

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»

ОЦІНКА ТЕНДЕНЦІЙ РОЗВИТКУ ТА ІННОВАЦІЙ РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ ВОЛИНСЬКОЇ ОБЛАСТІ

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Виконав: здобувач вищої освіти
групи ГРС-41
ВОЙТЮК Вікторія Ігорівна

Керівник:
к.г.н., доцент
ЛЕПКИЙ Михайло Іванович

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

Луцьк – 2024 року

ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
_____ Л.Ю. Матвійчук
(підпис)
«___» _____ 2024 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Войтюк Вікторії Ігорівні

1. Тема кваліфікаційної роботи «Оцінка тенденцій розвитку та інновацій ресторанного бізнесу Волинської області»

Керівник роботи *Лепкий Михайло Іванович, к.г.н., доцент*

затверджені наказом вищого навчального закладу від «30» грудня 2023 р. № 439/01-02

2. Строк подання здобувачем вищої освіти кваліфікаційної роботи 01.06.2024 р.

3. Вихідні дані до роботи *нормативно-правові документи України, науково-практична література з основної проблематики роботи, спеціалізовані періодичні видання, окремі Інтернет-ресурси.*

4. Зміст розрахунково – пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)

Вступ

Розділ 1. Теоретичні аспекти вивчення розвитку та інновацій ресторанного бізнесу

Розділ 2. Дослідження розвитку та інновацій закладів ресторанного бізнесу Волинської області

Розділ 3. Проблеми та перспективи розвитку та інновацій закладів ресторанного бізнесу Волинської області

Висновки та рекомендації

1. *Графічне відображення* розміщення закладів ресторанного господарства Волинської області за районами

2. *Графічне відображення* діяльності закладів ресторанного бізнесу в умовах війни

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1. Теоретичні аспекти вивчення розвитку та інновацій ресторанного бізнесу	к.г.н., доц. Лепкий М.І.		
Розділ 2. Дослідження розвитку та інновацій закладів ресторанного бізнесу Волинської області	к.г.н., доц. Лепкий М.І.		
Розділ 3. Проблеми та перспективи розвитку та інновацій закладів ресторанного бізнесу Волинської області	к.г.н., доц. Лепкий М.І.		
Висновки та рекомендації	к.г.н., доц. Лепкий М.І.		

7. Дата видачі завдання 15.12. 2023 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломної роботи бакалавра	Термін виконання етапів дипломної роботи бакалавра	Примітка
1	Обґрунтування теми	до 15.12.2023 р.	
2	Огляд літератури із досліджуваної проблеми	до 10.01.2024 р.	
3	Розділ 1. Теоретичні аспекти вивчення розвитку та інновацій ресторанного бізнесу	до 10.02.2024 р.	
4	Розділ 2. Дослідження розвитку та інновацій закладів ресторанного бізнесу Волинської області	до 10.03.2024 р.	
5	Розділ 3. Проблеми та перспективи розвитку та інновацій закладів ресторанного бізнесу Волинської області	до 10.04.2024 р.	
6	Висновки та рекомендації	до 01.05.2024 р.	
7	Формування списку використаних джерел	до 10.05.2024 р.	
8	Формування додатків	до 15.05.2024 р.	
9	Оформлення ілюстративного матеріалу	до 20.05.2024 р.	
10	Нормоконтроль	до 24.05.2024 р.	
11	Інструментальна перевірка на академічний плагіат	до 26.05.2024 р.	
12	Представлення кваліфікаційної роботи бакалавра до захисту	до 01.06.2024 р.	

Здобувач вищої освіти _____ (Войтюк В.І.)

Керівник кваліфікаційної роботи _____ (доц. Лепкий М.І.)

АНОТАЦІЯ

Войтюк В.І. «Оцінка тенденцій розвитку та інновацій ресторанного бізнесу Волинської області». Рукопис.

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

У роботі досліджено теоретичні аспекти вивчення розвитку та інновацій ресторанного бізнесу, проведено дослідження розвитку та інновацій закладів ресторанного бізнесу Волинської області та визначено проблеми та перспективи розвитку та інновацій закладів ресторанного бізнесу Волинської області.

Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи бакалавра є діяльність закладів ресторанного господарства Волинської області. Предмет дослідження – тенденції розвитку та інновацій ресторанного бізнесу Волинської області

Дослідження полягає у розвитку методичного інструментарію пошуку інноваційних трендів в ресторанному господарстві Волинської області для визначення пріоритетів інноваційної діяльності з метою формування конкурентних переваг.

Розроблено рекомендації щодо перспектив розвитку та інновацій ресторанного бізнесу Волинської області.

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

Ключові слова: інновація, інноваційна діяльність, заклади ресторанного господарства, тенденції, ресторанный послуги, ресторанный сервіс, маркетингові інновації.

ANNOTATION

Voytiuk V.I. "Evaluation of development trends and innovations of the restaurant business of the Volyn region". Manuscript.

Bachelor's qualification work of OP "Hotel and restaurant business" specialty 241 "Hotel and restaurant business". Lutsk National Technical University. Lutsk, 2024.

The paper examines the theoretical aspects of studying the development and innovations of the restaurant business, conducts a study of the development and innovations of the restaurant business establishments of the Volyn region, and identifies the problems and prospects of the development and innovations of the restaurant business establishments of the Volyn region.

The object of research of the bachelor's qualification work is the activity of restaurants in the Volyn region. The subject of the research is trends in the development and innovation of the restaurant business in the Volyn region

The research consists in the development of a methodical toolkit for finding innovative trends in the restaurant business of the Volyn region in order to determine the priorities of innovative activities in order to create competitive advantages.

Recommendations have been developed regarding the development prospects and innovations of the restaurant business of the Volyn region.

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

Keywords: innovation, innovative activity, trends of the restaurant industry, trends, restaurant services, restaurant service, marketing innovations.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВИВЧЕННЯ РОЗВИТКУ ТА ІННОВАЦІЙ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	10
1.1. Теоретичні засади розвитку ресторанного бізнесу	10
1.2. Теоретичні аспекти інновацій ресторанного господарства	17
1.3. Розвиток закладів ресторанного господарства в сучасних умовах	20
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ РОЗВИТКУ ТА ІННОВАЦІЙ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ВОЛИНСЬКОЇ ОБЛАСТІ	25
2.1. Оцінка закладів ресторанного господарства Волинської області	25
2.2. Інноваційні тренди закладів ресторанного господарства Волинської області	31
РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТА ІННОВАЦІЙ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ВОЛИНСЬКОЇ ОБЛАСТІ	38
3.1. Проблеми розвитку та впровадження інновацій в діяльність закладів ресторанного господарства	38
3.2. Перспективи розвитку та інновацій ресторанного бізнесу Волинської області	40
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ	44
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	47

ВСТУП

Обґрунтування актуальності теми дослідження. Ресторанний бізнес є важливою складовою економіки Волинської області. Він забезпечує робочі місця, сприяє розвитку туризму та обслуговує місцеве населення. В умовах війни економічна стабільність регіону є надзвичайно важливою, і оцінка тенденцій розвитку та впровадження інновацій може допомогти бізнесу пристосуватися до нових умов і підтримати економіку.

Війна створює нові виклики для бізнесу, включаючи порушення логістичних ланцюгів, зниження купівельної спроможності населення та зростання витрат.

Зміни у поведінці споживачів, зокрема підвищення попиту на доставку їжі та використання цифрових каналів, вимагають від ресторанів швидкої адаптації. Оцінка тенденцій розвитку допомагає зрозуміти, які інновації є найбільш актуальними та ефективними в нових умовах.

Вивчення та впровадження інновацій може сприяти розвитку місцевого бізнесу, підтримці місцевих виробників та постачальників, що є важливим для економічної стабільності регіону. Це також сприяє створенню нових робочих місць та розвитку місцевої економіки.

Дослідження діяльності закладів ресторанного господарства охоплює різні аспекти, які є критично важливими для виживання та процвітання бізнесу в умовах війни. Вивчення та впровадження інноваційних підходів дозволяє не лише пристосуватися до нових викликів, але й знайти нові можливості для зростання та розвитку.

Саме ці аспекти обґрунтовують актуальність вибору теми кваліфікаційної бакалаврської роботи.

Стан вивченості проблеми. Описові і методологічні основи поняття інновацій та діяльності нововведень висвітлені у різноманітних доробках, як українських, так і закордонних науковців. В іноземних доробках дана проблематика розглядається в працях Й. Шумпетера, Б. Санто, М. Хучека [20]

та інших. А серед українських дані аспекти можна зустріти в працях Г. Муніна, Л. Черчик та інших. Ресторанне господарство Волинської області досліджували Демчук О.А., Пасічник М.П. [6], І. Єрко, Гринасюк А., Громко Л. [8].

Так, Г. Мунін здійснює оцінку структури закладів ресторанного сервісу в готельних закладах; Л. Черчик досліджує сервіс харчування, як одну із головних чинників галузі мандрівок Волинського регіону; С. Сорока практикує вивчення харчування в комплексі мандрівних і оздоровчо-лікувальних закладах. Однак, в даних доробках незначна увага приділяється розвитку та інноваціям ресторанного сервісу як головної складової інфраструктури регіону.

Об'єктом дослідження є діяльність закладів ресторанного господарства Волинської області.

Предметом дослідження є тенденції розвитку та інновацій ресторанного бізнесу Волинської області.

Метою роботи є виявлення особливостей розвитку та інновацій закладів ресторанного господарства Волинської області і визначення його ролі в індустрії гостинності регіону.

Для досягнення поставленої мети вирішено наступні *завдання*:

- розглянути сутність розвитку та інновацій ресторанного господарства;
- проаналізувати розвиток закладів ресторанного господарства в сучасних умовах;
- охарактеризувати заклади ресторанного господарства Волинської області;
- дати оцінку інноваційних трендів закладів ресторанного господарства Волинської області;
- визначити проблеми розвитку та впровадження інновацій в діяльність закладів ресторанного господарства;
- запропонувати можливі перспективи розвитку та інновацій ресторанного бізнесу Волинської області.

Перелік використаних у ході дослідження методів. Для досягнення заданої цілі і поставлених завдань в кваліфікаційній роботі бакалавра

запроваджено узагальнення різноманітних методів дослідження, серед яких виділяємо: теоретичного підсумку і комплексного критерію – для з'ясування змісту розвитку та інновацій; зіставленого аналізу – для проведення інноваційних нововведень закладів ресторанного господарства Волинської області; формалізації та групування – для оцінки розвитку закладів ресторанного сервісу області; графічний – для подання результатів вивчення у вигляді різноманітних діаграм; табличний – для наочного подання результатів проведеного аналізу.

Джерела інформаційної бази дослідження. Джерельну базу кваліфікаційної роботи становлять теоретико-методологічні доробки, вивчення та публікації вітчизняних і іноземних вчених розвитку діяльності нововведень закладів ресторанного бізнесу. Крім того, при написанні роботи залучали статистичні дані Головного управління статистики у Волинській області, а також матеріали закладів ресторанного господарства, які знаходяться у вільному доступі в мережі Інтернет.

Практична цінність одержаних результатів роботи полягає в тому, що діяльність закладів ресторанного господарства Волинської області не тільки забезпечує задоволення кулінарних потреб мешканців та гостей регіону, але і сприяє збереженню культурної спадщини, соціальному розвитку та привабливості регіону. Запропоновані рекомендації та висновки, щодо розвитку та інновацій ресторанного бізнесу Волинської області може створити конкурентоспроможні заклади на території нашого регіону.

Апробація результатів дослідження. Дослідження питань оцінки тенденцій розвитку та інновацій ресторанного бізнесу Волинської області розглядалося на всеукраїнській інтернет-конференції молодих учених та студентів «Перспективи розвитку туризму та сфери гостинності в Україні та світі» (травень, 2024 року).

