

ПРОБЛЕМИ МОДЕРНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗАКАРПАТТЯ

СІРА Евеліна Олександрівна

кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства,
ДВНЗ «Ужгородський національний університет»
<https://orcid.org/0000-0002-9488-0234>

ЛАХТІОНОВ Дмитро Григорович

здобувач вищої освіти магістерського освітнього ступеня факультету туризму
та міжнародних комунікацій
ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

Стаття присвячена дослідженню актуальних проблем та перспектив модернізації ресторанного господарства Закарпатського регіону в контексті його конкурентоспроможності та привабливості для інвесторів. У роботі здійснено аналіз сучасного стану галузі, її розвитку в умовах глобальних тенденцій гостинності та сталого туризму. Визначено, що регіон, відомий своєю природною красою та багатоманітною культурною спадщиною, має значний потенціал для розвитку ресторанного бізнесу, що базується на використанні локальних продуктів, автентичних рецептур та інноваційних технологій. Основними викликами галузі є економічна нестабільність, зниження споживчого попиту, вплив пандемії COVID-19 та наслідків військових дій. У статті відзначено тенденцію скорочення кількості закладів ресторанного господарства в Закарпатті за останнє десятиліття. Особлива увага приділяється кадровим проблемам, які виникли внаслідок мобілізації працівників, відтоку кваліфікованих кадрів та зменшення попиту на послуги харчування. Водночас у статті відзначається позитивна динаміка відновлення ресторанного бізнесу після кризових явищ. У 2023 році в регіоні спостерігалось відкриття нових закладів, зокрема в обласному центрі Ужгороді, що свідчить про зростання впевненості підприємців у перспективності галузі. Нові заклади активно впроваджують інноваційні технології, зокрема інтерактивні сервіси, екологічно чисті продукти, автоматизацію процесів та персоналізоване обслуговування, що підвищує якість послуг і сприяє розвитку гастрономічного туризму. Проаналізовано діяльність провідних ресторанів регіону, які використовують сучасні технології для забезпечення конкурентних переваг. Зокрема, досліджено інтерактивні сервіси, системи автоматизованих замовлень, екологічні ініціативи та інші інновації, які позитивно впливають на привабливість закладів як для місцевих жителів, так і туристів. У висновках зазначено, що модернізація ресторанного господарства Закарпаття є важливим чинником підвищення туристичної привабливості регіону. Запропоновано рекомендації щодо подальшого розвитку галузі шляхом розширення використання інноваційних технологій, підтримки локального виробництва та залучення інвестицій. Це сприятиме створенню нових робочих місць, зростанню доходів місцевого бюджету та зміцненню позицій Закарпаття як провідної туристичної дестинації України.

Ключові слова: модернізація ресторанного господарства, конкурентоспроможність, інноваційні технології, сталий розвиток, екологічна стійкість, локальні продукти, туристична привабливість, кадровий потенціал, економічні виклики.

PROBLEMS OF MODERNIZATION OF THE RESTAURANT INDUSTRY IN TRANSCARPATHIA

SIRA Evelina, LAKHTIONOV Dmytro

State Institution of Higher Education «Uzhhorod State University»

The article is devoted to the study of current problems and prospects of modernization of the restaurant industry of the Transcarpathian region in the context of its competitiveness and attractiveness for investors. The paper analyzes the current state of the industry, its development in the context of global trends in hospitality and sustainable tourism. It has been determined that the region, known for its natural beauty and rich cultural heritage, has significant potential for the development of the restaurant business based on the use of local products, authentic recipes and innovative technologies. The industry's main challenges include economic instability, declining consumer demand, the impact of the COVID-19 pandemic and the aftermath of military operations. The article notes the tendency to reduce the number of restaurant establishments in Transcarpathia over the past decade. Particular attention is paid to the staffing problems that have arisen as a result of the mobilization of workers, the outflow of skilled personnel, and the decline in demand for food services. At the same time, the article notes the positive dynamics of the restaurant business recovery after the crisis. In 2023, the region saw the opening of new establishments, particularly in the regional center of Uzhhorod, which indicates a growing confidence of entrepreneurs in the industry's prospects. New establishments are actively implementing innovative technologies, including interactive services, environmentally friendly products, process automation and personalized service, which improves the quality of services and promotes the development of gastronomic tourism. The article analyzes the activities of the leading restaurants in the region that use modern technologies to ensure competitive advantages. In particular, interactive services, automated ordering systems, environmental initiatives, and other innovations that have a positive impact on the attractiveness of establishments for both locals and tourists are studied. The article concludes that the modernization of the restaurant industry in Zakarpattia is an important factor in increasing the region's tourist attractiveness. Recommendations for the further development of the industry by expanding the use of innovative technologies, supporting local production and attracting investment are proposed. This will help create new jobs, increase local budget revenues and strengthen Zakarpattia's position as a leading tourist destination in Ukraine.

