діяльності; - недостатній рівень якості; - зuboжіння населення; - низький рівень взаємодії суб'єктів гостинності; - незадовільний стан інфраструктури; - диспропорції у розвитку регіону; - недостатність унікальних ресторанних послуг
<i>Можливості</i>	<i>Загрози</i>
<ul style="list-style-type: none"> - формування унікальних локальних послуг; - підвищення рівня впізнаваності послуг; - об'єднання суб'єктів ресторанних послуг; - використання інноваційних інструментів; - організація тренінгів і семінарів; - залучення незайнятого населення; - розвиток бренду регіону; - підвищення якості ресторанних послуг; - розвиток нових форматів послуг; - інтеграція ресторанних послуг регіону. 	<ul style="list-style-type: none"> - агресія росії; - сусідство з Білоруссю; - складна економіко-політична ситуація; - незначний асортимент послуг; - низький рівень рекламного забезпечення; - швидкий розвиток конкуруючих регіонів; - низький рівень досвіду гостинності; - банкрутство суб'єктів гостинності; - незнання персоналом іноземних мов; - відсутність регіональних стандартів; - тіньовий бізнес індустрії.

Волинська область має ряд сильних сторін, які сприяють розвитку ресторанних послуг. Цінова політика ресторанних закладів є конкурентною, що дозволяє залучати різні категорії споживачів, зокрема гостей регіону і місцевих жителів. Активний розвиток спеціалізованої гастрономії, що включає використання унікальних місцевих продуктів і рецептів, робить регіон привабливим для гурманів і шанувальників автентичної кухні. Географічне

розташування області поблизу кордонів з Європейським Союзом забезпечує зручний доступ для іноземних гостей, сприяючи збільшенню потоку відвідувачів.

Незважаючи на наявні переваги, Волинська область стикається з низкою слабких сторін, що обмежують розвиток ресторанного бізнесу. Недосконалість законодавства України ускладнює ведення бізнесу, створюючи додаткові бар'єри для підприємців. Відсутність фінансування індустрії гостинності та недосконалість статистики ускладнюють планування та розвиток. Крім того, складні дозвільні процедури та недостатній рівень якості обслуговування знижують конкурентоспроможність регіону. Зубожіння населення та низький рівень взаємодії суб'єктів гостинності також є серйозними перешкодами для розвитку галузі [39].

Розвиток ресторанних послуг у Волинській області має великі перспективи завдяки наявним можливостям. Формування унікальних локальних послуг та підвищення рівня впізнаваності регіональних гастрономічних брендів можуть значно підвищити привабливість області для гостей. Об'єднання суб'єктів ресторанних послуг, використання інноваційних інструментів та організація тренінгів і семінарів сприятимуть підвищенню професійного рівня персоналу та якості обслуговування. Розвиток бренду регіону та впровадження нових форматів послуг допоможуть залучити незайняте населення до індустрії гостинності та створити нові робочі місця.

Ресторанний бізнес у Волинській області також стикається з певними загрозами. Агресія росії та сусідство з Білоруссю створюють додаткові ризики для безпеки та стабільності регіону. Складна економіко-політична ситуація може негативно вплинути на фінансовий стан підприємств. Низький рівень рекламного забезпечення та незнання персоналом іноземних мов обмежують можливості для залучення міжнародних гостей. Швидкий розвиток конкуруючих регіонів та відсутність регіональних стандартів у сфері гостинності також є серйозними викликами для Волинської області. Банкрутство суб'єктів гостинності та наявність тіньового бізнесу можуть ще

більше ускладнити ситуацію, створюючи додаткові перешкоди для розвитку галузі [13].

Таким чином, унікальні місцеві продукти, наявність кваліфікованих кадрів та міжнародні зв'язки створюють міцну основу для подальшого зростання ресторанного бізнесу. Залучення міжнародних грантів та підвищений інтерес до регіону також сприяють розвитку галузі. Однак, недосконалість законодавства, відсутність фінансування та складні дозвільні процедури створюють значні перешкоди для підприємців. Зубожіння населення та недостатній рівень якості обслуговування знижують конкурентоспроможність регіону. Важливо розробити стратегії, які допоможуть подолати ці виклики та сприятимуть стійкому розвитку галузі. Загрози, такі як агресія росії, економіко-політична нестабільність та низький рівень рекламного забезпечення, потребують ретельного моніторингу та управління ризиками. Важливо зосередитися на підвищенні рівня безпеки, поліпшенні інфраструктури та підтримці бізнесу для запобігання банкрутствам. Вирішення цих питань сприятиме стабільному розвитку ресторанного бізнесу у Волинській області, забезпечуючи його стійкість та конкурентоспроможність у майбутньому.