Структура роботи складається із вступу, трьох розділів, висновків та рекомендацій; містить 52 сторінки текстового матеріалу, 17 рисунків, 6 таблиць. Список джерел включає 35 найменувань літератури.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВИВЧЕННЯ РОЗВИТКУ ТА ІННОВАЦІЙ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

1.1. Теоретичні засади розвитку ресторанного бізнесу

Ресторанний бізнес є не лише способом задоволення основної необхідності у їжі, але й важливим галуззю економіки, яка впливає на соціальний та культурний аспекти суспільства. Завдяки ресторанним закладам люди можуть не лише поїсти, але й насолодитися атмосферою, провести час з друзями чи сім'єю, відсвяткувати особливі події та відчути себе частиною культурного життя міста чи країни.

В останній час відбулися суттєві зміни в споживанні продовольчих товарів. Зростання популярності здорового способу життя, веганізму та інших дієт, а також зростання свідомості щодо екологічних питань ставить перед ресторанными закладами нові виклики. З цієї причини багато закладів впроваджують у свої меню більше вегетаріанських та веганських страв, а також звертають увагу на джерела своїх продуктів, віддавши перевагу місцевим, органічним та екологічно чистим інгредієнтам. Такі зміни в споживанні також можуть відобразитися на роботі ресторанного бізнесу. Зростання популярності здорового харчування може призвести до змін у рецептах та методах готування, а також до відкриття нових форматів закладів, спеціалізованих на певних типах харчування [18].

Ресторанний бізнес, будучи важливим чинником ресторанного господарства, постійно адаптується до змін у споживчих уподобаннях та вимогах суспільства, спрямовуючи свою діяльність на задоволення потреб споживачів у їжі та особливих вражень.

В наукових доробках, як зарубіжних так і українських вчених, виокремлюються основні складові розвитку закладів ресторанного господарства: територіальний та комерційний.

Розгляд розвитку ресторанного господарства на територіальному рівні має велике значення через його прямий вплив на місцеве населення та економіку. Насамперед, характеристики населення певної території, такі як густота, соціальний та віковий склад та рівень матеріальної можливості, визначають попит на ресторанный послуги та його специфіку [5].

Наприклад, у великих містах з високим рівнем густоти мешканців та активним ритмом життя може бути великий попит на швидке харчування або заклади, що пропонують здорове харчування на виніс або з доставкою. У той же час, в сільських районах можуть бути популярні сімейні ресторанный заклади з традиційною кухнею, де більше звертається увага на комфорт та атмосферу. Крім того, територіальні особливості також впливають на вибір локалізації та дизайну ресторанів, а також на вибір меню та інших аспектів бізнесу. Наприклад, в регіонах з розвинутою виноробною промисловістю можуть бути популярні винні бари та ресторани з багатою винною картою, в той час як у рибній місцевості можуть бути популярні заклади з рибним меню та атмосферою, що відповідає морському стилю.

Оптимізація ресторанного господарства на рівні певної території є критичною для врахування місцевих потреб та можливостей, що забезпечить успішний розвиток галузі та задоволення попиту населення [9].

Ресторанне господарство грає важливу роль у національному господарстві через виробництво та надання різноманітних послуг. Ці послуги є складним і багаторівневим продуктом, що відображається у маркетинговій теорії Теодора Левітта.

Згідно з атрибутивною теорією продукту, ресторанный послуги мають різні рівні відомостей та характеристик, які визначають їхню цінність та споживчі властивості. На першому рівні знаходяться базові вміння та можливості закладу – приготування та подача їжі. На другому рівні – фізичні ознаки та характеристики, такі як смак, аромат, якість і представлення страв. На третьому рівні розташовані особливості обслуговування та атмосфера закладу, такі як сервіс, інтер'єр та музика [1].

Такий підхід дозволяє ресторанним закладам створювати унікальний продукт, який задовольняє різноманітні потреби клієнтів та конкурує на ринку. Virізняючись за допомогою різних рівнів якості та обслуговування, ресторанны заклади можуть залучати та утримувати свою клієнтуру, відтак сприяючи не лише розвитку галузі, але й національному господарству в цілому.

Підхід Філіпа Котлера є досить інноваційним у контексті розвитку ресторанного бізнесу, оскільки він переносить увагу з самого продукту на користь, яку отримує клієнт від його придбання. Замість розглядання лише фізичних характеристик страв або послуг, Котлер пропонує дивитися на те, як цей продукт задовольняє потреби та бажання споживача.

У контексті ресторанного господарства цей підхід особливо актуальний, оскільки різні класи ресторанів можуть пропонувати різноманітні користі для своїх клієнтів. Наприклад, відвідувачі престижних ресторанів можуть отримати задоволення від підтримки свого іміджу та статусу, відчуття розкоші та ексклюзивності, а також можливість провести час у приємній компанії та атмосфері. У той час, клієнти систем швидкого харчування цінують можливість заощадити час та отримати швидкий доступ до харчування.

Розглядання ресторанного господарства через призму користі для клієнта дозволяє ресторанам більш ефективно відповідати на потреби своєї аудиторії та розробляти стратегії маркетингу та обслуговування. Це сприяє не лише задоволенню клієнтів, а й підвищенню конкурентоспроможності закладу та забезпеченню його успішності на ринку [13].

Загальні та специфічні властивості сервісу закладів ресторанного бізнесу допомагають розуміти особливості послуг ресторанного господарства та їх вплив на споживачів.

Загальні властивості вказують на те, що ресторанны послуги мають деякі спільні риси з послугами в інших сферах бізнесу. Наприклад, нероздільність виробництва і споживання означає, що продукт (їжа або послуга) виробляється та споживається в той самий момент, що вимагає від ресторанных закладів ефективного управління ресурсами. Непостійність змістовних характеристик

стверджує, що якість послуги може коливатися залежно від багатьох факторів, таких як досвід персоналу, умови обслуговування тощо.

Специфічні властивості вказують на те, що ресторанный послуги мають свої власні особливості, які відрізняють їх від інших видів послуг. Наприклад, різноманітний обсяг і характер послуг у розрізі видів закладів ресторанного господарства означає, що різні типи ресторанних закладів (від швидкого харчування до елітних) пропонують різні види послуг, відповідно до потреб та очікувань своїх клієнтів. Багатоманітність форм обслуговування вказує на те, що ресторанный заклади можуть пропонувати різні варіанти обслуговування, включаючи буфетний стіл, обслуговування за замовленням, доставку їжі тощо (рис. 1.1).



Рис. 1.1. Оцінка сервісу ресторанного господарства [18]

Розуміння цих загальних і специфічних властивостей допомагає ресторанному бізнесу ефективно управляти своїми ресурсами, надавати якісні послуги та задовольняти потреби своїх клієнтів.

Дослідження сучасного суспільства підкреслює перехід від орієнтації на потреби виробників до задоволення потреб споживачів. Це означає, що успішне виробництво та бізнес залежать від глибокого розуміння та вивчення потреб споживачів, що в свою чергу дозволяє модернізувати виробництво з метою їх задоволення. У контексті ресторанного господарства це означає, що ресторани повинні пристосовувати свою пропозицію до потреб та очікувань клієнтів, щоб забезпечити їм максимальний комфорт та задоволення.

Саме С. Дідковський, будучи одним із засновників консалтингової компанії, наводить такі причини, що доводять важливість цього:

- ресторани мобільні. Вони швидко вбудовуються в світові тренди і створюють власні;
- середній ресторан володіє відкритим мисленням, а звідси готовий до експериментів, а у швидко змінюваному світі менш ефективними стають ті види бізнесу, які відрізняються консервативністю і неперотністю;
- грамотний підхід до бізнесу дозволяє отримувати високий прибуток з низькими капіталовкладеннями. Рентабельність бізнесу може досягати сотень процентів;
- висока конкуренція поміж ресторанами за свого клієнта. Адже конкуренція - основа розвитку конкретного підприємства та ринку в цілому [5].

Отже, вивчення практик ресторанного господарства підтверджує необхідність пристосування бізнесу до потреб клієнтів та акцентує увагу на факторах, що сприяють його зростанню, що є важливим кроком у розвитку цієї сфери.

Ресторанний ринок не лише задовольняє фізіологічні потреби в їжі, а й виступає могутнім культурним локомотивом і засобом комунікації. Українські ресторани відображають багатогранність та різноманіття національної культури через гастрономічний досвід, традиції та стилі кулінарії.

Успіх українських ресторанів на світовому ринку може бути ключовим для підвищення престижу країни та привернення туристів. Гастрономічні мандрівки стають все більш популярними, і якщо українські ресторатори зможуть пропонувати унікальний та автентичний гастрономічний досвід, це допоможе залучати увагу до культурної спадщини та традицій України.

Розвиток ресторанного бізнесу не лише сприяє економіці через зростання туристичного попиту та інвестицій, але й сприяє збереженню і популяризації національної культури, традицій та кулінарних навичок, що робить його ключовим сектором для розвитку країни на міжнародній арені.

Ресторанне господарство в сучасному світі перестало бути простою сферою харчування та відпочинку, воно виконує ряд додаткових функцій, що впливають на різні аспекти життя суспільства.

Одна з таких функцій – охорона здоров'я. Ресторанні заклади можуть сприяти лікувальному та раціональному харчуванню, пропонуючи меню з балансом корисних речовин і враховуючи потреби різних категорій клієнтів, включаючи вегетаріанців, людей зі специфічними харчовими потребами та алергіями.

Ресторанне господарство також впливає на побут, сприяючи культурі кулінарного мистецтва. Відкриття нових ресторанних закладів і розвиток кулінарних традицій додають різноманіття та смаку до повсякденного життя людей [2].

У сфері дозвілля ресторанні заклади пропонують культурно-розважальні програми, такі як музичні вечори, тематичні вечори та інші заходи, що стимулюють розвиток культурного життя міст та сприяють розвагам громадян.

Крім того, ресторанне господарство важливою мірою впливає на освіту та просвіту, наприклад, шляхом організації кулінарних майстер-класів та курсів готування, де люди можуть вчитися новим кулінарним навичкам та отримувати корисні поради від професіоналів.

Крім того, ресторанне господарство значно впливає на розвиток туризму та відпочинку, як вже зазначалося раніше, пропонуючи туристам унікальний

гастрономічний досвід та створюючи комфортні умови для їхнього перебування.

Таким чином, ресторанне господарство виконує низку важливих функцій, які впливають на різні сфери суспільства, від здоров'я до культури та розваг, що робить його важливим елементом сучасного життя.

Ресторанне господарство забезпечує цілковитий цикл харчування, включаючи виробництво страв, їх реалізацію та організацію споживання. Кожна з цих функцій відіграє важливу роль у процесі задоволення потреб споживачів та ефективного функціонування ресторанного бізнесу.

Перша функція – виробництво - охоплює процес приготування страв, що відбувається в кухні ресторанного закладу. Це включає в себе вибір інгредієнтів, кулінарну обробку, приготування та оформлення страв відповідно до рецептур та стандартів якості.

Друга функція – реалізація – передбачає представлення страв клієнтам у вигляді меню, вибір яких здійснюється залежно від їхніх смакових уподобань та потреб. Ресторанні заклади пропонують різноманітні страви та напої, щоб задовольнити різноманітні потреби своїх клієнтів.

Третя функція – організація споживання – стосується створення комфортних умов для клієнтів, де вони можуть насолоджуватися обраною стравою. Це включає в себе обслуговування, середовище ресторану, обстановку, обслуговування та інші аспекти, які роблять досвід харчування приємним та задовільним.