Key words: modernization of the restaurant industry, competitiveness, innovative technologies, sustainable development, environmental sustainability, local products, tourist attractiveness, human resources, economic challenges.

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

Модернізація в ресторанному бізнесі є ключовим процесом, що передбачає впровадження нових технологій, оновлення устаткування, зміну меню та удосконалення організаційних структур з метою підвищення ефективності та конкурентоспроможності закладів. Актуальність дослідження проблем модернізації ресторанного господарства Закарпаття обумовлена багатьма чинниками, які мають як регіональне, так і загальнодержавне значення. Сфера ресторанного господарства є однією з важливих складових індустрії гостинності, що активно впливає на економічний розвиток регіону та привабливість його туристичного потенціалу. Закарпаття, як унікальний регіон з багатокультурною спадщиною, природними ресурсами та стратегічним географічним положенням, має значні передумови для розвитку туристичного та ресторанного бізнесу, однак на практиці зіштовхується з багатьма викликами, що вимагають модернізації галузі. Зважаючи на зростаючий інтерес до Закарпаття з боку туристів як внутрішніх, так і іноземних, актуальним є питання підвищення якості ресторанного обслуговування, адаптації до сучасних трендів та впровадження новітніх технологій.

АНАЛІЗ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ПУБЛІКАЦІЙ

Проблеми модернізації ресторанного господарства Закарпаття вже стали об'єктом численних наукових розвідок, які охоплюють різні аспекти розвитку індустрії гостинності, інноваційних технологій, автоматизації та маркетингових стратегій. Дослідження Голод А., Кулик О., та Ушакової К. [1] зосереджуються на маркетингових механізмах модернізації закладів ресторанного господарства, вказуючи на важливість впровадження нових маркетингових інструментів для підвищення конкурентоспроможності закладів у контексті сталого економічного розвитку. Вивчаючи питання впровадження інноваційних технологій у ресторанний бізнес, Поворознюк І. [2] наголошує на важливості впровадження сучасних підходів для підвищення якості обслуговування, що є одним з важливих елементів модернізаційних процесів. Завадинська О., Кінчур А. та Деревиський Є. [3] висвітлюють сучасні тенденції впровадження інноваційних форм обслуговування, що є важливим чинником підвищення конкурентоспроможності ресторанних закладів, особливо в умовах зростаючої конкуренції на ринку. Водночас Купневич М., Машовець О. та Павлюченко О. [4] акцентують на впровадженні електронного меню, що дозволяє не лише спростити роботу персоналу, а й забезпечити зручність для клієнтів. У сучасних дослідженнях приділено увагу також системам автоматизації устаткування, як-от у роботі Язіної В., Вишнікіної О. та Погребняка А., [5] де розглядається питання впровадження автоматизованих систем, що значно підвищує ефективність роботи закладів. Талапа С. та Поляк М. [6] наголошують на впливі інноваційних технологій на ефективність управління, що дозволяє підвищити якість обслуговування, що є актуальним для Закарпаття з урахуванням туристичного попиту на високоякісні послуги. Питання підготовки фахівців у сфері ресторанного господарства, на думку Бурак В. [7], також є важливим аспектом модернізації, оскільки без кваліфікованого персоналу впровадження сучасних технологій втрачає свою ефективність. Стойко І. та Шерстюк Р. [8] звертають увагу на сучасні тренди та перспективи, які є орієнтиром для подальшого розвитку ресторанного бізнесу в Закарпатті. Важливе значення для конкурентоспроможності ресторанного бізнесу має імідж, про що йдеться в роботі Корнеєва М., Кучера М. та Третякової В. [9]. Вони підкреслюють, що позитивний імідж може залучити більше відвідувачів, а також сформувати постійну клієнтську базу, що особливо актуально для туристичного Закарпаття. Полотай Б. [10] наголошує на значенні екотрендів у ресторанному бізнесі, що відповідає сучасним запитам на стале споживання.

