

## СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (на прикладі м. Чернівці)

В статті розглянуто зміни та виявлено сучасні тенденції в розвитку ресторанного господарства Чернівців, що були спричинені форс-мажорними обставинами 20-х років XXI ст. Серед позитивних зрушень у даній сфері відзначено: вихід на ринок рестораних послуг гравців світового масштабу – KFC і McDonalds; значне поширення кав'ярень і кавових точок; відкриття піцерій, точок з продажу шаурми та суші, їдалень з різними підходами до надання сервісу, національних ресторанів, в т.ч. з екзотичними кухнями, пабів і барів (в .ч. мережесевих); активне використання споживачами послуг з доставки готової їжі та кейтерингу; запровадження інновацій у сфері ресторанного господарства. Простежено зв'язок місця розташування закладів харчування із їхніми типами та цільовою аудиторією.

**Ключові слова:** ресторанне господарство м. Чернівці, кейтеринг, швидке харчування, ресторан, піцерія, кав'ярня, бар

### Abstract:

**Halyna KRUL, Oksana ZAIACHUK.** MODERN TRENDS IN THE DEVELOPMENT OF THE RESTAURANT INDUSTRY (on the example of Chernivtsi)

Restaurant business has always been an attractive sector for investment and quick payback, as it satisfies one of the basic needs of mankind – the need for food. Hence the wide range of services they provide – from fast food to high-quality full-service catering in luxury establishments, organizing and holding various events, catering, food delivery, excursions and master classes, etc. Moreover, the list of services is growing from year to year to cover the needs of modern society to the fullest extent possible.

Today, the restaurant industry in Ukraine is being driven by not only the positive achievements of modern times, but also, to a greater extent, by the challenges posed by the COVID-19 pandemic and Russia's full-scale war against our country. Strict quarantine restrictions and their subsequent easing have led to the emergence of contactless menus and cashless payment options, delivery of ready meals, and catering services. Of course, not all establishments have passed the coronavirus and war tests. Instead, those that managed to quickly reorient themselves to the current needs of society, quickly introduce innovations, and offer new products and services are successfully operating in the Chernivtsi restaurant market.

Various online platforms were used as a source of information about existing food establishments in Chernivtsi and the surrounding areas. The analysis of the information received shows that the restaurant market is saturated with establishments of various formats: from "to go" coffee shops and establishments specializing in street food, at public transport stops and in places where consumers gather, to upscale restaurants with quality service and entertainment shows.

Despite all the challenges of society in the 20s of the XXI century, there were positive changes in the restaurant business of Chernivtsi, including: use of contactless QR-menus with the possibility of cashless payment; creation of online applications with various functions and offers; delivery of ready-made food and distribution of catering with a wide range of additional services; opening of fast food establishments KFC and McDonalds; relocation of the Kasha Maslom eatery from the eastern part of Ukraine to Chernivtsi; emergence of establishments offering food and drinks to go (coffee, coffee drinks, shawarma, burgers, sandwiches and other pastries); opening of a large number of small cozy cafes, confectioneries, bakeries in places where consumers gather: near educational institutions, in densely populated neighborhoods, in new buildings, in shopping centers; expansion of the existing Equator chain of home-cooked cafes (up to 4) and Cher Ami all-inclusive cafes (2 locations), etc.

**Keywords:** restaurant business in Chernivtsi, catering, fast food, restaurant, pizzeria, coffee shop, bar.

**Постановка науково-практичної проблеми.** Сфера ресторанного господарства за роки незалежності в Україні пережила карколомні зміни – від радянської системи харчування, що була представлена типовими їдальнями, ресторанами, закусочними до різноманітних закладів сьогодення, які задовольняють смаки різних вікових, соціальних, національних груп населення. Ще істотніші зміни були спричинені форс-мажорними обставинами (пандемією коронавірусу та повномасштабним вторгненням російських військ на територію нашої держави), до яких заклади харчування змушені були пристосуватись

задля збереження робочих місць і задоволення потреб суспільства.

Завданням нашого дослідження було простеження саме сучасних тенденцій, що сформувались у ресторанному господарстві в 20-х роках XXI ст. (на прикладі м. Чернівці) завдяки чи всупереч негативним подіям і обставинам, що припали на цей часовий період.

**Актуальність і новизна дослідження.** Цікаво було спостерігати за появою нових закладів харчування, їхнім розвитком, створенням мереж, заходами, які вони організовували для заохочення й утримання своєї цільової ауди-

торії, закриттям тих, які не витримали конкуренції та не втримались «на плаву» за звичних умов життя суспільства. Проте обставини і події початку 2020-х років дійсно стали істотним поштовхом до змін у сфері ресторанного бізнесу не тільки в Україні, але й у світі загалом.

Карантинні обмеження, пов'язані з COVID-19, призвели до запровадження інноваційних технологій у закладах харчування – безконтактних меню, можливостей безготівкового розрахунку, системи самообслуговування тощо. Повномасштабне вторгнення росії до України спочатку паралізувало фактично всі сфери життя населення, надалі – стало поштовхом до продовження життя як у прифронтових областях, так і релокації закладів до нових, безпечніших, регіонів держави, зокрема й до м. Чернівці. Тож актуальність і новизна даного дослідження полягає у простеженні змін у ресторанному господарстві Чернівців, виявленні основних тенденцій в розвитку сфери харчування, запроваджених інновацій саме за цей період.

