

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ НОВИХ ФОРМАТІВ  
ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІFEATURES OF DEVELOPMENT  
OF NEW FORMATS OF RESTAURANTS IN UKRAINE

*У статті розглянуто розвиток новітніх форматів закладів ресторанного господарства в Україні. Було визначено, що підприємствам ресторанного господарства важливо не лише підтримувати високий рівень обслуговування, але й відповідати новим трендами, що цікавлять споживачів, задля того, щоб бути конкурентоспроможними на ринку послуг. Було визначено, що відповідно до трендів з'являються і нові формати закладів ресторанного господарства, тобто системи організації виробництва та реалізації продукції, способів обслуговування споживачів. В статті більш детально було охарактеризовано основні види новітніх форматів закладів ресторанного господарства в Україні: заклади формату «Free Flow», «Fast Casual», «Fine Dining», «Casual Dining», «Quick and casual», «Fast food», «Quick and casual», «Food Court», «Street-food». Було визначено, що саме разом зі зміною форматів, приходять нові тренди та технології, що також позитивно впливає на розвиток сфери в цілому та кожного окремого закладу.*

**Ключові слова:** ресторанний бізнес, нові формати, концепція, тренди, «Fast Casual», «Free Flow», «Fine Dining».

*The article considers the development of the latest formats of restaurants in Ukraine. It was determined that it is important for restaurant enterprises not only to maintain a high level of service, but also to respond to new trends of interest to consumers in order to be competitive in the services market. It was determined that in accordance with the trends there are new formats of restaurants, ie systems of organization of production and sale of products, methods of customer service. The article described in more detail the main types of the latest formats of restaurants in Ukraine: «Free Flow», «Fast Casual», «Fine Dining», «Casual Dining», «Quick and casual», «Fast food», «Quick and casual», «Food Court», «Street-food». It is determined that the current level of restaurant service in Ukraine is quite high compared to previous years, as the quarantine restrictions of 2020-2021 still made significant adjustments to its activities, but the restaurant industry continues to develop. It was analyzed that those institutions that managed to overcome the crisis, and today continue to surprise their visitors with new formats and areas. In accordance with the classification and analysis of the features of each of the new formats of restaurants, the main directions of development of the restaurant industry were developed. From this analysis it was determined that the national cuisine is in the process of revival. With the influence of the environment in the restaurant business, new concepts of institutions that care about the environment are emerging. It was also found that risk and victory are important for every restaurant, because every institution that chooses a policy of innovation is not always able to find its consumer segment in the market. A person's excellent well-being is more influenced by a healthy diet, which is always in trend. That is why the restaurant business in Ukraine is developing rapidly, new formats of restaurants are opening up, which not only displace the outdated ones, but also change the consumer's opinion about restaurant services in general. It was determined that along with the change of formats, new trends and technologies come, which also has a positive effect on the development of the industry as a whole and each individual institution.*

**Key words:** restaurant business, new formats, concept, trends, «Fast Casual», «Free Flow», «Fine Dining».

УДК 640.43

DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastuct65-17>

**Постова В.В.**

к.е.н.,

старший викладач кафедри туризму

та готельно-ресторанної справи

Вінницький торговельно-економічний

інститут ДТЕУ

**Postova Valentyna**

Vinnitsia Trade and Economic Institute

DTEU

**Постановка проблеми.** Не зважаючи на кризові 2020–2021 роки в діяльності ресторанних господарств, даний бізнес продовжує розвиватися. Заклади адаптуються до нових карантинних вимог, а гості продовжують відвідувати улюблені місця. Конкуренція у сфері ресторанного бізнесу постійно зростає, а тому закладам необхідно приходити до нових трендів та концепцій у своїй діяльності. Також з'являються нові формати закладів, які вже набули популярності в Європі. Інновації на ринку послуг сприяють тому, що заклади ресторанного господарства можуть сформувати власний сегмент споживачів за спільними інтересами (здорове харчування, вегетаріанство, кето дієти та інше).

Відношення людей до закладів ресторанного господарства змінилося. Тепер більша кількість населення може дозволити собі відвідувати ресторани, кафе, кав'ярні, кондитерські і так далі.