Таким чином, джерельна база містить значний обсяг інформації для поглибленого вивчення різних аспектів модернізації ресторанного господарства.

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

Метою наукової статті є визначення та аналіз основних проблем і перспектив модернізації ресторанного господарства Закарпатського регіону з метою підвищення його конкурентоспроможності та привабливості для інвестицій.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ

Сучасний стан ресторанного господарства в Закарпатті розвивається у напрямі глобальних тенденцій гостинності та сталого туризму. Регіон, відомий своєю природною красою та багатою культурою, став популярним серед внутрішніх і міжнародних туристів, що створило сприятливі умови для розвитку ресторанного бізнесу. У наш час зростає кількість закладів харчування, які акцентують на локальних продуктах та аутентичних рецептурах, що відповідає інтересам туристів, які прагнуть відчути унікальний колорит Закарпаття. Інноваційні тенденції, такі як використання екологічно чистих продуктів, підтримка локальних фермерів та впровадження сучасних технологій, дозволяють підвищити конкурентоспроможність ресторанного господарства Закарпаття на національному та міжнародному рівнях.

На ринку Закарпаття активно впроваджуються інноваційні підходи, такі як використання екологічно чистих продуктів, підтримка місцевих фермерів і застосування сучасних технологій обслуговування. Проте

ресторанний бізнес зіштовхується з низкою проблем. Серед них – економічні виклики, що виникають через загальну нестабільність ринку та зміну споживчих звичок. Наприклад, пандемія COVID-19 суттєво вплинула на заклади харчування, обмеживши можливість ведення бізнесу та скоротивши кількість працівників у галузі.

Згідно з останніми даними, кількість діючих підприємств ресторанного господарства в Закарпатті зменшилася з 247 у 2014 році до 158 у 2022 році. Найбільше зниження спостерігається у сфері тимчасового розміщення й організації харчування, що свідчить про вплив пандемії та економічних викликів. Крім того, кількість ресторанів і мобільних закладів харчування зменшилася зі 126 у 2014 році до 80 у 2022 році [11]. Скорочення підприємств ресторанного бізнесу в Україні є наслідком складних умов, у яких змушені працювати підприємці. Високий рівень конкуренції на ринку зумовлює необхідність постійного вдосконалення послуг та асортименту, щоб залишатися привабливими для споживачів. Проте, через воєнний стан введено численні обмеження, які впливають на роботу багатьох закладів. Це особливо помітно в регіонах, де активні військові дії призводять до скорочення попиту та можливостей обслуговування. Крім того, споживчий попит загалом знизився, оскільки населення стало більше заощаджувати, відмовляючись від візитів до закладів харчування. Водночас суттєво зросли витрати на імпортовані продукти, які часто необхідні для підтримки різноманітності меню. Інфляція та курсові коливання ускладнюють закупівлі, змушуючи підприємців переглядати ціни або знижувати якість продукції. Це, зі свого боку, негативно впливає на репутацію ресторанів, які намагаються зберігати стабільні стандарти обслуговування. Через такі обставини підприємці ресторанної сфери змушені закривати свої заклади або значно скорочувати витрати. Все це свідчить про те, що ресторанний бізнес переживає нелегкі часи, і його подальше відновлення буде залежати від стабілізації економічної та політичної ситуації в країні.

Після початку повномасштабного російського вторгнення частина закладів харчування на Закарпатті змушена була припинити діяльність через гостру нестачу працівників. Багато людей, які раніше працювали в ресторанах і кафе, мобілізувалися або переїхали в інші регіони, що суттєво зменшило кадровий потенціал у туристичній галузі. Зменшення кількості працівників призвело до зниження обсягів обслуговування, що вкрай негативно вплинуло на загальну кількість закладів харчування. Закриття ресторанів і кафе не лише обмежує вибір для місцевих жителів та туристів, а й суттєво знижує привабливість регіону як туристичної дестинації. Зменшення закладів харчування також знижує надходження податків до місцевих бюджетів, що послаблює економічну стабільність Закарпаття. Окрім цього, падіння кількості туристичних закладів призводить до відтоку туристів у більш підготовлені регіони, які можуть забезпечити якісні послуги харчування. У результаті скорочення кадрів та зменшення закладів харчування Закарпаття втрачає можливість повноцінно розвивати туристичну індустрію, яка завжди мала значний потенціал у регіоні. Це також обмежує перспективи для місцевого бізнесу, пов'язаного з туризмом, який потребує стабільної клієнтської бази.

