

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»**

**РОЗРОБКА ІННОВАЦІЙНОГО ПРОЄКТУ
КАВ'ЯРНІ «ЗОЛОТИЙ ДУКАТ»**

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Виконав: здобувач вищої освіти
групи ГРС41

_____ **ПІВЕНЬ Павло Вікторович**
(підпис)

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

Кваліфікаційну роботу
допущено до захисту
«__» _____ 2025 р.
Гарант освітньої програми:

к.т.н., доц. **ПОДОЛЯК В.М.**

Луцьк – 2025 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

« ___ » _____ 2025 р.

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

Півню Павлу Вікторовичу

1. Тема кваліфікаційної роботи *Розробка інноваційного проєкту кав'ярні «Золотий дукат»*

Керівник роботи: *Матвійчук Людмила Юріївна, д.е.н., професор*

затверджені наказом вищого навчального закладу № 2/01-02 від 02.01.2025.

2. Строк подання здобувачем вищої освіти кваліфікаційної роботи 01.06.2025 р.

3. Вихідні дані до роботи: звіти Асоціації індустрії гостинності України, законодавчі та нормативні акти України щодо розвитку кав'ярень, статистичні матеріали Державної служби статистики України, міждержавні та національні стандарти індустрії гостинності, наукова та практична література з досліджуваної тематики.

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

Розділ 1. Теоретичні основи організації інноваційної діяльності у закладах харчування.

Розділ 2. Дослідження інноваційних впроваджень в кав'ярнях.

Розділ 3. Удосконалення інноваційного розвитку виробничого процесу кав'ярень.

5. Перелік графічного матеріалу:

1. Кількість релокованих кав'ярень України за регіонами у відсотковому співвідношенні

2. Структура споживання кави в Україні за сегментами у 2023 році.

3. Структура споживання кавових напоїв в Україні за видами.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис	
		завдання видав	завдання прийняв
<i>Розділ 1. Теоретичні основи організації інноваційної діяльності у закладах харчування</i>	проф. Матвійчук Л.Ю.		
<i>Розділ 2. Дослідження інноваційних впроваджень в кав'ярнях</i>	проф. Матвійчук Л.Ю.		
<i>Розділ 3. Удосконалення інноваційного розвитку виробничого процесу кав'ярень</i>	проф. Матвійчук Л.Ю.		
<i>Висновки</i>	проф. Матвійчук Л.Ю.		
<i>Нормо контроль</i>	доц. Подоляк В.М.		

7. Дата видачі завдання «02» січня 2025 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи бакалавра	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування вибору теми кваліфікаційної роботи</i>	до 01.12.2024 р.	
2.	<i>Огляд літератури та досліджування проблеми для написання кваліфікаційної роботи</i>	20.01.2025 р.	
3.	<i>Написання теоретичної частини кваліфікаційної роботи</i>	20.02.2025 р.	
4.	<i>Написання аналітичної частини кваліфікаційної роботи</i>	20.03.2025 р.	
5.	<i>Написання проектної частини кваліфікаційної роботи</i>	20.04.2025 р.	
6.	<i>Висновки</i>	01.05.2025 р.	
7.	<i>Формування і організація списку використаних джерел</i>	10.05.2025 р.	
8.	<i>Попередній захист кваліфікаційної роботи бакалавра</i>	20.05.2025 р.	
9.	<i>Нормоконтроль</i>	21.05.2025 р.	
10.	<i>Інструментальна перевірка на академічний плагіат</i>	до 30.05.2025 р.	
11.	<i>Представлення кваліфікаційної роботи бакалавра до захисту</i>	01.06.2025 р.	

Здобувач вищої освіти

_____ (Півень П.В.)
(підпис) (прізвище, ініціали)

Керівник кваліфікаційної роботи

_____ (Матвійчук Л.Ю.)
(підпис) (прізвище, ініціали)

АНОТАЦІЯ

Анотація *Півень П.В.* Розробка інноваційного проекту кав'ярні «Золотий дукат». – На правах рукопису. Кваліфікаційна робота першого (бакалаврського) рівня, освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, галузі знань 24 Сфера обслуговування – Луцький національний технічний університет, кафедра туризму та готельно-ресторанної справи. – Луцьк, 2025. – 65 с., список джерел – 56 найменувань.

У кваліфікаційній роботі досліджено теоретичні засади та практичні підходи до розробки інноваційного проекту розвитку кав'ярні «Золотий дукат». Проаналізовано сучасні тенденції ринку громадського харчування, визначено основні напрями інноваційного розвитку виробничих процесів, обґрунтовано необхідність впровадження цифрових технологій, екологічних рішень та персоналізованих форматів обслуговування. Здійснено оцінку фінансово-економічного стану кав'ярні та розроблено комплекс заходів для підвищення її конкурентоспроможності й ефективності функціонування.

Запропоновано стратегії інноваційного розвитку виробничого процесу кав'ярень, які включають цифровізацію обслуговування, розвиток екологічних ініціатив, розширення асортименту продукції та створення індивідуалізованого досвіду споживачів. Комплексне впровадження цих стратегій дозволить кав'ярням зміцнити свої позиції на ринку та підвищити рівень задоволеності споживачів. Розроблено інноваційний проєкт розвитку кав'ярні «Золотий дукат», що передбачає впровадження мобільного застосунку, організацію майстер-класів, встановлення системи smart-order, екологічну модернізацію та розширення спектра послуг. Реалізація запропонованого проєкту сприятиме зростанню прибутковості закладу, підвищенню його конкурентоспроможності та створенню міцної лояльної спільноти гостей.

Ключові слова: інновації гостинності, кавовий ринок, потенціал кав'ярні, конкурентоспроможність, показники діяльності.

ANNOTATION

Abstract Piven P. Development of an innovative project for the «Golden Ducat» coffee shop. – Manuscript rights. Qualification work of the first (bachelor's) level, educational and professional program «Hotel and Restaurant Business», specialty 241 Hotel and Restaurant Business, areas of knowledge 24 Service Sector – Lutsk National Technical University, Department of Tourism and Hotel and Restaurant Business. – Lutsk, 2025. – 65 p., list of sources from 56 titles.

The qualification work explores the theoretical foundations and practical approaches to the development of an innovative project for the development of the «Golden Ducat» coffee shop. Modern trends in the catering market are analyzed, the main directions of innovative development of production processes are identified, the need for the introduction of digital technologies, environmental solutions and personalized service formats is substantiated. The financial and economic condition of the coffee shop was assessed and a set of measures was developed to increase its competitiveness and efficiency of operation.

Strategies for innovative development of the production process of coffee shops were proposed, which include digitalization of service, development of environmental initiatives, expansion of the product range and creation of individualized customer experience. The comprehensive implementation of these strategies will allow coffee shops to strengthen their positions in the market and increase the level of consumer satisfaction. An innovative project for the development of the “Golden Ducat” coffee shop was developed, which involves the implementation of a mobile application, organization of master classes, installation of a smart-order system, environmental modernization and expansion of the range of services. The implementation of the proposed project will contribute to increasing the profitability of the institution, increasing its competitiveness and creating a strong loyal community of customers.

Keywords: hospitality innovations, coffee market, coffee shop potential, competitiveness, performance indicators.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У ЗАКЛАДАХ ХАРЧУВАННЯ	10
1.1. Сутність та значення інноваційного проектування в конкурентоспроможному розвитку кав'ярень	10
1.2. Фактори впливу на процеси розробки інноваційних проєктів кав'ярень	17
1.3. Світовий досвід інноваційного проектування кав'ярень	25
РОЗДІЛ 2 ДОСЛІДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ВПРОВАДЖЕНЬ В КАВ'ЯРНЯХ	33
2.1. Характеристика розвитку ринку кав'ярень України	33
2.2. Аналіз інноваційного розвитку ринку кав'ярень	39
2.3. Оцінка діяльності кав'ярні «Золотий дукат»	45
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ КАВ'ЯРЕНЬ	54
3.1. Формування стратегій інноваційного розвитку виробничого процесу кав'ярень	54
3.2. Розробка інноваційного проєкту кав'ярні «Золотий дукат»	57
ВИСНОВКИ	59
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	60

ВСТУП

Обґрунтування актуальності теми дослідження. У сучасних умовах розвитку ринку громадського харчування інноваційність стала важливим чинником збереження конкурентоспроможності та забезпечення сталого розвитку підприємств. Постійні зміни в уподобаннях споживачів, зростання конкуренції, вплив цифровізації та посилення акценту на сталий розвиток змушують кав'ярні шукати нові підходи до організації виробничого процесу та обслуговування. Саме тому розробка інноваційного проєкту для кав'ярні «Золотий дукат» є актуальним завданням, адже дозволяє відповідати вимогам сучасного ринку та створювати нові можливості для зростання, залучення споживачів та підвищення ефективності діяльності.

Крім того, вітчизняний ринок кави перебуває на етапі активного розвитку, що посилює потребу в унікальних концепціях та інноваційних рішеннях. Успішна реалізація інноваційного проєкту кав'ярні «Золотий дукат» дозволить розширити спектр послуг, вдосконалити виробничі процеси, впровадити принципи екологічної відповідальності та використати можливості цифровізації для підвищення лояльності споживачів. Таким чином, обране дослідження має вагомим практичне значення для зміцнення позицій закладу на ринку та може стати прикладом ефективного впровадження інновацій для інших учасників сфери гостинності.

Стан вивченості проблеми. Питання забезпечення інноваційної діяльності закладів гостинності відображено у наукових працях Андрушків Б., Вдовіченої О., Д'яконової А., Жовтяк К., Паламарек К., Тітомир Л., Стойко І., Шерстюк Р., Федішин І., Якушевого А. Однак, окремі питання потребують додаткових досліджень. Зокрема, недостатньо уваги приділено процесам розробки інноваційних рішень для діяльності кав'ярень.

Метою роботи є обґрунтування теоретичних і практичних основ розробки інноваційного проєкту для кав'ярні «Золотий дукат» з метою підвищення її

конкурентоспроможності, ефективності функціонування та сталого розвитку в сучасних ринкових умовах.

З метою досягнення зазначеного були поставлені такі *завдання*:

- визначити сутність та значення інноваційного проєктування в конкурентоспроможному розвитку кав'ярень;
- здійснити характеристику розвитку ринку кав'ярень України;
- провести оцінку діяльності кав'ярні «Золотий дукат»;
- запропонувати стратегії інноваційного розвитку виробничого процесу кав'ярень;
- розробити інноваційний проєкт кав'ярні «Золотий дукат».

Об'єктом дослідження є процес розробки інноваційного проєкту розвитку кав'ярні «Золотий дукат», який включає модернізацію виробничого процесу, вдосконалення сервісу та впровадження сучасних технологій.

Предметом дослідження є теоретичні засади інноваційного розвитку підприємств громадського харчування, методологічні підходи до впровадження інновацій у діяльність кав'ярень та практичні аспекти застосування інноваційних стратегій.

Перелік використаних у ході проведення дослідження методів. З метою досягнення поставлених завдань у кваліфікаційній роботі бакалавра використовувалися такі методи дослідження: методи аналізу та синтезу – для узагальнення теоретичних положень щодо інноваційного розвитку кав'ярень та формування базових концепцій проєкту; порівняльний метод – для зіставлення світового та вітчизняного досвіду впровадження інновацій у сфері кавового бізнесу; індуктивний та дедуктивний методи – для формулювання загальних висновків на основі аналізу конкретних практик розвитку кав'ярень; метод системного підходу – для комплексного розгляду процесу інноваційного розвитку виробничої діяльності кав'ярні як взаємопов'язаного елемента економічної системи; економіко-статистичний метод – для аналізу динаміки фінансово-економічних показників діяльності кав'ярні «Золотий дукат»; метод

прогнозування – для обґрунтування перспектив розвитку кав'ярні на основі впровадження інноваційного проєкту.

Джерела інформаційної бази дослідження. Інформаційну базу кваліфікаційної роботи складають нормативно-правові акти України, що регулюють діяльність суб'єктів підприємництва у сфері громадського харчування; наукові праці вітчизняних і зарубіжних учених з питань інноваційного розвитку, стратегічного управління та організації виробничих процесів; статистичні дані Державної служби статистики України, аналітичні огляди ринку кави та кавових напоїв; звітні документи, внутрішня фінансова та виробнича інформація кав'ярні «Золотий дукат»; результати маркетингових досліджень споживчих уподобань і сучасних тенденцій розвитку кавового ринку; матеріали міжнародних досліджень і звітів щодо впровадження інновацій у сфері громадського харчування; інтернет-ресурси офіційних сайтів галузевих асоціацій, профільних виставок, конференцій і бізнес-платформ.

Новизна дослідження полягає у розробці комплексного інноваційного проєкту розвитку кав'ярні «Золотий дукат», який поєднує сучасні технології цифровізації, екологічні підходи та стратегії індивідуалізації досвіду споживачів.

Практична цінність одержаних результатів роботи полягає у можливості використання запропонованого інноваційного проєкту для підвищення ефективності діяльності кав'ярні «Золотий дукат» та зміцнення її конкурентних позицій на ринку.

Апробація результатів дослідження. Основні висновки та результати дослідження апробовані та опубліковані у вигляді тез у Студентському науковому віснику ЛНТУ, серія технічні науки (Луцьк, 2025 р.).

Структура роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається з вступу, трьох розділів та висновків; містить 65 сторінок тексту, 7 рисунків, 13 таблиць. Список джерел включає 56 найменувань літератури.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У ЗАКЛАДАХ ХАРЧУВАННЯ

1.1. Сутність та значення інноваційного проєктування в конкурентоспроможному розвитку кав'ярень

У сучасних умовах динамічного розвитку сфери обслуговування ринок кав'ярень зазнає суттєвих змін, що вимагає постійного оновлення підходів до ведення бізнесу. Споживачі дедалі більше цінують якість напоїв і страв та унікальний досвід перебування у закладі, атмосферу, індивідуальність концепції. У відповідь на ці очікування власники кав'ярень змушені впроваджувати інноваційні рішення, шукати нові форми комунікації із споживачами та створювати продукти, які вирізняються на тлі конкурентів. Саме інноваційне проєктування стає важливим фактором у забезпеченні довгострокової конкурентоспроможності кав'ярень, сприяючи зміцненню їхнього ринкового становища.

Інноваційне проєктування кав'ярні передбачає комплексне використання новітніх технологій, креативних концепцій обслуговування, нестандартних дизайнерських рішень та індивідуалізації асортименту під потреби різних цільових аудиторій, що включає в себе створення інтерактивного простору, впровадження екологічних технологій, використання авторських рецептів та розробку нових форматів взаємодії зі споживачами, зокрема через цифрові платформи. Завдяки інноваціям кав'ярня отримує можливість вирізнитися серед конкурентів та швидко адаптуватися до змін ринку, що є запорукою її стабільного розвитку та розширення бази споживачів.

Сутність інноваційного проєктування полягає у систематичному пошуку нових можливостей для вдосконалення продукту, сервісу та бренду кав'ярні. Його значення для конкурентоспроможного розвитку важко переоцінити, адже саме інноваційні підходи дозволяють створити сильну емоційну прив'язаність

споживачів до закладу, формувати позитивний імідж бренду та забезпечувати стабільне зростання бізнесу в умовах жорсткої конкуренції. Інновації відкривають шлях до сталого розвитку кав'ярні, дозволяючи їй залишатися актуальною та бажаною для споживачів у будь-який час [47].

