

УДК 658.8:642.5:7.05

JEL classification: L83, M31, O31, Z1

[https://doi.org/10.31891/dsim-2025-11\(15\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-11(15))

## РОЛЬ ДИЗАЙНУ У ПІДВИЩЕННІ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ МЕРЕЖЕВИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### ЩЕНКО Тетяна

кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи

Національний університет харчових технологій

<https://orcid.org/0000-0002-5241-5342>e-mail: [ichenkotat@gmail.com](mailto:ichenkotat@gmail.com)

### БОРТНИЧУК Олег

кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи

Національний університет харчових технологій

<https://orcid.org/0000-0003-4566-8306>e-mail: [bortnichukoleg@gmail.com](mailto:bortnichukoleg@gmail.com)

### ГУБЕНЯ В'ячеслав

кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи

Національний університет харчових технологій

<https://orcid.org/0000-0002-6987-633X>e-mail: [slava@nuft.edu.ua](mailto:slava@nuft.edu.ua)

### ЗАГОРУЙ Оксана

здобувач освіти

Національний університет харчових технологій

e-mail: [oksigen2004@gmail.com](mailto:oksigen2004@gmail.com)

Дизайн інтер'єру є важливою складовою формування конкурентоспроможності мережеских закладів ресторанного господарства. Візуальне оформлення простору впливає на перше враження, емоційний стан гостей, тривалість їх перебування та формування лояльності. Особливо актуальним питання оновлення інтер'єру стає для підприємств харчування, які вже функціонують тривалий час. У статті досліджено особливості дизайну інтер'єру мережеских піцерій м. Києва, проаналізовано актуальні тренди оформлення інтер'єрів закладів ресторанного господарства з урахуванням функціональності, доступності та емоційності. Розроблено практичні пропозиції з оновлення інтер'єру обідньої зали закладу мережі «Піца Хата» на основі концепції біофілічного дизайну з урахуванням сучасних дизайнерських підходів та економічної доцільності.

Ключові слова: дизайн інтер'єру, мережескі заклади ресторанного господарства, піцерії, конкурентоспроможність, безбар'єрність.

## THE ROLE OF DESIGN IN ENHANCING THE COMPETITIVENESS OF CHAIN RESTAURANT ESTABLISHMENTS

ISHCHENKO Tetiana, BORTNICHUK Oleh, HUBENIA Viacheslav, ZAHORUI Oksana

National University of Food Technologies

*The interior design of a restaurant is a critical factor influencing its market competitiveness, especially for established chain restaurants. The visual aesthetics of a space play a pivotal role in shaping a guest's first impression, affecting their emotional state, extending their duration of stay, and fostering long-term customer loyalty. For long-standing establishments, interior renovation becomes particularly crucial for maintaining relevance and attracting new clientele.*

*This article delves into the specific features of interior design within chain pizzerias located in Kyiv. It analyzes contemporary trends in restaurant interior design, emphasizing key principles such as functionality, accessibility, and emotional engagement. The research focuses on the practical application of modern design approaches, with a specific case study on the renovation of a dining room within the Pizza Hut chain.*

*A central theme of this study is the development of practical recommendations for updating the interior based on the biophilic design concept. This approach integrates natural elements and systems into the built environment to enhance the well-being and comfort of occupants. The article outlines a detailed plan for the Pizza Hut renovation, considering not only modern design principles but also economic feasibility. By demonstrating how biophilic design can be applied to a real-world scenario, this paper provides a valuable framework for restaurant owners and designers seeking to revitalize their spaces and improve customer experience.*

Keywords: interior design, chain restaurant enterprises, pizzerias, competitiveness, accessibility.

Стаття надійшла до редакції / Received 02.06.2025

Прийнята до друку / Accepted 03.07.2025

### ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ

### ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

Сфера ресторанного господарства динамічно розвивається та постійно адаптується до нових викликів. У сучасних умовах успішність підприємства харчування визначається не лише якістю страв і рівнем

обслуговування, а й здатністю створювати унікальне середовище для споживача. Саме інтер'єр відіграє ключову роль у формуванні першого враження та загального емоційного тла перебування гостя в закладі. Візуальне оформлення простору здатне як залучити нових споживачів, так і стати причиною їхнього відтоку за умови невідповідності очікуванням відвідувачів або актуальним естетичним стандартам.