**Зв'язок теми статті з важливими науково-практичними завданнями.** Враховуючи надзвичайно вигідне прикордонне розташування Чернівецької області, багату історико-архітектурну спадщину її обласного центру, наявність пам'ятки ЮНЕСКО, відносну безпеку даного регіону під час військової агресії росії проти України, розвиток туристичної галузі має великі перспективи як в умовах сьогодення, так і на майбутнє. Про важливу роль туризму в житті міста й області на найближчий період йдеться і в Стратегії розвитку Чернівецької області до 2027 р.

На забезпечення потреб туристів зорієнтовані туристичні агенції, екскурсійні бюро, готелі, хостели, апартаменти, приватне житло, громадський транспорт, розважальні заклади тощо. Чи не найважливіше місце в туристичній інфраструктурі посідають заклади ресторанного господарства, представлені в Чернівцях різноманітними форматами. Не завжди туристи, які відвідують місто, користуються послугами розміщення, тоді як потребу у харчуванні задовольняють навіть ті гості міста, які приїжджають з одноденним візитом до Чернівців. Зважаючи на це, розгляд сучасних тенденцій розвитку цієї складової туристичної галузі є важливим і прикладним, оскільки дозволяє з'ясувати, які види закладів харчування представлені в нашому місті, які з них користуються підвищеним попитом, хто виступає їхньою цільовою аудиторією; виявити причини успіху тих чи інших популярних форматів та проблеми, пов'язані з нинішніми реаліями, і, зрештою, визначити, яких закладів не вистачає сьогодні в

Чернівцях, а вони є перспективними для залучення інвестицій, створення нових робочих місць і задоволення зростаючих потреб суспільства.

**Аналіз останніх публікацій за темою дослідження.** Теоретичним аспектам розвитку ресторанної справи присвячені наукові та навчально-методичні праці В. Архіпова, В. Русавської [1, 2], М. Мальської, О. Гаталяк, Н. Ганич [11], Г. Круль [13], Г. П'ятницької [12] та ін. українських науковців. Стан, тенденції, перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні проаналізовані в публікаціях С.Мазур, А.Прилуцького [9], Л. Івашиної [7], Т.Кононенко, Н.Полстяної, В.Федак [8], С.Бугіль, Р. Дудяк, Х. Польнюк [3], Г. Гапоненко, О.Євтушенко, І. Шамари, І. Холодок [4], Т.Томалі, Т. Прилепи [19] та ін. А. Прокопчук, Ю. Феленчук [16], Н. Прилепа [15] та ін. порівнюють тенденції розвитку ресторанного бізнесу України з іншими країнами Європи. Запровадження інновацій та стан розвитку сфери гостинності під час пандемії COVID-19 описують у своїх дослідженнях В. Смесова, Л. Безугла, С.Захарова [18], В. Гросул, Н. Блавацька [6], О.Полінкевич [14], Л. Гірняк, А. Червякова, В.Папета, Л. Бомпа [5]. О. Мальована [10] розглянула ситуацію в ресторанному господарстві України після повномасштабного вторгнення росії і запропонувала шляхи відновлення ресторанних потужностей. Розгляду сучасних ресторанних форматів присвячена публікація М.Рябенської [17]. Наше ж завдання полягало у розгляді сучасних трендів розвитку ресторанного господарства на прикладі екскурсійно-привабливого, відносно безпечного в нинішніх реаліях міста Чернівці в 20-х рр. ХХІ ст.

**Виклад основного матеріалу.** Заклади ресторанного господарства завжди виступали привабливим сектором капіталовкладення та швидкої окупності, оскільки задовольняють одну з основних потреб людства – потребу в харчуванні. Звідси й широкий спектр послуг, які вони надають – від швидкого харчування до високоякісного повносервісного обслуговування у закладах типу «люкс», організації та проведення різноманітних заходів, виїзного обслуговування, доставки їжі, проведення екскурсій і майстеркласів тощо. Причому, з року в рік перелік послуг зростає, щоб максимально охопити потреби сучасного суспільства.

Істотним поштовхом до змін у ресторанному господарстві в Україні сьогодні стають не тільки позитивні надбання сучасності, а, більшою мірою, виклики, спричинені пандемією COVID-19 та повномасштабною війною росії проти нашої країни. Суворі карантинні обме-

ження, подальше їхнє послаблення призвели до появи у закладах харчування безконтактних меню і можливостей безготівкового розрахунку, створення мобільних додатків, доставки готових страв, виїзного обслуговування. Звичайно, не всі заклади витримали випробування коронавірусом і війною. Натомість ті, що зуміли швидко переорієнтуватись на актуальні потреби суспільства, оперативно запровадити нововведення, запропонувати новий продукт і послуги, успішно функціонують на ресторанному ринку Чернівців.

Інформаційним джерелом щодо існуючих у м. Чернівці та в прилеглих до міста районах закладів харчування слугували різноманітні інтернет-платформи. Аналіз отриманої інформації свідчить про насичення ринку ресторанних послуг закладами різних форматів: від кав'ярень «to go» і закладів, що спеціалізуються на вуличній їжі (street food), на зупинках громадського транспорту і в місцях скупчення споживачів, до ресторанів класу «люкс» із високоякісним обслуговуванням, розважальними шоу-програмами.