Таким чином, трійка функцій – виробництво, реалізація та організація споживання – взаємопов'язані та спільно сприяють ефективному функціонуванню ресторанного господарства та задоволенню потреб його клієнтів [3].

Ресторанне господарство в Україні, як і в усьому світі, є динамічною сферою, що підпорядковується впливам глобалізації, змінам у способі життя, технологічному прогресу та державній політиці. Розвиток та модернізація

ресторанного господарства відбуваються у контексті змінних потреб споживачів, змін у рівні життя, культурних та гастрономічних уподобань.

Таким чином, ресторанне господарство в Україні є життєво важливою галуззю, яка розвивається відповідно до потреб і вимог сучасного суспільства, ринкових умов та технологічного прогресу.

1.2. Теоретичні аспекти інновацій ресторанного господарства

Інновації в ресторанному господарстві визначають новітні технології, методи та підходи, що застосовуються у сфері готельно-ресторанного бізнесу з метою покращення якості обслуговування, розширення асортименту послуг, залучення клієнтів та збільшення ефективності виробництва. Теоретичні аспекти інновацій в ресторанному господарстві вивчаються як актуальна тема з різних точок зору, враховуючи сучасні тенденції, вимоги споживачів та розвиток галузі у цілому.

По-перше, інновації в ресторанному господарстві вивчаються з позиції технологічних змін. Розвиток новітніх кулінарних технік, використання високоефективного обладнання та автоматизація процесів приготування страв сприяють поліпшенню якості їжі та зменшенню часу обслуговування.

По-друге, інновації у ресторанному господарстві розглядаються через призму нових підходів до обслуговування та взаємодії з клієнтами. Ресторани впроваджують програми лояльності, здійснюють персоналізоване обслуговування та створюють унікальні враження для клієнтів, щоб залучити їх та зберегти.

По-третє, теоретичні аспекти інновацій ресторанного господарства охоплюють інвестиційні та фінансові аспекти. Великі ресторани ланцюги активно вкладають кошти у впровадження новітніх технологій та розвиток бренду для забезпечення стабільного зростання та конкурентоспроможності [2].

Крім того, теоретичні дослідження інновацій в ресторанному господарстві включають аналіз соціокультурних та економічних аспектів впровадження новацій. Розвиток нових кулінарних тенденцій, адаптація до змін у смаках та вимогах споживачів, а також оцінка впливу інновацій на економічні показники галузі є важливими аспектами дослідження.

Отже, теоретичні аспекти інновацій ресторанного господарства включають в себе різноманітні аспекти, від технологічних змін до стратегічного управління та економічного аналізу, що розглядаються з точки зору практичного застосування. Одним з ключових аспектів є постійна адаптація до змін в смаках, попиті та тенденціях споживачів. Ресторанне господарство повинне бути готове швидко реагувати на зміни в споживчому попиті та забезпечувати відповідну продукцію та обслуговування.

Ще одним важливим аспектом є збереження балансу між традиційними методами готування та новаторськими підходами. З одного боку, важливо зберігати культурні та історичні традиції у готуванні страв, а з іншого - впроваджувати нові ідеї та технології для створення унікального досвіду для клієнтів [5].

Крім того, інновації в ресторанному господарстві пов'язані з ефективним управлінням витратами, оптимізацією процесів та підвищенням продуктивності праці. Впровадження новітніх технологій управління та автоматизація рутинних процесів дозволяють знижувати витрати та збільшувати прибуток.

Ще одним важливим аспектом теоретичних досліджень є вивчення впливу інновацій на якість обслуговування та задоволення клієнтів. Інновації можуть допомогти вдосконалити процеси обслуговування, зменшити час очікування, підвищити комфорт та задоволення від візиту до ресторану.

Крім того, теоретичні дослідження в галузі інновацій ресторанного господарства дозволяють розуміти вплив нововведень на створення унікального бренду та позиціонування на ринку. Інновації можуть допомогти ресторанам вирізнятися серед конкурентів, привернути увагу клієнтів та підвищити їх лояльність.

Дослідження також зосереджують увагу на етичних аспектах впровадження інновацій у ресторанне господарство. Важливо забезпечити, щоб інновації не порушували етичні норми та цінності, а також не завдали шкоди споживачам чи навколишньому середовищу [18].

Нарешті, вивчення теоретичних аспектів інновацій ресторанного господарства сприяє розвитку нових стратегій та підходів до управління. Розуміння сутності та потенціалу інновацій дозволяє рестораторам ефективно планувати та реалізувати стратегії розвитку, що сприяють збільшенню конкурентоспроможності та успішності бізнесу.

Крім того, теоретичні аспекти інновацій у ресторанному господарстві допомагають розглядати інновації як стратегічний інструмент для розвитку бізнесу. Інновації можуть стати ключовим фактором, що дозволяє ресторанам адаптуватися до змін у суспільстві, економіці та технологіях.

Теоретичні дослідження також допомагають розуміти важливість інновацій у контексті створення сталого розвитку ресторанного господарства. Інноваційні підходи можуть сприяти зменшенню відходів, енергоефективності, використанню екологічно чистих матеріалів та іншим аспектам сталого розвитку.

Дослідження інновацій у ресторанному господарстві також відображають потенціал інноваційного маркетингу. Інноваційні продукти, сервіси та стратегії можуть стати ключовими конкурентними перевагами, які допоможуть привернути нових клієнтів та збільшити відомість бренду.

Теоретичні аспекти інновацій у ресторанному господарстві вивчають вплив інноваційних технологій на якість обслуговування та задоволення клієнтів. Інтеграція нових технологій, таких як онлайн-бронювання столиків, програми лояльності на мобільних додатках та автоматизовані системи замовлення, може покращити ефективність обслуговування та забезпечити кращий досвід для клієнтів.

Також, теоретичні аспекти інновацій у ресторанному господарстві допомагають розуміти важливість культурного і креативного аспекту у

впровадженні новацій. Ресторанне господарство є сферою, де інновації можуть бути пов'язані з новими кулінарними тенденціями, дизайном інтер'єру, концепціями обслуговування та іншими аспектами, що впливають на сприйняття та задоволення клієнтів [1].

Загалом, теоретичні аспекти інновацій у ресторанному господарстві є важливим об'єктом дослідження, оскільки вони визначають не лише розвиток галузі, а й впливають на культурне та економічне середовище. Розуміння цих аспектів допомагає рестораторам та менеджерам у ресторанному бізнесі ефективно впроваджувати нові ідеї та стратегії для досягнення успіху у конкурентному середовищі.

1.3. Розвиток закладів ресторанного господарства в сучасних умовах

У контексті воєнного стану та кризової ситуації, ресторанний бізнес стикається з рядом викликів, які вимагають стратегічного підходу та впровадження інноваційних рішень. По-перше, зниження туристичного потоку та скорочення витрат на подорожі змушують ресторани заклади шукати нові способи приваблення клієнтів. Це може включати розробку спеціальних пропозицій та знижок, а також акцент на місцевому ринку та розробку програм для місцевих мешканців.

По-друге, збереження безпеки та здоров'я персоналу та гостей стає пріоритетом. Ресторанні заклади повинні впроваджувати строгі санітарно-епідеміологічні стандарти, а також інноваційні технології, такі як безконтактні платежі та системи очищення повітря, щоб забезпечити безпеку та здоров'я усіх відвідувачів та персоналу.

По-третє, ресторанний бізнес повинен активно використовувати цифрові технології для покращення обслуговування та залучення клієнтів. Це може включати розробку мобільних додатків для замовлення послуг, впровадження систем штучного інтелекту для персоналізованого обслуговування та

використання віртуальної реальності для створення унікального досвіду для гостей [9].

Незважаючи на складнощі, ресторанний бізнес може зберегти свою конкурентоспроможність та навіть зрости в умовах воєнного стану та кризи, якщо він активно впроваджує інноваційні підходи та зосереджується на якості обслуговування та безпеці клієнтів.

В сучасному ресторанному господарстві акцент на інновації є критично важливим для успішної діяльності. Підприємства, які успішно адаптуються до змін в умовах ринку та впроваджують нові підходи, мають перевагу перед конкурентами.

Однією з ключових стратегій є постійне вдосконалення продукції, яка відповідає сучасним тенденціям харчування та здорового способу життя. Це може охоплювати розробку нових рецептів, використання якісних та натуральних інгредієнтів, а також урахування дієтичних обмежень та потреб клієнтів. Крім того, підприємства повинні зосередитися на підвищенні рівня обслуговування. Це охоплює не лише якість обслуговування столів, але й швидкість обслуговування, дружній та професійний персонал і відповідну атмосферу [13].

Боротьба за залучення та утримання клієнтів стає ще важливішою в умовах зростаючої конкуренції. Впровадження програм лояльності, організація рекламних акцій та заходів, а також активна робота з відгуками клієнтів можуть допомогти підприємствам зберегти та збільшити свою клієнтську базу.

Нарешті, ідентифікація та задоволення потреб сучасних клієнтів важлива для успіху ресторанного бізнесу. Дослідження ринку та аналіз попиту дозволяють підприємствам ідентифікувати найбільш перспективні сегменти ринку та пристосовувати свою пропозицію до їх потреб (рис. 1.2, табл. 1.1) [23].

Поява вільних або креативних просторів в Україні є частиною глобального тренду до розвитку сучасних форм робочого середовища, що адаптовані до потреб сучасного ринку праці (рис. 1.3).

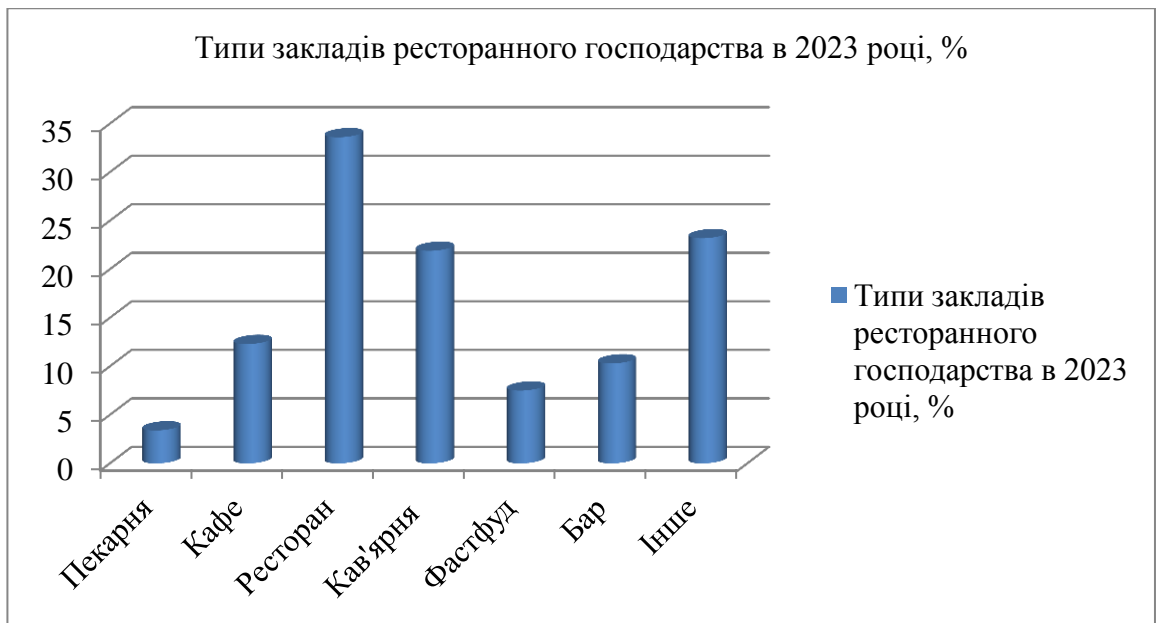


Рис. 1.2. Основні тренди закладів ресторанного господарства в 2023 році

Таблиця 1.1

Формати закладів ресторанного господарства України в 2023 році [23]