Попри всі виклики, у Закарпатті спостерігається позитивна динаміка відновлення ресторанного бізнесу, що демонструє стійкість і адаптивність підприємців регіону. Після важкого періоду пандемії та економічної кризи 2022 року спостерігається поступове відкриття нових закладів харчування, зокрема у великих містах, як-от Ужгород. Це відновлення є ознакою не лише зростання споживчого попиту, а й впевненості підприємців у перспективах галузі. У 2023 році в обласному центрі відкрилися понад 5 нових ресторанів, орієнтованих на обслуговування як місцевих жителів, так і туристів [12]. Зростання кількості закладів свідчить про здатність бізнесу швидко реагувати на зміни та пристосовуватися до нових умов. Багато з цих нових ресторанів акцентують на автентичній кухні, що приваблює гостей і сприяє розвитку туристичної привабливості регіону. Водночас відкриття закладів стимулює економіку області, створюючи нові робочі місця та забезпечуючи поповнення місцевого бюджету. Така динаміка дає надію на подальше зростання ресторанного бізнесу в Закарпатті та підтримку його сталого розвитку.

Закарпаття славиться своєю гастрономічною культурою, і провідні ресторани регіону активно впроваджують інноваційні технології, щоб підвищити якість обслуговування та задовольнити запити сучасних відвідувачів. Для аналізу використання інноваційних технологій у ресторанному бізнесі Закарпаття доцільно розглянути діяльність провідних закладів регіону, які представляють різноманітні концепції, кулінарні особливості та впроваджують сучасні технологічні рішення для покращення якості обслуговування (таблиця 1).

Модернізація ресторанного господарства Закарпаття передбачає врахування успішного досвіду провідних закладів, які сприяють формуванню туристичної привабливості та унікального іміджу регіону. Для цього рекомендується інтеграція локальної ідентичності, інноваційних гастрономічних концепцій і сучасних технологій, що підвищує якість обслуговування та підкреслює автентичність регіону. Значна увага повинна приділятися розвитку екологічного підходу, культурно-туристичних програм та кваліфікації персоналу, що забезпечить високий рівень сервісу. Залучення молоді та сучасних трендів, створення гастрономічних маршрутів і підтримка місцевих фермерів через сезонні меню сприятимуть розширенню цільової аудиторії. Важливими є співпраця з туристичними агентствами для просування бренду регіону та державна підтримка, яка є основою для реалізації масштабних проєктів і стимулювання підприємницької активності. Такі кроки дозволять підвищити конкурентоспроможність галузі, забезпечивши сталий розвиток економіки регіону.

