

ІНВЕСТИЦІЙНА ПРИВАБЛИВІСТЬ ІННОВАЦІЙНИХ ПРОЄКТІВ ОЗДОРОВЧОГО МЕНЮ РИБНИХ РЕСТОРАНІВ НА ОСНОВІ ТОВАРОЗНАВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ

INVESTMENT ATTRACTIVENESS OF INNOVATIVE PROJECTS OF THE HEALTH MENU OF FISH RESTAURANTS ON THE BASIS OF COMMODITY PROPERTIES

УДК [658.152:005.591.6]:
[642.09:613.29]:640.432

DOI: <https://doi.org/10.32843/bses.70-13>

Самофатова В.А.

д.е.н., професор,
професор кафедри економіки
промисловості
Одеський національний технологічний
університет

Манолі Т.А.

к.т.н., доцент,
доцент кафедри товарознавства
та митної справи
Одеський національний технологічний
університет

Нікітчїна Т.І.

к.т.н., доцент,
доцент кафедри
готельно-ресторанного бізнесу
Одеський національний технологічний
університет

Samofatova Viktoriia

Odesa National Technological University
Manoli Tetiana
Odesa National Technological University
Nikitchina Tetiana
Odesa National Technological University

У статті визначено основні тенденції розвитку та викладено основні підходи до формування оздоровчого меню рибних ресторанів. Здійснено аналіз світового досвіду, який висвітлює основні завдання концепції Wellness, які сприяють через правильне здорове харчування, розумове і фізичне навантаження запобіганню негативному впливу на людину соціально-екологічних чинників. На фоні аналізу загальної кількості закладів ресторанного господарства показано актуальність розвитку оздоровчого меню рибних ресторанів Причорноморського регіону. Інноваційним підходом виробництва продуктів здорового харчування з гідробіонтів із формуванням високих товарознавчих та оздоровчих властивостей страв вважаємо застосування природних біополімерів рослинного походження для утворення желейної консистенції заливки страв з гідробіонтів. Розвиток ресторанного господарства за допомогою інновацій (оздоровчі меню концептуальних рибних ресторанів) сприяє підвищенню інвестиційної привабливості на підставі довгострокових критеріїв оцінювання.

Ключові слова: інвестиційна привабливість, інноваційні проєкти, здоровий спосіб життя (ЗСЖ), рибні ресторани, товарознавчі властивості.

В статье определены тенденции развития и изложены основные подходы к форми-

рованию оздоровительного меню рыбных ресторанов. Осуществлен анализ мирового опыта, который освещает основные задания концепции Wellness, способствующие посредством правильного здорового питания, умственных и физических нагрузок предотвращению негативного влияния на человека социально-экологических факторов. На фоне анализа общего количества заведений ресторанного хозяйства показана актуальность развития оздоровительного меню рыбных ресторанов Причерноморского региона. Инновационным подходом производства продуктов здорового питания из гидробионтов с формированием высоких товароведных и оздоровительных свойств блюд считаем применение природных биополимеров растительного происхождения для образования желейной консистенции заливки блюд из гидробионтов. Развитие ресторанного хозяйства с помощью инноваций (оздоровительные меню концептуальных рыбных ресторанов) способствует повышению инвестиционной привлекательности на основании долгосрочных критериев оценивания.

Ключевые слова: инвестиционная привлекательность, инновационные проекты, здоровый образ жизни (ЗОЖ), рыбные рестораны, товароведческие свойства.

The article identifies the main development trends and outlines the main approaches to the formation of a health-improving menu for fish restaurants. The growing popularity of a healthy lifestyle is shown, which is also reflected in the development trends of conceptual restaurants aimed at improving the quality of life, human health and, ultimately, will contribute to the level of profitability of the industry and an increase in the level of capital liquidity. The article analyses world experience, highlighting the main objectives of the Wellness concept, which, through proper healthy nutrition, mental and physical activity, prevent the negative impact of social and environmental factors on a person. Against the background of the analysis of the total number of restaurant facilities, the relevance of the development of a health-improving menu of fish restaurants in the Black Sea region is shown. The solution is the introduction of innovative technologies and the production of dishes based on them with new merchandising and functional properties. Sous-Vide technology is one of such innovative approaches to the production of healthy food from aquatic organisms. Low-temperature processing of products packaged in vacuum bags contributes to the preservation of their nutritional and biological value. The use of natural biopolymers of plant origin for the formation of a jelly consistency of filling dishes from aquatic organisms contributes to the formation of high merchandising and health-improving properties of dishes. This approach, i.e. development through innovation, contributes to an increase in investment attractiveness based on long-term assessment criteria. An important issue is the choice and assessment of those factors that determine the impact on the results of innovation, which should be analyzed and evaluated in the first place. And then the result (health menus of conceptual fish restaurants) obtained in the course of investing and all resources (monetary, material, information, manpower) in an innovative product and technology for obtaining them will lead to an increase in the attractiveness of a restaurant establishment, an increase in the number of customers and profitability of activities.