Назва закладу ресторанного господарства	Кількість закладів, %
Пекарня	3,4
Кафе	12,3
Ресторан	33,6
Кав'ярня	21,9
Фаст-фуд	7,5
Бар	10,3
Інше	23,2

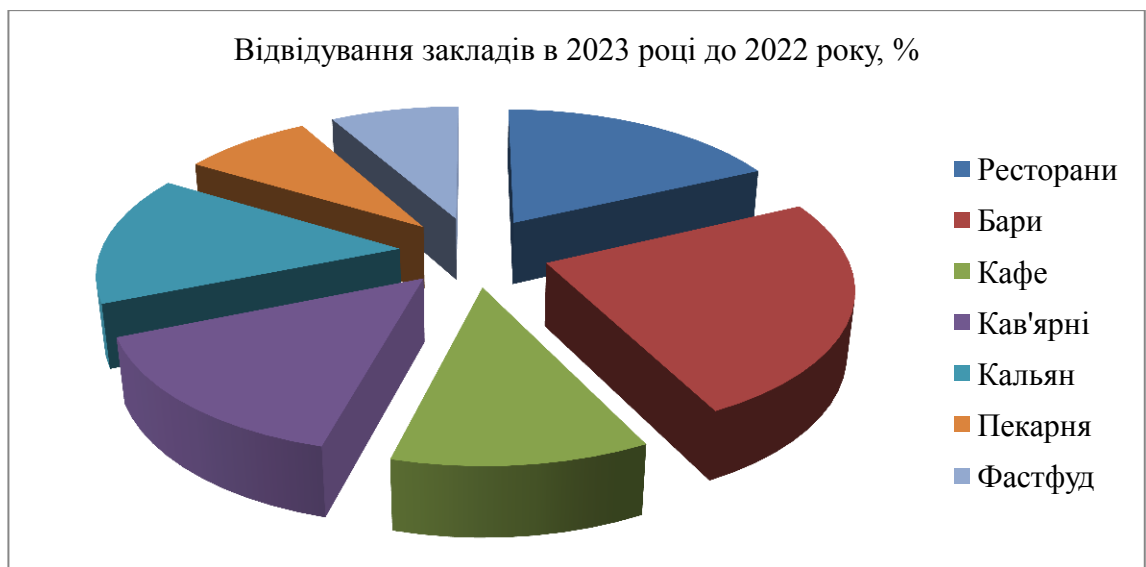


Рис. 1.2. Динаміка відвідувань закладів ресторанного господарства в 2023 році [23]

Коворкінги стають популярними серед індивідуальних підприємців через ряд переваг, які вони пропонують.

Однією з основних переваг коворкінгів є гнучкість і свобода для працівників. Вони можуть обирати години роботи, використовувати простір зручно для себе та працювати в комфортних умовах. Така гнучкість особливо важлива для клієнтів, які працюють здалеку, оскільки вони можуть пристосувати графік до своїх потреб та змінювати місце праці в залежності від ситуації.

Крім того, коворкінги створюють сприятливе середовище для співпраці та обміну ідеями. Вони об'єднують професіоналів з різних галузей, що сприяє виникненню нових проектів та спільним ініціативам. Така співпраця може стати джерелом нових можливостей для розвитку бізнесу та особистого професійного зростання.

Розвиток заміських ресторанних закладів в Україні відображає зміни в споживчих попитах та підходах до відпочинку сімей. Ці заклади стали привабливим варіантом для сімейного відпочинку, оскільки вони пропонують повний спектр послуг, що задовольняють різні потреби клієнтів [1].

Однією з головних причин успіху заміських ресторанних закладів є їх комплексний підхід до організації відпочинку. Наявність ресторану, готелю, мангалу, дитячого майданчика, звіринця та басейну створює ідеальні умови для сімейного відпочинку на природі. Велика автостоянка дозволяє зручно дістатися до закладу навіть на власному автомобілі.

Проте, не дивлячись на популярність таких закладів, ресторанний бізнес стикається з викликами, зумовленими економічною ситуацією в країні. Зростання цін на продукти харчування призводить до підвищення витрат для ресторанів, що впливає на їхні прибутки та конкурентоспроможність. Також, необхідно звертати увагу на зміну споживчих звичок та вимог клієнтів, зокрема враховувати зростання популярності вуличної їжі та потребу в доступних цінах.

Проте варто відзначити, що нова аудиторія – військові, може стати потенційним джерелом прибутку для ресторанних закладів. Їхні особливості

споживання, які включають у себе велику кількість та попит на м'ясні страви, можуть бути вигідними для закладів, які готують якісні та смачні страви.

Розвиток заміських ресторанних закладів в Україні відображає складну динаміку ресторанного бізнесу в умовах економічної нестабільності та зміни споживчих попитів. Вирішення цих викликів вимагає гнучкості та інноваційних підходів з боку власників закладів.

Популярні формати у ресторанній галузі України, що спостерігались у 2022-2023 роках, відображають зміну споживчих уподобань та тенденцій в галузі харчування. Це включає широкий спектр закладів, які надають різноманітні послуги, щоб задовольнити різні потреби споживачів.

Шаурма, стріт-фуди та пивні точки є популярними серед любителів швидкої та смачної їжі, яка може бути спожита на ходу або у формі перекусу. Ресторани-коворкінги та кав'ярні стають місцями для роботи та відпочинку, де клієнти можуть насолоджуватися не лише їжею, але й комфортною атмосферою для роботи або зустрічей [10].

Пекарні та заклади біля дому пропонують свіжі та смачні випічку та страви для відпочинку вдома. Dark kitchen та доставка є відповідями на зростання популярності онлайн-замовлень та вимоги зручності у харчуванні.

Напівфабрикати, кулінарія та враження через емоції від їжі стають популярними серед тих, хто шукає нові смакові враження та готовий спробувати щось нове та незвичайне.

У складних умовах політичної та економічної нестабільності, підприємства ресторанного бізнесу мають адаптуватися до змінного середовища та залучати інновації для збереження конкурентоспроможності. Впровадження новітніх технологій та інновацій у виробництво є ключовим для успішної діяльності в галузі гостинності.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ РОЗВИТКУ ТА ІННОВАЦІЙ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ВОЛИНСЬКОЇ ОБЛАСТІ

2.1. Оцінка закладів ресторанного господарства Волинської області

Заклади ресторанного господарства Волинської області відіграють значну роль у розвитку та просуванні гастрономічної культури регіону. Вони є не лише місцями для прийому їжі, а й центрами суспільного життя, культурних заходів та туристичного потенціалу.

Перш за все, слід зазначити різноманіття ресторанних закладів у Волинській області. Вони варіюють від елегантних ресторанів з національною та міжнародною кухнею до затишних кафе та кав'ярень, що пропонують традиційні страви та напої. Це створює можливість задовольнити різноманітні смаки та вподобання мешканців та гостей області. Всього на території Волинської області на 01.01.2024 року працювало 1591 заклад ресторанного бізнесу, з них 188 – це діючі компанії та 1403 заклади – це ФОПи (рис. 2.1) [4].

По забезпеченості закладами ресторанного господарства на 10 000 мешканців області припадає 15,5 одиниць і вона займає 5 місце серед регіонів України по даному показнику.



Рис. 2.1. Кількість закладів ресторанного господарства Волинської області [4]

В структурі напрямків роботи, даних закладів Волинської області працюють в сфері діяльності ресторанів (табл. 2.1, рис. 2.2).

Таблиця 2.1

Напрями роботи закладів ресторанного господарства Волинської області [23]

№ п/п	Назва напрямку роботи закладу	Кількість закладів, од.	
		Діючі компанії	ФОП
1	Діяльність ресторанів	120	1133
2	Обслуговування напоями	50	186
3	Постачання готових страв	18	70
4	Постачання готових страв для подій	0	14

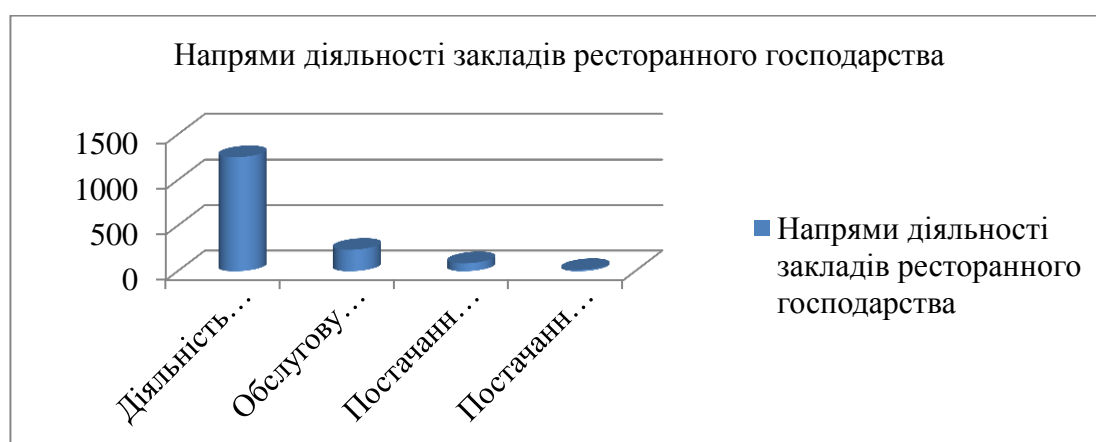


Рис. 2.2. Діяльність закладів ресторанного господарства за напрями роботи

Однією з ключових тенденцій є розширення номенклатури послуг та продукції. Сучасні ресторани заклади у Волинській області не обмежуються лише наданням стандартних обідів або вечерь, вони також пропонують широкий спектр додаткових послуг. Це включає в себе кейтерингові послуги для різноманітних заходів, кулінарні майстер-класи для клієнтів, організацію фуд-треків, а також можливість доставки їжі або вибір з великого асортименту страв для самостійного складання меню.

Розміщення закладів ресторанного господарства у Волинській області відображається на його географічній та демографічній структурі. Нерівномірність розміщення викликана різними факторами, такими як густина населення, рівень економічного розвитку, наявність туристичних об'єктів та

інші. У міських поселеннях, де зосереджена більша частина населення та підприємств, розміщено 918 закладів ресторанного бізнесу, оскільки попит на гастрономічні послуги тут є значно вищим. Крім того, у містах більше можливостей для розвитку бізнесу, що стимулює зростання кількості закладів ресторанного господарства [8].

У сільській місцевості Волинської області розміщено 673 заклади, через меншу густоту населення та менший обсяг попиту на гастрономічні послуги. Однак деякі сільські заклади ресторанного господарства спрямовані на обслуговування туристів, відпочиваючих у сільській місцевості (табл. 2.2, рис. 2.3).