Інноваційні технології ресторанів Закарпаття

Ресторани	Інноваційні технології	Особливості та результати
«Татош»	Інтерактивний сайт із функцією онлайн-замовлення, інформацією про меню, акції та локальних виробників; QR-коди для доступу до меню; сучасні кухонні технології (індукційні плити, sous-vide); автоматизація обліку витрат сировини; інтеграція із соцмережами та мобільна програма лояльності; система автоматизованих замовлень і безконтактною оплати; розумні системи енергозбереження, сортування відходів, біорозкладне пакування; моніторинг задоволеності клієнтів через цифрові форми; планшети для прийому замовлень; онлайн-резервація столиків через CRM.	Забезпечення автентичності через співпрацю з локальними виробниками; енергоефективність та екологічна стійкість; підвищення якості сервісу та зручності для клієнтів; залучення молоді через інтерактивні майстер-класи; підвищення конкурентоспроможності.
«Царська долина»	Використання доповненої реальності (AR) для презентації меню; система «розумної» винної карти; кулінарні шоу, трансляція через відеоекрани; автоматизовані системи бронювання банкетних залів; вакуумне маринування, конвекційні печі; автоматизація управління персоналом; інтерактивні дитячі зони, чат-бот для бронювання; екологічні технології: енергоефективне освітлення, очищення води, переробка відходів.	Інтеграція технологій у гастрономію; підтримка локального виробництва; унікальний досвід для клієнтів через AR та кулінарні шоу; підвищення екологічної свідомості; автентичність у поєднанні з інноваціями забезпечує високу привабливість серед клієнтів.
«Гагарін та Бокораш»	Технології «розумного простору» з інтерактивними панелями; система «від ферми до столу» для відстеження продуктів; поєднання традиційних технік приготування з сучасними технологіями; персоналізована система обслуговування через додаток; використання глиняних печей з електронними регуляторами температури; QR-коди для отримання інформації про постачальників; спеціальні пропозиції та акції через онлайн-платформи.	Підтримка локальних фермерів; збереження автентичності страв; удосконалення обслуговування через персоналізацію; комфорт для клієнтів завдяки інтерактивності; створення сучасної атмосфери з закарпатським колоритом для туристів та місцевих мешканців.
«Мункачі»	Інтерактивна музейна експозиція; технологія «живого меню»; штучний інтелект для персоналізації; система безвідходного виробництва; гастрономічний театр; сучасне кухонне обладнання; цифрова система лояльності; VR для навчання персоналу; блокчейн для локальних продуктів; криптовалюта.	Високий рівень інтерактивності; популяризація історичної спадщини; підвищення екологічності; залучення нових клієнтів завдяки цифровим технологіям; персоналізований підхід до гостей; інтеграція локальних продуктів у меню; організація гастрономічних турів; підвищення професійності персоналу через сучасні методи навчання.
«Унгвайзер»	Мініпивоварня; автоматизація пивоваріння; інтерактивний дегустаційний стенд; система повторного використання залишків; доповнена реальність; «розумні» пивні бокали; енергоефективне освітлення; кулінарні майстер-класи; електронне замовлення; біофільтрація води; краудсорсинг нових сортів пива.	Прозорість виробництва; залучення клієнтів у процес пивоваріння; екологічність; інтерактивність; індивідуалізація досвіду споживання; інноваційні підходи до створення нових продуктів; покращення сервісу через електронні технології; популяризація культури пивоваріння серед молоді через освітні програми.
«Chili Pizza»	Інтерактивні меню; система онлайн-замовлень; GPS-відстеження доставки; автоматизовані системи управління кухнею; енергоефективне обладнання; мобільний додаток для лояльності; аналітика замовлень; мобільні термінали оплати; просування через соціальні мережі.	Підвищення швидкості обслуговування; зменшення помилок на кухні; економія енергоресурсів; підвищення зручності для клієнтів; посилення взаємодії з аудиторією через соціальні мережі; адаптація асортименту до попиту; стимулювання повернення клієнтів завдяки програмам лояльності; спрощення оплат і доставки.

Джерело: складено авторами на основі [13-20].

ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ

Таким чином, у результаті нашого дослідження, яке стосується проблем модернізації ресторанного господарства Закарпаття, ми дійшли наступних узагальнюючих висновків. Так, модернізація є ключовим чинником підвищення конкурентоспроможності та ефективності закладів, включаючи впровадження інноваційних технологій, автоматизації процесів і адаптацію меню до сучасних трендів. Важливим елементом є професійна підготовка персоналу, що забезпечує високу якість обслуговування та клієнтську задоволеність. Ресторанне господарство Закарпаття має значний потенціал для розвитку, зумовлений унікальними природними ресурсами, багатим гастрономічним спадком і туристичною привабливістю регіону. Однак, його реалізація потребує впровадження комплексних заходів з модернізації, які включають державну підтримку, залучення інвестицій і інноваційні підходи.

Література

1. Голод А., Кулик О., Ушакова К. Маркетингові механізми модернізації закладів ресторанного господарства. Сталий розвиток економіки. 2019. № 4(45). С. 150-156.