Діагностика якості ресторанних послуг суб'єктів господарювання є ключовим елементом для забезпечення високого рівня обслуговування та задоволення к споживачів споживачів, що сприяє конкурентоспроможності та стійкому розвитку галузі. Регулярний аналіз якості послуг дозволяє ідентифікувати сильні та слабкі сторони роботи закладів, вчасно реагувати на потреби споживачів і впроваджувати необхідні покращення. Використання методів внутрішніх і зовнішніх аудитів, опитувань споживачів і аналізу онлайн-відгуків створює комплексне уявлення про поточний стан ресторанного бізнесу, що дозволяє суб'єктам господарювання ефективно планувати свою діяльність і підвищувати якість обслуговування, зміцнюючи свої позиції на ринку.

РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ В УКРАЇНІ

3.1. Зменшення ризиків в розвитку ресторанних послуг в Україні

Перспективні напрями розвитку ресторанних послуг в Україні відіграють ключову роль у забезпеченні стійкого зростання та адаптації галузі до сучасних викликів. В умовах постійних змін економічного та соціального середовища, а також впливу глобальних тенденцій, ресторанний бізнес потребує нових підходів та інновацій для задоволення зростаючих вимог споживачів. Розвиток технологій, зміни в споживчих вподобаннях та необхідність забезпечення високих стандартів обслуговування спонукають підприємців шукати нові можливості для розвитку, що включають впровадження сучасних технологій, розвиток нових форматів обслуговування та орієнтацію на екологічні практики.

Важливість визначення перспективних напрямів розвитку ресторанних послуг в Україні також полягає у створенні конкурентних переваг на міжнародному рівні. Інтеграція нових трендів, таких як здорове харчування, використання місцевих продуктів, інноваційні підходи до приготування та подачі страв, сприяє залученню нових споживачів та зміцненню репутації українських ресторанів. Крім того, розвиток гастрономічного туризму може стати важливим фактором економічного зростання регіонів, підвищуючи їхню привабливість для гостей та інвесторів. Визначення та реалізація перспективних напрямів розвитку допоможуть ресторанному бізнесу в Україні не лише виживати в умовах сучасних викликів, але й активно розвиватися, забезпечуючи високу якість послуг та задоволення потреб споживачів [22].

Зменшення ризиків в розвитку ресторанних послуг в Україні є критично важливим аспектом, що сприяє стабільності та стійкому зростанню галузі. В умовах нестабільної економіки, політичних викликів та постійних змін у споживчих вподобаннях, ресторани стикаються з численними ризиками, які можуть негативно впливати на їхню діяльність. Ефективне управління цими

ризиками дозволяє мінімізувати можливі втрати, забезпечити безперебійне функціонування бізнесу та підвищити його конкурентоспроможність. Зокрема, аналіз ризиків і розробка стратегій їх зниження допомагають підприємцям швидко адаптуватися до нових умов і уникнути серйозних фінансових та операційних проблем [43].

Важливість зменшення ризиків також полягає у створенні довгострокових перспектив для розвитку ресторанного бізнесу. Завдяки впровадженню системи управління ризиками, заклади можуть забезпечити високу якість послуг, підвищити рівень задоволеності споживачів та зміцнити свою репутацію, що сприяє залученню інвестицій та розширенню ринку. Особливо актуальним є зниження ризиків в умовах глобальних криз, таких як пандемії чи економічні рецесії, коли здатність до швидкої та ефективної адаптації стає ключовим фактором виживання. Тому, розробка та реалізація стратегій зменшення ризиків є невід'ємною частиною успішного управління ресторанним бізнесом в Україні.

Таблиця 3.1

Шляхи зменшення ризиків в розвитку ресторанних послуг
в Україні в умовах війни

Шляхи зменшення ризиків	Зміст заходів
1	2
Диверсифікація постачальників та запасів	Встановлення співпраці з кількома постачальниками, створення резервних запасів продуктів та матеріалів.
Впровадження інноваційних технологій	Використання сучасних систем управління запасами, замовленнями та обліку, впровадження безконтактних платежів та онлайн-замовлень.
Розробка антикризових планів	Створення чітких стратегій реагування на надзвичайні ситуації, проведення навчань для персоналу.
Оптимізація витрат	Аналіз витрат та виявлення можливостей для їх зменшення, впровадження енергоефективних технологій.
Розвиток програм лояльності та маркетингових стратегій	Створення програм лояльності, використання соціальних мереж та онлайн-маркетингу.
Підвищення кваліфікації персоналу	Регулярне навчання та тренінги для працівників, мотиваційні програми.
Забезпечення високих стандартів гігієни та безпеки	Впровадження суворих стандартів гігієни та безпеки, регулярний моніторинг.
Пошук і залучення інвестицій	Розробка бізнес-планів для залучення інвесторів, використання грантів та інших фінансових інструментів.