У сучасному бізнес-середовищі, де конкуренція між закладами громадського харчування постійно зростає, успіх кав'ярні дедалі більше залежить від здатності впроваджувати інновації на всіх етапах її розвитку. Інноваційне проектування дозволяє створити унікальний продукт і неповторну атмосферу та забезпечити гнучкість закладу у відповідь на нові тенденції та очікування споживачів. Різноманітні типи інновацій, від продуктового оновлення до екологічних ініціатив і креативного маркетингу, стають фундаментом для формування стійкої конкурентної переваги кав'ярні на ринку. Типи інноваційного проектування сучасних кав'ярень систематизовано в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1 – Типи інноваційного проектування кав'ярень

Тип інновації	Характеристика	Приклад
Продуктові інновації	Розробка нових рецептів, смаків, напоїв	Авторські напої, сезонні чайні серії
Сервісні інновації	Нові формати обслуговування, диджиталізація	Стильні кіоски самообслуговування, мобільні застосунки
Дизайн-інновації	Оригінальні рішення в інтер'єрі та атмосфері	Тематичні кав'ярні (літературні, ретро, еко)
Еко-інновації	Зелені технології та екологічні підходи	Стакани із біорозкладних матеріалів, зелені тераси
Маркетингові інновації	Нові стратегії та стилі просування бренду	Створення кавових подій, соціальні кампанії

Джерело: систематизовано на основі [10].

Інноваційний розвиток кав'ярень охоплює різні напрями, що сприяють створенню унікального продукту, покращенню сервісу, посиленню конкурентоспроможності та зміцненню емоційного зв'язку зі споживачами. Нижче розглянуто основні типи інноваційного проектування. Продуктові інновації передбачають розробку нових рецептур кавових напоїв, десертів, сніданків чи авторських страв, що дозволяє кав'ярні пропонувати унікальні позиції в меню, що приваблюють постійних і нових гостей. Наприклад,

створення авторських сезонних напоїв або використання локальних продуктів у приготуванні напоїв підвищує цікавість споживачів і формує імідж закладу як творчого та сучасного.

Сервісні інновації пов'язані з удосконаленням способів обслуговування споживачів та оптимізацією взаємодії із ними. Серед прикладів впровадження кіосків самообслуговування, систем попереднього замовлення через мобільні застосунки або автоматизація процесів оплати. Такі інновації забезпечують зручність для споживача та підвищують оперативність обслуговування, що особливо важливо у великих містах і закладах із високою відвідуваністю.

Дизайн-інновації стосуються оформлення простору кав'ярні: інтер'єру, меблів, освітлення, атмосфери в цілому. Оригінальний або тематичний дизайн (наприклад, еко-кафе, літературна кав'ярня, ретро-стиль) здатен створити незабутнє враження і закріпити бренд у свідомості споживачів. Інтер'єр стає важливою складовою маркетингової стратегії та інструментом залучення аудиторії через соціальні мережі [24].

Еко-інновації відповідають на сучасні глобальні виклики, пов'язані з охороною довкілля. Впровадження екологічних технологій, використання біорозкладних упаковок, створення зелених терас та впровадження програм утилізації допомагають сформуванню позитивний імідж соціально відповідального бізнесу. Такі рішення особливо приваблюють молодь та людей, орієнтованих на сталий розвиток.

Маркетингові інновації охоплюють розробку нестандартних стратегій просування бренду кав'ярні. Це можуть бути організація кавових фестивалів, створення унікальних лояльнісних програм, партнерства з локальними митцями або проведення соціальних акцій. Ефективне маркетингове інноваційне проєктування дозволяє зміцнити емоційний зв'язок з гостями і розширити аудиторію [18].

В умовах постійного зростання конкуренції у сфері громадського харчування інноваційне проєктування стає визначальним чинником успішного функціонування та розвитку кав'ярень. Відповідь на змінні потреби споживачів,

впровадження новітніх технологій, створення унікального продукту та сприятливої атмосфери є тими елементами, що формують стійкі конкурентні переваги. Розгляд основних складових інноваційного проєкту кав'ярні дозволяє усвідомити необхідність комплексного підходу до планування діяльності закладу та його стратегічного розвитку в умовах сучасного ринку.

Складові інноваційного проєктування кав'ярень представлено на рис. 1.1.



Рисунок 1.1. Складові інноваційного проєктування кав'ярень

Джерело: систематизовано на основі [44].

Будь-який інноваційний проєкт починається із формулювання унікальної ідеї та концепції. Це може бути як тематична кав'ярня (наприклад, кав'ярня з книжковим обміном або мистецькою галереєю), так і формат, орієнтований на певну групу споживачів (наприклад, еко-кафе або кав'ярня для віддаленої роботи). Припускається, що саме концепція стане основним чинником, який буде вирізняти кав'ярню серед конкурентів і приваблювати цільову аудиторію.

Важливу роль у проєкті відіграє асортимент напоїв і страв. Інновації в цьому напрямі можуть полягати у створенні авторських кавових напоїв, використанні незвичних інгредієнтів (наприклад, молока на рослинній основі, спецій) або сезонних продуктів. Унікальні продукти допоможуть сформувати нові смакові звички споживачів і підвищити лояльність до бренду.

Одним із важливих аспектів є вибір моделі обслуговування гостей. Це може бути традиційне обслуговування офіціантом, самообслуговування через

електронні кіоски або повністю мобільний формат замовлення через додаток [35]. Чим простіше й швидше гість отримає замовлення, тим вища буде його задоволеність і бажання повернутися.

Дизайн простору відіграє визначальну роль у створенні впізнаваного іміджу кав'ярні. Оригінальне оформлення може включати нестандартні меблі, інтерактивні зони, використання природних матеріалів або тематичні елементи декору. Візуальна привабливість закладу суттєво впливає на рішення гостя залишитися довше, зробити замовлення повторно або поділитися враженням у соцмережах.

Інтеграція сучасних технологій у діяльність кав'ярні може значно підвищити ефективність роботи та зручність для споживачів. Використання CRM-систем для управління базою споживачів, автоматизація продажів, мобільні застосунки для замовлень і безконтактної оплати допомагають оптимізувати операційні процеси. Технологічні інновації знижують ризик помилок і підвищують рівень задоволеності гостей.

У сучасному світі екологічна відповідальність бізнесу є важливим чинником привабливості бренду. Використання біорозкладної упаковки, запровадження програм переробки відходів, співпраця з місцевими постачальниками еко-продукції можуть значно підвищити репутацію кав'ярні. Споживачі дедалі більше звертатимуть увагу на екологічність закладів при виборі місця для відпочинку.

Ефективний маркетинг є невід'ємною частиною інноваційного проекту. Варто використовувати сучасні канали комунікації, соціальні мережі, колаборації з відомими блогерами, організацію заходів і майстер-класів. Активна й креативна маркетингова діяльність сприятиме створенню спільноти довкола кав'ярні та залученню нових споживачів.

Фінансове планування повинно бути гнучким і враховувати витрати на розробку і впровадження інновацій, маркетинг, зарплату персоналу, обладнання. Необхідно створити реалістичний прогноз доходів і витрат, а також передбачити резервний фонд на випадок непередбачуваних витрат. Чітка фінансова стратегія

дозволить проєкту швидше досягти точки безбитковості та забезпечити стабільний розвиток у майбутньому [53].

Таким чином, інноваційне проєктування кав'ярні виступає складним і багатокомпонентним процесом, що вимагає інтеграції різних елементів, від розробки унікальної концепції до впровадження сучасних технологій та екологічних рішень. Кожна складова проєкту має свою специфічну роль у забезпеченні конкурентоспроможності закладу, підвищенні його привабливості для споживачів та зміцненні позицій на ринку. Комплексний підхід до проєктування, заснований на поєднанні інноваційних ідей, стратегічного планування та адаптації до актуальних трендів, створює передумови для успішного функціонування кав'ярні в умовах динамічного розвитку сфери послуг.

У сучасних умовах глобалізації та динамічного розвитку ринку громадського харчування інноваційне проєктування набуває вирішального значення для забезпечення конкурентоспроможності кав'ярень. Постійні зміни споживчих вподобань, поява нових технологій та загострення боротьби за споживача змушують власників кавових закладів шукати нестандартні рішення для задоволення запитів аудиторії [21]. Інноваційне проєктування, як процес створення нових продуктів, послуг, концепцій та бізнес-моделей, дозволяє кав'ярням адаптуватися до вимог ринку, створювати унікальні пропозиції та закріплювати свої позиції в умовах жорсткої конкуренції.

Однією з основних переваг інноваційного проєктування є здатність формувати унікальну цінність для споживача через інтеграцію креативних рішень на різних рівнях діяльності кав'ярні. Такий підхід може проявлятися у розробці оригінальних напоїв, створенні тематичного інтер'єру, застосуванні сучасних інформаційних технологій для покращення сервісу або впровадженні екологічно відповідальних практик. Такий підхід дозволяє привернути увагу нових споживачів та формувати емоційний зв'язок із постійними споживачами, що є основою довгострокової лояльності.

Інноваційне проектування також сприяє стратегічній гнучкості кав'ярні, що є особливо важливим у турбулентних економічних умовах. Швидке реагування на зміни ринку, впровадження нових форматів обслуговування, оновлення асортименту відповідно до актуальних трендів забезпечує підприємству можливість залишатися релевантним і конкурентоспроможним [5]. Водночас інновації дозволяють оптимізувати внутрішні бізнес-процеси, зменшити витрати, підвищити якість обслуговування та збільшити рентабельність діяльності.

Крім того, значення інноваційного підходу в проектуванні кав'ярень полягає у формуванні сильного бренду, який сприймається не просто як місце споживання кави, а як цілісний простір для відпочинку, натхнення та комунікації. Успішні інноваційні проекти здатні перетворити кав'ярню на соціальний хаб або культурний осередок, що суттєво розширює цільову аудиторію та підвищує прибутковість закладу. Інноваційне проектування виступає інструментом підвищення конкурентоспроможності та чинником стратегічного розвитку кав'ярні в довгостроковій перспективі.

Таким чином, інноваційне проектування є важливим чинником успішного розвитку кав'ярень у сучасних умовах високої конкуренції та змінних споживчих уподобань. Застосування різних типів інновацій, продуктових, сервісних, дизайнерських, екологічних та маркетингових, дозволяє створити унікальну ціннісну пропозицію для споживачів, зміцнити бренд та забезпечити сталий розвиток бізнесу. Інноваційні рішення не тільки підвищують привабливість закладу, а й сприяють його адаптації до нових викликів ринку, формуючи довгострокову конкурентну перевагу та сприяючи формуванню лояльної спільноти навколо бренду кав'ярні.

1.2. Фактори впливу на процеси розробки інноваційних проєктів кав'ярень

Розробка інноваційних проєктів у сфері кавового бізнесу є складним процесом, який залежить від цілого спектра зовнішніх і внутрішніх факторів. Успіх впровадження інновацій значною мірою визначається здатністю врахувати ці фактори на етапі планування і реалізації проєкту. Динамічні зміни споживчих переваг, зростання рівня конкуренції, технологічний прогрес та соціальні тренди створюють необхідність постійного оновлення концепцій, сервісів і продуктів у кав'ярнях. Серед факторів, що впливають на процес розробки інноваційних проєктів кав'ярень, можна виділити економічні умови, технічні можливості, потреби цільової аудиторії, рівень кваліфікації персоналу та фінансові ресурси. Особливу роль відіграють також маркетингові тенденції та екологічні запити суспільства, що спонукають бізнеси до більш відповідального підходу у своїй діяльності [11]. Усвідомлення цих факторів дозволяє формувати проєкти, які відповідають сучасним вимогам та випереджають очікування споживачів.

Аналіз факторів впливу є необхідним етапом для мінімізації ризиків, оптимізації витрат і підвищення шансів на успішне виведення інноваційного продукту або послуги на ринок. Вивчення внутрішнього та зовнішнього середовища дає змогу створювати адаптивні, гнучкі стратегії розвитку кав'ярні, які сприятимуть зміцненню її конкурентоспроможності та забезпеченню сталого росту в довгостроковій перспективі.

У процесі розробки інноваційних проєктів кав'ярень важливо враховувати широкий спектр факторів, що впливають на їхню ефективність і конкурентоспроможність. Серед основних чинників виділяють рівень професіоналізму і компетентності персоналу, стан матеріально-технічної бази, прогресивність технологій обслуговування та якість сервісу [50]. Кожен із цих елементів визначає здатність кав'ярні швидко адаптуватися до змін ринку, впроваджувати сучасні рішення і задовольняти високі вимоги споживачів, що у комплексі забезпечує успішну реалізацію інноваційних стратегій розвитку.

Внутрішні фактори впливу на процеси розробки інноваційних проєктів кав'ярень систематизовано на рис. 1.2.



Рисунок 1.2. Внутрішні фактори впливу

на процеси розробки інноваційних проєктів кав'ярень

Джерело: складено на основі [15].

Одним із важливих факторів, що визначають можливості інноваційного проєктування кав'ярень, є стан та рівень сучасності обладнання. Використання морально застарілого або фізично зношеного обладнання обмежує можливість впровадження новітніх технологій у процес приготування напоїв, організацію сервісу та оптимізацію внутрішніх операцій. Натомість наявність сучасних кавових машин, автоматизованих систем замовлення та обладнання для екологічно чистого виробництва стає базою для створення інноваційного,

конкурентоспроможного закладу. Саме оновлене обладнання дозволяє реалізувати ідеї, орієнтовані на якість, ефективність і екологічність сервісу.

Важливим чинником є також технічні можливості приміщення, які включають площу, конфігурацію простору, якість підключення до основних комунікацій (водопостачання, електромережі, вентиляції) та відповідність приміщення санітарним і будівельним нормам. Просторі й правильно організовані приміщення сприяють гнучкості при створенні зон відпочинку, самообслуговування або майстер-класів. Водночас обмеження технічних можливостей можуть стати значним бар'єром для реалізації креативних і технологічно складних інноваційних рішень.

Особливу роль у забезпеченні інноваційності кав'ярні відіграє якість і функціональність меблів та інтер'єру. Меблі мають бути естетичними та ергономічними, адаптованими до різних сценаріїв використання простору. Високоякісний, функціональний інтер'єр дозволяє впроваджувати концепції гнучкого зонування, інтерактивних просторів і комфортних робочих місць для споживачів [31]. Інноваційне проектування передбачає не просто декорування простору, а його осмислену організацію відповідно до потреб сучасного споживача.

Четвертим вагомим чинником є рівень енергозбереження та екологічної відповідності матеріально-технічної бази. Врахування принципів енергоефективності, використання обладнання з низьким рівнем споживання енергії та екологічних матеріалів у дизайні є необхідною умовою для реалізації сучасних інноваційних проєктів. Споживачі все більше цінують відповідальний підхід бізнесу до охорони довкілля, що робить екологічні інновації ваговою складовою конкурентоспроможності кав'ярні.

Успішна розробка інноваційних проєктів кав'ярень є результатом комплексного впливу низки взаємопов'язаних факторів, серед яких важливу роль відіграють рівень кваліфікації персоналу, стан матеріально-технічної бази, застосування прогресивних технологій обслуговування та загальна якість сервісу. Врахування та систематичний аналіз цих факторів дозволяють

ефективно впроваджувати інновації та забезпечувати конкурентні переваги на динамічному ринку громадського харчування [48]. Опора на комплексний підхід до управління цими аспектами стає основою для сталого розвитку кав'ярні та зміцнення її позицій у свідомості споживачів.

Розробка інноваційних проєктів кав'ярень є складним процесом, який перебуває під впливом численних конструктивних і деструктивних факторів. Конструктивні чинники сприяють реалізації бізнес-ідей, зміцненню конкурентоспроможності закладу та формуванню його унікальної ринкової пропозиції, тоді як деструктивні фактори можуть суттєво перешкоджати розвитку і впровадженню інновацій. Усвідомлення та глибокий аналіз обох груп чинників є запорукою ефективного планування, впровадження нововведень і забезпечення стабільного зростання кав'ярні в умовах сучасної конкуренції. Можливі конструктивні та деструктивні фактори впливу на процеси розробки інноваційних проєктів кав'ярень систематизовано на рис. 1.3.