Особливої ваги тема дослідження набуває у контексті розвитку мережевих підприємств харчування, які потребують одночасно і впізнаваності, і здатності адаптувати дизайн до елементів безбар'єрного середовища, запиту аудиторії та територіальних особливостей. Важливо не просто обрати певний стиль інтер'єру, а інтегрувати його у загальну концепцію бренду, врахувавши доступність для всіх гостей, ергономіку, логістику руху, психологічне сприйняття кольорів, форм, освітлення та акустики, що в комплексі підвищує соціальну відповідальність і конкурентоспроможність закладу. З огляду на це, недотримання сучасних принципів дизайну та ергономіки може негативно впливати на сприйняття закладу гостями та знижувати його конкурентоспроможність.

### **АНАЛІЗ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ПУБЛІКАЦІЙ**

Значення інтер'єрного дизайну в ресторанному бізнесі висвітлюється у працях Цукренко І., Владимир О., Булгакової Т., Марусей Т.В. та ін. [1–6]. Дослідники наголошують, що гармонійне оформлення простору підсилює імідж закладу, викликає позитивні емоції та сприяє лояльності споживачів [1, 2]. Окремо підкреслюється важливість безбар'єрності, зонування, врахування емоційного досвіду та впровадження сучасних естетичних і технологічних рішень [3, 6]. Однак більшість із них зосереджуються переважно або на загальних тенденціях оформлення простору, або на проектуванні нових підприємств харчування, приділяючи недостатньо уваги питанням оновлення інтер'єру вже функціонуючих закладів ресторанного господарства.

### **ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ**

Метою статті є дослідження можливості оновлення інтер'єру функціонуючого закладу ресторанного господарства в умовах обмеженого бюджету та наявного планувального простору для формування його візуального іміджу, підвищення привабливості для споживачів і зміцнення конкурентоспроможності.

### **ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ**

Сьогодні дизайн інтер'єру закладів ресторанного господарства відіграє визначальну роль у залученні споживачів та формуванні їх враження про заклад. Гості тепер очікують більше, ніж просто смачну їжу – вони шукають атмосферу, яка захоплює і надихає. Тому інтер'єр стає потужним інструментом маркетингу: відвідувачі з більшою готовністю поїдуть на інший кінець міста заради унікальної атмосфери закладу, ніж лише заради страв. Унікальний стиль і продуманий дизайн інтер'єру підвищують конкурентоспроможність підприємства харчування, формують його імідж та забезпечують незабутні враження гостям.

На фоні динамічного розвитку індустрії гостинності в Україні та у світі виділяється кілька сталих дизайнерських трендів. Вони охоплюють як глобальні стилістичні напрямки (мінімалізм, лофт, ретро, ар-деко), так і концептуальні підходи, орієнтовані на досвід гостя – біофілічний дизайн, еко-дизайн, інтерактивні інтер'єри, трансформовані простори, «open kitchen» тощо. Значну роль відіграють також технологічні рішення – зокрема, у сфері освітлення, звуку та мультимедійних ефектів [13].

Поряд із популярними стильовими напрямками в оформленні інтер'єру кафе та ресторанів простежуються й функціональні тенденції, які підсилюють загальне сприйняття простору та забезпечують комфорт гостей. Одними з ключових є функціональність і ергономічність. Сучасний інтер'єр повинен бути не лише естетичним, а й зручним – як для гостей, так і для персоналу. У центрі уваги – правильна висота меблів, зручність посадки, продумане розміщення столів і вільні проходи [14].

Заклад має бути доступним для всіх категорій споживачів, включаючи маломобільні групи населення. Це передбачає відповідну ширину проходів, наявність пандусу, зручне зонування, інтуїтивну навігацію та навіть акустичний комфорт. Шумоізоляційні матеріали й грамотне розміщення динаміків допомагають зберегти приємну атмосферу навіть у переповненому залі. Особлива увага приділяється також зручності обслуговуючого персоналу – для ефективного роботи важливо передбачити службові проходи, місця для офіціантів та правильне зонування [14].