На нашу думку, основними шляхами зменшення ризиків в розвитку ресторанних послуг в Україні є:

- *диверсифікація постачальників та запасів.* Встановлення співпраці з кількома постачальниками є важливим кроком для зменшення залежності від одного джерела. Зазначене дозволяє ресторанам уникнути перебоїв у постачанні продуктів у випадку виникнення проблем з основним постачальником. Крім того, створення резервних запасів продуктів та матеріалів допомагає забезпечити безперебійне функціонування закладу навіть у кризових ситуаціях;

- *впровадження інноваційних технологій.* Використання сучасних систем управління запасами, замовленнями та обліку сприяє оптимізації операційних процесів. Впровадження безконтактних платежів та онлайн-замовлень підвищує зручність для споживачів, зменшуючи контакт між людьми та підвищуючи рівень безпеки. Зазначене особливо важливо в умовах пандемії та інших надзвичайних ситуацій;

- *розробка антикризових планів.* Створення чітких стратегій реагування на надзвичайні ситуації, такі як природні катастрофи, економічні кризи та пандемії, є необхідним для виживання бізнесу. Регулярне проведення навчань для персоналу щодо дій у надзвичайних ситуаціях підвищує їхню готовність і здатність швидко адаптуватися до змін;

- *оптимізація витрат.* Аналіз витрат та виявлення можливостей для їх зменшення без втрати якості послуг дозволяє ресторанам зберегти фінансову стійкість. Впровадження енергоефективних технологій та практик допомагає знизити операційні витрати, що є важливим фактором для підвищення рентабельності закладу;

- *розвиток програм лояльності та маркетингових стратегій.* Створення програм лояльності для залучення та утримання постійних споживачів є ефективним засобом підвищення доходів. Використання соціальних мереж та онлайн-маркетингу дозволяє залучити нових споживачів та підвищити

впізнаваність бренду. Зазначене сприяє зміцненню позицій ресторану на ринку та збільшенню його споживчої бази;

- *підвищення кваліфікації персоналу.* Регулярне навчання та тренінги для працівників допомагають підвищити їхню кваліфікацію та обізнаність про сучасні тенденції в індустрії. Мотиваційні програми сприяють утриманню та залученню висококваліфікованих працівників, що підвищує якість обслуговування та задоволеність споживачів;

- *забезпечення високих стандартів гігієни та безпеки.* Впровадження суворих стандартів гігієни та безпеки у закладах харчування є критично важливим для захисту здоров'я споживачів і працівників. Регулярний моніторинг та аудит дотримання гігієнічних норм і правил дозволяють підтримувати високий рівень безпеки та запобігати поширенню інфекцій;

- *пошук і залучення інвестицій.* Розробка бізнес-планів для залучення інвесторів та участь у державних і міжнародних програмах підтримки бізнесу допомагають забезпечити фінансову стабільність та розвиток закладу. Використання грантів та інших фінансових інструментів дозволяє інвестувати в інновації та розширення бізнесу, підвищуючи його конкурентоспроможність.

Для зменшення ризиків у розвитку ресторанних послуг в Україні пропонується впровадження низки заходів. Серед них ключовими є вдосконалення стандартів, посилення контролю за якістю продуктів, розвиток системи професійної підготовки персоналу, а також активне впровадження цифрових технологій для оптимізації бізнес-процесів. Важливим аспектом є також диверсифікація пропозицій, включаючи здорове харчування та екологічно чисті продукти, що сприятиме залученню ширшої аудиторії та підвищенню рівня довіри споживачів.

3.2. Нові формати ресторанних послуг в Україні.

В умовах війни, яка триває в Україні, ресторанна індустрія зіткнулася з безпрецедентними викликами. Безпека населення, нестабільність економіки та руйнування інфраструктури змусили заклади харчування адаптуватися та шукати нові формати надання послуг. Такі зміни є критично важливими для підтримки життєздатності галузі та забезпечення населення необхідним харчуванням. Відкриття нових форматів ресторанних послуг дозволяє не лише продовжувати обслуговування гостей, але й сприяє загальному відновленню та зміцненню суспільства.