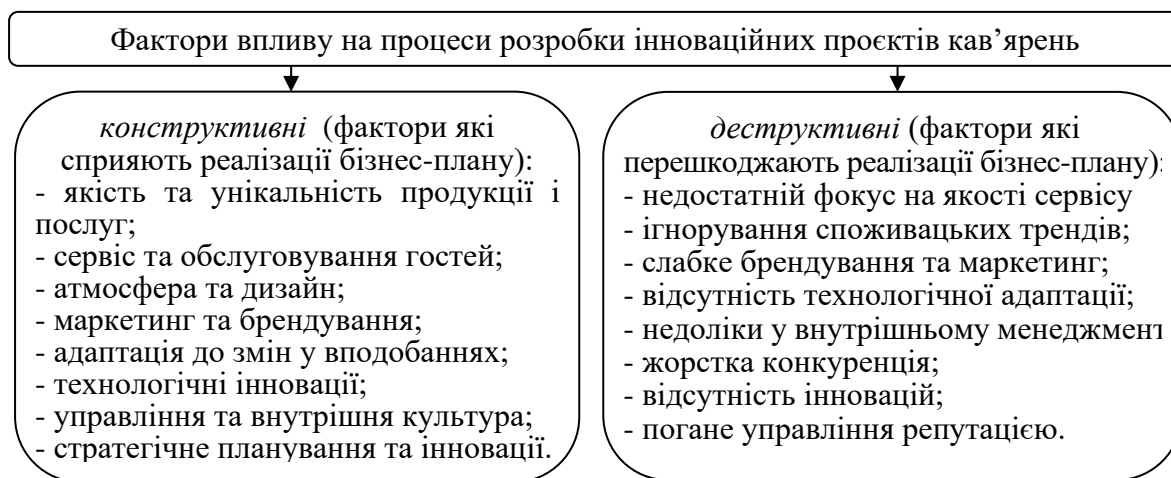


Рисунок 1.3. Можливі конструктивні та деструктивні фактори впливу на процеси розробки інноваційних проєктів кав'ярень

Джерело: складено на основі [4].

Процес розробки інноваційних проєктів кав'ярень залежить від сукупності конструктивних та деструктивних факторів, які можуть як стимулювати розвиток закладу, так і створювати суттєві бар'єри для його ефективної діяльності. Усвідомлення і врахування цих факторів є необхідною умовою для

успішної реалізації бізнес-плану, забезпечення конкурентоспроможності та довгострокового розвитку кав'ярні.

До конструктивних факторів належать ті, що сприяють реалізації інноваційного потенціалу закладу. Зокрема, якість та унікальність продукції і послуг є базисом для формування стійкої бази споживачів та підвищення лояльності споживачів. Важливу роль відіграють високий рівень сервісу та обслуговування гостей, створення комфортної атмосфери та оригінального дизайну приміщення, що формує позитивні враження у споживачів. Ефективний маркетинг і брендування сприяють підвищенню впізнаваності кав'ярні на ринку. Адаптація до змін у вподобаннях споживачів та впровадження технологічних інновацій забезпечують гнучкість бізнес-моделі [44]. Важливими факторами є належне управління, розвинена внутрішня культура організації та стратегічне планування, що створюють основу для цілісного й системного розвитку закладу.

Разом із тим існують деструктивні фактори, які можуть істотно ускладнювати процес розробки та реалізації інноваційних проєктів. Недостатній фокус на якості сервісу призводить до втрати споживачів і погіршення репутації. Ігнорування змін у споживацьких трендах спричиняє втрату актуальності пропозиції. Слабке брендування та неефективний маркетинг знижують здатність кав'ярні конкурувати на ринку. Відсутність технологічної адаптації унеможливорює оптимізацію бізнес-процесів та інтеграцію сучасних рішень. Внутрішні недоліки менеджменту, жорстка конкуренція, відсутність інноваційних стратегій і помилки в управлінні репутацією також є чинниками, що стримують розвиток кав'ярень.

Таким чином, для успішного проєктування та реалізації інноваційних ідей у сфері кавового бізнесу необхідно активізувати вплив конструктивних факторів, своєчасно ідентифікувати та мінімізувати ризики, пов'язані з деструктивними впливами. Комплексний підхід до аналізу факторів впливу є основою стратегічного управління розвитком кав'ярні в умовах сучасного конкурентного середовища. Фактори впливу на розвиток конкурентоспроможності кав'ярень в умовах війни представлено в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 – Фактори впливу на розвиток конкурентоспроможності кав'ярень в умовах війни

Фактор	Опис	Приклад
Економічна нестабільність	Зміни платоспроможності споживачів і коливання витрат	Перехід на бюджетні пропозиції або акційні меню
Проблеми логістики	Труднощі з постачанням сировини та товарів	Упор на локальні продукти і постачальників
Безпекові ризики	Доцільність забезпечення безпечного перебування гостей та персоналу	Створення укриттів або безпечних зон у закладі
Психоемоційний стан споживачів	Підвищена тривожність і потреба у підтримці	Проведення благодійних заходів, атмосфера тепла і підтримки
Технологічна адаптація	Перехід на онлайн-замовлення, доставка, цифрові сервіси	Впровадження мобільних застосунків і замовлень через чат-боти
Соціальна відповідальність бізнесу	Активна участь у підтримці громад і Збройних сил	Безкоштовна кава для військових, донати від продажів
Маркетинг в умовах кризи	Зміна акцентів у комунікаціях на солідарність і підтримку	Соціальні кампанії, спрямовані на єднання спільноти
Фінансова гнучкість	Оптимізація витрат, гнучкі моделі ведення бізнесу	Тимчасові формати роботи, гнучке меню, скорочення витрат на нерентабельні продукти

Джерело: складено на основі [41].

У сучасних умовах повномасштабної війни розвиток кав'ярень як суб'єктів підприємницької діяльності суттєво ускладнився через зміну соціально-економічних обставин. Одним із визначальних факторів впливу на конкурентоспроможність закладів стала економічна нестабільність, яка призвела до зниження купівельної спроможності населення та підвищення операційних витрат. Кав'ярні вимушені адаптувати свою бізнес-стратегію, пропонуючи бюджетніші меню, спеціальні акційні пропозиції та гнучкі формати обслуговування, орієнтовані на нові можливості споживання.

Істотним викликом стали проблеми логістики, що пов'язані з порушенням ланцюгів постачання товарів і сировини. Для збереження безперервності діяльності кав'ярні все частіше орієнтуються на співпрацю з локальними виробниками та постачальниками, що зменшує логістичні ризики та сприяє розвитку місцевих економік [3]. Водночас питання безпеки гостей і персоналу набуло першочергового значення, що змусило власників кав'ярень інвестувати в облаштування безпечних зон та враховувати можливість швидкої евакуації.

У контексті загальної тривожності та психоемоційної напруги в суспільстві, особливу роль почав відігравати психоемоційний стан споживачів. Кав'ярні стали осередками емоційної підтримки, солідарності та спокою. Організація благодійних заходів, створення атмосфери теплоти й прийняття допомагають залучити гостей і підтримати їхній моральний дух.

Одночасно з цим, зростає значення технологічної адаптації. Кав'ярні активно впроваджують цифрові сервіси: системи онлайн-замовлень, доставки, мобільні застосунки та чат-боти, що дозволяє забезпечувати доступність послуг навіть у нестабільних умовах та розширювати ринкові можливості без фізичної прив'язаності до локації.

Соціальна відповідальність бізнесу також стала важливою конкурентною перевагою. Участь кав'ярень у підтримці місцевих громад, допомога військовим, організація благодійних зборів формують позитивний імідж бренду та підвищують рівень довіри серед споживачів [36]. В умовах війни маркетинг набуває нового звучання: акцент у комунікаціях переноситься на теми солідарності, підтримки та національної єдності.

Фінансова гнучкість стала необхідною умовою виживання на ринку. Власники кав'ярень змушені оперативнo оптимізувати витрати, скорочувати асортимент, змінювати режими роботи та впроваджувати тимчасові формати ведення бізнесу відповідно до ситуаційних викликів.

Таким чином, здатність кав'ярні адаптуватися до нових реалій через гнучке управління, соціальну відповідальність, технологічні інновації та психологічну підтримку споживачів визначає рівень її конкурентоспроможності та перспективи стабільного розвитку в умовах війни.

Аналіз конструктивних і деструктивних факторів впливу на процеси розробки інноваційних проєктів кав'ярень засвідчує необхідність комплексного й стратегічного підходу до управління інноваціями у сфері кавового бізнесу. Забезпечення високої якості продукції, сервісу, впровадження технологічних нововведень і гнучке реагування на зміни споживацьких вподобань сприяють зміцненню конкурентних позицій закладу. Водночас вчасне виявлення і

нейтралізація деструктивних чинників, таких як недоліки у менеджменті, відсутність інновацій або слабка маркетингова стратегія, є критично важливими для запобігання ризикам та підтримки стійкого розвитку кав'ярні в умовах динамічного ринкового середовища [27].

Розвиток конкурентоспроможності кав'ярень в умовах війни значною мірою залежить від здатності бізнесу гнучко реагувати на виклики економічної нестабільності, порушення логістичних ланцюгів, безпекових ризиків та змін у поведінці споживачів. Інтеграція технологічних рішень, орієнтація на локальні ринки, активна соціальна відповідальність, адаптація сервісу до нових реалій та фінансова гнучкість стають важливим чинниками забезпечення життєздатності кав'ярень. Успішні інноваційні стратегії в умовах кризових ситуацій зберігають позиції закладів на ринку та сприяють зміцненню їхнього авторитету, формуючи основу для сталого розвитку у повоєнний період.

Аналіз факторів впливу на процеси розробки інноваційних проєктів кав'ярень показує, що ефективне впровадження новацій залежить від цілого комплексу внутрішніх і зовнішніх чинників. Конструктивні фактори, такі як висока якість продукції та послуг, інноваційність сервісу, креативність маркетингу, здатність адаптуватися до змін споживчих вподобань і технологічний розвиток, створюють основу для успішної реалізації бізнес-планів. Водночас належний рівень професіоналізму персоналу, стратегічне планування та формування сильної внутрішньої культури підприємства сприяють стійкості кав'ярні у конкурентному середовищі.

Деструктивні фактори, серед яких недостатня увага до якості сервісу, ігнорування ринкових трендів, слабка маркетингова діяльність, відсутність технологічної адаптації та управлінські недоліки, можуть істотно гальмувати інноваційний розвиток закладу. Успішна розробка й реалізація інноваційних проєктів передбачає своєчасне виявлення таких ризиків і розробку заходів щодо їхньої мінімізації. Комплексний підхід до аналізу та управління факторами впливу стає визначальним чинником забезпечення конкурентоспроможності кав'ярень у сучасних динамічних умовах.

1.3. Світовий досвід інноваційного проєктування кав'ярень

У сучасному глобалізованому середовищі інноваційні підходи до розвитку кав'ярень стали важливим чинником успіху та конкурентоспроможності як на міжнародних ринках, так і в Україні. Світові тренди у сфері кавового бізнесу активно формуються під впливом нових технологій, зміни споживчих очікувань і соціокультурних перетворень. У розвинених країнах, таких як США, Австралія, Італія чи Південна Корея, інноваційне проєктування кав'ярень охоплює створення концептуальних закладів, інтеграцію екологічних технологій, цифровізацію сервісу та індивідуалізацію досвіду споживачів.

Водночас вітчизняний ринок кав'ярень демонструє активну динаміку розвитку, адаптуючи зарубіжний досвід до українських реалій і потреб споживачів. Українські кав'ярні все частіше орієнтуються на створення автентичного простору, впровадження локальних смакових традицій, креативних форматів обслуговування та розвитку ком'юніті навколо бренду. Особливу увагу приділяють використанню екологічно чистої продукції, соціальній відповідальності бізнесу та поєднанню кавової культури з елементами мистецтва й освіти [14].

Порівняльний аналіз зарубіжного і вітчизняного досвіду інноваційного проєктування кав'ярень дозволяє визначити ефективні стратегії адаптації інновацій, враховуючи культурні особливості, економічні умови та очікування локального споживача. Дослідження прикладів успішних практик сприяє глибшому розумінню механізмів формування конкурентних переваг у сфері кавового бізнесу та відкриває перспективи для розробки нових інноваційних концепцій на українському ринку.

Інноваційне проєктування кав'ярень у сучасних умовах активно формується під впливом глобальних змін у поведінці споживачів, технологічного прогресу та посилення вимог до соціальної відповідальності бізнесу. Новітні тренди спрямовані на інтеграцію екологічних принципів, цифрових технологій, індивідуалізації досвіду гостей та створення

багатофункціональних просторів для ком'юніті [55]. Вивчення цих тенденцій дозволяє зрозуміти основні напрями розвитку кавового бізнесу й окреслити стратегічні орієнтири для успішного проектування та реалізації інноваційних концепцій кав'ярень. Сучасні тренди інноваційного проектування кав'ярень систематизовано в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3 – Сучасні тренди інноваційного проектування кав'ярень

Тренд	Зміст	Приклад
Екологічна відповідальність	Використання біорозкладних матеріалів, скорочення пластикових відходів.	Еко-посуд, програми сортування сміття.
Цифровізація сервісу	Впровадження мобільних додатків, електронних меню, безконтактної оплати	Замовлення через мобільний застосунок, QR-меню.
Локальні продукти та крафтова пропозиція	Фокус на місцевих виробниках та унікальності продукту.	Співпраця з локальними фермами, авторські бленди кави.
Кав'ярні як простір для ком'юніті	Формування місця для спілкування, роботи і проведення подій.	Організація майстер-класів, лекцій, тематичних вечорів
Індивідуалізація досвіду споживачів	Персоналізація обслуговування та пропозицій для споживачів.	Програми лояльності, персоналізовані замовлення.
Стійкість і енергозбереження	Використання енергозберігаючих технологій і ресурсоефективних рішень.	LED-освітлення, енергозберігаюче обладнання.
Кав'ярні в нових форматах	Розвиток незвичних форматів кав'ярень: мобільних, кав'ярень-контейнерів.	Фудтраки з кавою, кав'ярні-платформи на відкритому повітрі.
Кросс-секторальні проекти	Поєднання кав'ярень із крамницями, галереями, коворкінгами.	Кав'ярня-книгарня, кав'ярня-артпростір.

Джерело: складено на основі [14].

Одним із провідних трендів інноваційного проектування кав'ярень є орієнтація на екологічну відповідальність. Сучасні споживачі дедалі більше звертають увагу на використання екологічно чистих матеріалів, скорочення пластикових відходів та впровадження програм сталого розвитку. Кав'ярні, які використовують біорозкладний посуд, організують системи сортування відходів та підтримують ініціативи із збереження навколишнього середовища, отримують додаткові конкурентні переваги та зміцнюють емоційний зв'язок із споживачами.

Цифровізація сервісу також стає невід'ємною частиною інноваційного розвитку кав'ярень. Використання мобільних застосунків для замовлень, впровадження електронних меню через QR-коди та безконтактної оплати не тільки підвищує зручність для споживачів, а й сприяє оптимізації внутрішніх процесів закладу [7]. Цифрові рішення дозволяють краще адаптуватися до змін ринку та потреб гостей, зокрема в умовах економічної та соціальної нестабільності.

Особливої актуальності набуває тренд на локальність і крафтову пропозицію. Підкреслення унікальності продукту через співпрацю з місцевими виробниками, створення авторських блендів кави чи ексклюзивних десертів дозволяє закладам формувати власну ідентичність і задовольняти потреби споживачів, орієнтованих на автентичність і якість. Такий підхід підтримує місцеві економіки та стимулює інтерес до культурної самобутності регіону.

Важливим напрямом розвитку кав'ярень є створення простору для ком'юніті. Сучасні кав'ярні дедалі частіше виконують функцію соціальних хабів, де люди можуть працювати, спілкуватися, навчатися або відвідувати тематичні заходи. Організація майстер-класів, лекцій або мистецьких вечорів дозволяє формувати довкола бренду стійку спільноту лояльних споживачів.

Індивідуалізація досвіду споживачів стає ще одним важливим трендом. Кав'ярні активно впроваджують програми лояльності, персоналізовані пропозиції та індивідуальне обслуговування, орієнтоване на конкретні вподобання гостей [10]. Такий підхід сприяє підвищенню задоволеності споживачів та їхній довгостроковій прихильності до бренду.

У межах концепції сталого розвитку активно розвивається тренд на енергозбереження. Використання енергозберігаючого обладнання, світлодіодного освітлення та ресурсоефективних технологій допомагає кав'ярням зменшувати витрати та відповідати очікуванням екологічно свідомих споживачів.