Не менш важливою тенденцією в оформленні інтер'єру закладів ресторанного господарства є емоційний вплив середовища. Інтер'єр підприємства харчування формує настрій ще до моменту подачі страв та напоїв. Колір, світло, запахи, текстури – усе працює на підсвідомому рівні. Наприклад, пастельні тони й м'яке освітлення викликають відчуття затишку, тоді як яскраві кольори й неонове підсвічування надають енергії. Зелені зони, натуральні матеріали, приємні тактильні відчуття – усе це підсилює відчуття автентичності та спокою. Успішні заклади створюють враження, які гість запам'ятовує: тематичні простори, що нагадують про подорож або затишок, здатні викликати емоції, які прив'язують людину до місця [15].

Ці тенденції – функціональність, доступність, емоційність, природно вписуються у стильову концепцію закладу, доповнюючи її практичним змістом і створюючи повноцінний гостьовий досвід. У результаті сучасний ресторанний інтер'єр – це не просто про стиль, а про синергію форми, функції та відчуттів.

Станом на 2024 рік в м. Києві функціонувало близько 3500 закладів ресторанного господарства, з яких 1150 є мережевими [16], з них – близько 20 % становлять піцерії, 18% заклади швидкого обслуговування, 17 % кав'ярні, 15 % кафе, 13 % ресторани, 10 % їдальні та інші (суші-бари, бургерні тощо). Показово, що серед мережеских закладів ресторанного господарства м. Києва провідну позицію посідають піцерії, які становлять найбільшу частку – близько 20 %. Такий показник зумовлений високим попитом на продукцію даної групи, відносною простотою виробництва, універсальністю страв і активною конкуренцією серед локальних брендів. Піцерії відіграють ключову роль у структурі мережевого сегменту, формуючи окремий напрям зі сталим попитом серед споживачів.

Проведене дослідження інтер'єрного оформлення мережеских піцерій м. Києва здійснювалося методом візуального аналізу на основі публічних джерел: фото- та відеоматеріалів, розміщених на офіційних сайтах закладів, сторінках у соціальних мережах (Instagram, Facebook) та Google Maps. Такий підхід дозволив порівняти актуальний стан візуального середовища об'єктів у реальних умовах функціонування. Аналіз здійснювався за чотирма критеріями: колористика, стиль оформлення, формат зонування, наявність елементів безбар'єрного середовища. На прикладі шести мереж піцерій м. Києва чітко спостерігається, як дизайн використовується як інструмент позиціонування і конкурентної переваги.

Узагальнену характеристику інтер'єрних підходів мережеских піцерій м. Києва наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

### Порівняльна характеристика інтер'єрного оформлення мережеских піцерій м. Києва

Назва мережі	Основні кольори	Зонування	Стиль оформлення	Елементи безбар'єрності в інтер'єрі
«Domi-no's Pizza»	Червоний, сірий, графітовий	Класичне, з перегородками	Класичний урбаністичний →	Часткові: широкий вхід, відсутність порогів, стійки з пониженими секціями, але немає спеціалізованих елементів (санвузли, навігація тощо)
«Pizz-burg»	Чорний, жовтий, коричневий	Напіввідкрите з зеленими зонами	Лаунжевий	
«Pizza Day»	Жовтий, червоний, білий	Відкрите, без поділу	Яскравий → урбаністичний	Мінімальні або відсутні: немає пандусів, наявні пороги, вузькі проходи
«IQ Pizza»	Жовтий, білий, червоний	Мінімальне відсутнє або	Мінімалістичний, яскравий	
«MONO-піца»	Білий, чорний, коричневий	Мінімальне відсутнє або	Аскетичний, «чистий»	
«Піца Хата»	Коричневий, бежевий, білий	Відкрите з поділом на обідню залу та терасу	Фрагментарний, стилістично застарілий	

Усі бренди позиціонуються як демократичні, проте їхня інтер'єрна стратегія різночасно розрізняється.

«Domino's Pizza» – міжнародна мережа, яка в Україні адаптує інтер'єр під локальні очікування. Спочатку це були суто функціональні приміщення, але останні локації вже мають комфортні зони обслуговування, декоративні елементи, книжкові полиці. Палітра кольорів стала глибшою, з'явилися дерев'яні елементи. У плані доступності – частково реалізовані елементи безбар'єрності: стійки з пониженими секціями, прозорі конструкції на входах, але навігація або спеціальні санвузли для маломобільних груп населення зазвичай відсутні. З 2022 року інтер'єри «Domino's Pizza» демонструють тенденцію до стилістичного оновлення: переважають світлі тони, дерев'яні фактури, мінімалістичне зонування та елементи урбаністики, що формує більш комфортне середовище для гостей. Завдяки оновленню інтер'єрної концепції мережі вдалося стимулювати попит на більш тривале перебування гостей у закладах та підвищити середній чек, що підтверджується зростанням обсягу внутрішнього споживання за результатами фінансової звітності [7].