Сучасний темп життя змушує відмовлятися від приготування страв вдома. Саме тому сфера діяльності ресторанного бізнесу, а особливо нових форматів закладів ресторанного господарства є актуальною та потребує подальшого дослідження.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.**

Раніше питання тенденцій розвитку сучасних форматів ресторанного господарства досліджували такі вчені та науковці, як: Д. Макклелланд, Ф. Херцберг, Г. Емерсон, Ф. Гільбрет і Л. Гільбрет, Ф. Тейлор, Е. Мейо, М. Фоллет, О. Бугуцький, Е. Лоулер, О. Шелдон, А. Файоль, А. Маслоу, А. Афоніна, А. Колота, Г. Дмитренко, Г. Купалова, Й. Завадський, С. Цимбалюк, Л. Михайлова та інші. Але дане питання потребує більш детального вивчення, оскільки ринок ресторанних послуг з кожним роком змінюється.

**Постановка завдання.** Метою дослідження є аналіз розвитку новітніх форматів закладів

ресторанного господарства в Україні. Основним завданням є аналіз особливостей розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Сфера ресторанного господарства за останні роки стрімко почала розвиватися. Це пов'язано зі зміною класичного бачення про те, що ресторани можуть собі дозволити лише багаті верстви населення або середній клас для святкування найбільш урочистих подій (весілля, ювілей, зустріч однокласників та інше). Звичайно, найбільш платоспроможні верстви населення можуть дозволити собі харчуватися поза межами дому на постійній основі, проте сьогодні відвідати заклад ресторанного господарства (кафе, фаст-фуд, піцерію, паб) хоча б раз на тиждень може навіть і студент. І це не враховуючи кав'ярень, без яких не уявляє свого дня практично жоден житель маленького містечка чи великого міста України.

Споживачі слідкують за якістю ресторанних послуг, рівнем сервісу, розважальними програмами та новинками у закладах ресторанного господарства, залишають відгуки на різних сайтах, рекомендують знайомим, зустрічаються там з друзями, організовують ділові зустрічі або проводять час з сім'єю. Тому підприємствам ресторанного господарства важливо не лише підтримувати високий рівень обслуговування, але й відповідати новим трендами, що цікавлять споживачів, задля того, щоб бути конкурентоспроможними на ринку послуг [1].

Відповідно до цього, визначають наступні напрямки тенденцій розвитку закладів ресторанного господарства [1]:

- розвиток малого бізнесу;
- поява мереж закладів ресторанного бізнесу;
- високий рівень обслуговування на підприємствах ресторанного господарства;
- створення спеціальних та новітніх концепцій закладів ресторанного господарства.

Нововведення у сфері ресторанного бізнесу стосуються як технологій приготування страв, так і способів їх реалізації, а також вони пов'язані із застосуванням нового автоматизованого обладнання для приготування страв, нових методів обробки продукції, що значно заощаджують час та трудові ресурси, а тому підвищують економічну ефективність діяльності закладу.

Основою діяльності та розвитку сучасних закладів ресторанного господарства є тренд здорового харчування, що набуває все більшої популярності в Україні та світі. Сьогодні виділяють й такі тренди у форматах закладів ресторанного господарства, як [2]:

- заміна м'яса в стравах рибою та морепродуктами (бургер з анчоусами, Цезар з креветками);

- заклади з відкритою кухнею або «open kitchen», де гості можуть спостерігати за приготуванням свої страв;

- заклади формату «pop-up», які відкриваються в незвичних місцях на короткий термін (1–7 днів), мають обмежене меню, а місця в таких закладах потрібно бронювати заздалегідь, переважно через соціальні мережі;

- заклади формату «slow-food», де мінімально оброблюють їжу. Основою меню таких закладів є овочі та фрукти, а відвідують їх гості з вишуканим смаком;

- заклади формату «cross-cooking» або «фьюжн», де велику увагу приділяють їжі, і концепції, а відвідують такі заклади переважно естети;

- подачі finger-food (усю їжу їдять руками) і tapas (вся їжа подається на одній спільній тарілці), що використовуються для організації фуршетів або кейтерингу;

- приготування страв з екологічно чистих продуктів;

- поєднання організації споживання страв з мистецтвом (проводяться концерти, виставки, творчі вечори).