Особливої популярності набувають нові формати кав'ярень, такі як мобільні кав'ярні, кав'ярні у контейнерах чи кав'ярні просто неба. Такі рішення

дозволяють оперативно реагувати на зміни ринку, мінімізувати витрати на оренду та створювати цікаві точки притягання для споживачів.

Останнім часом активно розвиваються кросс-секторальні проєкти, які поєднують кав'ярні з іншими видами діяльності – крамницями, мистецькими галереями, коворкінгами. Такі комбіновані формати забезпечують синергію інтересів різних аудиторій і дозволяють закладам розширювати спектр послуг, підвищуючи свою привабливість для гостей.

Сучасні тренди інноваційного проєктування кав'ярень відображають прагнення бізнесу відповідати змінним очікуванням споживачів, підвищувати ефективність операційної діяльності та формувати стійкі конкурентні переваги. Екологічна відповідальність, цифровізація сервісу, орієнтація на локальні продукти, створення простору для ком'юніті, індивідуалізація досвіду споживачів, розвиток нових форматів та кросс-секторальних проєктів, усе це визначає напрям сучасного розвитку кавового бізнесу [33]. Врахування і впровадження зазначених трендів є необхідною умовою для забезпечення сталого зростання кав'ярень у динамічному ринковому середовищі. Вплив гастрономічних трендів на розвиток кав'ярень систематизовано на рис. 1.3.

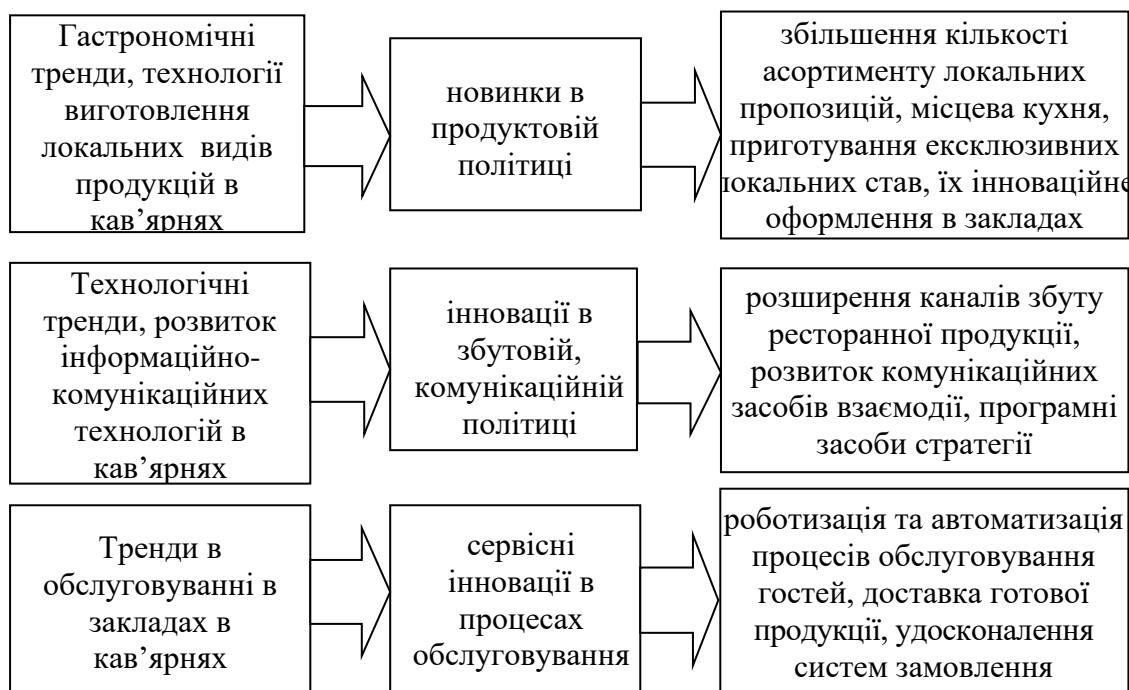


Рисунок 1.4. Вплив гастрономічних трендів на розвиток кав'ярень

Джерело: складено на основі [29].

Сучасні тренди в обслуговуванні кав'ярень визначаються високим рівнем інтеграції інноваційних сервісних рішень, що відповідають змінним потребам споживачів і глобальним технологічним тенденціям. Одним із провідних напрямів розвитку є сервісні інновації в процесах обслуговування, зокрема роботизація і автоматизація обслуговування гостей, оптимізація систем замовлення та організація доставки готової продукції. Такі рішення дозволяють кав'ярням зменшити час обслуговування, підвищити зручність для споживачі і забезпечити сталість якості сервісу незалежно від людського фактору.

Особливо важливу роль у розвитку кав'ярень відіграють технологічні тренди, що пов'язані з активним використанням інформаційно-комунікаційних технологій. Інновації у збутовій та комунікаційній політиці охоплюють розширення каналів продажу ресторанної продукції через онлайн-платформи, розвиток мобільних застосунків для замовлень та інтеграцію систем електронного маркетингу [49]. Програмні засоби управління комунікацією дозволяють здійснювати персоналізовану взаємодію зі споживачами, підвищуючи рівень їхньої лояльності та забезпечуючи стійке зростання продажів.

Ще одним вагомим трендом є орієнтація на розвиток локальної продукції та інновацій у продуктивій політиці кав'ярень. Збільшення асортименту страв та напоїв, виготовлених на основі місцевої кухні та локальних інгредієнтів, сприяє зміцненню автентичності бренду і формуванню унікальної ринкової пропозиції. Приготування ексклюзивних локальних страв і їхнє креативне оформлення стають способом залучення нових споживачів та фактором підвищення репутації закладу серед поціновувачів гастрономічної культури.

Особливо слід відзначити гастрономічні тренди, які пов'язані з упровадженням нових технологій виготовлення продукції та підвищенням стандартів якості. Кав'ярні, що адаптуються до гастрономічних змін, орієнтуються на розвиток авторських рецептів, використання інноваційних технік приготування та створення унікального гастрономічного досвіду для своїх

гостей. Вплив гастрономічних трендів сприяє диференціації кав'ярень на ринку та їхній трансформації в повноцінні культурно-гастрономічні простори.

Світовий досвід інноваційного проєктування кав'ярень систематизовано в таблиці 1.4.

Таблиця 1.4 – Світовий досвід інноваційного проєктування кав'ярень

Країна	Особливості інноваційного проєктування	Приклад
США	Фокус на цифровізації сервісу, маркетингових інноваціях, розвиток кав'ярень-ком'юніті.	Starbucks: мобільний додаток для замовлень, кав'ярні як соціальні простори.
Італія	Традиції поєднані з сучасними екологічними та дизайнерськими рішеннями.	Lavazza Innovation Center: екологічні концепції кав'ярень.
Австралія	Акцент на крафтову каву, локальні продукти та мінімалістичний дизайн.	Market Lane Coffee: локальні обсмажувальні кави, індивідуальний підхід.
Південна Корея	Технологічні рішення, інтеграція кав'ярень із культурними та освітніми просторами.	Cafe24: кав'ярні як коворкінги та творчі простори.
Японія	Інноваційне зонування просторів, мінімалізм, автоматизація сервісу.	Blue Bottle Coffee Токуо: стильний мінімалізм, автоматизоване обслуговування.
Швеція	Стійкість, екологічність, інтеграція кав'ярень у міські простори.	Drop Coffee Roasters: акцент на еко-управління та локальні інгредієнти.

Джерело: складено на основі [7].

Світовий досвід інноваційного проєктування кав'ярень демонструє багатоманіття підходів до розвитку кавового бізнесу, які враховують національні культурні особливості, економічні умови та технологічні можливості. Одним із найяскравіших прикладів є Сполучені Штати Америки, де інновації базуються на інтеграції цифрових технологій, розширенні функціональності кав'ярень і розвитку маркетингових стратегій. Такі компанії, як Starbucks, активно впроваджують мобільні додатки для замовлень і перетворюють кав'ярні на соціальні простори для спілкування та роботи, що дозволяє їм зберігати провідні позиції на світовому ринку.

Італійський досвід інновацій у сфері кав'ярень поєднує традиції класичного кавового сервісу із сучасними екологічними і дизайнерськими

підходами. Зокрема, Lavazza Innovation Center реалізує проекти екологічних кав'ярень, орієнтованих на сталий розвиток і мінімізацію впливу на довкілля [21]. Важливим елементом італійської моделі є збереження культурної автентичності кавових традицій у поєднанні з відкритістю до новітніх технологій.

Австралія, яка є одним із визнаних центрів світової кавової культури, демонструє тренд на розвиток крафтових кав'ярень із мінімалістичним дизайном та використанням локальних продуктів. Такі заклади, як Market Lane Coffee, акцентують увагу на якості обсмажування кави та індивідуальному підході до споживачів, що забезпечує їм стійку конкурентну перевагу на ринку.

Південна Корея вирізняється активною інтеграцією технологічних рішень у кавовий сервіс і створенням мультифункціональних кав'ярень, які виконують як гастрономічну так і освітню та культурну функції. Так, мережа Cafe24 розвиває концепцію кав'ярень-коворкінгів, де поєднуються можливості роботи, навчання та творчої діяльності.

Японський досвід інноваційного проектування кав'ярень базується на принципах мінімалізму, інноваційного зонування та високого рівня автоматизації сервісу. Компанія Blue Bottle Coffee Токуо реалізує концепцію стильних, естетично довершених просторів із використанням технологій автоматизованого обслуговування, що підкреслює прагнення японської культури до простоти й функціональності.

Швеція, відома своїми високими стандартами сталого розвитку, активно впроваджує принципи енергозбереження та екологічності у кавовому бізнесі. Прикладом є Drop Coffee Roasters, де акцент робиться на використанні локальних інгредієнтів, енергозберігаючих технологій та формуванні відповідального ставлення до навколишнього середовища серед гостей [47].

Аналіз світового досвіду інноваційного проектування кав'ярень свідчить про те, що успішний розвиток кавового бізнесу ґрунтується на поєднанні традиційних цінностей із сучасними технологічними, екологічними та соціальними інноваціями. У різних країнах інноваційні стратегії адаптуються до

локальних культурних контекстів, проте їх об'єднує спільна тенденція до створення комфортного досвіду для спо, розвитку соціальних просторів, підтримки сталого розвитку та інтеграції цифрових технологій. Світова практика демонструє, що інноваційність у кавовому бізнесі є інструментом підвищення конкурентоспроможності та важливою складовою стійкості та довгострокового успіху кав'ярень у мінливому ринковому середовищі. Кожна країна адаптує інноваційні підходи відповідно до культурних та економічних реалій, проте спільною тенденцією є орієнтація на створення унікального досвіду споживачів й сталого розвитку. Використання найкращих світових практик дає можливість українським кав'ярням ефективно модернізувати свої бізнес-моделі та посилювати конкурентоспроможність у глобалізованому середовищі.

Сучасні тренди в обслуговуванні кав'ярень відображають загальну тенденцію до інтеграції інноваційних сервісних рішень, технологічного розвитку та орієнтації на локальні гастрономічні особливості. Роботизація, автоматизація процесів, розширення каналів збуту через цифрові платформи, персоналізована комунікація зі споживачами та впровадження локальних авторських продуктів дозволяють закладам підвищувати ефективність обслуговування та формувати унікальну конкурентну перевагу. Врахування цих тенденцій є важливим фактором сталого розвитку кав'ярень у сучасному динамічному ринковому середовищі.

РОЗДІЛ 2

ДОСЛІДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ВПРОВАДЖЕНЬ В КАВ'ЯРНЯХ

2.1. Характеристика розвитку ринку кав'ярень України

Ринок кав'ярень України демонструє динамічний розвиток, відзначаючись високою адаптивністю до змінних економічних, соціальних та політичних умов. Упродовж останнього десятиліття спостерігається стійка тенденція до збільшення кількості кав'ярень, розширення асортименту пропозицій та вдосконалення сервісу. Індустрія кави стала важливим сегментом українського малого та середнього бізнесу, активно інтегруючись у загальносвітові тренди розвитку гастрономічної культури, цифровізації обслуговування та орієнтації на споживачів.

Особливої ваги в розвитку ринку набули процеси спеціалізації кав'ярень, а також підвищення стандартів якості продукції та сервісу. Поширення культури споживання specialty кави, зростання інтересу до альтернативних методів заварювання, активне використання локальних продуктів і розвиток авторських концепцій сприяли формуванню нових форматів закладів. Українські кав'ярні активно впроваджують інновації як у сфері організації простору, так і в обслуговуванні споживачів, орієнтуючись на створення унікального досвіду споживання кави [19].

Разом із тим, останні роки розвитку ринку супроводжувалися серйозними викликами, зумовленими повномасштабною війною, економічною нестабільністю та зміною споживчих пріоритетів. Попри труднощі, кав'ярні України продемонстрували високу стійкість і здатність швидко адаптуватися до нових умов, зокрема через розвиток сервісів на виніс, мобільних кав'ярень, доставки продукції та підтримку соціальних ініціатив. Сукупність цих чинників визначає сучасні особливості та перспективи розвитку українського ринку кав'ярень у найближчому майбутньому.

Вплив війни на діяльність бізнесу виявився значним: не всі підприємства змогли відновити роботу та продовжити функціонування в умовах зростання цін на сировину та енергоносії, логістичних труднощів, дефіциту кваліфікованого персоналу, а також через втрату партнерських зв'язків і ринків збуту.

Діаграма кількості релокованих кав'ярень України за регіонами у відсотковому співвідношенні представлена на рис. 2.1.

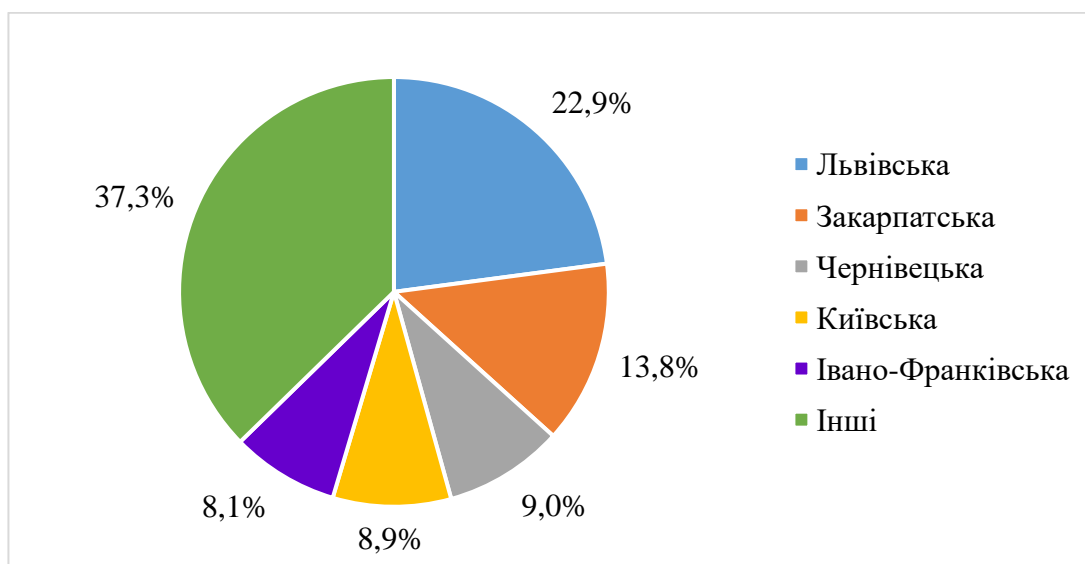


Рисунок 2.1. Кількість релокованих кав'ярень України за регіонами у відсотковому співвідношенні

Джерело: складено на основі [33].

Найбільшу частку релокованих компаній прийняли області, що мають вигідне географічне положення, відносно стабільну безпекову ситуацію та розвинену інфраструктуру для бізнесу. Зокрема, найбільше підприємств перемістилося до категорії «Інші області» – 37,3 %, що свідчить про загальну тенденцію до розосередження бізнесу по різних регіонах України, де існують відповідні умови для відновлення діяльності.