Таблиця 2.2

Розміщення закладів ресторанного господарства Волинської області [4]

№	Назва населеного пункту області	Кількість закладів, од.
1	Луцьк	596
2	Ковель	80
3	Нововолинськ	76
4	Володимир	50
5	Ківерці	32
6	Любомль	31
7	Камінь-Каширський	19
8	Горохів	15
9	Рожище	15
10	Устилуг	3
11	Берестечко	1
12	Інші	673

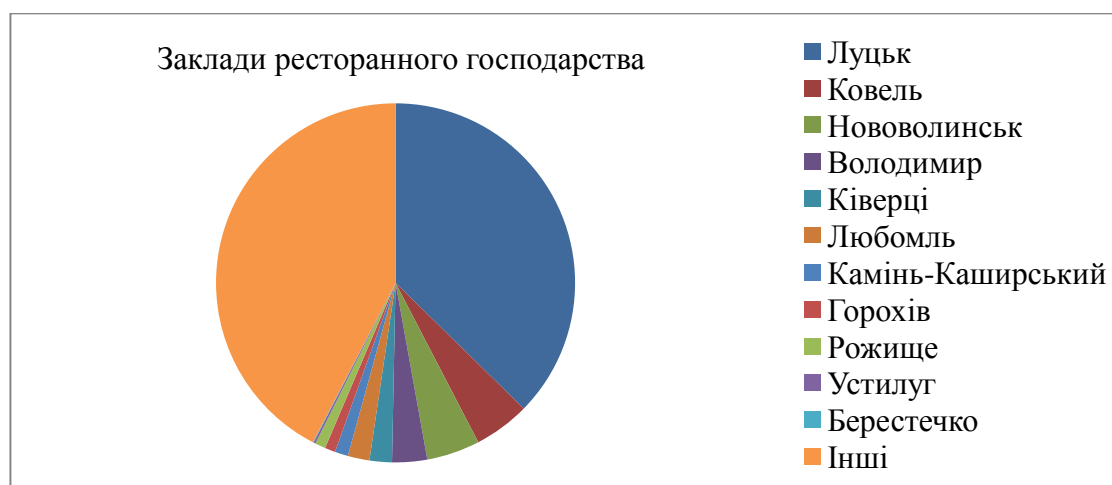


Рис. 2.3. Розміщення закладів ресторанного господарства Волинської області

Найбільша кількість закладів ресторанного господарства зосереджена в містах Луцького району – 659 одиниць, а найменша в містах Камінь-Каширського району – 19 (рис. 2.4).

Таблиця 2.3

Розподіл закладів ресторанного господарства за районами [23]

№	Назва району	Кількість закладів, од.
	Луцький	659
	Володимирський	129
	Камінь-Каширський	19
	Ковельський	111



Рис. 2.4. Розподіл закладів ресторанного господарства за адміністративними районами

Підприємства ресторанного господарства у Волинській області, як і в багатьох інших регіонах, в основному складаються з ресторанів, барів, кав'ярень та кафе з невеликою кількістю працівників. Цей тип закладів зазвичай є найпоширенішим і найбільш доступним для місцевого населення та туристів (рис. 2.5, табл. 2.4).

Зазвичай вони мають від 5 до 20 працівників, включаючи кухарів, офіціантів, барменів, менеджерів та інший персонал. Ця кількість працівників

забезпечує ефективне функціонування закладу та обслуговування клієнтів, забезпечуючи при цьому високу якість обслуговування та зберігаючи індивідуальний підхід до кожного відвідувача [11].

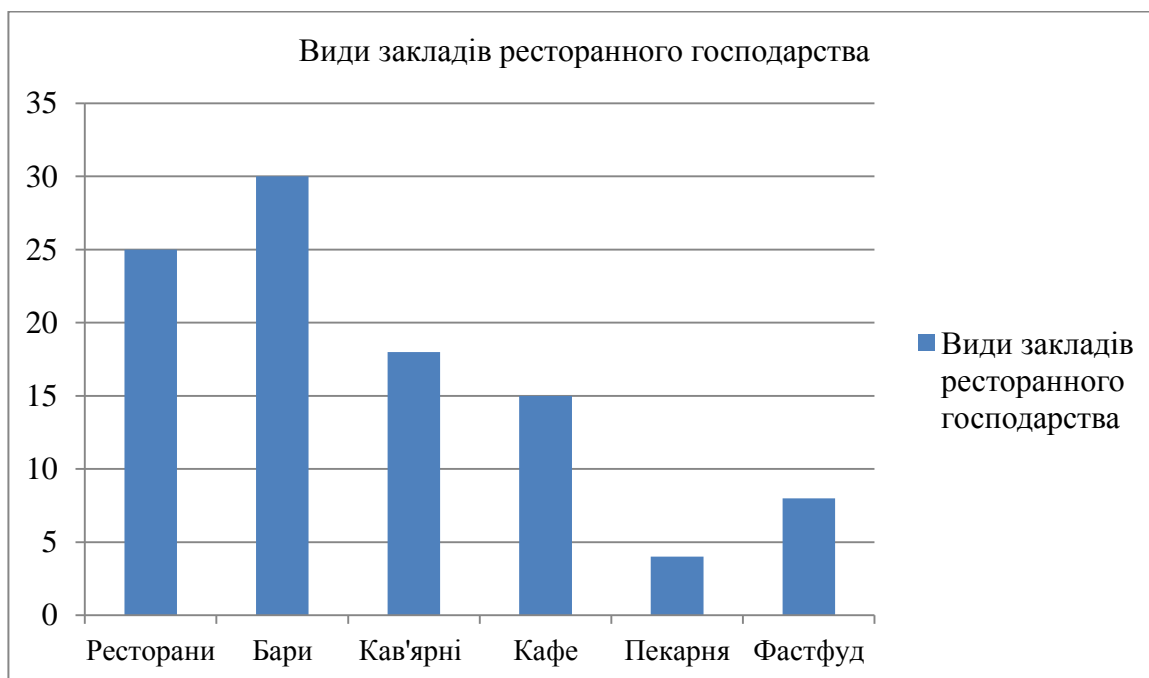


Рис. 2.5. Видова різноманітність закладів ресторанного господарства Волинської області

Таблиця 2.4

Кількість закладів ресторанного господарства у Волинській області [23]

№	Вид закладу ресторанного господарства	Кількість закладів
1	Ресторани	398
2	Бари	477
3	Кав'ярні	286
4	Кафе	239
5	Пекарні	64
6	Фаст-фуди	127

Такі ресторани, бари та кафе зазвичай пропонують різноманітне меню з різними стравами та напоями, що відповідають різним смакам та бюджетам. Вони можуть бути спеціалізованими на місцевій кухні або пропонувати міжнародні страви, а також можуть мати свої унікальні фішки або тематичні концепції.

Ці невеликі підприємства ресторанного господарства відіграють важливу роль у гастрономічній культурі області, створюючи місцеві робочі місця,

задовольняючи потреби місцевого населення та привертаючи туристів. Вони є важливим елементом місцевої економіки та сприяють розвитку туризму та гостинності у Волинській області [8].

Дано оцінку закладам ресторанного господарства Волинської області, оскільки вона дозволяє зрозуміти їхню фінансову стійкість, ефективність управління та перспективи розвитку. Ключовим аспектом даної оцінки є аналіз доходів закладів. Це включає в себе оцінку загального обсягу продажів, динаміку їх зростання чи зменшення, а також склад доходів за різними категоріями, такими як продукція, послуги, барна карта, кейтеринг та інше. Для більш точної оцінки доходів важливо також враховувати сезонні варіації та інші фактори, що можуть впливати на обсяги продажів. Результати аналізу діяльності закладів ресторанного господарства подана в табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Фінансова оцінка закладів ресторанного господарства Волинської області
за 2023 рік [4]

№	Назва компанії закладів ресторанного господарства	Місцезнаходження компанії	Сума доходу закладу, грн.
1	ТОВ «ВОГ Кафе»	Луцьк	173 524 000
2	ТОВ «ФУДІ-КЕЙТЕРИНГ»	Луцьк	128 215 100
3	Луцький комбінат шкільного і студентського харчування	Луцьк	71 670 600
4	ТОВ «Їдальня Європейська»	Луцьк	63 943 300
5	ТОВ «Країна Журавлина»	с. Струмівка	15 544 500
6	ТОВ «ВЕЛНЕС ГРУП»	Луцьк	12 525 600
7	КП «Нововолинський комбінат шкільного харчування»	Нововолинськ	12 462 200
8	ПП «Вотчина»	Луцьк	10 323 600
9	ТОВ «Ресторація ГОСТІ»	с. Брище	5 163 000
10	Маневицька спілка споживчих товарів	селище Маневичі	4 592 600

Отже, діяльність закладів ресторанного господарства Волинської області не тільки забезпечує задоволення кулінарних потреб мешканців та гостей регіону, але і сприяє збереженню культурної спадщини, соціальному розвитку та привабливості регіону. Вони є важливим чинником у формуванні та підтримці гастрономічного образу Волині як українського кулінарного центру.

2.2. Інноваційні тренди закладів ресторанного господарства Волинської області

Ресторанна галузь є важливим компонентом господарського розвитку будь-якого регіону, вона не лише забезпечує людей харчовими потребами, але й відіграє значну роль у культурному житті та туристичному привабленні. Волинська область, розташована на заході України, відома своєю багатошаровою історією, культурною спадщиною та природною красою. Останнім часом регіон почав активно розвивати своє ресторанне господарство, впроваджуючи інноваційні підходи для забезпечення високої якості обслуговування та задоволення потреб сучасного споживача [6].

В сучасному світі, де конкуренція в ресторанному бізнесі надзвичайно велика, успішні заклади повинні постійно адаптуватися до змін у смаках споживачів, їх очікуваннях та тенденціях. Впровадження нових концепцій і трендів допомагає рестораторам зберігати конкурентну перевагу та залучати нових клієнтів.

Інновації у ресторанній індустрії відіграють ключову роль у підвищенні конкурентоспроможності та ефективності підприємств. Ці інновації можуть охоплювати різні аспекти, від використання новітніх технологій у кулінарному процесі до вдосконалення методів обслуговування клієнтів та маркетингу.

Однією з ключових інновацій є використання місцевих продуктів у стравах ресторанних закладів (рис. 2.6).



Рис. 2.6. Традиційні страви екоресторану «Явір» Волинської області [7]

Волинська область багата на природні ресурси, такі як сільськогосподарські угіддя, ліси та річки. Використання місцевих продуктів дозволяє ресторанним закладам не лише знизити витрати на транспортування, але й пропонувати клієнтам страви зі свіжими та якісними інгредієнтами, підкреслюючи унікальний смак та характер регіону [7].

Впровадження новітніх кулінарних технологій дозволяє ресторанним закладам покращити якість страв, зменшити витрати на продукти та оптимізувати робочі процеси. Наприклад, використання обладнання для вакуумного кулінарії, мультифункціональних духовок та інших інноваційних пристроїв дозволяє досягти нових висот у гастрономічному мистецтві (рис. 2.7).



Рис. 2.7. Обладнання ресторанних закладів [11]

Інноваційне устаткування відіграє важливу роль у підвищенні ефективності та якості процесу приготування їжі у ресторанному бізнесі. Вони дозволяють автоматизувати та оптимізувати різні етапи приготування страв, що призводить до значного підвищення продуктивності та ефективності роботи кухарів:

– Cookvak – це устаткування для вакуумного кулінарії, яке дозволяє приготувати страви за низьких температур та вакууму. Цей метод забезпечує рівномірне проникнення тепла та збереження смаку та корисних речовин у продуктах;

– Cook-in – це технологія приготування страв у їх власному соку або жиру, що дозволяє зберегти соковитість та аромат продуктів (рис. 2.8);

– Хоспер – це устаткування для грилювання, яке використовує деревину для надання стравам особливого смаку та аромату;

– Пакоджет – це система вакуумного упакування, яка дозволяє зберегти свіжість та смак продуктів на тривалий термін [11].



Рис. 2.8. Технологія приготування страв Cook-in ресторану Gosti [12]

Ці технології не лише підвищують продуктивність та якість приготування їжі, але й знижують витрати, пов'язані з контролем технологічного процесу, матеріаломісткістю та енергоємністю. Вони також забезпечують безперервність роботи обладнання та знижують тимчасові витрати на приготування продукції. Такі інноваційні рішення допомагають ресторанам зберігати конкурентну перевагу на ринку та задовольняти вимоги сучасних споживачів.

Інновації в ресторанному бізнесі Волинської області також полягають у постійному пошуку нових смакових комбінацій, страв та меню (рис. 2.9).