«Pizzburg» – унікальний для ринку гібрид піцерії й ресторану. Інтер'єри орієнтовані на атмосферу довгого перебування: затемнене освітлення, м'які меблі, озеленення. Враховано частково потреби маломобільних груп населення – широкий зручний вхід, але інші елементи (санвузли, тактильна плитка) не реалізовані. Основний прибуток закладу формується за рахунок доставки, однак спостереженнями визначено, що гості, які відвідують заклад, зазвичай проводять у ньому достатньо тривалий час [8].

«Pizza Day» – це бренд, що довгий час сприймався як фастфуд для студентів. Яскраві кольори, візуальне переваження, мінімальне зонування створювали середовище для швидкого перекусу. Однак останніми роками нові об'єкти мережі демонструють спробу переосмислення простору: світлі меблі, менше рекламних банерів, більше «повітря». Разом з тим, елементи безбар'єрності залишаються неврахованими – пандусів і зручних входів здебільшого немає [9].

«IQ Pizza» – бюджетна мережа з використанням своєрідної айдентики: яскраві кольори, прості меблі, рівномірне освітлення. Простір без чіткого зонування, орієнтований на швидке замовлення. Безбар'єрність у таких локаціях практично відсутня, що знижує комфорт для маломобільних груп населення [10].

«MONOпіца» – відносно новий бренд, що орієнтується на мінімалізм. Простір лаконічний, без декору й м'яких зон. Посадкові місця відсутні або це фудкорт. Через це безбар'єрність залишається поза увагою: вузькі проходи, недоступні входи, відсутність сервісної інфраструктури [11].

«Піца Хата» – невелика мережа, інтер'єр якої позбавлений цілісної стилістичної концепції, відсутні елементи безбар'єрності, має ознаки візуальної перевантаженості та архаїчності, не містить елементів брендування, атмосферного зонування чи актуальних дизайнерських рішень [12].

Отже, аналіз інтер'єрного оформлення мережових піцерій демонструє, що впровадження сучасних дизайнерських рішень, зонування, естетики та елементів безбар'єрності позитивно впливає на залучення гостей і підвищення комерційних показників закладів. Натомість існуючий інтер'єр підприємств мережі «Піца Хата» позбавлений актуальної стилістичної концепції, що знижує привабливість закладів. У зв'язку з цим вважаємо доцільним розробити оновлений інтер'єр для підприємства цієї мережі, яке розташоване на вул. Євгена Харченка у м. Києві.

Для оновлення інтер'єру закладу «Піца Хата» пропонуємо використати концепцію біофілічного дизайну, що гармонійно поєднує сучасні естетичні тенденції з комфортом споживачів. У межах змін в обідній залі пропонуємо демонтаж декоративних панелей та декоративних вікон із подальшим оздобленням стін світлою декоративною штукатуркою. Підлогове покриття пропонуємо замінити на кварцвінілове в теплих тонах, що забезпечить зносостійкість і візуальну єдність простору. Ключовим акцентом, на нашу думку, може бути озеленення: вертикальні фіто-панелі, підвісні вазони та нішеві висадки з використанням невибагливих декоративних рослин. Вважаємо доцільним повністю оновити меблювання обіднього зали шляхом встановлення напів'яких крісел із текстильною оббивкою у природних тонах та столів із натурального дерева відповідних розмірів. Барну стійку пропонуємо частково реконструювати із пониженням однієї секції для зручності обслуговування маломобільних груп населення (рис. 1).



Рис. 1. Інтер'єр обідньої зали закладу «Піца Хата» до та після оновлення

У прибудованій терасі пропонуємо демонтувати дерев'яні панелі, оштукатурити стіни у світлі тони, а підлогове покриття залишити незмінним через задовільний технічний стан. Озеленення тераси пропонуємо реалізувати за рахунок вертикальних зелених стін, озеленення колон ампельними рослинами та облаштування ніш для зелених насаджень. Меблювання тераси уніфікується відповідно до обідньої зали для створення цілісної стилістики. Запропоновані заходи дозволять сформувати візуально легкий, функціонально комфортний та безбар'єрний простір, що підвищить конкурентоспроможність закладу (рис. 2).