Серед конкретних регіонів перше місце за кількістю релокованих підприємств посідає Львівська область із часткою 22,9 %. Така популярність Львівщини пояснюється її близькістю до західного кордону, добре розвиненою логістичною системою, наявністю кваліфікованих трудових ресурсів та інфраструктурною готовністю приймати нові бізнес-ініціативи. Другою за популярністю є Закарпатська область із показником 13,8%, що також пов'язано з

географічним розташуванням, безпековою ситуацією та підтримкою бізнесу на місцевому рівні [29].

Чернівецька (9,0 %), Київська (8,9 %) та Івано-Франківська (8,1 %) області мають подібні показники щодо релокації бізнесу, що свідчить про їхню спроможність забезпечувати базові умови для ведення підприємницької діяльності в умовах воєнного часу. Зокрема, ці області пропонують підприємствам доступ до локальних ринків збуту, підтримку регіональної влади та відносну стабільність у періоди активних бойових дій на інших територіях. Таким чином, процес релокації бізнесу в Україні демонструє гнучкість підприємницького середовища та його прагнення адаптуватися до нових викликів, забезпечуючи збереження економічної активності в умовах війни.

Попри всі виклики воєнного часу, ринок кав'ярень в Україні продовжує демонструвати зростання та відображає загальну тенденцію до стійкості й «незламності» як бізнесу, так і суспільства. В умовах ринкової нестабільності власники кав'ярень активно адаптують свої бізнес-моделі, освоюють нові формати діяльності та розвивають нетипові для себе напрями. У попередні роки розвиток українського ринку кави відбувався відповідно до світових тенденцій, що характеризувалися зростанням виробництва кави та стабільним підвищенням попиту. Важливою передумовою зростання внутрішнього ринку стало безмитне ввезення зеленого кавового зерна: попри відсутність власного вирощування кави, українські компанії активно займалися її обсмаженням, що дозволило значно підвищити додану вартість продукції, адже вартість обсмаженого зерна є приблизно удвічі вищою за вартість зеленого. Найсуттєвіший вплив на ситуацію на ринку у 2022 році, безперечно, справила повномасштабна війна та її комплексні наслідки.

Упродовж останніх років спостерігалось активне зростання як сегменту доступної кави, так і сегменту specialty кави. На ринок кав'ярень активно виходили нові мережеві гравці, серед яких, автозаправні станції, супермаркети та магазини формату «біля дому». Вони орієнтуються на надання відносно недорогих та швидких форматів кави у паперових стаканах, зручних для

споживання на виніс [48]. Такий розвиток сприяє розширенню бази споживачів і змінює сприйняття кави як продукту. Спостерігається зростання інтересу до кави особливої якості та розвитку кав'ярень третьої хвилі. Набуває популярності альтернативна кава, зокрема напої, приготовані методом фільтрації, що свідчить про зростання обізнаності споживачів, які не орієнтуються на формат «швидкої кави», а прагнуть професійно приготованих, трендових напоїв високої якості.

Діаграма структури споживання кави в Україні за сегментами у 2023 році представлена на рис. 2.2.

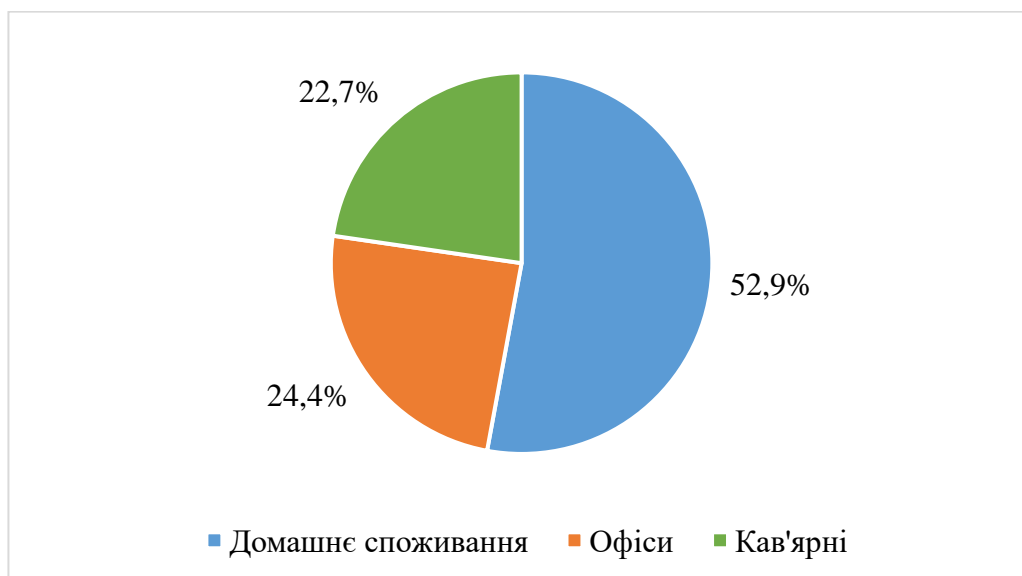


Рисунок 2.2. Структура споживання кави в Україні за сегментами у 2023 році

Джерело: складено на основі [33].

Аналіз структури споживання кави в Україні за сегментами у 2023 році свідчить про суттєве домінування домашнього споживання, яке становить 52,9% від загального обсягу. Такий показник є логічним наслідком змін соціально-економічних умов, викликаних повномасштабною війною, що призвела до зміщення споживацьких звичок у бік безпечніших приватних просторів. В умовах обмеженої мобільності, ризиків безпеки та скорочення роботи офлайн-закладів українці віддають перевагу приготуванню кави вдома.

На другому місці за обсягом споживання перебуває сегмент офісного споживання, який займає 24,4 %. Попри загальне скорочення офісної роботи через релокацію бізнесів, запровадження віддалених форматів праці та

руйнування інфраструктури у деяких регіонах, офіси залишаються важливим каналом споживання кави, що свідчить про часткове збереження офісної культури в Україні, а також про адаптацію компаній до нових умов із можливістю організації споживання кави навіть у кризових обставинах [52].

Сегмент кав'ярень займає третє місце з часткою 22,7 %. Хоча частка кав'ярень є меншою порівняно з домашнім і офісним споживанням, їхній внесок у загальну структуру залишився досить суттєвим, що свідчить про адаптаційні процеси в сфері громадського харчування: кав'ярні впроваджували нові формати роботи, такі як продаж кави на виніс, відкриття мобільних кав'ярень та розвиток доставки напоїв. Таким чином, сектор кав'ярень демонструє стійкість і здатність до гнучкого реагування на виклики воєнного часу. Діаграма структури споживання кавових напоїв в Україні за видами представлена на рис. 2.3.

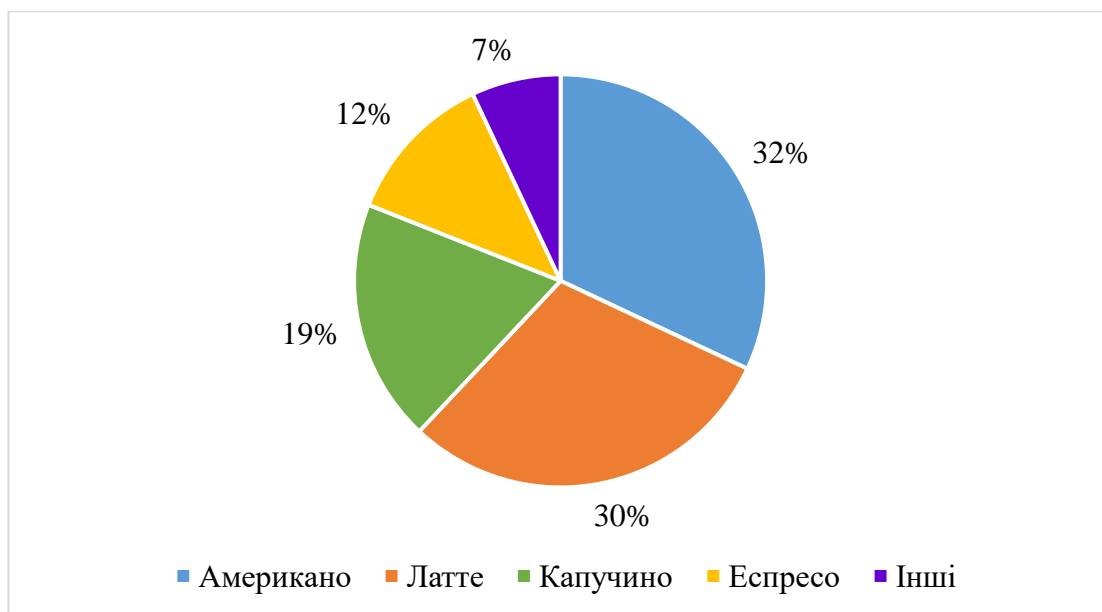


Рисунок 2.3. Структура споживання кавових напоїв в Україні за видами
Джерело: складено на основі [33].

Аналіз структури споживання кавових напоїв в Україні за видами свідчить про домінування класичних форматів кави серед українських споживачів. Лідером за популярністю є американо, частка якого становить 32% загального обсягу спожитих чашок. Така тенденція пояснюється простотою приготування, універсальністю смаку та зручністю споживання американо в різних умовах, як у кав'ярнях, так і в домашньому чи офісному середовищі. З огляду на загальну

соціально-економічну ситуацію та прагнення споживачів до швидкого й доступного продукту, популярність американо є цілком закономірною [9].

На другому місці знаходиться латте, з часткою 30 % від загального обсягу споживання, що свідчить про значну прихильність споживачів до м'яких кавових напоїв із великою кількістю молока, що відповідає світовим тенденціям збільшення попиту на кавові напої, які поєднують насичений смак кави з ніжною текстурою молока. Латте залишається привабливим вибором серед широкої аудиторії, особливо серед молоді та представників міського середовища.

Капучино займає третю позицію, складаючи 19% структури споживання. Традиційно капучино вважається напоєм, що поєднує збалансовану кількість еспресо та збитого молока, що робить його популярним вибором як для ранкового споживання, так і для соціальних зустрічей у кав'ярнях. Частка еспресо становить 12 %, що відображає інтерес до концентрованих, класичних варіантів кави, притаманний більш досвідченим споживачам або тим, хто віддає перевагу насиченим смакам.

Категорія «інші» кавові напої охоплює 7 % від загального обсягу споживання, що свідчить про існування сегменту споживачів, які віддають перевагу альтернативним або авторським кавовим продуктам. Цей сегмент хоча й менш чисельний, проте вказує на потенційні можливості для подальшого розвитку асортименту кавових напоїв в Україні через впровадження інноваційних та крафтових продуктів.

Таким чином, розвиток ринку кав'ярень в Україні характеризується високою динамікою, здатністю до адаптації та активним впровадженням інноваційних підходів, незважаючи на складні соціально-економічні умови. Формування культури споживання «specialty» кави, орієнтація на якість обслуговування, розвиток альтернативних форматів роботи і залучення локальних ресурсів стали важливими факторами стабільності та зростання ринку. Стійкість бізнесу в умовах війни підтверджує важливу роль кав'ярень як комерційних структур та соціальних осередків, що сприяють підтримці економічної активності та громадської єдності.

2.2. Аналіз інноваційного розвитку ринку кав'ярень

Інноваційний розвиток кав'ярень в Україні останніми роками набув динамічного характеру, що зумовлено як внутрішніми змінами у споживчих вподобаннях, так і загальносвітовими тенденціями розвитку індустрії гостинності. Українські кав'ярні дедалі активніше впроваджують сучасні технології, адаптують нові концепції обслуговування, розширюють спектр сервісних послуг і акцентують увагу на створенні унікального споживчого досвіду. Відображенням цього процесу стало поширення форматів кав'ярень із інтегрованими культурними та освітніми функціями, екологічною відповідальністю та використанням локальних продуктів.

Особливої ваги в інноваційному розвитку кав'ярень України набуває орієнтація на локальність і автентичність. Усе більше закладів співпрацюють із місцевими виробниками, розробляють авторські бленди кави та унікальні гастрономічні пропозиції, які підкреслюють регіональну ідентичність. Водночас зростає популярність альтернативних способів приготування кави, організації кавових майстер-класів і фестивалів, що сприяє формуванню нової кавової культури серед українських споживачів [26]. Таким чином, інноваційність в українському кавовому бізнесі проявляється в технологічних аспектах та у прагненні створити автентичний і глибоко емоційний досвід для споживачів.

Істотний вплив на характер інноваційного розвитку кав'ярень України має також зовнішнє середовище, зокрема економічні виклики, безпекова ситуація та глобальні технологічні тренди. В умовах війни і постійних викликів український кавовий бізнес демонструє високу адаптивність, впроваджуючи цифрові сервіси, мобільні кав'ярні, інноваційні рішення у сфері логістики та комунікацій. Вітчизняний досвід свідчить про те, що інноваційність стає конкурентною перевагою та життєвою необхідністю для забезпечення стабільності і сталого розвитку кав'ярень на сучасному етапі.

Інноваційний розвиток кав'ярень в Україні є яскравим прикладом адаптації бізнесу до сучасних викликів та змін у споживчих очікуваннях. Вітчизняні кавові

заклади активно впроваджують нові формати обслуговування, орієнтуються на локальні особливості, розвивають авторські концепції і підвищують соціальну відповідальність. Аналіз успішних прикладів українських кав'ярень свідчить про прагнення поєднати якість продукції, унікальність споживчого досвіду та інноваційний підхід до організації бізнесу, що забезпечує стійке зростання галузі навіть в умовах складного економічного середовища. Приклад інноваційного розвитку популярних кав'ярень представлено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Приклад інноваційного розвитку популярних кав'ярень

Назва кав'ярні	Особливості інноваційного підходу	Приклади реалізації
One Love Coffee (Київ)	Поєднання кав'ярні з простором для мистецтва та культури	Виставки сучасного мистецтва, лекції, презентації книг
Funt Coffee (Львів)	Фокус на локальних обсмажувальниках кави та ексклюзивних блендах	Авторські сорти кави, співпраця з місцевими фермерами
Black Honey (Львів)	Інноваційний гастрономічний підхід у кавовій подачі	Унікальні рецепти десертів та альтернативних напоїв
Blur Coffee (Київ)	Мінімалістичний інтер'єр і концепція кав'ярні без бариста	Автоматизовані станції для самостійного приготування кави
Idealist Coffee Co (Київ)	Акцент на етичність, екологічність та освіту споживачів	Кава із сертифікацією Fairtrade, навчальні програми про каву
Світ кави (Львів)	Розвиток кавової культури через традиції і новітні технології	Кавові майстер-класи, фестивалі, співпраця із гастрономічними проектами

Джерело: складено на основі [23].

Інноваційний розвиток кав'ярень в Україні характеризується активною інтеграцією нових форматів сервісу, орієнтацією на культурну взаємодію із споживачами та впровадженням технологічних рішень. Прикладом такої стратегії є діяльність кав'ярні One Love Coffee (Київ), яка поєднує класичну кавову пропозицію із простором для мистецтва та культури. Проведення виставок сучасного мистецтва, лекцій та презентацій книг створює унікальний споживчий досвід, сприяючи формуванню спільноти навколо бренду й перетворюючи кав'ярню на культурно-соціальний осередок.

Кав'ярня Funt Coffee у Львові демонструє інший напрям інноваційного розвитку – акцент на співпрацю з локальними обсмажувальниками та створення ексклюзивних брендів кави. Такий підхід забезпечує високу якість продукції та

підтримує локальні ініціативи, сприяючи розвитку регіональної економіки. Через авторські сорти кави та співпрацю з місцевими фермерами Funt Coffee формує автентичну ідентичність, що є важливою складовою конкурентоспроможності на насиченому ринку.

Інноваційний гастрономічний підхід демонструє кав'ярня Black Honey (Львів), орієнтуючись на створення унікальних рецептів десертів та альтернативних кавових напоїв. Поєднання нестандартних смакових рішень і креативної подачі дозволяє закладу виділятися серед конкурентів, приваблюючи аудиторію, яка шукає нові гастрономічні враження, що відповідає сучасним трендам індивідуалізації споживчого досвіду в кавовій індустрії.