Key words: investment attractiveness, innovation, healthy lifestyle (healthy lifestyle), fish restaurants, consumer properties.

Постановка проблеми. Нині у всьому світі зростає популярність здорового харчування. Протягом останніх років і населення України стало приділяти багато уваги здоровому способу життя (ЗСЖ) [1, с. 137]. Все більше пропозицій із залученням інвестицій за цими напрямками з'являються у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Трансформаційні зміни, які відбулися останнім часом у сфері громадського харчування, спричинили зростання

рівня прибутковості галузі та підвищення рівня ліквідності капіталу [2, с. 143]. Сучасний стиль життя та зовнішні фактори, такі як екологія, економічна нестабільність, психологічна атмосфера, не сприяють підтриманню ЗСЖ як у населення нашої країни, так і в усьому світі, що стає глобальною проблемою сьогодення, тому одним із важливих завдань сучасного суспільства стало розроблення концепцій, спрямованих на підвищення якості

життя й здоров'я людини. Ресторанний бізнес є одним із найбільш прибуткових секторів економіки. Водночас у цій галузі спостерігається висока конкуренція. Проте наявність морського узбережжя та популяризація ЗСЖ сприятимуть розвитку мережі рибних ресторанів у нашій країні.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Проблема розроблення концепцій, спрямованих на підвищення якості життя й здоров'я людини, неодноразово вирішувалась відомими світовими науковцями. Так, принципи ЗСЖ, які включають здорове і красиве тіло, розумову активність, здорове харчування, психологічну гармонію, що лягли в основу всесвітньо відомої концепції Wellness (від англ. "be well" – «бути в хорошому самопочутті»), були введені в практику американським лікарем Хальбертом Данном (H.L. Dunn) у 1959 році. Основне завдання концепції Wellness полягає в тому, щоб через правильне здорове харчування, розумове і фізичне навантаження запобігти негативному впливу на людину, в результаті чого світова спільнота прийде до «оздоровлення» нації [1, с. 137].

Вивченню проблем розвитку ресторанного господарства присвячені роботи М. Влащенко, М. Окландера та багатьох інших дослідників [3 с. 111–121; 4, с. 101–107; 5, с. 112–117]. Глобалізація сприяє появі нових технологій, методів управління, розширенню асортименту ресторанних послуг та необхідності залучення іноземних та вітчизняних інвестицій у готельно-ресторанний бізнес. Аналітичні дослідження щодо формування асортиментної політики товарів і послуг закладів ресторанного господарства в сучасних умовах господарювання є актуальними. Водночас існує потреба розширення та вдосконалення проведених досліджень у сучасних конкурентних умовах господарювання.

Постановка завдання. Метою статті є аналіз інвестиційної привабливості вдосконалення оздо-

ровчого меню рибних ресторанів на основі товарознавчих властивостей.

Виклад основного матеріалу дослідження.

Ресторанний бізнес повинен постійно змінюватися та вдосконалюватися, щоб задовольняти зростаючі вибагливі потреби споживачів.

Нині у сфері ресторанного бізнесу діє атмосфера високої конкуренції. Зокрема, за даними аналітиків "Pro-Consulting", стан ресторанного бізнесу корелює з рівнем життя населення кожного регіону України. Найбільш високий рівень купівельної спроможності населення спостерігався у місті Київ та Дніпропетровської області, а найменший – в Одеській області.

Такий розподіл показує нерівномірний розвиток ресторанного бізнесу, який має великий потенціал і дає змогу залучити додаткових клієнтів, швидко реагуючи на актуальні запити основної цільової аудиторії кожного регіону, завдяки пропозиціям розумного співвідношення критеріїв «ціна» та «споживча якість» [6, с. 1].

Дослідження Державного реєстру потужностей операторів ринку України за оцінкою аналітиків компанії "Pro-Consulting" показали, що у 2020 році кількість закладів громадського харчування склала 36,763 тис., що на 12,238 тис. більше, ніж у 2018 році, а реальні доходи українців (з урахуванням інфляції) зросли на 9,9%, що, на жаль, нижче показника зростання цін у закладах харчування поза домом на 10–20% [6, с. 1], тому закономірно, що український ринок громадського харчування найбільше розвинений у столиці. Ринок закладів громадського харчування є сегментом ресторанного бізнесу, який динамічно розвивається і при цьому залишається ще досить ненасиченим. Протягом останніх років столичний ринок ресторанів швидкого харчування активно поповнюється новими закладами, які відповідають актуальним запитам основної цільової аудиторії, а саме середнього класу, пропонуючи розумне спів-