На користь позитивних змін у ресторанній сфері м. Чернівці свідчить факт відкриття у 2024 році двох закладів світових лідерів швидкого харчування – *KFC* і *McDonalds*. Причому, обидва заклади створюють жорстку конкуренцію місцевому *OZZY*, який успішно заповнював цю нішу з 2013 року. На швидкому харчуванні спеціалізуються й такі заклади, як *Bon Appetit*, *Annemi*, *Big Burger*, *Pro Meat*, *Koïom*, *Food Point*, *Daddy Burger*, *Robin Food*, *Гном*, *Ам-Ням-Ням*, *Vertuta*, *Мальва* та різноманітні торгові точки, які реалізують бургери, сендвічі, тости, багети, паніні, роліні, бутерброди, випічку з різними начинками тощо. З-поміж згаданих вище закладів на особливу увагу заслуговує *Мальва* – заклад, що понад 30 років спеціалізується на продажі фірмового бутерброду з аналогічною назвою, який сьогодні сприймається вже не просто як продукт швидкого і бюджетного харчування, а як родзинка Чернівців, яку обов'язково мають спробувати гості міста.

Ще одним популярним продуктом швидкого вуличного харчування серед молоді стала шаурма. Точок з її продажу в Чернівцях нині відкрито безліч: *Johnny*, *Шаурма № 1*, *Шаурма BOB*, *Mr. Doneros*, *Шаві*, *Doner Kebab*, *Osman Doner Kebab*, *Istanbul doner and bakery*, *Al Damascus*, *Locma Doner & Kebab*, *Alladin*, *Koïom*, *Spicy Kebab*, *Beirut*, *Shaurmaster* та ін., які зазвичай локально прив'язані до місць максимальної концентрації її прихильників: навчальних закладів, гуртожитків, зупинок громадського транспорту, спортивних та інших секцій, ста-

діонів, парків відпочинку тощо. Та й більші гравці на ринку ресторанних послуг (*OZZY*, *М'ясоруб*, *Шашличний двір*, *La П'ЄЦ* та ін.), в меню яких наявний широкий вибір страв швидкого приготування, для задоволення смаків своїх споживачів також пропонують шаурму.

Відносно недорогим сегментом у повноцінному харчуванні стали їдальні, де пропонують широкий вибір традиційних страв української та європейської кухонь (холодних закусок, салатів, перших, основних страв, гарнірів, десертів та безалкогольних напоїв) із можливістю самостійного вибору з наявного на вітрині переліку страв із подальшим споживанням їх у залі закладу. Успішним прикладом функціонування таких їдалень є *Екватор* (їх нині функціонує 3 в різних районах міста) і *Каша маслом* (власники закладу переїхали до Чернівців із Харкова на початку повномасштабної війни і відкрили 2 їдальні). Варто відзначити формат їдальні *Cher Ami* (2 заклади), де за фіксованою ціною (200 грн.) гість може обирати всі страви без обмежень за принципом «All inclusive». Позитивною практикою цих закладів є години знижок на готову продукцію перед завершенням робочого дня. Щоденна максимальна завантаженість цих їдалень в часи пік свідчить про те, що даний формат прижився у сучасному суспільстві, коли молодь багато працює, цінує час і не витрачає його на приготування їжі.

Піцерії – ще один вид закладів ресторанного господарства, який активно розвивається у Чернівцях. Хоча піцерій, які спеціалізуються тільки на реалізації даного продукту, навряд чи можна знайти в місті, оскільки прагнення задовольнити максимально широке коло споживачів переважає і в їхньому меню пропонується великий вибір страв. Найпопулярнішими з-поміж них стали *Шо-шо*, *Піца на дровах на Заньковецької 5*, *Don Gustavo*, *Pronto Piza*, *Піца-парк*, *Al Vezuvio*, *Капмотека*, *Ефес*, *Пікантіко*, *Вільнодумці*, *Mimosa*, *Celentano* та ін. Особливо успішними є піцерії *Шо-шо*, які стали місцем проведення сімейного відпочинку у вихідні дні, завдяки своєму вдалому розташуванню в історичному центрі міста, в парковій зоні та поблизу торгових центрів в густо населених житлових мікрорайонах.

До пандемії COVID-19 відповіддю на запит шанувальників перегляду спортивних матчів, активного їх обговорення, проведення часу у колі друзів стала поява значної кількості пабів, де основним продуктом було пиво і закуски до нього. Саме тоді з'явилися мережі пабів *Пивтрест*, *Пікантіко*, паби *Наше пиво*, *Паб-34*, *Пивниця 0,5*, *Чорні вівці*, *Гойра*. Проте

ці заклади дещо втратили актуальність в умовах сьогодення. Мережа закладів *Пікантіко* розширила меню, запропонувавши великий вибір страв і безалкогольних напоїв, в т.ч. «на виніс» і доставку, що втримало дані заклади на ринку ресторанних послуг.

Окрім пабів, ще одним популярним серед молоді типом закладів ресторанного господарства стали бари з широкою коктейльною картою, різноманітними алкогольними напоями та легкими закусками до них, картою кальянів. З-поміж них найбільш відвідуваними стали *BlaBla-Bar*, *Контрабанда*, *BarDuck*, *28/33 Home Bar*, *Тойво Цейво*, *VYO place*, *Prime Lounge Bar*, *Drink Bar «Пополам»*, *Cherry Bar*, *STRT*, *Red Lamp*, *El Tequila*, *Провокація*, *Daddy Cool* та ін. На особливу увагу заслуговує концептуальний заклад *VYO*, де молодь має можливість долучитись до сучасної музичної культури, оскільки у вихідні дні тут виступають як відомі, так і новостворені музичні гурти.