Відповідно до трендів з'являються і нові формати закладів ресторанного господарства, тобто системи організації виробництва та реалізації продукції, способів обслуговування споживачів [3]. Далі наведемо основні види новітніх форматів закладів ресторанного господарства в Україні та охарактеризуємо кожен з них.

Заклади формату «Free Flow» (у перекладі з англійської – «вільний рух») – формат бюджетних закладів ресторанного господарства, де гості вільно переміщуються торговим залом і самостійно обирають страви, які готуються у їх присутності. Перший заклад формату «Free Flow» відкрився в Одесі у 2004 році (ТЦ «Грецький», компанія «ТАВРІЯ-В»).

Даний формат схожий на давно відомий формат євроїдальні самообслуговування, але відрізняється відсутністю єдиної лінії роздачі. Вона розбита на острівці, які ще називають «food-station», які розміщені по всьому залу. На деяких з них є працівники, які набирають страви (наприклад, супи), а на інших відвідувачі можуть самостійно обрати страви (порційні салати чи десерти). Залежно від виду обслуговування та асортименту страв і напоїв, що розміщуються на острівці, він може бути оснащений прилавком, столом, стелажем, вітриною, мармітами, шафами і так далі. Острівці також оснащені табличками з назвами категорій меню. Великою перевагою формату «Free Flow» у порівнянні з форматом євроїдальні є й те, що при однаковій кількості відвідувачів, тут не виникне такої великої черги [4].

Якщо відвідувач хоче скуштувати лише суп або десерт, йому не потрібно повністю проходити лінію

роздачі. Він може одразу підійти до потрібного островця. Звідси й назва «вільний рух». Розрахуватися можна на касі, а потім зайняти столик на свій вибір.

Проте така організація обслуговування потребує приміщення з великою площею, оскільки островці займають багато місця, а ще потрібно розмістити необхідну кількість посадкових місць.

«Вільний вибір» означає також можливість самостійно поєднувати інгредієнти (обрати овочі та шматок м'яса, які для вас одразу приготують) чи навіть створювати страви (наприклад, в салат-барах). Також тут можна не лише скуштувати звичайні супи, салати, закуски, основні страви, але й обрати сезонні, пісні, вегетаріанські, святкові, тематичні та інші страви. Тобто асортимент тут постійно доповнюється та оновлюється.

Концепція різноманітності проявляється і в ціновій політиці (від бюджетних до вишуканих страв), і в інтер'єрі (різні зали для споживання їжі), і в музиці.

Найбільш перспективним новітнім форматом закладів ресторанного господарства в Україні вважається «Fast Casual» (у перекладі з англійської – «швидкий і демократичний») – заклад здорового харчування, де гості роблять замовлення біля прилавку чи барної стійки, а офіціанти приносять їм замовлення до столика. Це своєрідне поєднання «Fast Food» і демократичного ресторану, де страви готуються окремо для кожного гостя зі свіжих продуктів високої якості, часто зустрічаються делікатеси. Кухня часто повністю або частково відкрита. Як і в дорогих ресторанах, тут є шеф-кухар.

Такий формат часто порівнюють з «Fast Food» через швидке обслуговування, невисокі ціни, схожість інтер'єру, меню, системи обслуговування в закладах однієї мережі та можливість франчайзингу. Проте тут використовується керамічний та скляний посуд та приділяється велика увага стильному інтер'єру, велику роль відіграє освітлення.

Обов'язковим моментом роботи такого закладу є підтримання асортименту страв протягом дня, а також можливість задіяти додатковий персонал в години-пік для швидкого обслуговування. Такий формат не потребує великої площі і при цьому є досить прибутковим.

Прикладом вишуканого новітнього формату закладів ресторанного господарства є «Fine Dining» (у перекладі з англійської – «вишуканий обід»). Це ресторани «преміум-класу» з дорогим інтер'єром, створеним найвідомішими дизайнерами, з високим рівнем сервісу, ідеальними вишуканими різноманітними стравами, алкогольними картами з бездоганно підібраним асортиментом елітних напоїв (особливо вина). Говорячи про ресторан високої кухні, обов'язковою є наявність знаменитого шеф-кухаря, який є творцем авторської кухні та винахідником екстраординарних подач [5].