Війна поставила перед ресторанним бізнесом завдання не лише виживання, але й активної участі у підтримці морального духу та благополуччя населення. Військові кафе та ресторани, мобільні кухні, заклади з патріотичною тематикою, укриття, онлайн-ресторани та соціальні кафе стали відповіддю на ці виклики. Вони не тільки надають необхідні послуги, але й підтримують національну ідентичність, забезпечують безпеку відвідувачів та допомагають найбільш уразливим верствам населення. Такі нововведення демонструють здатність ресторанного бізнесу адаптуватися до складних обставин та залишатися опорою для суспільства [33].

Актуальність нових форматів ресторанних послуг також полягає у їхньому внеску в економічну стабільність та самозабезпечення країни. Заклади з власними садами чи фермами, комунальні кухні та інші інноваційні підходи дозволяють оптимізувати ресурси та зменшити залежність від зовнішніх поставачань, що важливо в умовах порушення логістичних ланцюгів та дефіциту продуктів харчування. Таким чином, нові формати не лише відповідають на поточні потреби, але й створюють основу для стійкого розвитку галузі в майбутньому.

Визначення нових форматів ресторанних послуг в умовах війни є надзвичайно важливим, оскільки це дозволяє адаптуватися до зміненої реальності та забезпечити безперервність обслуговування населення. Такі

інноваційні підходи сприяють підтримці соціальної стабільності, забезпечують харчуванням військовослужбовців, волонтерів та вразливі верстви населення, а також зберігають національну ідентичність через патріотичну тематику закладів. Крім того, мобільність і гнучкість, які надають нові формати, дозволяють швидко реагувати на зміни ситуації та забезпечують безпеку відвідувачів під час кризових моментів.

Таблиця 3.2

Нові формати ресторанних послуг в Україні

Формати ресторанних послуг 1	Зміст форматів ресторанних послуг 2
Військові кафе та ресторани	Заклади, що обслуговують військовослужбовців та волонтерів, пропонуючи знижки або безкоштовні обіди для захисників.
Мобільні кухні та фудтраки	Заклади, що можуть швидко переміщуватись та обслуговувати гостей у різних локаціях.
Заклади з акцентом на патріотичну тематику	Ресторани та кафе, декоровані у національному стилі та пропонують страви української кухні.
Заклади-укриття	Ресторани з облаштованими укриттями або бомбосховищами для безпеки відвідувачів під час повітряних тривог.
Онлайн-ресторани та доставка їжі	Послуги доставки їжі з акцентом на безконтактну доставку та дотримання заходів безпеки.
Соціальні кафе	Заклади, що працюють на благодійній основі, надаючи їжу безкоштовно або за символічну плату для вразливих верств населення.
Ресторани з власним садом чи фермою	Ресторани, що забезпечують себе продуктами з власних садів чи ферм.
Комунальні кухні	Співпраця декількох закладів для створення спільних кухонь з метою оптимізації витрат та безперебійного харчування.

Військові кафе та ресторани – це заклади, які спеціалізуються на обслуговуванні військовослужбовців та волонтерів. Вони часто пропонують знижки або безкоштовні обіди для захисників України, що підкреслює їхню вдячність і підтримку. Такі заклади стають місцями відпочинку та соціалізації для тих, хто захищає країну, створюючи атмосферу солідарності та підтримки.

Мобільні кухні та фудтраки є важливим елементом у нових умовах, оскільки вони можуть швидко переміщуватись та обслуговувати гостей у різних локаціях, що особливо актуально в зонах конфлікту або під час

евакуації. Мобільні заклади забезпечують гнучкість і мобільність, що є критично важливим в умовах війни.

Заклади з акцентом на патріотичну тематику створюють атмосферу національної гордості та єдності. Ресторани та кафе, декоровані у національному стилі та пропонують страви української кухні, сприяють збереженню та популяризації українських традицій [1]. Такі заклади допомагають підтримувати моральний дух та національну ідентичність у складні часи.

Заклади-укриття – це ресторани, які мають облаштовані укриття або бомбосховища для безпеки відвідувачів під час повітряних тривог. Вони забезпечують можливість продовжувати обідати в безпечних умовах, що додає впевненості та спокою гостям. Такий формат стає все більш важливим у умовах постійної загрози обстрілів.

Онлайн-ресторани та послуги доставки їжі набули значної популярності під час війни. Акцент робиться на безконтактну доставку та дотримання усіх заходів безпеки, що дозволяє людям отримувати якісну їжу, не виходячи з дому, що є особливо важливим в умовах обмеженої мобільності та небезпеки на вулицях.