Рис. 2.9. Актуальне меню ресторану «Корона Вітовта» (м. Луцьк) [5]

Розробка унікальних страв, які відповідають потребам сучасного споживача, дозволяє ресторанам збільшити свою привабливість та відмінитися серед конкурентів.

Ще однією інновацією є використання технологій у сфері обслуговування та маркетингу. Запровадження онлайн-бронювання столиків, мобільних додатків для замовлення страв та програм лояльності дозволяє ресторанним закладам підвищити зручність для клієнтів та оптимізувати внутрішні процеси управління [12].

Використання інноваційних методів маркетингу, таких як соціальні медіа, впливові особистості, геолокаційні технології та інше, дозволяє ресторанам ефективно залучати нових клієнтів та підтримувати відносини з існуючою аудиторією (рис. 2.10-2.11).

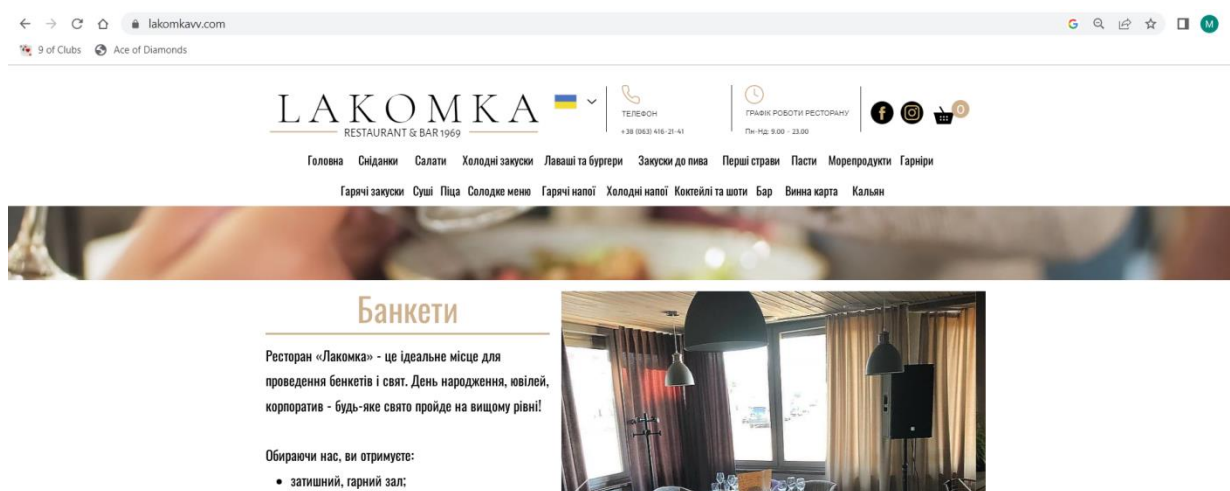


Рис. 2.10. Сайт ресторану Лакомка (м. Володимир) [6]

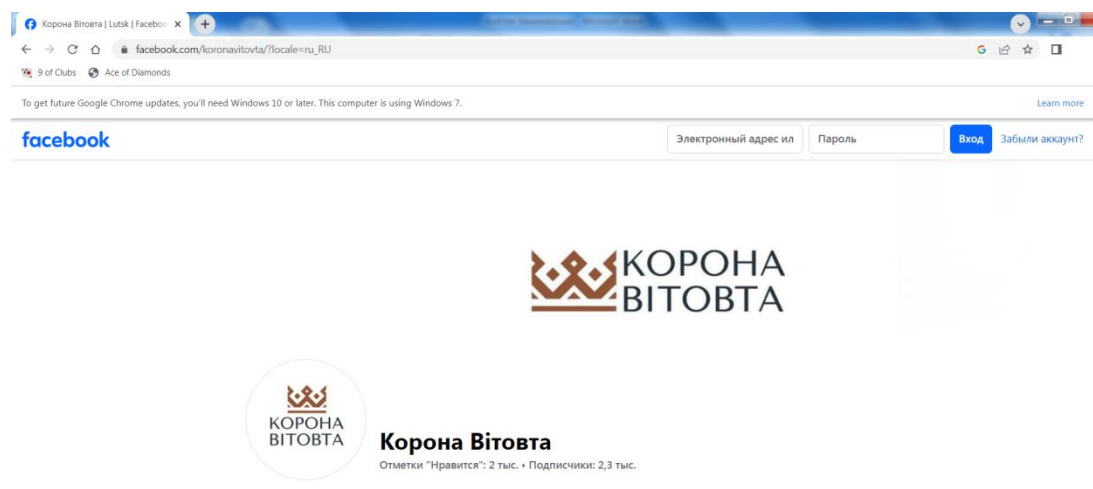


Рис. 2.11. Сторінка ресторану «Корона Вітовта» (м. Луцьк) у Facebook

Також варто зазначити інновації у дизайні та концепціях ресторанів. Волинська область почала розвивати тематичні заклади, які відображають культурну спадщину регіону або пропонують унікальний атмосферний досвід для відвідувачів (рис. 2.12).

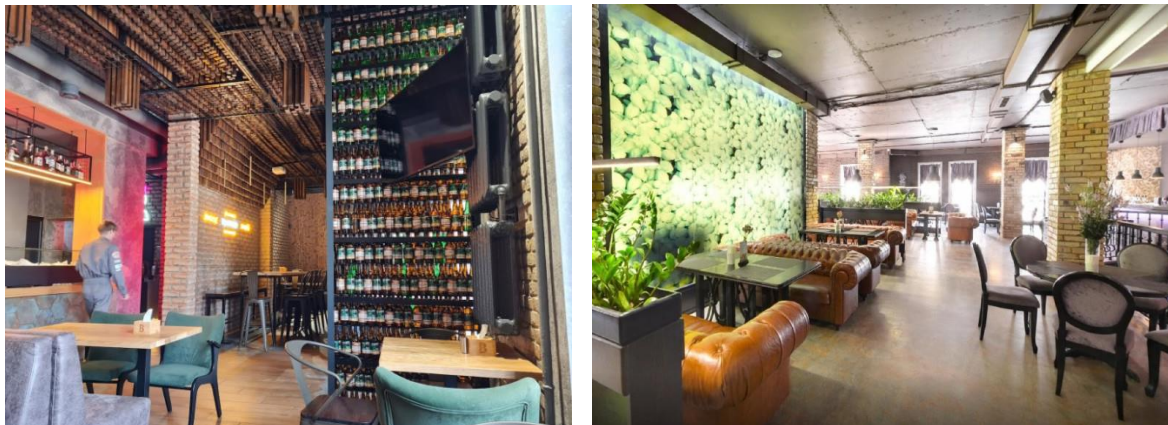


Рис. 2.12. Гастробар Вербена (м. Новолинськ) та ресторан «Show Basilic» (Луцьк)

Це дозволяє не лише привернути увагу туристів, але й створити підвищену цінність для місцевих жителів.

Використання інноваційних систем управління, таких як програми для автоматизації обліку, управління запасами та ресурсами, дозволяє ресторанам оптимізувати свою діяльність та зменшити витрати.

Інноваційна політика також включає в себе впровадження екологічних та сталоорієнтованих практик, таких як використання вторинних матеріалів, зменшення відходів та енергоефективність [8].

Впровадження інформаційних технологій в заклади ресторанного господарства Волинської області, такі як Poster, js-ресторан та інші, мережа Інтернет, програмне забезпечення текстової аналітики та інші, відіграє важливу роль у підвищенні ефективності управління, покращенні обслуговування клієнтів та оптимізації бізнес-процесів. Ось деякі переваги впровадження цих технологій:

– системи управління підприємством ресторанного господарства дозволяють ефективно керувати всіма аспектами бізнесу, включаючи склад

інвентарю, кадрові питання, фінансову звітність та інші. Це допомагає знизити час на виконання рутинних завдань та підвищити продуктивність персоналу;

- використання мобільних додатків та інтернет-ресурсів дозволяє ресторанним закладам досягати більшої аудиторії клієнтів через онлайн-бронювання столиків, замовлення доставки та проведення маркетингових кампаній;

- застосування POS-програм дозволяє збільшити швидкість обслуговування, знизити помилки в замовленнях та оптимізувати процес обробки платежів, що призводить до збільшення прибутковості закладу [11].

Впровадження інформаційних технологій в заклади ресторанного господарства Волинської області допомагає не лише підвищити ефективність управління та покращити обслуговування клієнтів, а й зробити бізнес більш конкурентоспроможним та прибутковим.

Застосування сучасних технологій у закладах ресторанного господарства, таких як екран-планшети на столах, сенсорні дисплеї, QR-коди, електронні меню, LED-технологія оповіщення відкриває нові можливості для приваблення та задоволення сучасних споживачів.

По-перше, екран-планшети на столах та сенсорні дисплеї дозволяють клієнтам зручно переглядати меню, робити замовлення та навіть користуватися розважальними функціями безпосередньо зі свого столу. Це створює інтерактивний та сучасний досвід для відвідувачів.

Додавання QR-кодів до меню дозволяє клієнтам швидко та зручно переглядати додаткову інформацію про страви, наприклад, склад і калорійність, джерела походження інгредієнтів або відгуки інших клієнтів [6].

Електронні меню є ефективним способом оновлювати та змінювати асортимент страв та напоїв без необхідності друкування нових версій меню. Це зберігає час і гроші, а також дозволяє швидко реагувати на зміни в попиті або наявності продуктів (рис. 2.13).

У підсумку, інновації у ресторанному господарстві Волинської області відкривають нові можливості для розвитку та просування регіону як кулінарного та туристичного пункту.

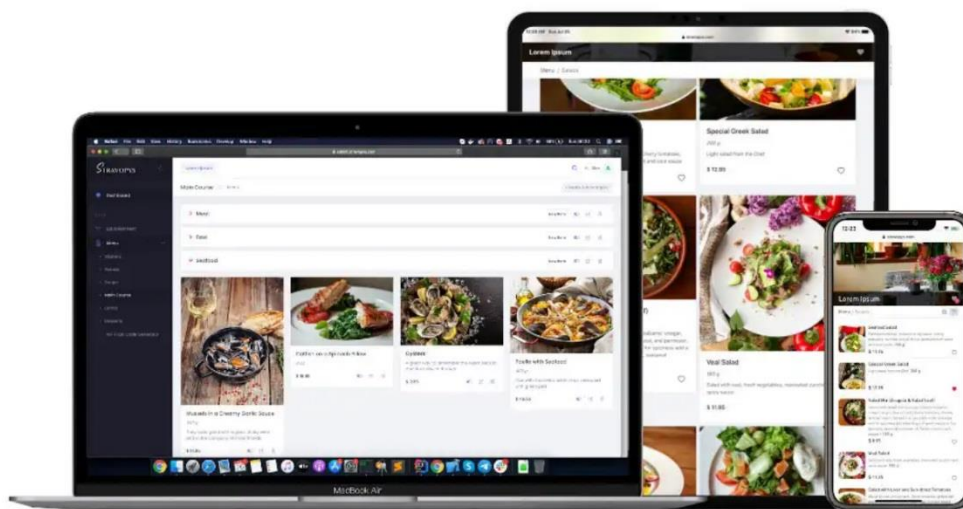


Рис. 2.13. Електронне меню ресторану Gosti (с. Брище)

Шлях до успіху полягає в поєднанні традиційних цінностей з сучасними технологіями та концепціями, що відповідають смакам та очікуванням сучасного споживача.

РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТА ІННОВАЦІЙ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ВОЛИНСЬКОЇ ОБЛАСТІ

3.1. Проблеми розвитку та впровадження інновацій в діяльність закладів ресторанного господарства

Розвиток закладів ресторанного господарства Волинської області та впровадження інновацій в умовах війни стикається з низкою серйозних проблем, які можуть суттєво ускладнити цей процес. Водночас, інновації є важливим фактором для забезпечення стійкості та розвитку бізнесу навіть у найважчих умовах. Ось основні проблеми, з якими стикаються заклади ресторанного господарства Волинської області при впровадженні інновацій в умовах війни:

– війна призвела до зростання цін на продукти та ресурси, зниження доходів та скорочення купівельної спроможності населення. Вони безпосередньо вплинули на ресторанний бізнес, як України так і Волинської області, зменшуючи кількість клієнтів та їхні витрати в закладах харчування. Крім того, в таких умовах, у закладів ресторанного господарства часто немає достатніх фінансових ресурсів для інвестування в нові технології та інновації. Високі витрати на впровадження сучасних технологій, таких як обладнання для вакуумного кулінарії, мультифункціональних духовок та іншого обладнання, можуть бути недосяжними для багатьох закладів [5];

– військові дії серйозно порушили логістичні ланцюги, що ускладнює доступ до необхідних матеріалів, нестачі певних інгредієнтів, обладнання та технологій. Затримки постачання та підвищення вартості транспортування роблять процес розвитку та впровадження інновацій більш складним та витратним;

– війна суттєво знизила потік туристів, що негативно вплинуло на заклади, орієнтовані на туристичний сектор. Зменшення кількості відвідувачів призвело до втрати доходів та зменшення прибутковості (рис. 3.1);

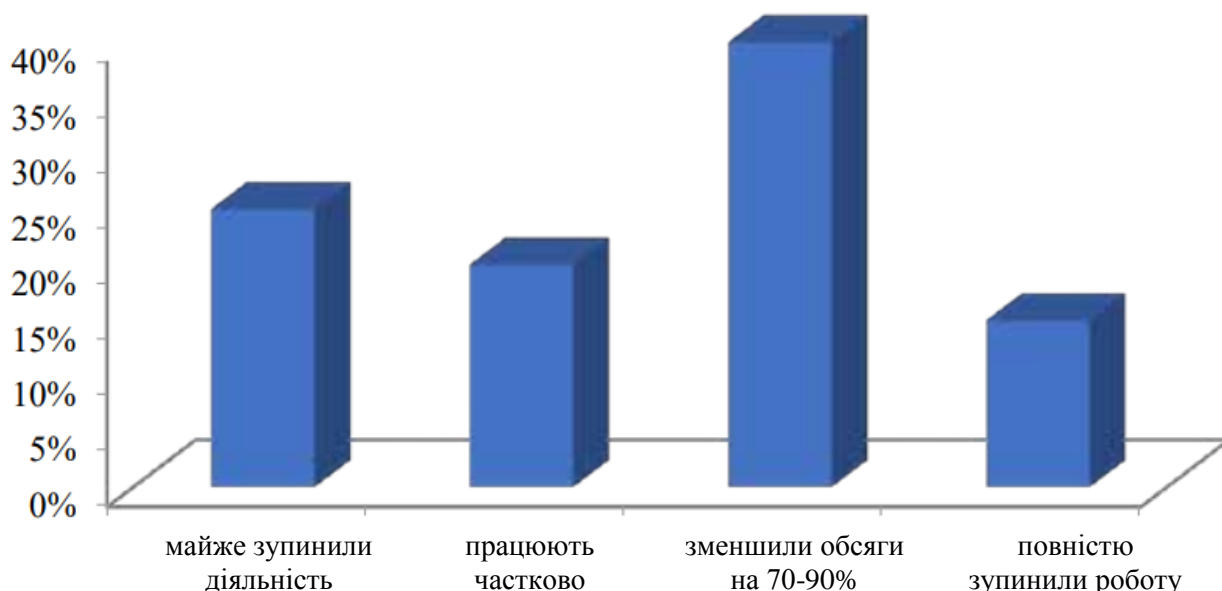


Рис. 3.1. Діяльність закладів ресторанного бізнесу в умовах війни [2]

– війна спричинила відтік кваліфікованих кадрів через мобілізацію, евакуацію або еміграцію. Багато працівників призвані до армії, або змушені були виїхати, що створило дефіцит кадрів і ускладнило нормальне функціонування закладів. Впровадження інновацій вимагає наявності кваліфікованих спеціалістів, які можуть працювати з новими технологіями, програмним забезпеченням та обладнанням. Дефіцит таких кадрів значно ускладнює цей процес;

– інвестори та кредитори стали обережнішими у вкладеннях в регіони, які знаходяться в зоні військових дій. Це призводить до зниження доступності фінансування для впровадження інновацій. Без підтримки інвесторів багато закладів не можуть собі дозволити модернізацію та технологічне оновлення;

– війна впливає на психологічний стан населення, поведінку споживачів, що знижує готовність споживачів до прийняття нових технологій та змін у обслуговуванні. Люди стали більш обережними у витратах на розваги та харчування поза домом через невпевненість у завтрашньому дні та стресові ситуації. Крім того, власники та менеджери закладів ресторанного господарства, менш схильні до ризику та впровадження інновацій через невизначеність і страх перед майбутнім [20];

– умови війни створили додаткові ризики для безпеки нових технологій та обладнання. Збереження дорогих інноваційних рішень в умовах війни стає складним завданням, що також стримує їх впровадження.

3.2. Перспективи розвитку та інновацій ресторанного бізнесу Волинської області

Ресторанний бізнес Волинської області, як і в інших регіонах України, стикається з численними викликами в умовах війни. Однак, попри ці труднощі, існують перспективи для його розвитку, які базуються на адаптації до нових реалій, впровадженні інновацій та підтримці з боку держави та міжнародної спільноти.

Адаптація до нових умов. Війна змусила багато закладів швидко адаптуватися до змін. Однією з ключових перспектив є перехід на нові формати обслуговування, такі як доставка їжі, кейтеринг, та створення мобільних кухонь. Війна стимулює ресторани заклади до пошуку нових продуктів та послуг, які відповідають зміненим потребам клієнтів. Наприклад, заклади можуть почати пропонувати готові обіди для офісів, набори для пікніків, страви для спеціальних дієт або продуктові набори з рецептами для приготування вдома. Це дозволяє не лише зберігати клієнтів, але й залучати нових споживачів. Заклади, що швидко адаптуються до цих змін, можуть не тільки вижити, але й процвітати, задовольняючи потреби населення в умовах зниження мобільності та безпеки [2].

Впровадження інновацій. Війна значно ускладнює функціонування ресторанного бізнесу, але також відкриває можливості для впровадження інновацій, які можуть сприяти виживанню та розвитку закладів. Волинська область, незважаючи на виклики, пов'язані з воєнними діями, може скористатися цими можливостями для зміцнення свого ресторанного сектору. Перспективи впровадження інновацій в ресторанний бізнес Волинської області в умовах війни можна розглянути через призму кількох ключових аспектів:

– однією з найважливіших перспектив є впровадження цифрових технологій. Використання мобільних додатків для замовлення їжі, онлайн-бронювання столиків та електронного меню дозволяє закладам бути більш доступними для клієнтів навіть в умовах обмеженої мобільності. QR-коди для меню, безконтактні платіжні системи та онлайн-чати для обслуговування клієнтів знижують ризик передачі інфекцій та підвищують зручність для відвідувачів [5];

– активне використання інтернет-маркетингу є ще однією важливою перспективою. Соціальні мережі, веб-сайти, SEO та контент-маркетинг допомагають залучити нових клієнтів та підтримувати зв'язок з існуючими. Створення якісного контенту, такого як кулінарні відео, рецепти та історії про заклад, може підвищити залучення аудиторії та зміцнити лояльність клієнтів;

– автоматизація процесів у ресторанному бізнесі може значно підвищити ефективність роботи. Використання автоматизованих систем управління замовленнями, обліку запасів та планування ресурсів допомагає знизити витрати та підвищити точність роботи. Системи управління взаємовідносинами з клієнтами (CRM) допомагають зберігати інформацію про вподобання клієнтів та пропонувати їм персоналізовані послуги;

– впровадження екологічно чистих технологій та практик є ще однією важливою перспективою. Використання біорозкладного пакування, зниження харчових відходів, впровадження енергозберігаючих технологій та підтримка локальних виробників допомагає не лише зберігати ресурси, але й приваблює клієнтів, які цінують екологічну відповідальність;

– соціальна відповідальність стає важливим аспектом для сучасних бізнесів. Ресторанні заклади можуть впроваджувати програми підтримки місцевих громад, організовувати благодійні акції та співпрацювати з волонтерськими організаціями. Це не лише допомагає закладам зберігати позитивний імідж, але й зміцнює зв'язки з місцевою громадою.

Розвиток локальної кухні. У складні часи споживачі часто шукають комфорт та знайомі речі. Ресторани можуть скористатися цим, розвиваючи

локальну кухню та пропонуючи страви з місцевих інгредієнтів. Це не тільки підтримує місцевих фермерів та постачальників, але й створює унікальний гастрономічний досвід, який приваблює клієнтів [10].

Гнучкість у складанні меню також є важливим фактором у виживанні та розвитку ресторанного бізнесу. Заклади можуть пропонувати спеціальні меню, які враховують поточну ситуацію, наприклад, економічні страви, набори для приготування вдома чи меню для людей з особливими потребами. Такі підходи допомагають зберігати інтерес клієнтів та залучати нових споживачів.

У часи кризи особливо важливо підтримувати місцевих постачальників. Використання продуктів місцевого виробництва не лише допомагає зберігати робочі місця у регіоні, але й знижує залежність від нестабільних логістичних ланцюгів. Крім того, використання місцевих інгредієнтів дозволяє створювати унікальні страви, які приваблюють клієнтів своєю автентичністю.

Інвестиції у навчання та підвищення кваліфікації персоналу є важливими для збереження високого рівня обслуговування. Війна призвела до втрати ключових кадрів, тому важливо забезпечити можливості для навчання нових працівників та підвищення кваліфікації існуючих. Це також допомагає зберігати мотивацію та залученість персоналу у важкі часи.

Співпраця з іншими бізнесами Волинської області, такими як готелі, туристичні агенції та місцеві виробники, може створити нові можливості для розвитку. Спільні акції, крос-промоції та взаємна підтримка допомагають розширити клієнтську базу та підвищити обізнаність про заклад ресторанного господарства [18].

Забезпечення високої якості та безпеки харчових продуктів є критично важливим у будь-який час, але особливо під час війни. Заклади ресторанного господарства повинні дотримуватись всіх необхідних стандартів та правил, щоб забезпечити безпеку клієнтів та персоналу. Це включає використання якісних інгредієнтів, дотримання санітарних норм та регулярний контроль за станом приміщень і обладнання.

Заклади ресторанного господарства повинні використовувати гнучкі фінансові стратегії для збереження стійкості. Це включає оптимізацію витрат, пошук альтернативних джерел фінансування, таких як гранти та позики, а також впровадження програм лояльності для збереження постійних клієнтів.

Попри серйозні виклики, з якими стикається ресторанний бізнес Волинської області в умовах війни, існують значні перспективи для його розвитку. Перспективи впровадження інновацій в ресторанний бізнес Волинської області в умовах війни є значними, незважаючи на численні виклики. Заклади, які здатні адаптуватися до змін та використовувати новітні технології, мають всі шанси не лише вижити, але й процвітати у нових умовах.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Ресторанний бізнес, будучи важливим чинником ресторанного господарства, постійно адаптується до змін у споживчих уподобаннях та вимогах суспільства, спрямовуючи свою діяльність на задоволення потреб споживачів у їжі та особливих вражень.

В наукових доробках, як зарубіжних так і українських вчених, виокремлюються основні складові розвитку закладів ресторанного господарства: територіальний та комерційний.