Ресторани «Fine Dining» дуже дорогі (чек від 500 гривень, оскільки націнка на страви складає від 350 до 400%), тому в Україні вони більше відіграють роль престижу, ніж отримання прибутку для їх власників. Це рідко мережі ресторанів, частіше окремі проекти знаменитих власників, які обов'язково розташовуються в історичних центрах міста чи значимих будівлях. В їх інтер'єрі можна зустріти предмети архітектури та навіть ексклюзивні картини [6].

У ресторанах такого рівня обслуговування здійснюється офіціантами, які досконало знають та дотримуються правил етикету, порядку подачі страв, ідеально знають меню, всі складові страв та вміють запропонувати вишукані поєднання страв та напоїв, враховуючи індивідуальні потреби кожного гостя. Час обслуговування зазвичай складає 30–40 хвилин. Кухарів підбирають переважно 5–6 розряду з великим досвідом роботи. До персоналу закладів «преміум-класу» обов'язково входять хостес, який зустрічає гостей, проводить до столика та відповідає за їх комфортне перебування в закладі; метрдотель, який координує обслуговування гостей в залі; і сомельє, що допомагає гостям обрати найкраще вино до страв. Велика увага приділяється також вибору столових приборів, скатертин та навіть серветок [7].

Такі ресторани користуються популярністю серед багатих верств населення, проте зараз рідко відкриваються нові заклади через те, що важко знайти місце для відкриття, а також через зростання популярності ресторанів середнього класу. Важливо також відзначити, що сегмент споживачів таких закладів повністю сформований (і це лише 2–3% населення України), тому новим закладам доведеться ділити вже існуючих споживачів, а не створювати нову цільову аудиторію.

На думку експертів дана ніша найбільш заповнена. Такі заклади також відзначаються своєю концептуальністю та консервативністю.

Наступним новітнім форматом закладів ресторанного господарства, що набирає все більшої популярності в Україні є «Casual Dining» (у перекладі з англійської – «повсякденна трапеза») – дещо середнє між «Fast Casual» і «Fine Dining». Також відзначається демократичними цінами, що робить заклад доступним. При цьому страви, сервіс та дизайн закладу представлені на рівні «преміум-класу» та часто розробляється іменним дизайнером. Слід зазначити, що такі заклади зустрічаються і у вигляді кондитерських чи кав'ярень, і як кафе, стейк-хауси, пивні, національні ресторани та інші типи закладів ресторанного господарства [2].

У дизайні інтер'єру поєднується елегантний сучасний простір та домашній затишок, без зайвого пафосу. Таке поєднання високого рівня обслуговування і якості страв та великого потоку

відвідувачів потребує гарного знання основ ресторанного бізнесу, а також досвіду підприємців, тому може швидко зазнати краху в руках новачка [7].

Наступною новою формою закладів ресторанного господарства є «Quick and casual» (у перекладі з англійської – «швидко і щодня») – це ресторани швидкого обслуговування. Суть концепції полягає в тому, що гості сидять за столиками, а обслуговують їх офіціанти, проте це відбувається набагато швидше, ніж у звичайних ресторанах [3]. Дані ресторани не дуже дорогі (середній чек складає 150–170 гривень). Страви в меню представлені в обмеженому асортименті, за рахунок чого власне і відбувається швидке обслуговування. Також заклад виробляє велику кількість власних напівфабрикатів високого ступеня готовності, власну свіжу випічку, чим приваблює споживачів. Такий формат підходить для офісних та торговельних центрів, де завжди великий потік людей, які постійно поспішають [4].

Концепція походить від знаменитого «Fast food», проте створена для сегменту споживачів, які готові заплатити трохи більше за умови, що їжа буде більш здоровою та якісною, але час обслуговування залишиться той самий. Проте класичні страви в таких закладах готуються за спрощеною рецептурою, що також заощаджує час на приготування та зменшує собівартість готових страв [6].

Таким чином, концепція «Quick and casual» поєднує в собі риси ресторану (якість страв і обслуговування) та «Fast food» (невелика кількість позицій меню, невибагливі презентації страв, демократичні ціни та спрощений дизайн інтер'єру). Також часто можна зустріти дитячі страви в меню, тому такі заклади можна відвідувати усією сім'єю [1].

Сегмент споживачів закладів «Quick and casual» досить широкий: від багатих верств населення, які хочуть швидко перекусити, до тих, у кого більш низькі доходи, тому такий заклад є своєрідним способом розваги. Саме тому в Україні така концепція користується популярністю та є досить перспективною [8].