Особливу нішу на ринку займає київська кав'ярня Blur Coffee, що реалізувала концепцію мінімалістичного інтер'єру та кав'ярні без бариста. Використання автоматизованих станцій для самостійного приготування кави є інноваційним рішенням, яке відповідає запиту сучасних споживачів на швидкість, зручність та інтерактивність обслуговування. Такий формат також демонструє прагнення оптимізувати витрати й адаптуватися до тенденцій автоматизації у сфері громадського харчування.

Кав'ярня Idealist Coffee Co (Київ) робить акцент на етичності бізнесу, екологічності та просвітницькій діяльності. Використання кави із сертифікацією Fairtrade і впровадження освітніх програм для споживачів підкреслюють відповідальну позицію закладу щодо соціальних і екологічних викликів. Така стратегія дозволяє залучати споживачів, які орієнтуються на принципи сталого розвитку й соціальної відповідальності.

Кав'ярня Світ кави у Львові демонструє зразок розвитку кавової культури через поєднання традицій та інновацій. Заклад активно організовує кавові майстер-класи, фестивалі та співпрацює з гастрономічними проектами, що сприяє популяризації кавової культури та зміцненню позицій на ринку. Такий підхід дозволяє розширювати базу споживачів та формувати стійку спільноту прихильників бренду.

Волинська область має сприятливе середовище для інноваційного розвитку існуючих кав'ярень та створення нових ексклюзивних закладів, що зумовлено вигідним географічним розташуванням, активним розвитком туристичної сфери, зростаючим попитом на якісні гастрономічні послуги та наявністю молодшої ініціативної аудиторії. Зростаючий інтерес до локальних продуктів, культурних традицій та нових форматів обслуговування сприяє формуванню унікальних концепцій кав'ярень, які можуть поєднувати кавову культуру з елементами мистецтва, екологічної свідомості та ком'юніті-орієнтованого простору. Такі умови створюють реальні передумови для інтенсивного розвитку кавового бізнесу на основі інноваційних підходів і сприяють підвищенню туристичної та економічної привабливості регіону [13].

Інноваційний розвиток кав'ярень Волинської області відбувається в умовах складних соціально-економічних викликів, що обумовлює необхідність комплексного аналізу внутрішніх і зовнішніх чинників їхнього функціонування. Проведення SWOT-аналізу дозволяє виявити сильні та слабкі сторони регіонального ринку кав'ярень, а також окреслити наявні можливості для зростання і потенційні загрози, які можуть вплинути на стабільність і подальший розвиток галузі. Такий підхід є важливою основою для стратегічного планування інноваційних проєктів і підвищення конкурентоспроможності закладів у регіоні.

SWOT-аналіз інноваційного розвитку кав'ярень Волинської області представлено в таблиці 2.2.

Аналіз сильних сторін інноваційного розвитку кав'ярень Волинської області свідчить про наявність низки вагомих чинників, що сприяють позитивній динаміці галузі. Серед них слід виокремити активне впровадження сучасних форматів обслуговування, зростання якості кавових продуктів та розвиток культури споживання кави серед населення. Важливою перевагою є наявність ініціативної молоді та активного малого бізнесу, які є рушійною силою змін. Близькість регіону до Європейського Союзу відкриває додаткові можливості для співпраці й адаптації світових стандартів гостинності, а етнографічна

різноманітність і розвиток гастрономічних традицій сприяють популяризації локальної культури в нових кавових концепціях [41].

Таблиця 2.2 – SWOT-аналіз інноваційного розвитку кав'ярень Волинської області

Сильні сторони	Слабкі сторони
<p>Розвиток гостинності в регіоні. Активне впровадження сучасних форматів обслуговування. Підвищення якості кавових продуктів. Зростання культури споживання кави серед населення. Наявність ініціативної молоді та малого бізнесу. Близькість регіону до Євросоюзу. Наявність етнографічної різноманітності та особливостей розвитку гастрономії. Популяризація локальних традицій та нових трендів гостинності.</p>	<p>Недосконалість законодавства України. Незначна підтримка бізнесу. Обмежений доступ до інвестицій для масштабування. Дефіцит кваліфікованих бариста в регіоні. Нерівномірний розвиток кавової культури в малих містах. Висока чутливість до економічних коливань. Відсутність стратегій розвитку гостинності в регіоні. Зубожіння населення. Низький рівень взаємодії бізнесу та влади.</p>
Можливості	Загрози
<p>Посилення інноваційного розвитку. Розвиток кав'ярень у форматі мобільних точок продажу. Розширення асортименту за рахунок локальних продуктів. Залучення туристичного потоку. Співпраця з культурними та освітніми установами для популяризації кавової культури Застосування світових трендів розвитку. Участь в грантах та програмах розвитку.</p>	<p>Військове вторгнення росії в Україну. Економічна нестабільність. Зростання конкуренції з боку мережевих закладів. Проблеми з логістикою та постачанням кави. Падіння купівельної спроможності населення Поширення епідемій та пандемії. Поширення явища банкрутства. Занепад значної кількості підприємств через війну та пандемію. Поширення тіньового бізнесу.</p>

Джерело: складено на основі експертного підходу.

Разом із тим, слабкі сторони створюють певні бар'єри для повноцінного розвитку кавового бізнесу. Серед основних обмежень можна відзначити недосконалість національного законодавства, обмежену підтримку бізнесу та низький рівень взаємодії між підприємцями і владою. Також існують проблеми із доступом до інвестицій, дефіцит кваліфікованих кадрів, особливо бариста, а також нерівномірний розвиток кавової культури в малих містах регіону. Економічна нестабільність та загальне зубожіння населення негативно впливають на купівельну спроможність, що є суттєвим ризиком для сталого розвитку кавових закладів.

У контексті можливостей ринок кав'ярень Волинської області має значний потенціал для розширення. Зокрема, це посилення інноваційного розвитку через впровадження мобільних кавових форматів, розширення асортименту за рахунок локальних продуктів, залучення туристичного потоку та співпраця з культурними й освітніми установами для популяризації кавової культури. Додаткові перспективи відкриваються через участь у міжнародних грантах і програмах підтримки бізнесу. Проте реалізація можливостей супроводжується загрозами, серед яких найсуттєвішими є наслідки військового вторгнення росії в Україну, економічна нестабільність, зростання конкуренції з боку мережових кав'ярень, проблеми з логістикою та постачанням кави, а також загрози поширення епідемій, банкрутства підприємств і активізації тіньового бізнесу [3].

Таким чином, SWOT-аналіз інноваційного розвитку кав'ярень Волинської області засвідчує наявність значного потенціалу для розширення та модернізації кавового бізнесу за умови ефективного використання сильних сторін і можливостей. Активне впровадження інноваційних форматів обслуговування, орієнтація на локальні ресурси та розвиток кавової культури є важливими чинниками успіху. Водночас, для подолання існуючих слабких сторін і мінімізації загроз необхідно зосередитися на удосконаленні кадрової політики, підвищенні інвестиційної привабливості регіону та розвитку стійких бізнес-моделей, що дозволить забезпечити сталий розвиток кав'ярень навіть в умовах нестабільного ринкового середовища.

Аналіз прикладів інноваційного розвитку українських кав'ярень свідчить про високу динаміку трансформацій у цій сфері, орієнтацію на культурну взаємодію, впровадження технологічних рішень, підтримку локальних виробників і розвиток соціальної відповідальності бізнесу. Інноваційні стратегії, що базуються на поєднанні автентичності, високої якості продукту та створенні унікального споживчого досвіду, забезпечують кав'ярням стійкі конкурентні переваги в умовах мінливого ринкового середовища. Вітчизняний досвід демонструє, що інноваційність стає ознакою розвитку та необхідною умовою для виживання та успіху кавових бізнесів в Україні.

2.3. Оцінка діяльності кав'ярні «Золотий дукат»

Кав'ярня «Золотий дукат» є одним із прикладів вітчизняних закладів, що поєднують традиції кавової культури з сучасними вимогами до якості обслуговування та інноваційного підходу у веденні бізнесу. Заклад спеціалізується на приготуванні високоякісної кави, пропонуючи гостям широкий асортимент класичних і авторських кавових напоїв, виготовлених із ретельно відібраних сортів зерна. Завдяки автентичній атмосфері, оригінальному дизайну приміщення та професіоналізму персоналу, «Золотий дукат» утвердив свої позиції як важливий гравець на локальному ринку кавових закладів.

У процесі оцінки діяльності кав'ярні особливу увагу слід приділити аналізу таких основних аспектів, як рівень сервісу, якість продуктів, інноваційність підходів до обслуговування, маркетингова стратегія та взаємодія із споживачів. Також важливо враховувати здатність закладу адаптуватися до змін ринкового середовища, особливо в умовах економічної нестабільності та змін у споживчих вподобаннях. Комплексна оцінка діяльності дозволить визначити поточний рівень конкурентоспроможності кав'ярні та окреслити потенційні напрямки її подальшого розвитку [22].

Зважаючи на загальні тенденції ринку кав'ярень в Україні, оцінка діяльності «Золотого дуката» є важливою для розуміння ефективності застосування інноваційних практик, підтримки високих стандартів сервісу та формування стійких конкурентних переваг. Досвід цього закладу може бути корисним як приклад для інших підприємств індустрії гостинності, які прагнуть розвиватися, зберігаючи баланс між традиційністю та новаторством у своїй діяльності. Оцінка економічної діяльності кав'ярні «Золотий дукат» є важливим етапом для визначення рівня її фінансової стійкості, ефективності управлінських рішень та здатності адаптуватися до змін у зовнішньому середовищі. У сучасних умовах високої економічної турбулентності й конкуренції на ринку громадського харчування аналіз основних показників діяльності дозволяє оцінити поточний стан підприємства та виявити потенційні можливості для

подальшого розвитку та удосконалення бізнес-стратегії. Проведення такої оцінки є важливим інструментом для ухвалення обґрунтованих рішень у сфері управління закладом. Динаміка основних показників економічної діяльності кав'ярні «Золотий дукат» представлена в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3 – Динаміка основних показників економічної діяльності кав'ярні «Золотий дукат»

Показники	Од. вимірювання	Роки			Темпи зміни показників поточного періоду порівняно з попереднім, %	Темпи зміни показників поточного періоду порівняно зі звітним, %
		2021 рік	2022 рік	2023 рік		
Обсяг надання послуг, у порівняльних цінах	тис. грн	668,55	295,83	850,87	- 43%	293%
Прибуток балансовий в сумі	тис. грн	200,56	-	255,26	-	127%
ПДВ, у сумі, в % до товарообігу	тис. грн	81,0 0,12	38,0 0,13	53,0 0,06	- 47%	139%
Витрати обігу, в сумі, в % до обігу	тис. грн. %	573,0 1,60	483,0 0,86	403,0 0,47	-84%	-83%
Середньорічна вартість основних фондів	грн.	79017,0	70429,0	82201,0	-89%	117%
Середньорічна вартість обігових фондів	грн.	10971,0	5619,0	23626,0	-51%	421%
Торгова (виробнича) площа	м ²	102	102	102	100%	100%

Джерело: складено на основі матеріалів кав'ярні «Золотий дукат».

Аналіз динаміки основних економічних показників діяльності кав'ярні «Золотий дукат» за 2021-2023 роки свідчить про складні, але позитивні трансформаційні процеси. Зокрема, обсяг надання послуг у порівняльних цінах після суттєвого падіння у 2022 році (зниження на 43% порівняно з 2021 роком) продемонстрував значне зростання у 2023 році – на 293% порівняно з попереднім періодом. Така динаміка є свідченням високої адаптивності закладу до кризових умов, зокрема наслідків повномасштабної війни, та ефективності впроваджених стратегій відновлення і розвитку.

Показник балансового прибутку також характеризується позитивною тенденцією: у 2023 році його сума зросла на 127% порівняно з останнім звітним періодом, що свідчить про відновлення фінансової стійкості кав'ярні та

підвищення ефективності її діяльності. У контексті ПДВ спостерігається деяке зниження абсолютних сум сплаченого податку (на 47% у 2022 році), проте в 2023 році відбулося зростання на 139%, що опосередковано відображає збільшення обсягів товарообігу та повернення попиту споживачів.

Позитивною динамікою вирізняються і витрати обігу: їхній рівень зменшувався упродовж трьох років (падіння на 84% у 2022 році та на 83% у 2023 році порівняно з базовим роком), що вказує на ефективну оптимізацію витратної структури підприємства, що може бути результатом впровадження більш гнучких бізнес-процесів, контролю витрат і використання нових форматів обслуговування. Щодо активів кав'ярні, середньорічна вартість основних фондів зазнала зниження у 2022 році на 89%, але у 2023 році зросла на 117% порівняно з попереднім періодом, що свідчить про оновлення матеріально-технічної бази та інвестиції у розвиток. Значне зростання середньорічної вартості обігових фондів у 2023 році (на 421%) порівняно з 2022 роком також демонструє відновлення активної операційної діяльності, що є важливою передумовою для подальшого зростання підприємства. Незмінність торгової (виробничої) площі на рівні 102 м² протягом трьох років (показник стабільності 100%) вказує на те, що розширення бізнесу поки що здійснюється за рахунок внутрішньої оптимізації процесів та інтенсифікації використання наявних ресурсів, а не через фізичне збільшення площі обслуговування.

Оцінка економічної ефективності діяльності кав'ярні «Золотий дукат» є важливим етапом для визначення результативності використання ресурсів, ефективності управлінських рішень та загальної стійкості закладу в умовах сучасного ринкового середовища. Аналіз основних показників, таких як ресурсо- та фондоддача, продуктивність праці, витратоємність і рентабельність, дозволяє комплексно оцінити динаміку розвитку підприємства, виявити сильні сторони його функціонування та окреслити можливості для подальшого удосконалення економічної моделі. Такий підхід сприяє формуванню стратегічних орієнтирів для сталого росту і підвищення конкурентоспроможності кав'ярні.

Показники оцінювання економічної ефективності кав'ярні «Золотий дукат» за 2022-2023 роки представлені в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4 – Показники оцінювання економічної ефективності кав'ярні «Золотий дукат» за 2022-2023 роки

	Показник	2022	2023	Темпи зміни показника у 2023 р. порівняно з 2022 р., %
Узагальнюючі показники ефективності				
1	Ресурсовіддача	0,66	0,7	106,1
2	Рентабельність ресурсів	-	0,005	-
Окремі показники ефективності використання ресурсів				
I. Показники використання основних коштів				
1	Фондовіддача	1,6	1,5	94,3
2	Фондомісткість	0,79	0,83	105,1
3	Рентабельність основних коштів	-	0,01	-
4	Фондоозброєність	52,9	76,1	143,9
II. Показники ефективності використання обігових коштів				
1	Частка власних обігових коштів	0,1	0,07	70
2	Частка товарних запасів у власних обігових коштах	0,0002	0,0001	50
3	Рентабельність обігових коштів	-	0,03	-
4	Обіг власних обігових коштів (разів)	0,2	0,3	167
III. Показники ефективності використання трудових ресурсів				
1	Продуктивність праці одного працівника	87,9	111,1	126,4
2	Прибуток одного працівника	-	0,7	-
3	Товарообіг на 1 грн ФОП	5,7	5,6	98,2
4	Прибуток на 1 грн ФОП	-	0,04	-
5	Частка роздрібного товарообігу за рахунок зростання продуктивності праці	12,7	28,9	133,3
IV. Показники ефективності поточних витрат				
1	Витратоємність	0,01	0,004	40
2	Витратовіддача	117,4	198,3	168,9
3	Прибуток на 1 грн. поточних витрат	-	1,3	-
4	Частка інтенсивних факторів у використанні сукупних поточних витрат	18,6	31,5	169,3

Джерело: складено на основі матеріалів кав'ярні «Золотий дукат».