-
2. Поворознюк І. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі. Економіка та суспільство. 2021. № 30. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619>
 3. Завадинська О. Ю., Кінчур А. А., Деревиський Є. В. Сучасні тенденції впровадження інноваційних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства. Підприємництво і торгівля. 2019. № 25. С. 54-59.
 4. Купневич М., Машовець О., Павлюченко О. Переваги використання електронного меню в сучасних закладах ресторанного господарства. Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку: Міжнародна науково-практична конференція, 25-27 березня 2015 р. К.: НУХТ, 2015. С. 249-250.
 5. Язіна В. А., Вишнікіна О. В., Погребняк А. В. Сучасні системи автоматизації устаткування підприємств ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2023. Випуск 33. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/930>
 6. Талапа С., Поляк М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі: вплив на ефективність управління та якість обслуговування. Вісник Хмельницького національного університету. Технічні науки. 2024. № 339(4). С. 193-200.
 7. Бурак В. Модернізація професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. Нова педагогічна думка. 2020. № 104(4). С. 7-12.
 8. Стойко І., Шерстюк Р. Сучасні тренди і перспективи у ресторанній індустрії. Соціально-економічні проблеми і держава. 2023. № 1(28). С. 66-78.
 9. Корнєєв М. В., Кучер М. М., Третякова В. О. Імідж підприємства індустрії гостинності як інструмент забезпечення конкурентоспроможності. Науковий погляд: економіка та управління. 2023. № 2(82). С. 50-58.
 10. Полотай Б. Я. Еко-тренди в ресторанному бізнесі. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2023. № 8. С. 97-101.
 11. Кількість діючих підприємств за видами економічної діяльності у розрізі регіонів (2014–2022). Державна служба статистики України. 2024. URL: https://www.ukrstat.gov.ua/operativ/menu/menu_u/size_20.htm
 12. Ресторанний ринок у 2023 році – зміни та підсумки. URL: <https://restaurantconsulting.com.ua/uk/restorannij-rinok-u-2023-roci-zmini-ta-pidsumki>
 13. Ресторан «Татош». URL: <https://tatosh-menu.com.ua/>
 14. Готельно-ресторанний комплекс «Царська долина». URL: <https://tsarska-dolyna.com/>
 15. Ресторан «Гагарін та Бокораш». URL: <https://rakhiv.life/GagarinTaBocorash>
 16. Ресторан «Гагарін та Бокораш». URL: <https://pmg.ua/restaurant/84418-gagarin-ta-bokorash>
 17. Ресторан «Мункачі». URL: <https://www.instagram.com/restoranmunkachi/>
 18. Ресторан «Мункачі». URL: <https://www.facebook.com/restoranmunkachi>
 19. Ресторан-пивоварня «Унгвайзер». URL: <https://ungweiser.com/>
 20. Ресторан «Chili Pizza». URL: <https://chilipizza.uz.ua/>