В останні десятиліття в нашу культуру харчування впевнено ввійшла азійська кухня, зокрема – суші. Закладів, що спеціалізуються на їх приготуванні та доставці, з'явилося у Чернівцях чимало: ресторан *YOKI* з посадковими місцями, терасою, розважальною програмою, кальянами; вузькоспеціалізовані *Yoki to go*, *Sushi Master*, *Sushidai*, *DeSushi*, *Osama sushi*, *Ikura*, *Otakoi*, *Nori*, *Sushi Jazz*, *Gorilla*, *Yamisushi*, *Origami*, *We Sushi* тощо; заклади, де поєднуються піца і суші – *Pronto Pizza & Sushi*, *Chebonta Pizza & Rolls*, *Mone*, *Choice*, *Don Gustavo*, *Шо Шо*, *Czernovizza* та ін. Окрім суші, молодь відкрита і до нових, не притаманних українській чи європейській кухням, гострих азійських і мексиканських смаків. Тому не дивно, що в місті з'явилися заклади, де подаються страви тайської (*TikiThai*, *Tao Wok*), японської (*Banzai*), мексиканської (*El Tequila*, *Картопляна Хата*) кухонь.

Ще одним трендом на ринку ресторанних послуг є популяризація національних кухонь. З-поміж таких, що прижились у Чернівцях серед різних вікових груп споживачів, стала грузинська, представлена ресторанами *Джорджина*, *Gamardjoba*, *Хінкальня* (3 заклади). Попит на страви єврейської кухні задовольняють ресторани *Rita Steinberg*, *Broyt un tsu Broyt*, *Панська гуральня* (представлені страви мультинаціональної місцевої кухні) і заклад швидкого харчування *Wavi*. Особливою популярністю сьогодні користуються заклади з акцентом на повноцінній італійській кухні (*La Pasta*, *Nonna Macarona*, *Dal Forno*, *Di Bocca*, *Palazzo*, піцерії *Don Gustavo*, *Al Vesuvio* та ін.), що пропонують у своїх меню, окрім традиційної піци, широкий

перелік італійських страв. Окрім вищезгаданих закладів, в яких простежується чітка спеціалізація на приготуванні страв італійської кухні, ця тенденція поширюється і на ресторани, що позиціонують себе як заклади «європейської кухні». Деякі з них (Ресторан *GANOK*) пропонують своїм гостям «італійське меню», а інші (*Шо-шо*, *МОЙМО*, *Bjork* тощо) – найпопулярніші італійські страви.

Попри різноманіття закладів харчування у Чернівцях з національними кухнями, чи не найменша їх кількість пропонує суто традиційні українські страви чи страви місцевої буковинської мультинаціональної кухні – Ресторанція «ХАТА», *Fauno*, *Гончак*, *Чічері*, *Буковинська хата*, *Корчма*, *Панська втіха*, *Панська гуральня*, *Золота шкварочка* та ін. Але переважна більшість цих закладів розташовані не в центральній частині міста, а в житлових мікрорайонах. Позиціонуючи себе ресторанами національної кухні, особливу прихильність серед гостей Чернівців та місцевих мешканців здобули ресторани *ХАТА*, *Fauno* та *Панська гуральня*, що територіально розташовані в історичному центрі міста і пропонують оригінальну подачу українських страв, сучасний дизайн і музичний супровід.

Світові тренди споживання кави призвели до появи значної кількості невеликих точок з продажу цього напою – *Coffee to go*, *Coffee tochka*, *Raff*, *Bacara Coffee* і розкішних кав'ярень з посадковими місцями, літніми терасами і широким асортиментом пропонованих страв, включаючи сніданки, легке меню, випічку, десерти і навіть карту вин. Провідні позиції з 2015 року впевнено посідають заклади місцевої мережі кав'ярень *Bacara Coffee*, яких нині налічується 21 (в т.ч. у Хмельницькому, Івано-Франківську та на Буковелі). Основними локаціями для продажу кави «to go» у Чернівцях власники обрали зупинки громадського транспорту. Для відкриття класичних кав'ярень із посадковими місцями – історичний центр міста і центр насиченої житлової забудови. Пропонуючи якісний кавовий продукт власного виробництва, розширивши меню, додавши карту вин, вишукані десерти, організовуючи тематичні дні, різноманітні заходи тощо, кав'ярні *Bacara* впевнено здобули прихильність як місцевого населення, так і туристів, що активно подорожують західним регіоном України.

Серед гостей міста популярністю користуються *Віденська кав'ярня* і *Grand Café*, стилізовані під «австрійські» кафе і розташовані на пішохідній вулиці у Чернівцях. На каві і десертах в центральній частині міста спеціалізуються нові невеликі кав'ярні *Матьє*, *Mary be*, *Moment*,

*Marzipan, Literaturbank, Bombona* тощо. Сучасним трендом є відкриття сімейних кафе-кав'ярень, пекарень-кав'ярень, кафе-кондитерських у нових житлових комплексах і мікрорайонах, які спеціалізуються не тільки на продажі кави і кавових напоїв, випічки, десертів, хліба і хлібобулочних виробів, легких страв, але й на виконанні замовлень щодо виготовлення тортів, тістечок та ін. виробів.