Оновлений інтер'єр закладу «Піца Хата» розроблено в програмі ArchiCAD з урахуванням усіх параметрів приміщень закладу ресторанного господарства.

Реалізація запропонованого комплексу оновлень інтер'єру в закладі «Піца Хата» має потенціал не лише візуально осучаснити простір, а й суттєво підвищити ефективність закладу з погляду маркетингу, емоційного впливу та функціональності.

По-перше, передбачені елементи безбар'єрності – зокрема, понижена секція барної стійки висотою 700 мм, широкі проходи (від 1,2 м), адаптовані меблі шириною 600 мм та висотою 700 мм, дозволять підприємству стати доступним для маломобільних груп населення. Впровадження безбар'єрного середовища свідчитиме про соціальну відповідальність закладу, що, в свою чергу, підвищить його конкурентоспроможність.



Рис. 2. Інтер'єр прибудованої тераси закладу «Піца Хата» до та після оновлення

По-друге, зміна стилістичної концепції на біофілічну дозволить сформувати новий образ закладу як такого, що орієнтується на актуальні цінності – природність, комфорт, турботу про психологічний стан гостей. Присутність живих рослин, озелених елементів і натуральних матеріалів створить атмосферу затишку й «живого середовища».

По-третє, гармонізація простору (єдине підлогове покриття, повторення стилістичних рішень у різних зонах, цілісне меблювання) сприятиме підвищенню рівня просторової зручності та зменшенню візуального шуму. У свою чергу, це позитивно вплине на тривалість перебування гостей, кількість замовлень і готовність рекомендувати заклад іншим.

Оновлений інтер'єр стане додатковим маркетинговим інструментом: візуально привабливі простори активно потрапляють до кадру в соціальних мережах, а значить, сприяють органічному зростанню впізнаваності бренду без додаткових рекламних витрат.

Для оцінки економічної ефективності впроваджених змін було здійснено розрахунок загальних витрат на оновлення інтер'єру зони обслуговування закладу «Піца Хата». Загальна вартість реалізації запропонованого оновлення становить близько 270-300 тис. грн., що включає демонтаж, оздоблення, меблювання, озеленення та супутні роботи. За попередніми розрахунками, окупність інвестицій при поточних фінансових показниках підприємства очікується протягом п'яти місяців, що є економічно обґрунтованим з урахуванням середньогалузевих норм. За прогнозами оновлення інтер'єру забезпечить зростання емоційної залученості гостей на 15–20 %, лояльності — на 20–25 %, а частоти повторних візитів — на 10–12 %. Для збереження доходу в період реконструкції доцільно тимчасово перейти у формат доставки та самовивозу, що дозволить утримати постійних гостей і забезпечити безперервну присутність бренду на ринку.

### **ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ**

### І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ

Дизайн інтер'єру посідає ключове місце у формуванні конкурентоспроможності мережеских закладів ресторанного господарства, оскільки саме візуальне середовище створює у гостей перше враження про заклад, формує атмосферу комфорту та значною мірою впливає на їхнє бажання залишатися у закладі довше й повертатися у майбутньому. Проведений аналіз інтер'єрного оформлення мережеских піцерій м. Києва дозволив узагальнити актуальні тенденції розвитку дизайну інтер'єру мережеских підприємств харчування. Запропоновані зміни в інтер'єрі закладу «Піца Хата» спрямовані на створення єдиного стилістичного простору з урахуванням сучасних дизайнерських рішень, безбар'єрного середовища та економічної доцільності. Очікується, що запропоновані оновлення сприятимуть підвищенню емоційної залученості гостей, їх лояльності та частоти відвідувань.

Подальші дослідження доцільно спрямувати на поглиблене вивчення впливу інтер'єрних змін на економічні показники роботи закладу в динаміці, зокрема на частоту відвідувань, середній чек та тривалість перебування гостей. Особливої уваги потребує й тема безбар'єрності: подальші наукові напрацювання можуть стосуватися аналізу ефективності адаптованого простору для маломобільних груп населення, дослідження рівня їх залученості до відвідування закладів ресторанного господарства, а також розроблення типових рішень із безбар'єрного дизайну відповідно до ініціативи першої леді України Олени Зеленської щодо універсального дизайну в громадських просторах.