Ресторанне господарство в Україні, як і в усьому світі, є динамічною сферою, що підпорядковується впливам глобалізації, змінам у способі життя, технологічному прогресу та державній політиці. Розвиток та модернізація ресторанного господарства відбуваються у контексті змінних потреб споживачів, змін у рівні життя, культурних та гастрономічних уподобань.

Таким чином, ресторанне господарство в Україні є життєво важливою галуззю, яка розвивається відповідно до потреб і вимог сучасного суспільства, ринкових умов та технологічного прогресу.

Інновації в ресторанному господарстві визначають новітні технології, методи та підходи, що застосовуються у сфері готельно-ресторанного бізнесу з метою покращення якості обслуговування, розширення асортименту послуг, залучення клієнтів та збільшення ефективності виробництва. Теоретичні аспекти інновацій в ресторанному господарстві вивчаються як актуальна тема з різних точок зору, враховуючи сучасні тенденції, вимоги споживачів та розвиток галузі у цілому.

Теоретичні аспекти інновацій у ресторанному господарстві вивчають вплив інноваційних технологій на якість обслуговування та задоволення клієнтів. Інтеграція нових технологій, таких як онлайн-бронювання столиків, програми лояльності на мобільних додатках та автоматизовані системи замовлення, може покращити ефективність обслуговування та забезпечити кращий досвід для клієнтів.

Також, теоретичні аспекти інновацій у ресторанному господарстві допомагають розуміти важливість культурного і креативного аспекту у впровадженні новацій. Ресторанне господарство є сферою, де інновації можуть бути пов'язані з новими кулінарними тенденціями, дизайном інтер'єру, концепціями обслуговування та іншими аспектами, що впливають на сприйняття та задоволення клієнтів.

Заклади ресторанного господарства Волинської області відіграють значну роль у розвитку та просуванні гастрономічної культури регіону. Вони є не лише місцями для прийому їжі, а й центрами суспільного життя, культурних заходів та туристичного потенціалу.

Перш за все, слід зазначити різноманіття ресторанних закладів у Волинській області. Вони варіюють від елегантних ресторанів з національною та міжнародною кухнею до затишних кафе та кав'ярень, що пропонують традиційні страви та напої. Це створює можливість задовольнити різноманітні смаки та вподобання мешканців та гостей області. Всього на території Волинської області на 01.01.2024 року працювало 1591 заклад ресторанного бізнесу, з них 188 – це діючі компанії та 1403 заклади – це ФОПи.

По забезпеченості закладами ресторанного господарства на 10 000 мешканців області припадає 15,5 одиниць і вона займає 5 місце серед регіонів України по даному показнику.

Діяльність закладів ресторанного господарства Волинської області не тільки забезпечує задоволення кулінарних потреб мешканців та гостей регіону, але і сприяє збереженню культурної спадщини, соціальному розвитку та привабливості регіону. Вони є важливим чинником у формуванні та підтримці гастрономічного образу Волині як українського кулінарного центру.

Інновації у ресторанній індустрії відіграють ключову роль у підвищенні конкурентоспроможності та ефективності підприємств. Ці інновації можуть охоплювати різні аспекти, від використання новітніх технологій у кулінарному процесі до вдосконалення методів обслуговування клієнтів та маркетингу.

Однією з ключових інновацій є використання місцевих продуктів у стравах ресторанних закладів.

Впровадження новітніх кулінарних технологій дозволяє ресторанним закладам покращити якість страв, зменшити витрати на продукти та оптимізувати робочі процеси. Наприклад, використання обладнання для вакуумного кулінарії, мультифункціональних духовок та інших інноваційних пристроїв дозволяє досягти нових висот у гастрономічному мистецтві.

Інновації в ресторанному бізнесі Волинської області також полягають у постійному пошуку нових смакових комбінацій, страв та меню.

Використання інноваційних методів маркетингу, таких як соціальні медіа, впливові особистості, геолокаційні технології та інше, дозволяє ресторанам ефективно залучати нових клієнтів та підтримувати відносини з існуючою аудиторією.

Розвиток закладів ресторанного господарства Волинської області та впровадження інновацій в умовах війни стикається з низкою серйозних проблем, які можуть суттєво ускладнити цей процес.

Війна призвела до зростання цін на продукти та ресурси, зниження доходів та скорочення купівельної спроможності населення.

Військові дії серйозно порушили логістичні ланцюги, що ускладнює доступ до необхідних матеріалів, нестачі певних інгредієнтів, обладнання та технологій.

Попри серйозні виклики, з якими стикається ресторанний бізнес Волинської області в умовах війни, існують значні перспективи для його розвитку. Перспективи впровадження інновацій в ресторанний бізнес Волинської області в умовах війни є значними, незважаючи на численні виклики. Заклади, які здатні адаптуватися до змін та використовувати новітні технології, мають всі шанси не лише вижити, але й процвітати у нових умовах.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антошкова Н.А. Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг в Україні. *Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. «Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення» (м. Львів, 18-19 червня 2020 р.)*. Львів: Видавництво ЛТЕУ, 2020. 372 с. С.203-205.
2. Архілюк М.Д. Сучасні інноваційні технології в ресторанній індустрії. *Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства: матеріали Студентської наукової Інтернет-конференції, 17 травня, 2018 р.* Чернівці, 2018. С. 8-10.
3. Булгакова Т., Окончук А., Бутукова Н. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру ресторану. *Актуальні проблеми сучасного дизайну: матеріали Міжнар. науково-практ. конф., м. Київ, 22 квіт. 2021 р.* Київ: КНУТД. 2021. С. 209-211.
4. Головне управління статистики у Волинській області. URL: <http://www.lutsk.ukrstat.gov.ua/>
5. Гузар У.Є., Левчук А.В. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління*, № 9. 2023. URL: <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-9-12-01>
6. Демчук О.А., Пасічник М.П. Ресторанне господарство Волинської області в період пандемії COVID-19. *Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми й перспективи розвитку: матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Луцьк, 29 листопада 2021 р.) / відпов. ред. Л.В. Ільїн*. Луцьк : ПП Іванюк, 2021. С. 15-18.
7. Зіньцьо Ю.В., Даниленко М.В. Аналіз тенденцій розвитку маркетингової цінової політики в ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*. Випуск 58. 2023. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/3294/3218/>
8. Єрко І. Ресторанне господарство в інфраструктурі туризму Волинської області. *Рекреація і туризм. Наукові записки*. №1. С. 119-121.

9. Єрко І., Гринасюк А., Громко Л. Особливості розвитку готельно-ресторанного господарства Луцької територіальної громади. *Часопис соціально-економічної географії*, 2022, випуск 32. С. 79-88.
10. Кіш Г.В. Інноваційні технології в діяльності готельно-ресторанних підприємств. Актуальні питання у сучасній науці. 2023. № 6(12). С. 65-77.
11. Кіш Г.В., Нагорняк Г.С. Сучасні реалії функціонування сучасного ринку ресторанного бізнесу в Україні. *Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми й перспективи розвитку : матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Луцьк, 29 листопада 2021 р.) / відпов. ред. Л.В. Ільїн*. Луцьк: ПП Іванюк, 2021. С. 88-92.
12. Клевчук О.І. Електронне меню як інноваційний спосіб замовлення у закладах ресторанного господарства. *Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства: матеріали Студентської наукової Інтернет-конференції, 17 травня, 2018 р.* Чернівці, 2018. С. 29-32.
13. Коркач Г.В., Котузаки О.М., Нікітчина Т.І. Технологічні інновації в ресторанному бізнесі для забезпечення конкурентоспроможності закладу. *Економіка харчової промисловості*. 2021. Т. 13. Вип. 4. С. 69-74.
14. Кравченко О.М. Система макроекономічних показників ефективності ресторанного господарства. *Вісник Одеського національного університету ім. І.І. Мечнікова*. Одеса: ОНУ, 2015. Т. 20. Вип. 2/1. С. 31-36.
15. Кравченко О.М., Кравченко О.А., Водянська Н.А. Використання показників кількості відвідувачів і товарообороту для оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. *Економіка: реалії часу*. Одеса: СПД Побута М.І. 2014. № 4 (14). С. 121-127
16. Кушнір О. Жигулін О. Відновлення ефективності методів управління підприємством: агропродовольча, готельна й ресторанна сфера. *Food Industry Economics*. 2022. Вип. 14 (2). URL: <https://journals.ontu.edu.ua/index.php/fie/article/view/2322/2507>

17. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Пасічник М.П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*. 2022. Вип. 40. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11>
18. Ляшук М.М. Готельно-ресторанні комплекси Волинської області: сучасний стан. *Науковий вісник Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки*. №15 (360). С. 100-106.
19. Ляшук М.М., Єрко І.В. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу рекреаційного району. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2020. Том 3. № 1. С. 109-120.
20. Максименко О.Р., Красножон С.В. Інноваційні технології у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі. *Збірник наукових праць ХКТЕІ*. 2020. № 16. С. 252-261.
21. Михайлова М.В. Удосконалення комплексу маркетингу закладів ресторанного господарства з урахуванням специфіки ресторанних послуг. *Бізнес Інформ*. 2023. С. 215–219
22. Муха Р.А. Дослідження стану готельно-ресторанної індустрії України та вплив пандемії covid-19 на неї. *Електронне наукове фахове видання «Ефективна економіка»*. 2021. № 7. URL: https://www.economy.nayka.com.ua/pdf/7_2021/92.pdf
23. Паска М.З. Реалії ресторанного бізнесу в сучасних умовах. *Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р.* Чернівці: Технодрук, 2023. С. 20-22.
24. Паска М.З., Радзімовська О.В., Сенік М.Я. Територіальна організація ресторанного туризму Львівщини. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матеріали X Всеукр. наук.-практ. конф.* Київ: НУХТ, 2021. С. 137-138.
25. Петришин Н.З., Удворгелі Л.І. Основні формати та тренди ресторанного бізнесу під час війни. *Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в*

- умовах інтеграційних процесів: тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної конференції. Мукачєво: РВВ МДУ, 2023. С.56-57.
26. Полінкевич О.М. Маркетинг туризму та готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Луцьк: ЛНТУ, 2022. 288 с.
27. Полінкевич О.М. Стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Економічний часопис Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки*. №4. 2020. С. 24-29.
28. Приймак Н.С., Ніколайчук О.А., Олініченко О.І. Розвиток підприємств готельно-ресторанного бізнесу Дніпропетровської області та напрямки ефективної організації готельного господарства регіону. *Економічний вісник Дніпровської політехніки*. 2020. № 4(72). С. 118-126
29. Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Мукачєво: РВВ МДУ, 2023. 77 с.
30. Розвиток індустрії гостинності: сучасний погляд: монографія / наук. ред. Н.В. Лохман. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 170 с.
31. Серєда Н., Піюренко І. Інноваційна діяльність в готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*, (55). 2023. URL: <https://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2890>
32. Соколенко А.С., Онопрієнко К.Ю. Підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства за рахунок упровадження системи якості. *Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі: матеріали міжнародної науково-практичної конференції*. Харків, 2020. С. 36-38.
33. Турчиняк М.К., Кармазіна К.Г. Розвиток закладів гостинності України під час воєнного стану. *Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства» (м. Запоріжжя, 25 листопада 2022 р.)*. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. 770 с. С.731-735.

34. Як змінилася виручка, середній чек та відвідуваність закладів харчування в Україні за 2023 рік, – дослідження. URL: <https://dyvys.info/2024/01/17/pidsumkove-doslidzhennya-restorannogo-rynku-za-2023-r/>

35. Яхтер А.О. Підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства за рахунок упровадження інноваційної діяльності. Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету. Серія: Економічні науки. 2015. Вип.39. Ч.1. С.132-137.