Не менш успішним місцем розташування невеликих точок з продажу кави і кавових напоїв виступають великі торгові центри *Derot, Майдан, Епіцентр, Боянівка, Метро, Формаркет, Проспект*. Пропонуючи кавові напої зі свіжозмелених зерен, випічку, десерти, мережі кав'ярень-кондитерських *NicoNova, Ваніль, Iso-la* та ін. успішно співіснують на одній території, задовольняючи потреби як покупців, так і продавців торгових центрів. Зрештою, культура споживання меленої кави настільки впевнено витіснила розчинний варіант і увійшла в щоденний раціон українців, що кавові апарати чи точки самообслуговування встановлюють навіть у невеликих продуктових магазинах і в місцях скупчення людей.

Поява у Чернівцях кафе *Креветка* (2 заклади в Чернівцях і 1 у Львові), мережевого ресторану *Чорноморка* (понад 50 закладів в Україні та за її межами), бару *Білий налив* (30 закладів в Україні, де окрім сидру, пропонують скуштувати устриці), свідчать про зростаючий попит на рибу, морепродукти та страви з них.

Традиції святкувати різні події (хрестини, дні народження, ювілеї, весілля, гендер-пати) поза домом змінили підхід до формування простору в класичних ресторанах. Сьогодні важко уявити заклад такого типу без території, де можна провести виїзну церемонію, без залу чи його частини для організації різних фуршетів чи кенді-барів, без просторого залу великої місткості для комфортного розсаджування гостей, без фотозони для гостей, танцювального майданчика та інших модних деталей, які потребують окремого простору чи навіть підсобних приміщень. На повсякденне обслуговування з вишуканою кухнею та висококласним сервісом зорієнтовані ресторани, що розташовані в центральній частині міста – *Diverso, Хата, Noel, Di Bocca, Rita Steinberg, Панська гуральня, Nonna Macarona, Маєстро, Тераса* та ін. Ресторани, які пропонують послуги проведення сімейних, дружніх чи корпоративних заходів, здебільшого розташовані в житлових мікрорайонах (як *Cleo, Брізоль, Flora Club, Чічері, SNTR, Крумпля* тощо) чи в паркових зонах (*Парк, The САД, Park House, Bjork*), на околицях міста (*Орлине гніздо, Панорама, Palazzo,*

*FAYNO, Аристократ, Три ведмеді, Versal* та ін.) чи взагалі за межами Чернівців (*Білий Дім, GANOK, Колвік, Венеція, Pidkova, Roti* тощо). Банкетні зали великої місткості і територію для організації весіль мають *Аристократ, Орлине гніздо, Барон Гартенберг, Три ведмеді, GANOK, Панська втіха, Лісний узвіз* та відпочинкові комплекси *Сонячна долина, Аква Плюс, Rivoli City Club, Шале* тощо. Дати на проведення важливих сімейних подій в них бронюються дуже завчасно, що свідчить про їхню популярність, смачну кухню та висококласний сервіс.

Карантинні обмеження, пов'язані з пандемією COVID-19, вкоренили ще одну тенденцію в сучасному ресторанному бізнесі – доставку готової їжі, причому сьогодні вона поширюється не тільки на піцу і суши, але й на страви з меню ресторанів. За даними сайтів *Mister.Am, Glovo* 84 та 93 заклади, відповідно, пропонують такі послуги мешканцям Чернівців та гостям міста: як швидкого харчування (шаурма, суши, піца), так і повносервісні ресторани з висококласною кухнею. Деякі з них дивують своїх споживачів не тільки швидкою, але й безкоштовною, доставкою, різноманітними знижками та акціями, стравами дня чи тижня, комбо- чи святковим меню. Зі зростанням попиту на доставку готової їжі у Чернівцях такі послуги у 2024 р. стали надавати ще й сервіси *Loko* та *Bolt Food*, а також заклади ресторанного господарства (*М'ясоруб, Шо-шо, Pronto Pizza, Czernowizza* та ін.), що акцентують увагу своїх споживачів на доставці готових страв і доставляють їх самостійно.

Ще кілька років тому кейтеринг був рідкісним явищем у сфері ресторанного господарства, а сьогодні існує безліч його видів: виїзне обслуговування в приміщенні, в офісі, в домашніх умовах, на природі, в будь-якій локації, яку обирає замовник чи пропонує сама компанія; із доставкою готових страв на обране місце чи готування страв на кухні споживача; обслуговування невеликих приватних свят чи масштабних заходів; кава-брейк, фуршет чи весілля з виїзною церемонією тощо. З огляду на зростання попиту не тільки великі ресторани (*Білий дім, Ganok, Маєстро, Cleo, Allure Inn & Grill, Орлине гніздо*) пропонують кейтеринг, але й створені окремі компанії, які спеціалізуються суто на виїзному обслуговуванні різних видів – *Maks-catering, Best Catering Furshet, Furshet Solomian, Furshet V.I.P. catering, Анна Мазур фуршету, Tusa Agency*. Перелік послуг деяких із них не обмежується тільки ресторанним сервісом, вони забезпечують повноцінну організацію урочистих подій, флористичне

оформлення, декорування залу та весільного кортежу, букети для весіль, оформлення вітрин, лазерні шоу, сценічні звук і світло та ін.