Аналіз узагальнюючих показників економічної ефективності кав'ярні «Золотий дукат» свідчить про позитивну динаміку за основними параметрами. Ресурсовіддача зросла з 0,66 у 2022 році до 0,7 у 2023 році, що демонструє

підвищення ефективності використання наявних ресурсів на 6,1%. Це свідчить про здатність підприємства оптимізувати свою ресурсну базу навіть в умовах економічної нестабільності. З'явився також показник рентабельності ресурсів (0,005), що відображає початковий рівень прибутковості капіталовкладень у діяльність кав'ярні.

Щодо показників використання основних коштів, фондівіддача у 2023 році дещо знизилася (на 5,7%), що може свідчити про часткове зниження інтенсивності експлуатації основних фондів. Водночас збільшення фондомісткості на 5,1% може бути пов'язане з оновленням або розширенням матеріальної бази. З'явилися позитивні зміни у рентабельності основних фондів (0,01), що вказує на зростання доходів від використання майнового комплексу. Особливо позитивною є динаміка зростання фондоозброєності працівників на 43,9%, що свідчить про підвищення забезпеченості персоналу необхідними матеріальними засобами праці.

У сфері ефективності використання обігових коштів також зафіксовано позитивні зміни. Хоча частка власних обігових коштів зменшилася до 70% рівня попереднього року, обіг власних обігових коштів зріс на 67%, що вказує на більш інтенсивне використання наявного обігового капіталу. Частка товарних запасів у власних коштах зменшилася на 50%, що свідчить про оптимізацію складських залишків і підвищення оборотності продукції.

Ефективність використання трудових ресурсів демонструє суттєве зростання продуктивності праці одного працівника на 26,4%, що є важливим чинником інтенсифікації діяльності закладу. Також відзначено зростання частки роздрібного товарообігу за рахунок підвищення продуктивності праці на 133,3%, що свідчить про якісне вдосконалення трудових процесів.

Важливі зміни зафіксовані у сфері ефективності поточних витрат. Спостерігається зниження витратоємності на 60%, що вказує на значне зменшення затрат на одиницю продукції. Паралельно витратівіддача зросла на 68,9%, що свідчить про підвищення економічної ефективності використання поточних ресурсів. Збільшення частки інтенсивних факторів у витратах на 69,3%

підтверджує спрямованість підприємства на підвищення продуктивності та результативності витрат. Аналіз показників фінансового стану кав'ярні «Золотий дукат» за 2023 р. наведено у табл. 2.5.

Таблиця 2.5 – Аналіз показників фінансового стану кав'ярні «Золотий дукат» за 2023 р.

№ п/п	Показники	Формула для розрахунку	Рекомендоване значення	Фактичне значення	Відхилення (+;-)
Показники ліквідності					
1	Коефіцієнт абсолютної ліквідності	Поточні активи – запаси і витрати – дебіторська заборгованість / Поточні зобов'язання	> 0,2-0,3	0,004	-0,196
2	Коефіцієнт термінової ліквідності	Поточні активи – запаси і витрати / Поточні зобов'язання	> 0,6-0,7	4,831	+4,231
3	Коефіцієнт загальної ліквідності	Поточні активи / Поточні зобов'язання	2-3	6,651	+4,651
4	Робочий капітал	Поточні активи / Поточні зобов'язання	max	9,08	-
Показники фінансової стійкості					
1	Коефіцієнт автономії	Власні кошти / Валюта балансу	>0,6	0,963	+0,363
2	Коефіцієнт фінансування	Власні кошти / Позикові кошти	-	0,034	-
Показники ділової активності					
1	Коефіцієнт обігового капіталу	Товарообіг / Середня сума обігового капіталу	> max	0,20	-
2	Тривалість обігу обігового капіталу, у днях	Середня сума обігового капіталу / Кількість днів у періоді / Товарообіг	>max	0,85	-
3	Коефіцієнт мобільності обігового капіталу	Поточні активи - Запаси і затрати / Поточні активи	>max	0,82	-
4	Частка обігового капіталу, %	Обіговий капітал / Валюта балансу	-	25,1	-
5	Частка власного обіговою капіталу, %	Власний обіговий капітал / Обіговий капітал	>max	0,11	-
6	Рентабельність власного капіталу, %	Прибуток 100% / Власний капітал	>max	68,7	-
7	Рентабельність капіталу, %	Прибуток 100% / Валюта балансу	>max	66,0	-
8	Капіталовіддача	Товарообіг / Валюта балансу	>max	1,03	-

Джерело: складено на основі матеріалів кав'ярні «Золотий дукат».

Аналіз показників ліквідності кав'ярні «Золотий дукат» демонструє змішану картину. Коефіцієнт абсолютної ліквідності становить 0,004, що суттєво нижче за рекомендовані межі 0,2-0,3. Це свідчить про недостатню здатність підприємства негайно погашати свої поточні зобов'язання лише за рахунок високоліквідних активів. Натомість коефіцієнт термінової ліквідності (4,831) і загальної ліквідності (6,651) значно перевищують нормативні значення, що вказує на надлишок поточних активів відносно поточних зобов'язань і загалом на високу короткострокову платоспроможність закладу. Значення робочого капіталу (9,08) підтверджує наявність достатніх фінансових ресурсів для фінансування поточної діяльності.

Щодо показників фінансової стійкості, результати оцінки свідчать про надзвичайно високий рівень автономії підприємства. Коефіцієнт автономії становить 0,963 за рекомендованого мінімуму 0,6, що вказує на переважне фінансування діяльності власним капіталом і мінімальну залежність від зовнішніх джерел фінансування. Проте коефіцієнт фінансування (0,034) є дуже низьким, що свідчить про невелику частку залучених позикових коштів у структурі капіталу підприємства. Така структура капіталу створює певну фінансову безпеку, хоча може обмежувати можливості масштабування бізнесу через зовнішнє фінансування.

Показники ділової активності вказують на дещо низький рівень обіговості обігового капіталу. Коефіцієнт обігового капіталу становить лише 0,20, що свідчить про повільну оборотність обігових коштів. Тривалість обігу обігового капіталу в днях (0,85) демонструє відносно швидкий цикл обороту коштів за умов невисокого товарообігу. Коефіцієнт мобільності обігового капіталу (0,82) вказує на достатньо високу частку ліквідних елементів у структурі активів, що є позитивним фактором для оперативної фінансової гнучкості підприємства.

У сфері рентабельності підприємство демонструє високі результати: рентабельність власного капіталу становить 68,7%, а рентабельність загального капіталу – 66,0%. Такі показники свідчать про ефективне використання фінансових ресурсів і високий рівень прибутковості вкладених коштів.

Капіталовіддача на рівні 1,03 також вказує на те, що на кожен гривню активів припадає понад одна гривня товарообігу, що підтверджує ефективність експлуатації активів кав'ярні.

На завершення аналізу фінансового стану доцільно обчислити коефіцієнт автономії підприємства, який характеризує рівень фінансової незалежності. Цей коефіцієнт визначається як відношення суми власного капіталу до загального обсягу активів (балансу) підприємства. Показник автономії відображає, яку частку в загальній вартості ресурсів підприємства становлять власні кошти, і демонструє ступінь його самостійності від зовнішніх джерел фінансування.

$$K_{ав} = \text{Власний капітал} / \text{Баланс} = 150480,5 / 187511,0 = 0,8$$

Отримане значення коефіцієнта автономії дорівнює 0,8. Це означає, що 80% активів кав'ярні сформовані за рахунок власних коштів. Такий рівень є дуже високим порівняно з рекомендованим мінімумом 0,6 і свідчить про високу фінансову стійкість підприємства. Кав'ярня має значну фінансову незалежність і мінімальну залежність від зовнішнього капіталу, що дозволяє їй зберігати стабільність навіть за умов економічної нестабільності або скорочення доступу до позикових ресурсів.

Таким чином, аналіз динаміки основних показників економічної діяльності кав'ярні «Золотий дукат» засвідчує її високу адаптивність до складних зовнішніх умов та ефективність управлінських рішень. Незважаючи на значне падіння фінансових показників у 2022 році під впливом кризових чинників, заклад зумів стабілізувати свою діяльність та продемонструвати значне зростання у 2023 році. Відновлення обсягів послуг, зростання балансового прибутку, оптимізація витрат та інвестиції в основні і обігові фонди свідчать про потенціал подальшого розвитку кав'ярні та зміцнення її конкурентних позицій на ринку.

Результати оцінювання економічної ефективності кав'ярні «Золотий дукат» за 2022-2023 роки свідчать про позитивну динаміку основних показників діяльності. Підвищення ресурсо- та трудовіддачі, зростання продуктивності

праці, оптимізація витрат і покращення показників обігу обігових коштів вказують на ефективне використання наявних ресурсів і здатність підприємства адаптуватися до викликів економічного середовища. Зростання рентабельності основних фондів та скорочення витратоємності забезпечують стабільне підґрунтя для подальшого розвитку кав'ярні та зміцнення її конкурентних позицій на регіональному ринку.

Аналіз фінансового стану кав'ярні «Золотий дукат» за 2023 рік засвідчив загальну стабільність та високу ефективність її діяльності. Підприємство характеризується достатнім рівнем платоспроможності, високою автономією фінансування та ефективним використанням власних ресурсів, що забезпечує його фінансову стійкість у коротко- і середньостроковій перспективі. Висока рентабельність власного і загального капіталу свідчить про здатність кав'ярні генерувати прибуток, а позитивна динаміка обігу активів, про ефективність операційної діяльності. Отримані результати підтверджують сильні позиції закладу на ринку та створюють сприятливі передумови для подальшого розвитку й розширення діяльності [34].

Отже, проведена оцінка діяльності кав'ярні «Золотий дукат» свідчить про її стабільний розвиток, високу адаптивність до зовнішніх викликів та ефективне використання наявних ресурсів. Кав'ярня демонструє позитивну динаміку економічних показників, зростання прибутковості, оптимізацію витрат та фінансову стійкість завдяки високій частці власного капіталу. Впровадження інноваційних підходів до сервісу, підтримка якості продукції та ефективна кадрова політика сприяють формуванню стійких конкурентних переваг закладу на ринку. Отримані результати свідчать про значний потенціал для подальшого розвитку кав'ярні та зміцнення її позицій у сфері гостинності.

РОЗДІЛ 3

УДОСКОНАЛЕННЯ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ КАВ'ЯРЕНЬ

3.1. Формування стратегій інноваційного розвитку виробничого процесу кав'ярень

Сучасний ринок кав'ярень характеризується високою конкуренцією та швидкими змінами в уподобаннях споживачів, що зумовлює необхідність постійного удосконалення виробничих процесів. Формування ефективних стратегій інноваційного розвитку стає важливим чинником забезпечення конкурентоспроможності закладів громадського харчування. Інновації у виробничому процесі дозволяють оптимізувати витрати та підвищити якість продукції та створити унікальний споживчий досвід, що є важливою складовою успішної діяльності сучасної кав'ярні.

Інноваційний розвиток виробничих процесів кав'ярень передбачає впровадження новітніх технологій приготування напоїв, автоматизацію сервісу, оптимізацію логістики та ефективне використання ресурсів. Значну роль у цьому процесі відіграють також екологічні ініціативи, використання локальної сировини, розвиток авторських концепцій і застосування цифрових рішень для управління виробничими та обслуговуючими процесами [20]. Таким чином, стратегічне планування інновацій сприяє підвищенню продуктивності праці, скороченню витрат і поліпшенню якості обслуговування.

Формування стратегій інноваційного розвитку виробничого процесу кав'ярень потребує комплексного підходу, що включає аналіз внутрішніх ресурсів підприємства, оцінку зовнішнього середовища, вивчення споживчих трендів і перспектив технологічного прогресу. Ефективні стратегії мають ґрунтуватися на гнучкості управління, орієнтації на сталий розвиток та постійному вдосконаленні операційних процесів. Саме завдяки інноваціям кав'ярні можуть утримувати свої позиції на ринку та активно розширювати можливості для зростання та зміцнення брендової ідентичності.

Формування стратегій інноваційного розвитку виробничого процесу кав'ярень є одним із важливих напрямів підвищення їхньої конкурентоспроможності в умовах динамічного ринку. Інноваційний розвиток дозволяє кав'ярням реагувати на зовнішні виклики та проактивно формувати нові стандарти сервісу та виробництва, орієнтуючись на зміни в уподобаннях споживачів та технологічні тренди. У цьому контексті стратегічне управління інноваційними процесами стає визначальним чинником довгострокового успіху. Стратегії інноваційного розвитку виробничого процесу кав'ярень представлено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Стратегії інноваційного розвитку виробничого процесу кав'ярень

Напрямок	Опис стратегії	Приклади реалізації
Оптимізація виробничих технологій	Впровадження новітнього обладнання, автоматизація процесів, стандартизація якості	Кавові машини з інтелектуальним налаштуванням, автоматичні системи контролю температури
Сталий розвиток	Енергоефективність, мінімізація відходів, використання локальної сировини	Еко-упаковки, співпраця з місцевими виробниками кавових зерен
Цифровізація процесів	Автоматизація обліку, цифрові системи управління складом, CRM для обслуговування споживачів	Впровадження POS-систем, мобільні додатки для замовлення напоїв
Індивідуалізація споживчого досвіду	Створення авторських продуктів, персоналізовані послуги	Розробка авторських блендів кави, замовлення кави за особистими вподобаннями
Крос-функціональні інновації	Поєднання кав'ярень із культурними, освітніми чи мистецькими просторами	Кав'ярні-книгарні, кав'ярні-артпростори, проведення майстер-класів

Джерело: складено на основі експертного підходу.

Одним із першочергових завдань стратегічного формування є оптимізація виробничих технологій. Впровадження новітнього обладнання для приготування кавових напоїв, автоматизація рутинних операцій, використання систем контролю якості продукції дозволяють скорочувати витрати часу і ресурсів, забезпечуючи стабільно високу якість напоїв. Наприклад, впровадження кавових машин із функцією інтелектуального налаштування параметрів приготування значно підвищує стандартизацію продукції та знижує вплив людського чинника на кінцевий результат.

Не менш важливим є інноваційне проектування виробничих процесів з урахуванням принципів сталого розвитку. Сучасні стратегії передбачають використання енергоефективного обладнання, мінімізацію харчових відходів, перехід на біорозкладні упаковки та підтримку локальних постачальників сировини. Такі кроки знижують виробничі витрати у довгостроковій перспективі та покращують екологічний імідж кав'ярні, що стає дедалі важливішим чинником для свідомих споживачів.

Цифровізація виробничого процесу є ще одним стратегічним вектором інноваційного розвитку. Використання спеціалізованих програм для обліку товарообігу, автоматизація управління складськими запасами, застосування CRM-систем для обслуговування споживачів дозволяють оптимізувати бізнес-процеси та забезпечити високу якість взаємодії на всіх етапах виробничо-обслуговуючого циклу [15].

Важливим аспектом формування стратегій є орієнтація на індивідуалізацію споживчого досвіду. Інновації у виробничому процесі мають враховувати потребу гостей у персоналізованих продуктах та сервісах, що може включати розробку авторських кавових напоїв, пропозицію індивідуальних варіантів обсмаження зерен чи технологій приготування напоїв за замовленням.

Впровадження крос-функціональних інновацій – створення кав'ярень, що поєднують виробництво напоїв із освітніми, культурними або соціальними функціями, відкриває нові можливості для залучення споживачів і формування лояльної спільноти навколо бренду, що може включати проведення кавових майстер-класів, тематичних вечорів або інтеграцію кав'ярень із книжковими магазинами чи арт-просторами.

Таким чином, формування стратегій інноваційного розвитку виробничого процесу кав'ярень є багатокомпонентним процесом, який вимагає комплексного підходу, гнучкого стратегічного мислення та постійного моніторингу технологічних і споживчих трендів. Ефективно розроблені й реалізовані стратегії забезпечують підвищення продуктивності, якості обслуговування та зміцнення ринкових позицій кав'ярні в умовах сучасної економіки.