Соціальні кафе працюють на благодійній основі, часто з волонтерськими командами. Вони надають їжу безкоштовно або за символічну плату для найбільш вразливих верств населення. Такі заклади відіграють важливу роль у підтримці громади, забезпечуючи базові потреби тих, хто найбільше постраждав від війни.

Ресторани з власним садом чи фермою прагнуть до самозабезпечення продуктами харчування, що особливо актуально в умовах логістичних складнощів під час війни. Вирощування власних продуктів дозволяє закладам бути більш незалежними від зовнішніх постачань та забезпечувати якість і свіжість їжі [30].

Комунальні кухні – це співпраця декількох закладів для створення спільних кухонь, що дозволяє оптимізувати витрати та забезпечити

безперебійне харчування. Такий підхід дозволяє знижувати витрати на оренду та обладнання, забезпечуючи стабільність у постачанні їжі. Спільні кухні можуть ефективніше використовувати ресурси та підтримувати один одного в умовах обмежень та труднощів, спричинених війною.

Окрім деструктивних факторів впливу військової агресії росії проти України, доцільно враховувати й зовнішні фактори, що впливають на досліджувані процеси у ресторанній індустрії. На світовій арені спостерігається значний розвиток інноваційних технологій, що впроваджуються в ресторанний бізнес. Такі технології включають автоматизацію процесів, використання штучного інтелекту для персоналізації обслуговування, онлайн-платформи для замовлень та доставки, а також розвиток концепцій сталого харчування. Впровадження таких нововведень може стати важливим фактором для підвищення конкурентоспроможності українських закладів харчування та їх адаптації до нових умов [41].

Світові тренди, такі як екологічна свідомість і сталий розвиток, також впливають на ресторанну індустрію в Україні. Заклади харчування все частіше звертають увагу на використання екологічно чистих продуктів, мінімізацію харчових відходів та зменшення вуглецевого сліду. У зв'язку з цим, ресторани з власними садами та фермами, що забезпечують самозабезпечення продуктами, стають не лише необхідністю в умовах війни, але й відповідають глобальним екологічним трендам, що дозволяє українським ресторанам не відставати від світових тенденцій і створювати конкурентоспроможні моделі бізнесу.

Крім того, зростаючий попит на онлайн-послуги та доставка їжі є ще одним важливим зовнішнім фактором. З розвитком цифрових технологій, такі сервіси стали більш доступними і зручними для споживачів. Українські ресторани, адаптуючись до цих змін, можуть використовувати онлайн-платформи для розширення свого ринку, підвищення рівня обслуговування та залучення нових гостей. Інноваційні підходи, такі як використання мобільних додатків для замовлень, створення віртуальних кухонь та співпраця з

популярними сервісами доставки, допомагають бізнесу залишатися на плаву навіть у найскладніші часи.

Визначення основних факторів підвищення конкурентоспроможності ресторанних послуг є критично важливим для забезпечення успіху та стабільного розвитку галузі в сучасних умовах. Розуміння ролі якості, безпеки та унікальності послуг дозволяє ресторанам адаптуватися до мінливих ринкових умов, задовольняти потреби споживачів та створювати конкурентні переваги. Такі фактори є ключовими для формування позитивного іміджу, підвищення довіри гостей та забезпечення їхньої лояльності [21]. Інноваційний підхід до покращення якості, забезпечення безпеки та створення унікальних пропозицій допомагає ресторанам виділятися на ринку, залучати нових гостей та зберігати провідні позиції у конкурентному середовищі. Зважаючи на зазначене, визначимо основні фактори підвищення конкурентоспроможності ресторанних послуг України в сучасних умовах, що представлено на рис 3.1.



Рис. 3.1. Основні фактори підвищення конкурентоспроможності ресторанних послуг України в сучасних умовах.

Якість ресторанних послуг є одним із найважливіших факторів, що визначає конкурентоспроможність закладу. У сучасних умовах це включає не лише якість страв та обслуговування, але й загальний досвід відвідувачів, починаючи від атмосфери закладу до дотримання гігієнічних стандартів. Високі стандарти якості допомагають створювати позитивний імідж та залучати постійних гостей, що є ключовим для виживання і розвитку бізнесу в умовах жорсткої конкуренції [27].

Безпека ресторанних послуг набула особливого значення в умовах війни та пандемії, що стосується як фізичної безпеки відвідувачів, включаючи облаштування укриттів та дотримання заходів безпеки під час повітряних тривог, так і санітарних норм, що запобігають поширенню захворювань. Забезпечення безпеки гостей є важливим аспектом, що впливає на довіру до закладу та його конкурентоспроможність на ринку.