**Висновки.** Підсумовуючи все, про що йшлося вище, можна сміливо стверджувати, що сфера ресторанного господарства в Україні загалом і в Чернівцях зокрема сьогодні переживає нові часи, спричинені форс-мажорними обставинами – спочатку карантинними обмеженнями внаслідок пандемії COVID-19, а з 2022 року повномасштабним вторгненням росії до України. Негативні події призвели до позитивних тенденцій у цій галузі:

- появи безконтактних QR-меню, з можливістю подальшої безготівкової оплати;
- створення інтернет-застосунків з різними можливостями і пропозиціями;
- доставки готової їжі;
- відкриття у Чернівцях в 2024 році *KFC* і *McDonalds* – світових лідерів у сфері швидкого харчування;
- поширення виїзного обслуговування з широким спектром додаткових послуг;
- появи закладів, що пропонують напої та страви «на виніс» (каву, кавові напої, шаурму, бургери, сендвічі та іншу випічку);
- релокації закладів харчування зі східної частини України до Чернівців (*Каша маслом*);
- розширення існуючої мережі їдалень домашнього харчування *Екватор* (до 4) та їдалень за системою «all inclusive» за фіксованою ціною *Cher Ami* (2 заклади);

- відкриття великої кількості невеликих затишних кав'ярень, кондитерських, пекарень в місцях скупчення споживачів: поблизу навчальних закладів, в густозаселених мікрорайонах, в новобудовах, в торгових центрах тощо.

**Перспективи використання результатів дослідження.** Огляд існуючих закладів харчування м. Чернівці засвідчив позитивні тенденції в розвитку ресторанного господарства загалом. З'явилися нові формати (фаст-фуд, кав'ярні, шаурма, суші, піцерії, ресторани за принципом «all inclusive»), запроваджені нові послуги (доставка їжі, виїзне обслуговування) та нововведення (застосунки, qr-меню, безконтактні форми розрахунку), що дозволило відновити сферу ресторанного бізнесу після форс-мажорних 2020-2022 рр.

В результаті проведеного аналізу наявних закладів харчування чітко вимальовуються модні в сучасному суспільстві напрями та простежується нестача таких форматів у Чернівцях, як фуд-корт у великих торгово-розважальних центрах, «нетворкінги», ресторани типу «фрі-фло», використання ідей різноманітних монопродуктів, на кшталт круасанів, пончиків, кюртошів тощо. Попри значну кількість ресторанів, кафе, кав'ярень, пекарень, кондитерських, пабів, барів, піцерій, торгових точок з продажу вуличної їжі та ін., для ресторанного бізнесу в Чернівцях ще є перспективні ніші для подальшого розвитку.

#### Література:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник. 2019. 280 с.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник. 2019. 280 с.
3. Бугіль С., Дудяк Р., Польнюк Х. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. *Вісник ЛНАУ: Економіка АПК*. 2019. 26. С. 159-162. [Електронний ресурс]. URL: <http://visnuk.kl.com.ua/joom/arkhiv-nomeriv/ekonomika-apk/56-visnyk/arkhiv/ekonomika-apk/26-2019/585-31.html> (дата звернення 25.11.2024)
4. Гапоненко Г.І., Євтушенко О.В., Шамара І.М., Холодок І.В. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах. *Вісник ХНУ ім. В.Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм»*. 2021. Вип. 14. С. 132-141. <http://doi:10.26565/2310-9513-2021-14-13> (дата звернення 25.11.2024)
5. Гірняк Л.І., Червякова А.К., Папета В.С., Бомпа Л.О. Особливості функціонування закладів ресторанного господарства в період кризи. *Вісник ЛТЕУ. Економічні науки*. 2020. Вип. 61. С.93-98. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/girnyak11.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/girnyak11.htm) (дата звернення 25.11.2024)
6. Гросул В.А., Блавацька Н.Ю. Модель оцінки можливостей розвитку підприємств ресторанного бізнесу України в умовах пандемії Covid-19. *Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: Економіка і управління*. 2020. Т. 31(70). № 3. С. 121-126. URL: [https://www.econ.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/31\\_70\\_3/31\\_70\\_3\\_1/22.pdf](https://www.econ.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/31_70_3/31_70_3_1/22.pdf) (дата звернення 25.11.2024)
7. Івашина Л.Л. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності. *Економіка і суспільство*. 2018. Вип. 14. С. 597-600. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/ivashyna2.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/ivashyna2.htm) (дата звернення 29.11.2024)
8. Кононенко Т.П., Полстяна Н.В., Федак В.І. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України. 2017. [Електронний ресурс]. URL: <https://journals.indexcopernicus.com/api/file/viewByFileId/108237.pdf> (дата звернення 29.11.2024)
9. Мазур С.А., Прилуцький А.М. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні. *Ефективна економіка*. 2019. №2. [Електронний ресурс]. URL: [http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2\\_2019/33.pdf](http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2019/33.pdf) (дата звернення 26.11.2024)
10. Мальована О.Г. Тенденції ресторанного бізнесу після повномасштабного вторгнення та шляхи подальшого відновлення ресторанних потужностей в Україні. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: Матеріали X Міжнарод. наук.-практ. конф. (м. Київ, 6-7 квітня 2023 р.)*. 2023. 478 с. С. 49-51. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/malyovana.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/malyovana.htm) (дата звернення 26.11.2024)
11. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): Підручник. 2013. 304 с.



12. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / за ред. П'ятницької Н.О. 2011. 584 с.
13. Основи ресторанної справи. Навчальний посібник. / Укл. Круль Г.Я. 2020. 496 с. [Електронний ресурс]. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/946>
14. Полінкевич О. Стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Економічний часопис Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки*. 2020. Т. 4. №24. С. 24-29. URL: <https://echas.vnu.edu.ua/index.php/echas/article/view/630> (дата звернення 25.11.2024)
15. Прилепа Н. В. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України та Європи. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2017. № 6. Т. 1. URL: [http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdfbase/2017/2017\\_6\\_1/jrn/pdf/33.pdf](http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdfbase/2017/2017_6_1/jrn/pdf/33.pdf) (дата звернення 26.11.2024)
16. Прокопчук А., Феленчук Ю.Б. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України та Польщі. *Науковий вісник НЛТУ України*. 2015. Вип. 25(4), 259-265. URL: <https://nv.nltu.edu.ua/index.php/journal/article/view/1277> (дата звернення 29.11.2024)
17. Рябенюк М.О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. 2021. Вип. 24. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/241/229> (дата звернення 30.11.2024)
18. Смесова В., Безугла Л., Захарова С. Інноваційні моделі розвитку готельно-ресторанних і туристичних підприємств. *Development Service Industry Management*, 2024, (4), 35–42. [https://doi.org/10.31891/dsim-2024-8\(6\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-8(6)) (дата звернення 10.12.2024)
19. Томаля Т., Прилепа Н. Майбутнє ресторанного бізнесу в Україні: тенденції та можливості розвитку ринку. *Development service industry management*. 2023. (4), 201-206. [https://doi.org/10.31891/dsim-2023-4\(30\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2023-4(30))