References

1. Holod, A., Kulyk, O., Ushakova, K. (2019). Marketynhovi mekhanizmy modernizatsii zakladiv restorannoho hospodarstva [Marketing mechanisms for the modernization of restaurant business establishments]. Stalyi rozvytok ekonomiky – Sustainable development of the economy, 4(45), 150-156 [in Ukrainian]
2. Povorozniuk, I. (2021). Innovatsiini tekhnolohii v restorannomu biznesi [Innovative technologies in the restaurant business]. Ekonomika ta suspilstvo – Economy and society, 30. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619> [in Ukrainian]
3. Zavadynska, O. Yu., Kinchur, A. A., Derevytskyi, Ye. V. (2019). Suchasni tendentsii vprovadzhennia innovatsiinykh form obsluhovuvannia v zakladyakh restorannoho hospodarstva [Modern trends in the introduction of innovative forms of service in restaurant business establishments]. Pidpryemnytstvo i torhivlia – Entrepreneurship and trade, 25, 54-59 [in Ukrainian]
4. Kupnevych, M., Mashovets, O., Pavliuchenko, O. (2015). Perevahy vykorystannia elektronnoho menu v suchasnykh zakladyakh restorannoho hospodarstva [Advantages of using an electronic menu in modern restaurant establishments]. Hotelno-restoranni biznes: innovatsiini napriamy rozvytku: Mizhnarodna naukovo-praktychna konferentsiia, 25-27 bereznia 2015 r. K.: NUKhT, 249-250 [in Ukrainian]
5. Yazina, V. A., Vyshnikina, O. V., Pohrebniak, A. V. (2023). Suchasni systemy avtomatyzatsii ustatkuvannia pidpryemstv restorannoho hospodarstva [Modern systems of automation of equipment of restaurant business enterprises]. Ekonomika ta suspilstvo – Economy and society, 33. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/930> [in Ukrainian]
6. Talapa, S., Poliak, M. (2024). Innovatsiini tekhnolohii v restorannomu biznesi: vplyv na efektyvnist upravlinnia ta yakist obsluhovuvannia [Innovative technologies in the restaurant business: impact on management efficiency and quality of service]. Visnyk Khmelnytskoho natsionalnoho universytetu. Tekhnichni nauky – Bulletin of Khmelnytsky National University. Technical sciences, 339(4), 193-200 [in Ukrainian]
7. Burak, V. (2020). Modernizatsiia profesiinoi pidhotovky fakhivtsiv hotelno-restorannoho hospodarstva v zakladyakh vyshchoi osvity [Modernization of professional training of hotel and restaurant business specialists in higher education institutions]. Nova pedahohichna dumka – New pedagogical thought, 104(4), 7-12 [in Ukrainian]
8. Stoiko, I., Sherstiuk, R. (2023). Suchasni trendy i perspektvy u restoranni indusrii [Modern trends and prospects in the restaurant industry]. Sotsialno-ekonomichni problemy i derzhava – Socio-economic problems and the state, 1(28), 66-78 [in Ukrainian]
9. Kornieiev, M. V., Kucher, M. M., Tretiakova, V. O. (2023). Imidzh pidpryemstva indusrii hostynnosti yak instrument zabezpechennia konkurentospromozhnosti [Image of the hospitality industry enterprise as a tool for ensuring competitiveness]. Naukovyi pohliad: ekonomika ta upravlinnia – Scientific view: economics and management, 2(82), 50-58 [in Ukrainian]
10. Polotai, B. Ya. (2023). Eko-trendy v restorannomu biznesi [Eco-trends in the restaurant business]. Indusriia turyzmu i hostynnosti v Tsentralnii ta Skhidnii Yevropi – Tourism and hospitality industry in Central and Eastern Europe, 8, 97-101 [in Ukrainian]

-
11. Derzhavna sluzhba statystyky Ukrainy (2024). Kilkist diiuchyImage of the hospitality industry enterprise as a tool for ensuring competitiveness pidpriemstv za vydamy ekonomichnoi diialnosti u rozrizi rehioniv (2014–2022) [Number of operating enterprises by type of economic activity by region (2014–2022)]. URL: https://www.ukrstat.gov.ua/operativ/menu/menu_u/sze_20.htm [in Ukrainian]
 12. Restoranni rynok u 2023 rotsi – zminy ta pidsumky [Restaurant market in 2023 - changes and results]. URL: <https://restaurant-consulting.com.ua/uk/restorannij-rynok-u-2023-roci-zmini-ta-pidsumki> [in Ukrainian]
 13. Restoran «Tatosh» [Tatosh Restaurant]. URL: <https://tatosh-menu.com.ua/> [in Ukrainian]
 14. Hotelno-restoranni kompleks «Tsarska dolyna» [Hotel and restaurant complex “Tsarska Dolina”]. URL: <https://tsarska-dolyna.com/> [in Ukrainian]
 15. Restoratsiia «Haharin ta Bokorash» [Restaurant “Gagarin and Bokorash”]. URL: <https://rakhiv.life/GagarinTaBocorash> [in Ukrainian]
 16. Restoran «Haharin ta Bokorash» [Restaurant “Gagarin and Bokorash”]. URL: <https://pmg.ua/restaurant/84418-gagarin-ta-bokorash> [in Ukrainian]
 17. Restoran «Munkachi» [Munkachi Restaurant]. URL: <https://www.instagram.com/restoranmunkachi/> [in Ukrainian]
 18. Restoran «Munkachi» [Munkachi Restaurant]. URL: <https://www.facebook.com/restoranmunkachi> [in Ukrainian]
 19. Restoran-pyvovarnia «Unhvaizer» [Restaurant and brewery “Ungweiser”]. URL: <https://ungweiser.com/> [in Ukrainian]
 20. Restoran «Chili Pizza» [Chili Pizza restaurant]. URL: <https://chilipizza.uz.ua/> [in Ukrainian]