### Література

1. Цукренко І., Семенюк В., Скриннік В. Роль дизайну у проектуванні та іміджі закладів готельно-ресторанного господарства. *UNIVERSUM | Жовтень 2023*, 1, 2023. С. 29–34. URL: <https://archive.liga.science/index.php/universum/article/view/424> (дата звернення: 12.05.2025).
2. Владимир О., Шерстюк Р. Ейдетика на службі готельно-ресторанного бізнесу: смак, дизайн та етичність застосування. *International Science Journal of Management, Economics & Finance*. 2024. Т. 3, № 1. С. 47–61. URL: <https://doi.org/10.46299/j.isjmef.20240301.05> (дата звернення: 12.05.2025).
3. Марусей Т. В. Безбар'єрність в туризмі та гостинності в умовах сьогодення: регіональний аспект. *Журнал "Агросвіт"*. 2025. № 8. С. 147–153. URL: <https://doi.org/10.32702/2306-6792.2025.8.147> (дата звернення: 12.05.2025).
4. Булакова Т., Окончук А., Бутукова Н. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру ресторану. *Актуальні проблеми сучасного дизайну*: зб. матеріалів III Міжнар. науково-практ. конф., м. Київ, 22 квіт. 2021 р. С. 209–211. URL: <https://er.knutd.edu.ua/handle/123456789/18148> (дата звернення: 12.05.2025).
5. Kant D. K., Wardani L. K. Interior Design Styles as Visual Communication in the Digital Era of Restaurants. *Proceeding of Creative and Collaborative Communication Conference (CCOMM)*. 2023. Т. 1, № 1. С. 132–147. URL: <https://proceeding-ccomm.petra.ac.id/index.php/ccomm/article/view/18> (дата звернення: 12.05.2025).
6. Стандарти створення безбар'єрного простору в ресторанах України на основі інклюзивних підходів / І. Л. Сазонець та ін. *Журнал "Агросвіт"*. 2025. № 7. С. 72–77. URL: <https://doi.org/10.32702/2306-6792.2025.7.72> (дата звернення: 12.05.2025).
7. Domino's Pizza - Карти Google. *Google Maps*. URL: <https://maps.app.goo.gl/1mKXD88Hq4JLw1ts5> (дата звернення: 12.05.2025).
8. Pizzburg - Карти Google. *Google Maps*. URL: <https://maps.app.goo.gl/omg6xxdBf4ki3ays7> (дата звернення: 12.05.2025).
9. Pizza Day - Карти Google. *Google Maps*. URL: <https://maps.app.goo.gl/pZQ95rbAUyRc1Fyf6> (дата звернення: 12.05.2025).
10. Піцерія IQ Pizza - Карти Google. *Google Maps*. URL: <https://maps.app.goo.gl/BfCqJzw18GxskdXS7> (дата звернення: 12.05.2025).
11. MonoPizza - Карти Google. *Google Maps*. URL: <https://maps.app.goo.gl/TWA9Li3YK1z2xihT9> (дата звернення: 12.05.2025).
12. Піцерія "Піца Хата" Київ доставка - карти Google. *Google Maps*. URL: <https://maps.app.goo.gl/tdC6D9fXqMBwMMag7> (дата звернення: 12.05.2025).
13. Особливості дизайну інтер'єру кафе і ресторанів | Дизайн офісу Київ, дизайн інтер'єру офісу в Києві від студії ► Design Prof. URL: <https://designprof.com.ua/osoblyvosti-dyzajnu-interyeru-kafe-i-restoraniv/> (дата звернення: 12.05.2025).
14. Тренди дизайну кафе та ресторанів: стиль, атмосфера та функціональність: сучасні рішення. *GoDealBrokers*. URL: <https://business-broker.com.ua/blog/trendy-dyzajnu-kafe-ta-restoraniv-styl-atmosfera-ta-funktsionalnist/> (дата звернення: 12.05.2025).
15. Інтер'єр закладів – тренди 2024 – Блог ChoiceQR. ChoiceQR – Smart solutions for modern restaurants. URL: <https://choiceqr.com/uk/news/interyer-zakladiv-trendy-2024/> (дата звернення: 12.05.2025).
16. Торгівля та споживчий ринок. Департамент промисловості та розвитку підприємництва виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації). URL: <https://dprp.kyivcity.gov.ua/torhivlia-ta-spozhyvchyi-rynok> (дата звернення: 12.05.2025).