### References:

1. Arkhipov, V.V. (2019). *Orhanizatsiia restorannoho hospodarstva: Navchalnyi posibnyk*. [Organization of the restaurant business: Study guide]. 280 s. (in Ukrainian)
2. Arkhipov, V.V., & Rusavska, V.A. (2019). *Orhanizatsiia obsluhovuvannia v zakladykh restorannoho hospodarstva: Navchalnyi posibnyk*. [Organization of service in restaurant business establishments: Study guide]. 280 s. (in Ukrainian)
3. Buhil, S., Dudiak, R., & Polniuk, Kh. (2019). Suchasni tendentsii rozvytku restorannoho hospodarstva v Ukraini. [Modern trends in the development of the restaurant industry in Ukraine]. *Visnyk LNAU: Ekonomika APK*. Issue 26. S. 159-162. (in Ukrainian). URL: <http://visnyk.kl.com.ua/joom/arkhiv-nomeriv/ekonomika-apk/56-visnyk/arkhiv/ekonomika-apk/26-2019/585-31.html> (data zvernennia 25.11.2024)
4. Haponenko, H.I., Yevtushenko, O.V., Shamara, I.M., & Kholodok, I.V. (2021). Osnovni tendentsii rozvytku restorannoho hospodarstva Ukrainy v suchasnykh umovakh. [The main trends in the development of the restaurant industry in Ukraine in modern conditions]. *Visnyk KhNU im. V.N. Karazina. Seriiia «Mizhnarodni vidnosyny. Ekonomika. Krainoznavstvo. Turyzm»*. Issue 14. S. 132-14. (in Ukrainian). URL: <http://doi:10.26565/2310-9513-2021-14-13> (data zvernennia 25.11.2024)
5. Hirniak, L.I., Cherviakova, A.K., Papeta, V.S., & Bompia, L.O. (2020). Osoblyvosti funktsionuvannia zakladiv restorannoho hospodarstva v period kryzy. [Peculiarities of functioning of restaurant business establishments during the crisis]. *Visnyk LTEU. Ekonomichni nauky*. Issue 61. C. 93-98. (in Ukrainian). URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/girnyak11.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/girnyak11.htm) (data zvernennia 25.11.2024)
6. Hrosul, V.A., & Blavatska, N.Iu. (2020). Model otsinky mozhlyvosti rozvytku pidpriemstv restorannoho biznesu Ukrainy v umovakh pandemii Covid-19. [A model for assessing the development opportunities of Ukrainian restaurant business enterprises in the context of the Covid-19 pandemic]. *Vcheni zapysky TNU imeni V.I. Vernadskoho. Seriiia: Ekonomika i upravlinnia*. T. 31(70). № 3. S. 121-126. (in Ukrainian). URL: [https://www.econ.vernatskyjournals.in.ua/journals/2020/31\\_70\\_3/31\\_70\\_3\\_1/22.pdf](https://www.econ.vernatskyjournals.in.ua/journals/2020/31_70_3/31_70_3_1/22.pdf) (data zvernennia 25.11.2024)
7. Ivashyna, L.L. (2018). Perspektyvy rozvytku restorannoho biznesu yak skladnyka industrii hostynnosti. [Prospects for the development of the restaurant business as a component of the hospitality industry]. *Ekonomika i suspilstvo*. Issue 14. S. 597-600. (in Ukrainian). URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/ivashyna2.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/ivashyna2.htm) (data zvernennia 29.11.2024)
8. Kononenko, T.P., Polstiana, N.V., & Fedak V.I. (2017). Suchasni tendentsii rozvytku restorannoho hospodarstva Ukrainy. [Current trends in the development of the restaurant industry in Ukraine] (in Ukrainian). [Elektronnyi resurs]. URL: <https://journals.indexcopernicus.com/api/file/viewByFileId/108237.pdf> (data zvernennia 29.11.2024)
9. Mazur, S.A., & Prylutskyi, A.M. (2019). Stan ta perspektyvy rozvytku hotelno-restorannoi spravy v Ukraini. [Current state and prospects of hotel and restaurant business development in Ukraine]. *Efektivna ekonomika*. №2. (in Ukrainian). [Elektronnyi resurs]. URL: [http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2\\_2019/33.pdf](http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2019/33.pdf) (data zvernennia 26.11.2024)
10. Maliovana, O.H. (2023). Tendentsii restorannoho biznesu pislia povnomashtabnoho vtronnennia ta shliakhy podalshoho vidnovlennia restorannykh potuzhnosti v Ukraini. [Trends in the restaurant business after the full-scale invasion and ways to further restore restaurant capacity in Ukraine]. *Hostynnist, servis, turizm: dosvid, problemy, innovatsii*: Materialy X Mizhnar. nauk.-prakt. konf. (m. Kyiv, 6-7 kvitnia 2023 r.). 478 s. S. 49-51. (in Ukrainian). URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/malyovana.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/malyovana.htm) (data zvernennia 26.11.2024)
11. Malska, M.P., Hataliak, O.M., & Hanych, N.M. (2013). *Restoranna sprava: tekhnolohiia ta orhanizatsiia obsluhovuvannia turystiv (teoriiia ta praktyka)*: Pidruchnyk. [Restaurant business: technology and organization of tourist services (theory and practice): Textbook]. 304 s. (in Ukrainian).
12. Orhanizatsiia obsluhovuvannia u zakladykh restorannoho hospodarstva: Pidruchnyk. (2011) [Organization of service in the restaurant industry: Textbook] / za red. P'iatnytskoi N.O. 584 s. (in Ukrainian).
13. Krul, H.Ia., (2020) (Ukl.) *Osnovy restorannoi spravy. Navchalnyi posibnyk*. [Fundamentals of restaurant business. Study guide]. 496 s. (in Ukrainian). URL: <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/946>
14. Polinkevych, O. (2020) *Strategii rozvytku hotelno-restorannoho biznesu v Ukraini*. [Strategies for the development of the hotel and restaurant business in Ukraine]. *Ekonomichni chasopys Skhidnoevropeiskoho natsionalnoho universytetu imeni Lesi Ukrainky*. T. 4. №24. S. 24-29. (in Ukrainian). URL: <https://echas.vnu.edu.ua/index.php/echas/article/view/630> (data zvernennia 25.11.2024)
15. Prylepa, N. V. (2017). Suchasni tendentsii rozvytku restorannoho hospodarstva Ukrainy ta Yevropy. [Current trends in the development of the restaurant industry in Ukraine and Europe]. *Visnyk Khmelnytskoho natsionalnoho universytetu*. № 6. T. 1. (in Ukrainian). [Elektronnyi resurs]. URL: [http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdfbase/2017/2017\\_6\\_1/jrn/pdf/33.pdf](http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdfbase/2017/2017_6_1/jrn/pdf/33.pdf) (data

zvernennia 26.11.2024)

16. Prokopiuk, A., & Felenchak, Yu.B. (2015). Suchasni tendentsii rozvytku restorannoho hospodarstva Ukrainy ta Polshchi. [Current trends in the development of the restaurant industry in Ukraine and Europe]. *Naukovyi visnyk NLTU Ukrainy*. Vypusk 25(4), 259-265. (in Ukrainian). URL: <https://nv.nltu.edu.ua/index.php/journal/article/view/1277> (data zvernennia 29.11.2024)
17. Riabenka, M.O. (2021). Perspektyvy rozvytku novykh formativ zakladiv restorannoho hospodarstva. [Prospects for the development of new formats of restaurant establishments]. *Ekonomika ta suspilstvo*. Vypusk 24. (in Ukrainian). [Elektronnyi resurs]. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/241/229> (data zvernennia 30.11.2024)
18. Smiesova, V., Bezuhla, L., & Zakharova, S. (2024). Innovatsiini modeli rozvytku hotelno-restorannykh i turystychnykh pidpriemstv [Innovative models for the development of hotel, restaurant and tourism enterprises]. *Development Service Industry Management*, (4), 35–42. (in Ukrainian) [https://doi.org/10.31891/dsim-2024-8\(6\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-8(6)) (data zvernennia 10.12.2024)
19. Tomalia T., & Prylepa N. (2023). Maibutnie restorannoho biznesu v Ukraini: tendentsii ta mozhlyvosti rozvytku rynku. [The Future of Restaurant Business in Ukraine: Trends And Market Development Opportunities]. *Development service industry management*, (4), 201-206. [https://doi.org/10.31891/dsim-2023-4\(30\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2023-4(30)) (in English)

Надійшла до редакції 25.12.2024р.