Унікальність ресторанних послуг стає вирішальним фактором у боротьбі за гостей, що може включати унікальне меню, ексклюзивні рецепти, патріотичну тематику закладу, використання локальних продуктів або впровадження нових технологій. Унікальні пропозиції допомагають виділитися серед конкурентів і залучити гостей, які шукають нових вражень та особливого досвіду. Інноваційний підхід до створення унікальних послуг сприяє підвищенню лояльності гостей та зміцненню позицій закладу на ринку [48].

Нові формати ресторанних послуг в Україні стали необхідною відповіддю на виклики, спричинені військовою агресією та іншими зовнішніми факторами. Військові кафе, мобільні кухні, патріотичні заклади та ресторани-укриття не лише забезпечують безпеку та задовольняють потреби військовослужбовців і цивільного населення, але й сприяють збереженню національної ідентичності та підтримці морального духу. Такі нововведення демонструють здатність галузі швидко адаптуватися до нових умов, залишаючись при цьому важливим елементом соціальної підтримки та стабільності.

Розвиток онлайн-ресторанів та послуг доставки їжі також став невід'ємною частиною нової реальності. В умовах обмеженої мобільності та безпеки ці сервіси забезпечують безперервне постачання якісної їжі населенню, дозволяючи ресторанам продовжувати функціонувати та обслуговувати своїх гостей. Інноваційні технології, які використовуються для замовлення та доставки їжі, підвищують ефективність бізнесу та розширюють можливості для залучення нових гостей [2].

Соціальні кафе та ресторани з власними садами чи фермами стають прикладами стійких та відповідальних бізнес-моделей, що відповідають

глобальним трендам сталого розвитку. Вони не лише підтримують найбільш вразливі верстви населення, але й сприяють екологічній свідомості та самозабезпеченню. Комунальні кухні, що працюють на принципах співпраці та оптимізації ресурсів, допомагають ресторанному бізнесу залишатися життєздатним навіть у найскладніших умовах.

Таким чином, нові формати ресторанних послуг в Україні демонструють високий рівень адаптивності та інноваційності галузі, здатної відповідати на сучасні виклики та підтримувати своїх гостей у будь-яких умовах. Вони сприяють розвитку місцевої економіки, підтримці національної культури та забезпеченню соціальної стабільності, що є критично важливим для країни в часи випробувань.

З метою зменшення ризиків у розвитку ресторанних послуг в Україні пропонується впровадження низки заходів, серед яких основними є вдосконалення стандартів, посилення контролю за якістю продуктів, розвиток системи професійної підготовки персоналу, а також активне впровадження цифрових технологій для оптимізації бізнес-процесів. Важливим аспектом є також диверсифікація пропозицій, включаючи здорове харчування та екологічно чисті продукти, що сприятиме залученню ширшої аудиторії та підвищенню рівня довіри споживачів.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Проаналізовано зміст та значення ресторанних послуг в розвитку індустрії гостинності. Ресторанні послуги є ключовими точками притягання гостей регіону і місцевих жителів, що сприяє економічному розвитку регіонів через створення робочих місць та збільшення податкових надходжень. Вони також сприяють збереженню культурної спадщини, представляючи національну та регіональну кухню, що важливо для збереження унікальності кожної культури. Узагальнений підхід до класифікації закладів ресторанного господарства допомагає краще зрозуміти різноманітність та специфіку ресторанного бізнесу.

Досліджено світовий досвід розвитку ресторанних послуг. Досвід різних країн у розвитку ресторанних послуг має велике значення, оскільки він демонструє глобальні тренди та інноваційні підходи, які можуть бути адаптовані та застосовані у різних регіонах України. В Україні доцільно застосувати концепцію «ферма до столу», яка має великий потенціал завдяки багатим аграрним традиціям та різноманіттю локально вироблених продуктів. Застосування моделі «ферма до столу» може бути особливо ефективним у розвитку гастрономічного туризму, привертаючи увагу до унікальних регіональних страв та продуктів. Ресторани можуть створити меню, засноване на сезонних продуктах, підтримуючи місцевих виробників і пропонуючи гостям виняткові кулінарні враження.

Визначено фактори впливу на розвиток ресторанних послуг в умовах війни. Один із основних факторів – це зміни в поведінці споживачів. Війна змінює пріоритети та потреби споживачів, що вимагає від ресторанів адаптації меню, форматів обслуговування та маркетингових стратегій. Крім того, економічна нестабільність, викликана війною, призводить до зниження доходів населення та збільшення витрат на ведення бізнесу, що створює додаткові виклики для ресторанної індустрії.