3.2. Розробка інноваційного проєкту кав'ярні «Золотий дукат»

У сучасних умовах розвитку ринку громадського харчування інноваційність стає важливою передумовою успіху і конкурентоспроможності закладів. Розробка інноваційного проєкту кав'ярні «Золотий дукат» спрямована на удосконалення виробничого процесу, розширення спектра послуг, підвищення якості обслуговування та впровадження новітніх технологій для задоволення змінних потреб споживачів. Стратегічна орієнтація на інновації дозволяє адаптувати діяльність кав'ярні до сучасних викликів ринку, створити конкурентні переваги, що сприятимуть сталому розвитку та зміцненню бренду.

Розробка інноваційного бізнес-плану для кав'ярні «Золотий дукат» має на меті зміцнення її конкурентних позицій на ринку шляхом впровадження цифрових технологій, розширення сервісів і використання принципів сталого розвитку. Проєкт спрямований на підвищення лояльності гостей, оптимізацію виробничих процесів і збільшення прибутковості закладу. Концепція передбачає реформатування закладу шляхом створення багатофункціонального кавового простору, який об'єднає традиційні послуги кав'ярні із сучасними цифровими рішеннями та заходами для формування спільноти прихильників кавової культури (таблиця 3.2).

Таблиця 3.2 – Основні напрями інноваційного розвитку кав'ярні «Золотий дукат»

Напрямок	Опис
Діджиталізація обслуговування	Розробка мобільного застосунку для замовлень та програм лояльності.
Організація майстер-класів	Регулярне проведення кавових майстер-класів та дегустаційних вечорів.
Екологічна програма	Використання біорозкладного посуду та заохочення використання власних чашок.
Smart-order	Встановлення терміналів для самообслуговування замовлень.
Розширення асортименту	Запровадження альтернативних напоїв та авторських рецептів.

Джерело: складено автором.

Очікується зростання середнього чека на 10-15%, збільшення кількості відвідувачів на 20%, підвищення лояльності споживачів та зміцнення бренду «Золотий дукат» (таблиця 3.3).

Таблиця 3.3 – Етапи реалізації
інноваційного проєкту кав'ярні «Золотий дукат»

Етап	Опис
Підготовчий етап (1-2 місяці)	Розробка застосунку, закупівля обладнання, навчання персоналу.
Впровадження (3-5 місяців)	Запуск нових сервісів, промоція нових форматів.
Оцінка результатів (6 місяць)	Аналіз ефективності та коригування стратегії.

Джерело: складено автором.

Основні інвестиційні витрати інноваційного проєкту кав'ярні «Золотий дукат» представлено в таблиця 3.4.

Таблиця 3.4 – Основні інвестиційні витрати
інноваційного проєкту кав'ярні «Золотий дукат»

Стаття витрат	Орієнтовна сума (грн)
Розробка застосунку	100 000 – 160 000 грн
Закупівля сенсорних терміналів (2 шт.)	80 000 грн
Маркетингова кампанія	60 000 грн
Облаштування зон майстер-класів	40 000 грн

Джерело: розраховано автором.

Інноваційний проєкт для кав'ярні «Золотий дукат» дозволяє суттєво підвищити рівень обслуговування, оптимізувати виробничі процеси та сформувати лояльну аудиторію споживачів. Реалізація запропонованих заходів створить умови для стабільного розвитку та зміцнення конкурентних позицій закладу на ринку кавових послуг.

Таким чином, розробка інноваційного проєкту кав'ярні «Золотий дукат» дозволяє комплексно модернізувати виробничі й обслуговуючі процеси, підвищити якість сервісу, зміцнити конкурентоспроможність та забезпечити сталий розвиток закладу в сучасних умовах ринку. Запропоновані заходи, що передбачають цифровізацію обслуговування, розширення асортименту, впровадження екологічних практик та створення кавового простору нового типу, сприятимуть активному залученню гостей і формуванню стабільної лояльної аудиторії.

ВИСНОВКИ

У процесі дослідження визначено, що інноваційне проектування є важливим чинником підвищення конкурентоспроможності кав'ярень в умовах динамічного розвитку ринку. Інновації дозволяють оптимізувати виробничі процеси, зменшувати витрати та підвищувати якість послуг, а також створювати унікальну цінність для гостей, що сприяє формуванню довгострокових конкурентних переваг.

Проаналізовано особливості розвитку ринку кав'ярень України, який, незважаючи на економічні виклики та наслідки війни, демонструє стійку тенденцію до зростання та оновлення. Спостерігається активне впровадження нових форматів роботи, розвиток культури споживання specialty кави та посилення ролі екологічних та цифрових інновацій у стратегіях розвитку підприємств сфери гостинності.

Проведено комплексну оцінку діяльності кав'ярні «Золотий дукат», яка показала позитивну динаміку основних фінансово-економічних показників. Визначено високий рівень фінансової стійкості закладу, ефективність використання ресурсів і здатність адаптуватися до змін ринкового середовища, що створює сприятливі умови для подальшого інноваційного розвитку.

Запропоновано стратегії інноваційного розвитку виробничого процесу кав'ярень, які включають цифровізацію обслуговування, розвиток екологічних ініціатив, розширення асортименту продукції та створення індивідуалізованого досвіду гостей. Комплексне впровадження цих стратегій дозволить кав'ярням зміцнити свої позиції на ринку та підвищити рівень задоволеності споживачів.

Розроблено інноваційний проект розвитку кав'ярні «Золотий дукат», що передбачає впровадження мобільного застосунку, організацію майстер-класів, встановлення системи smart-order, екологічну модернізацію та розширення спектра послуг. Реалізація запропонованого проекту сприятиме зростанню прибутковості закладу, підвищенню його конкурентоспроможності та створенню міцної лояльної спільноти споживачів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аналіз конкурентів на ринку доставки кави до офісу в Україні. 2024 рік <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-konkurentov-na-rynke-dostavki-kofe-v-ofis-v-ukraine-2024-god> (дата звернення: 15.01.2025).
2. Андрушків Б.М. Проблеми теорії і практики менеджменту. Тернопіль: Терно-Граф, 2009. 312 с.
3. Андрушків Б.М. Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства. Тернопіль: ТНТУ, 2010. 230 с.
4. Барна М.Ю., Гліненко Л.К., Дайновський Ю.А. Фактори конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип. 39. С. 415-421.
5. Бегун С.І. Факторний аналіз фінансових результатів діяльності підприємства: статистична оцінка. *Економічний часопис СНУ імені Лесі Українки*. 2020, № 3 (23). С. 168-176.
6. Благополучна А., Поворознюк І., Штангєєва Н. Роль штучного інтелекту у персоналізації сервісу у готелях та ресторанах. *Актуальні питання у сучасній науці*. 2024. 9 (27). С. 69-77.
7. Вдовічена О., Паламарек К. Роль світових інноваційних технологій у розвитку готельно-ресторанного бізнесу. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2024. 2 (12). С. 22-27.
8. Динаміка відвідуваності закладів в 2022-2023 роках. URL: <https://horeca-ukraine.com/dinamika-vidviduvannosti-zakladiv-v-2022-2023-rokah/>
9. Дмитришин Б. В. Інновації як визначальний фактор розвитку готельно-ресторанного бізнесу. *Центральноукраїнський науковий вісник*. Економічні науки: зб. наук. пр. Кропивницький: ЦНТУ, 2023. Вип. 9 (42). С. 58-66.
10. Д'яконова А., Тітомир Л., Жовтяк К. Інноваційні технології як фактор формування стратегії управління якістю послуг в готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*, 2023. 54. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-54-22> (дата звернення: 15.01.2025).

11. Закон України «Про інновації». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text> (дата звернення: 22.03.2025).

12. Інноваційні засади формування концепції комплексної науково-технічної програми: «Нова економіка Тернопільської області» (ресурсоекономічний контекст) / Б. М. Андрушків, П. Д. Дудкін, Л. М. Мельник, І. І. Стойко, Р. П. Шерстюк. Тернопіль: ТзОВ «Астон»-, 2014. 208 с.

13. Йохна М.А., Стадник В.В. Економіка і організація інноваційної діяльності: Навчальний посібник. К.: Видавничий центр Академія, 2005. 400 с.

14. Кащук К.М., Мосійчук І. В., Саух І. В. Сучасні технології управління в готельно-ресторанному бізнесі: практики та інновації. *Бізнес Інформ*. 2023. 6. С. 93-99.

15. Кіш Г. Інноваційні технології в діяльності готельно-ресторанних підприємств. *Актуальні питання у сучасній науці*. 2023. 6 (12). С. 65-77.

16. Коваленко О. В. Проблемні аспекти становлення інноваційної системи України в контексті теорії технологічного розвитку. *Ефективна економіка*. 2015. № 3. С. 31-39.

17. Ковтуненко Ю.В., Ольшевська Д.О., Алексєєнко А.А., Савков Є.О. Особливості використання інноваційних технологій за сучасних умов у готельному та ресторанному бізнесі. *Бізнес Інформ*. 2020. 12. С. 195-201.

18. Ковальчук С. Дослідження стану та тенденцій розвитку індустрії гостинності України. *Трансформаційна економіка*, 2024. 2 (07), С. 27-32.

19. Коюда В.О., Лисенко Л.А. Інноваційна діяльність підприємства та оцінка її ефективності: моногр. Х.: ФОП Павленко О.Г.; ІНЖЕК, 2016. 224 с.

20. Куцай Н.С., Демчук В.О. Сутність, задачі та етапи управління фінансовим станом підприємства. *Modern Economics*. 2021. № 25. С. 92-97.

21. Кучер М.М., Левченко Г.П. Системний підхід до оцінки зовнішніх чинників впливу на ресурсний потенціал галузі ресторанного господарства. *Проблеми економіки*. 2021. № 2. С. 143-148.

22. Левицька І.В., Постова В.В. Стратегічне управління розвитком підприємств ресторанного бізнесу. *Молодий вчений*. 2017. Вип. 2 (42). С. 271-275.

23. Мазуркевич І.О. Особливості управління підприємствами ресторанного господарства. Інфраструктура ринку. 2016. Вип. 2. С. 165-168.
24. Мазуркевич І.О. Теоретичні основи управління підприємствами ресторанного бізнесу. Наукова творчість молоді в індустрії гостинності: матеріали II Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції студентів, аспірантів та молодих вчених, м. Донецьк, 23-24 листоп. 2016 р. Донецьк, 2016. С. 94-96.
25. Мазуркевич І.О., Рябенюк М. О. Управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства. Інтелект ХХІ. 2020. № 1. С. 75-80.
26. Малуца Л.Я., Мельник Л.М., Нагорняк Г.С., Островська Г.Й. Визначення найважливіших закономірностей стабільного розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства. *Галицький економічний вісник*. 2020. Вип. 3 (64). С. 174-184.
27. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підруч. Харків : Світ Книг, 2019. 657 с.
28. Нагорняк Г.С, Малуца Л.Я. Шерстюк Р.П. Дослідження впливу управлінських чинників на рівень конкурентоспроможності вітчизняних закладів сфери готельно-ресторанного бізнесу на сучасному етапі. *Економіка та управління*. Київ, 2016. 77-86 с.
29. Найдюк В. Передумови інноваційного розвитку підприємств. Маркетинг і менеджмент інновацій. 2019. №3. С. 351-263.
30. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2013. 348 с.
31. Островська Г.Й. Особливості стратегічного управління персоналом підприємства. VI Міжнародна науково-практична конференція Сучасні тенденції розвитку фінансових та інноваційно-інвестиційних процесів в Україні. 2023. С. 319-322.
32. Островська Г.Й. Мотивування персоналу щодо підвищення рівня інтелектуалізації праці в умовах новітньої управлінської парадигми. *Review of transport economics and management*. 2022. №7 (23). 2022. С. 156-167.

33. Островська Г.Й., Шерстюк Р.П., Малюта Л.Я., Паляниця В.А. Імперативи інтелектуального лідерства підприємства в умовах економіки, заснованої на знаннях. *Економічний вісник Донбасу*. 2 (72), С. 93-102.
34. Офіційна сторінка кав'ярні «Золотий дукат». URL: https://www.instagram.com/zolotuy_dukat_lutsk (дата звернення: 02.02.2025).
35. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 15.01.2025).
36. Півень П.В. Розробка інноваційного проєкту кав'ярні «Золотий дукат». *Студентський науковий вісник ЛНТУ*, серія технічні науки. Луцьк, 2025 р.
37. Постова В. В. Сучасні тренди функціонування кав'ярень на ринку ресторанного бізнесу України. Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: зб. тез доп. XII Всеукр. конф. студ., аспірант. і молод. учених, м. Одеса, 17-18 трав. 2023 р. Одеса, 2023. С. 5-7.
38. Про захист прав споживачів. Закон України / Відомості Верховної Ради України. 1991, № 30.
39. Ратинський В., Шевелюк М., Галицька І. Використання digital-інструментів для підприємств сфери послуг (на прикладі готельно-ресторанного сегменту). *Економіка та суспільство*. 2023. № 60. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/3695/3625/> (дата звернення: 02.02.2025).
40. Ринок ресторанного бізнесу в Україні. URL: <http://poglyad.com/blog/4/437> (дата звернення: 10.03.2025).
41. Стащук О., Жигар Н. Формування та використання прибутку суб'єктів господарювання в умовах воєнного стану. *Економічний часопис ВНУ імені Лесі Українки*. 2022, № 3 (31), С. 12-17.
42. Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства навч. посіб. Б. М. Андрушків, Л. М. Мельник, Л. Я. Малюта. Тернопіль: ТНТУ. 2010. 271 с.

43. Тарасюк Р.М. Бізнес-план: розробка, обґрунтування та аналіз. Житомир: ЖДТУ, 2006. 419 с.
44. Тарасова О. В. Теоретико-методологічні основи інноваційної діяльності підприємств. *Економіка харчової промисловості*. 2012. №1. С. 37-41.
45. Теоретичні аспекти культури обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства. *Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії*. 2018. Вип. 6. С. 143-146.
46. Управління інноваціями: навч. посіб. / Н.І. Чухрай, Л.С. Лісовська; Нац. ун-т «Львів. політехніка». Львів: Львів. політехніка, 2015. 277 с.
47. Управління інноваційною діяльністю: підруч. / Колектив авторів: Андрушків Б.М., Стойко І.І., Шерстюк Р.П., Владимир О.М., Дудкін П.Д., Малюта Л.Я., Мельник Л.М., Нагорняк Г.С., Паляниця В.А., Федішин І.Б. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2015. 1146 с.
48. Чепка В., Свідерська І., Гавриленко Ю. Фінансовий стан підприємства: теоретичні основи. *Інвестиції: практика та досвід*. 2020, № 19-20. С. 96-102.
49. Чумак О.В. Соціально-філософський аналіз поняття «інновація» та «інноваційна діяльність» URL: <https://oldzdia.znu.edu.ua/gazeta/VISNIK> (дата звернення: 22.03.2025).
50. Шерстюк Р., Островська Г. Підвищення рівня інтелектуалізації праці персоналу індустрії гостинності в умовах новітньої управлінської парадигми. сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Зб. тез доп. IV Міжнар. науково-практ. конф. (12 жовт. 2023 р., м. Львів), м. Львів, 12 жовт. 2023 р. Львів, 2023. С. 322–326.
51. Шерстюк Р.П., Стойко І.І. Управління конкурентоспроможністю: навч. посіб. Тернопіль: ТНТУ, 2021 156 с.
52. Шпикуляк О.Г., Мазур Г.Ф. Інноваційна діяльність у механізмі стимулювання агропромислового виробництва. Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки). 2014. № 4. С. 73-77.

53. Шумпетер Й. Теорія економічного розвитку. Дослідження прибутків, капіталу, кредиту, відсотка та економічного циклу / пер. з англ. В. Старка. Київ, Києво–Могилянська академія, 2012. 242 с.

54. Якушев О. Інноваційні технології в управлінні бізнес-процесами підприємств сфери готельно-ресторанних та туристичних послуг. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2020. Т. 3. № 2. С. 195-208.

55. Янковська О.І. Особливості інновацій в сільському господарстві. *Економіка XXI століття: виклики та проблеми*. 2012. № 4. С. 30-33.

56. Яцух О.О., Захарова Н.Ю. Фінансовий стан підприємства та методика його оцінки. *Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського*. Серія: Економіка і управління. 2018, № 3. С. 173-180.