## References

1. Tsukrenko I., Semenyuk V., Skrynnik V. The role of design in the design and image of hotel and restaurant establishments. UNIVERSUM | October 2023, 1, 2023. P. 29–34. URL: <https://archive.liga.science/index.php/universum/article/view/424> (access date: 12.05.2025).
2. Vladimir O., Sherstyuk R. Eidetics in the service of hotel and restaurant business: taste, design and ethics of application. International Science Journal of Management, Economics & Finance. 2024. Vol. 3, No. 1. Pp. 47–61. URL: <https://doi.org/10.46299/j.isjmef.20240301.05> (access date: 12.05.2025).
3. Marusey T. V. Barrier-free tourism and hospitality in today's conditions: regional aspect. Journal "Agrosvit". 2025. No. 8. P. 147–153. URL: <https://doi.org/10.32702/2306-6792.2025.8.147> (access date: 12.05.2025).
4. Bulgakova T., Okonchuk A., Butukova N. Modern trends in restaurant interior design. Current problems of modern design: collection of materials of the III International Scientific and Practical Conference, Kyiv, April 22, 2021, pp. 209–211. URL: <https://er.knutd.edu.ua/handle/123456789/18148> (access date: 12.05.2025).
5. Kant D. K., Wardani L. K. Interior Design Styles as Visual Communication in the Digital Era of Restaurants. Proceeding of Creative and Collaborative Communication Conference (CCOMM). 2023. T. 1, № 1. P. 132–147. URL: <https://proceeding-ccomm.petra.ac.id/index.php/ccomm/article/view/18> (access date: 12.05.2025).
6. Standards for creating barrier-free spaces in Ukrainian restaurants based on inclusive approaches / I. L. Sazonets et al. Journal "Agrosvit". 2025. No. 7. P. 72–77. URL: <https://doi.org/10.32702/2306-6792.2025.7.72> (access date: 12.05.2025).
7. Domino's Pizza - Google Maps. Google Maps. URL: <https://maps.app.goo.gl/1mKXD88Hq4JLw1ts5> (access date: 12.05.2025).
8. Pizzburg - Google Maps. Google Maps. URL: <https://maps.app.goo.gl/omg6xxdBf4ki3ays7> (access date: 12.05.2025).
9. Pizza Day - Google Maps. Google Maps. URL: <https://maps.app.goo.gl/pZQ95rbAUyRc1Fyf6> (access date: 12.05.2025).
10. IQ Pizza Pizzeria - Google Maps. Google Maps. URL: <https://maps.app.goo.gl/BfCqJzw18GxskdXS7> (access date: 12.05.2025).
11. MonoPizza - Google Maps. Google Maps. URL: <https://maps.app.goo.gl/TWA9Li3YK1z2xihT9> (access date: 12.05.2025).
12. Pizza Hata Pizzeria Kyiv delivery – Google Maps. Google Maps. URL: <https://maps.app.goo.gl/tcC6D9fXqMBwMMag7> (access date: 12.05.2025).
13. Features of interior design of cafes and restaurants | Office design Kyiv, interior design of offices in Kyiv by Design Prof Studio. URL: <https://designprof.com.ua/osoblyvosti-dyzajnu-interyeru-kafe-i-restoraniv/> (access date: 12.05.2025).
14. Cafe and restaurant design trends: style, atmosphere, and functionality: modern solutions. GoDealBrokers. URL: <https://business-broker.com.ua/blog/trendy-dyzajnu-kafe-ta-restoraniv-styl-atmosfera-ta-funktsionalnist/> (access date: 12.05.2025).
15. Interior of establishments – trends 2024 – ChoiceQR Blog. ChoiceQR – Smart solutions for modern restaurants. URL: <https://choiceqr.com/uk/news/interyer-zakladiv-trendy-2024/> (access date: 12.05.2025).
16. Trade and consumer market. Department of Industry and Entrepreneurship Development of the Kyiv City State Administration. URL: <https://dprp.kyivcity.gov.ua/torhivlia-ta-spozhyvchyi-rynok> (access date: 12.05.2025).