Здійснено діагностику розвитку ресторанних послуг України. Аналіз кількості ресторанних закладів в Україні після вторгнення росії за період 2022-2023 років показує суттєві зміни в індустрії, а саме, у 2022 році кількість ресторанів зменшилася на 40% у прифронтових регіонах, таких як Донецька і Луганська області та на 25% у Київській області. Водночас у 2023 році спостерігається відновлення бізнесу в більш стабільних регіонах, де кількість закладів зростає на 15% порівняно з попереднім роком. Діагностика якості ресторанних послуг суб'єктів господарювання є ключовим елементом для забезпечення високого рівня обслуговування та задоволення споживачів, що сприяє конкурентоспроможності та стійкому розвитку галузі.

Доведено, що розвиток ресторанних послуг у Волинській області має великі перспективи завдяки наявним можливостям. Формування унікальних локальних послуг та підвищення рівня впізнаваності регіональних гастрономічних брендів можуть значно підвищити привабливість області для гостей. Об'єднання суб'єктів ресторанних послуг, використання інноваційних інструментів та організація тренінгів і семінарів сприятимуть підвищенню професійного рівня персоналу та якості обслуговування. Розвиток бренду регіону та впровадження нових форматів послуг допоможуть залучити незайняте населення до індустрії гостинності та створити нові робочі місця.

Запропоновано перспективні напрями розвитку ресторанних послуг України в умовах війни. З метою зменшення ризиків у розвитку ресторанних послуг в Україні пропонується впровадження низки заходів, серед яких основними є вдосконалення стандартів, посилення контролю за якістю продуктів, розвиток системи професійної підготовки персоналу, а також активне впровадження цифрових технологій для оптимізації бізнес-процесів. Важливим аспектом є також диверсифікація пропозицій, включаючи здорове харчування та екологічно чисті продукти, що сприятиме залученню ширшої аудиторії та підвищенню рівня довіри споживачів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Алексєєва Т. А. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Вісник Харківського політехнічного інституту*. 2017. № 2. С. 89-92.
2. Білас М. Ринок HoReCa під час війни: поточний стан та ключові тенденції. URL: <https://voxukraine.org/rynok-horeca-pid-chas-vijny-potochnyj-standa-klyuchovi-tendentsiyi/>.
3. Букреєва О. С., Рибалко І. В. Основи стандартизації та оцінки відповідності: електронний навчальний посібник у схемах і таблицях. Харків: ХНАДУ, 2019. 76 с.
4. Василюшин М.В. Стандартизація в готелях. Конспект лекцій для студентів кооперативних коледжів. Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа К.: Укоопосвіта, 2019. 102 с.
5. Величко А.А. Розвиток ресторанних послуг України в умовах війни. І Всеукраїнська інтернет-конференція молодих учених та студентів «Перспективи розвитку туризму та сфери гостинності в Україні і світі» (травень, 2024 року).
6. Вдовічен А. Регіональні особливості управління підприємствами сфери гостинності в довоєнний, воєнний та пост воєнний періоди / Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект : матеріали Міжнародної науково-практичної онлайн-конференції, м. Чернівці, 5 травня 2022 р. Чернівці: Технодрук, 2022. С. 10-21.
7. Вієр Х. Воєнний стан в Україні: як реагує бізнес. URL: <https://ribashotelsgroup.ua/blog/voennoe-polozhenie-v-ukraine-kak-reagiruet-biznes/>.
8. Власенко І.В., Рябенюк М.О., Лук'янець А.В. Динаміка розвитку закладів готельного 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.

9. Встояти під час війни: як працюють готелі України. URL: <https://commercialproperty.ua/analitics/vstoyati-pid-chas-viyni-yak-pratsyuyut-goteli-ukraini/>

10. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. / О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горайнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг: Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с.

11. Давидова О. Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика: монографія. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 448 с.

12. Домінська О.Я., Батьковець Н.О. Сучасний стан та інноваційні процеси розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. 2017. Вип. 52. С. 39-41. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_ekon_2017_52_8

13. ДСТУ-Н 1.3:2015 Національна стандартизація. Настанова. Технічні умови України. Настанови щодо розроблення.

14. ДСТУ 3278-95 Система розроблення та поставлення продукції на виробництво. Основні терміни та визначення.

15. ДСТУ 1.6:2004 Національна стандартизація. Правила реєстрації нормативних документів.