Цікавим та новим видом закладу ресторанного господарства є «Food Court» (у перекладі з англійської – «ресторанний дворик») – концепція, що поєднує пропозиції від різних закладів в одному приміщенні чи просторі. Тобто кожен заклад має свій цех з виготовлення страв (суші, бургери, салат-бар та інше), які представлені в одному меню. У деяких «Food Court» є офіціанти, які приймають всі замовлення і приносять страви [5]. Можна зробити замовлення на різні види страв в одного офіціанта і так само розрахуватися за все одним чеком. В інших «Food Court» працює система самообслуговування. Відвідувачі підходять до будь-якого закладу в просторі,

замовляють страви, окремо розраховуються з кожним закладом, а потім присідають за будь-який столик [2].

У «Food Court» часто поєднуються точки «Street-food» та «Fast food». Кухня переважно відкрита, що створює цікавий інтертеймент та атмосферу затишку для гостей. Такий «ресторанний дворик» може зацікавити туристів, які можуть одночасно скуштувати страви різних закладів в одному місці. Така концепція також підійде для друзів чи великих компаній, члени якої мають різні смакові вподобання [4].

«Street-food» – вуличні заклади ресторанного господарства, що розташовані в кіосках, мафах, павільйонах, на зупинках транспорту і так далі, які часто спеціалізуються на чомусь одному: хот-доги, сендвічі, бургери, шаурма. Або можуть також поєднувати у своєму меню кілька найменувань продукції. Це швидко, дешево та зручно. Частіше в таких закладах завжди продуманий продукт та його упаковка. Нові заклади «Street-food» намагаються приділяти максимум уваги рівню обслуговування, що підносить їх до більш сучасного рівня. Це досить перспективний напрям зі зростаючим попитом [9].

«Fast food» – заклади швидкого харчування з низьким чи середнім рівнем цін, комплексними пропозиціями, системою самообслуговування, що завжди користувалися і продовжують користуватися великою популярністю. Ці заклади (переважно мережеві) завжди мають концепцію, фірмовий стиль (вивіски, форма персоналу, упаковки, столики, зонти з логотипами). Вони постійно модернізуються (креативні вивіски, електронне меню, QR-коди, мобільні додатки), що також приваблює молодь та зменшує час обслуговування [8].

Відповідно до класифікації та проведеного аналізу особливостей кожного з нових форматів закладів ресторанного господарства, на рис. 1 наведено основні напрямки розвитку ресторанного господарства.

Проаналізуємо напрямки діяльності сучасних закладів ресторанного господарства відповідно до рис. 1:

1. Національна кухня знаходиться на етапі відродження. Сучасні вітчизняні шеф-кухари намагаються віднайти аутентичні рецепти української кухні, інтерпретувати їх на новий лад (наприклад, сучасний ресторан «Сто років тому назад», шеф-кухар Євген Клопотенко [8]). У таких закладах не зустрінеш в меню креветки чи фуа-гра. Основою страв є сезонні місцеві продукти.

2. Вплив навколишнього середовища: в ресторанному бізнесі з'являються нові концепції закладів, що дбають про довкілля (концепція безвідходного виробництва, відмова від використання одноразового пластикового посуду для видачі страв та напоїв «на виніс»).





**Рис. 1. Напрямки розвитку ресторанного господарства в Україні**

3. Ризик та перемога – кожен заклад, що обирає політику введення інновацій ризикує не знайти свій сегмент споживачів на ринку. Проте при вдалому аналізі майбутньої цільової аудиторії та продуманій концепції такі заклади дійсно перемагають стереотипи та будують новий світ ресторанного бізнесу.

4. Відмінне самопочуття – здорове харчування завжди в тренді. Зараз модно розраховувати калорійність страв, а також надавати споживачам детальний розбір вмісту білків, жирів, вуглеводів, цукру та інших важливих мікроелементів у кожній страві.

**Висновки з проведеного дослідження.** Отже, ресторанний бізнес в Україні стрімко розвивається, відкриваються нові формати закладів ресторанного господарства, що не тільки витісняють уже застарілі, але й змінюють думку споживача про ресторани послуги в цілому. Разом зі зміною форматів, приходять нові тренди та технології, що також позитивно впливає на розвиток сфери в цілому та кожного окремого закладу.

#### БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Бишовець Л. Г., Куракін О. Б., Крижанівський А. І. Інноваційні технології обслуговування в сучасному ресторанному бізнесі. Харків : Новий курс. Харків, 2020. С. 53-58.
2. Левицька І. В., Завальнюк В. В. Особливості впровадження інноваційних технологій в систему управління підприємствами ресторанного господарства. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2013. № 50. С. 199–205.
3. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
4. Омельченко М. С., Стукальська Н. М. Розвиток та запровадження нових трендів в ресторанному господарстві. *Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі*. Київ. 2021. С. 71.
5. Плюта О. Реновація діючих та проектування нових форматів бізнес-моделей у ресторанному

бізнесі: процесно-інноваційний підхід. Ресторанний і готельний консалтинг. *Інновації*. 2021. Т. 4. № 2. С. 223–234.

6. Постова В. В. Оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2021. № 24. URL: <http://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/192/184> (дата звернення: 12.03.2022).

7. Рябенка М. О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. 2021. Т. 24. URL: <https://chmnu.edu.ua/wp-content/uploads/52.-Ryabenska-M.O..pdf> (дата звернення: 12.03.2022).

8. Чириченко Ю. В. Глобальні світові тренди та інвестиційні пріоритети готельно-ресторанного бізнесу. *Економічний простір*. 2018. № 132. С. 14–22.

#### REFERENCES:

1. Byshovets L. H., Kurakin O. B., Kryzhanivskyi A. I. (2020) *Innovatsiini tekhnologii obsluhovuvannia v suchasnomu restorannomu biznesi* [Innovative service technologies in modern restaurant business]. Kharkiv: Novyi kurs. Kharkiv, pp. 53–58.
2. Levytska I. V., Zavalniuk V. V. (2013) *Osoblyvosti vprovadzhennia innovatsiinykh tekhnologii v systemu upravlinnia pidpriemstvamy restorannoho hospodarstva* [Features of introduction of innovative technologies in the management system of restaurant enterprises]. *Naukovi pratsi Natsionalnoho universytetu kharchovykh tekhnologii*, no. 50, pp. 199–205.
3. Nazarenko I. A., Bodnaruk O. A. (2020) *Orhanizatsiia obsluhovuvannia v zakladakh restorannoho hospodarstva* [Organization of service in restaurants]: navch. posib. Kryvyi Rih: DonNUET, 128 p. (in Ukrainian)
4. Omelchenko M. S., Stukalska N. M. (2021) *Rozvytok ta zaprovadzhennia novykh trendiv v restorannomu hospodarstvi* [Development and introduction of new trends in the restaurant industry]. *Aktualni pytan- nia kharchovoi promyslovosti ta perspektyvy rozvytku haluzi*. Kyiv, pp. 71.
5. Pliota O. (2021) *Renovatsiia diiuchykh ta proiektuvannia novykh formativ biznes-modelei u restorannomu biznesi: protsesno-innovatsiinyi pidkhid* [Renovation of existing and design of new formats of business mod-

els in the restaurant business: a process-innovative approach]. *Restoranni i hotelnyi konsaltnh. Innovatsii*, vol. 4, no. 2, pp. 223–234.

6. Postova V. V. (2021) Otsinka efektyvnosti innovatsiinoi diialnosti pidpriemstv restorannoho biznesu [Evaluation of the effectiveness of innovative activities of restaurant business enterprises]. *Ekonomika ta suspilstvo*, no. 24. Available at: <http://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/192/184> (accessed 12 March 2022).

7. Riabenka M. O. (2021). Perspektyvy rozvytku novykh formativ zakladiv restorannoho hospodarstva [Prospects for the development of new formats of restaurants]. *Ekonomika ta suspilstvo*, no. 24. Available at: <https://chmnu.edu.ua/wp-content/uploads/52-.Ryabenka-M.O.pdf> (accessed 12 March 2022).

8. Chyrychenko Yu. V. (2018) Hlobalni svitovi trendy ta investytsiini priorityty hotelno-restorannoho biznesu [Global trends and investment priorities of the hotel and restaurant business]. *Ekonomichnyi prostir*, no. 132, pp. 14–22.