16. Закон України Про технічні регламенти та оцінку відповідності. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19#Text>

17. Закон України Про стандартизацію. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text>

18. Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/877>

19. Коваль С. П., Козій Т. В. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: навч.-метод. посібн. Переяслав-Хмельницький: ДВНЗ

«ПереяславХмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди», 2019. 350 с.

20.Коренець, Ю.М. Стандартизація, сертифікація і метрологія: навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. 90 с.

21.Кукліна Т. С., Гурова Д. Д., Цвілий С. М., Журавльова С. М., Михайлик Д. П. Організація громадського харчування в сучасних умовах // Science and innovation of modern world. Proceedings of the 1st International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2022. Pp. 447-453. URL: <https://sciconf.com.ua/i-mizhнародna-naukovo-praktichna-konferentsiya-science-and-innovationof-modern-world-28-30-09-2022-london-velikobritaniya-arhiv/>.

22.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.

23.Муха Р. А. Вплив війни на заклади готельно-ресторанної сфери та їх конкурентоспроможність. Науково-практичний журнал. Економіка та держава № 8 / 2022. С. 72-77.

24.Ресторанний бізнес під час війни. URL: https://24tv.ua/business/restoranniy-biznes-pid-chas-viyni-vidkrittyarestoraniv-ukrayini_n2151721

25.Роз'яснення щодо дії міждержавних стандартів (ГОСТ) в Україні. URL: <http://quality.ua/roz-yasnennya-shhodo-diyi-mizhderzhavnih-standartiv-gost-vukrayini/>

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 ГО «Асоціація індустрії гостинності. URL: <https://aigu.org.ua/>. (дата звернення: 05.03.2024).

29.Офіційний сайт ГО «Асоціація готелів та курортів України» (UHRA). URL: <https://ring.org.ua/edr/uk/company/43851744> (дата звернення: 05.03.2024).

30.Офіційний сайт Головного управління статистики у Волинській області URL: <http://www.lutsk.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 01.05.2024).

31.Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.lutsk.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 01.05.2024).

32.Офіційний вебсайт Національного органу стандартизації ДП «УкрНДНЦ». URL: <http://uas.gov.ua/>

33.Офіційний сайт Національного органу стандартизації ДП «УкрНДНЦ». URL: <http://uas.gov.ua/>

34.Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): Постанова КМУ від 15 березня 2006 р. № 297.

35.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.

36.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.

37.Салухіна Н. Г., Язвінська О. М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: підручник. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 426 с.

38.Стан та потреби бізнесу в Україні: секторальний розріз, вересень 2022. URL: <https://cid.center/state-and-needs-of-business-in-ukraine-sectoral-analysis-september-2022/>.

39.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>.

40.Сторінка у соціальних мережах ГО «Асоціація готельних об'єднань та готельних міст України. URL: <https://www.facebook.com/hotelua/> (дата звернення: 05.03.2024).

41.Столярчук П. Моделювання системи обслуговування у повносервісних закладах готельно-ресторанного господарства. Вимірювальна техніка та метрологія. 2008. № 69. С. 143-151.

42.Сидорук С. Експертиза якості обслуговування людей з обмеженими можливостями у сучасному готельно-туристичному просторі. Товарознавчий вісник, 2(15), 2022. 114-123. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-16-10>.

43.Таранова Є. Ресторанний бізнес у воєнний час. URL: <https://delo.ua/uk/business/restorannii-biznes-u-vojennii-cas-yaka-yiza-primishhenya-ta-v-yakix-mistax-koristuyutsya-popitom-398364/>.

44.Угода про проведення узгодженої політики в галузі стандартизації, метрології і сертифікації. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/997_102#Text

45.Чередниченко А.О. Якість надання послуг як ключовий фактор привабливості підприємств готельного господарства. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2016. №56. С.68-73.

46.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: 09.04.2024).

47.Олійник О.В., Мостенська Т.Л., Тарасюк Г.М., Чагайда А.О. Перспективи розвитку готелів у стилі глемпінг в Україні. Економіка, управління та адміністрування. 2019. № 4 (90). С. 38-46.

48.Бєбко-Мінаєва А. Як відновити ресторанний бізнес під час війни: досвід співвласниці ресторанної мережі Rose Family. URL: <https://womo.ua/yak-vidnoviti-restoranniy-biznes-pid-chas-viyni-dosvid-spivvlasnitsi-restorannoyi-merezhi-rose-family/>.

49.Як український ресторанний бізнес адаптується до викликів війни: дослідження. URL: <https://usionline.com/iak-ukrainskyj-restorannyj-biznes-adaptuietsia-do-vyklykiv-viyny-doslidzhennia/>.