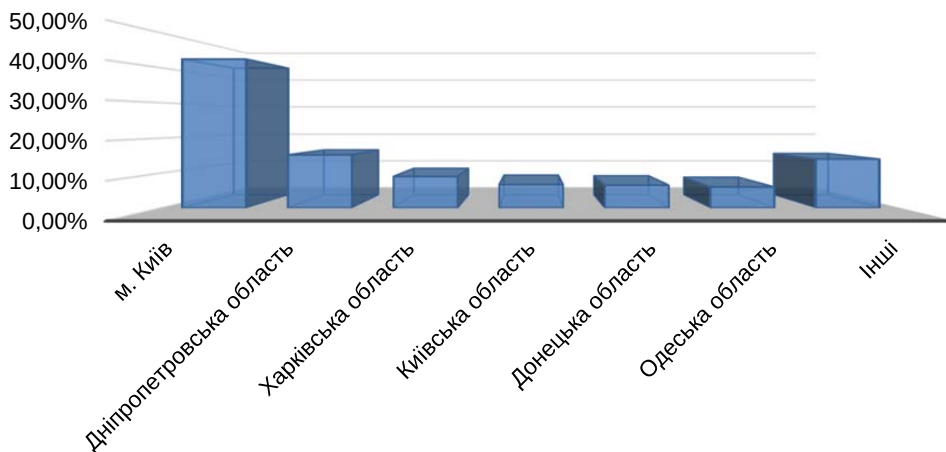


Рис. 1. Співвідношення частки реальних доходів населення та загальних доходів за основними регіонами у 2020 році

Джерело: [6, с. 1]

відношення критеріїв «ціна» та «якість» і економію часу на приготування їжі вдома. Водночас показник насиченості ринку громадського харчування столиці все ще значно поступається середньоєвропейському.

У сфері ресторанного бізнесу для забезпечення сталого розвитку набирають популярності такі тенденції, як здоровий спосіб життя, підвищення популярності локальних українських продуктів, поширення монозакладів. Через пандемію стан ринку ресторанного бізнесу значно погіршився, але буде поступово відновлюватися за аналітичними прогнозами.

В Одеському регіоні однією з найбільш привабливих та перспективних є туристична галузь, а саме окремий вид, такий як оздоровчий туризм (wellness-туризм), спрямований на підтримку організму у здоровому стані [6, с. 25]. Проте активному розвитку цього напрямку перешкоджає низький розвиток інфраструктури в Причорномор'ї (стан доріг, слабо розвинена мережа громадського транспорту, недостатня кількість розважальних закладів, застаріла матеріально-технічна база тощо). Важливе місце серед стримуючих чинників посідає майже повна відсутність закладів оздоровчого харчування.

Аналітиками компанії "Pro-Consulting" [6, с. 1] за даними Державної служби статистики було проведено дослідження ринку закладів харчування поза домом в Україні. Були розглянуті такі сегменти, як готелі, ресторани, кафе, заправки, кейтерингові служби. В ході аналізу було визначено специфіку, проблеми, фактори впливу на ринок харчування поза домом, охарактеризовано основних операторів та проведено їх сегментацію за регіонами, ціною і кількістю закладів (рис. 2).

За статистичними даними, в Одеській області налічувалось 396 закладів харчування різного типу [8], проте дані про ресторани здорового харчування відсутні, тому, на наш погляд, стратегічними пріоритетами розвитку ресторанного бізнесу Одеського регіону слід визначити формування у споживачів навичок здорового харчування на засадах національних (етнічних) кухонь та культурних традицій харчування, впровадження спеціалізованих гастрономічних турів та програм у сфері індустрії гостинності, пропагування інноваційних підходів у сфері розвитку сучасної індустрії харчування та участь у спеціалізованих заходах у сфері харчової промисловості та індустрії гостинності.

Для порівняння, за даними Національної асоціації ресторанів (США), близько 40% постійних клієнтів намагаються дотримуватися принципів здорового харчування, тому акцент на меню здорового харчування сприятиме підвищенню конкурентоспроможності, прибутковості та інвестиційної привабливості закладів ресторанного бізнесу. Отже, під час формування напрямку розвитку ресторанних закладів з урахуванням кризових явищ слід переглянути підходи до формування асортименту їх меню. Не останню роль у зростанні попиту на продукти здорового харчування відіграє погіршення стану навколишнього середовища, що негативно впливає на якість життя населення, стримуючи соціальний і економічний розвиток як великих промислових регіонів, міст, так і держав загалом. Нераціональне, пагубне природокористування привело до гострих екологічних проблем, які неможливо вирішити тільки зменшенням державної виробничої складової частини, що може привести до нестабільної економічної ситуації [9, с. 22–24].

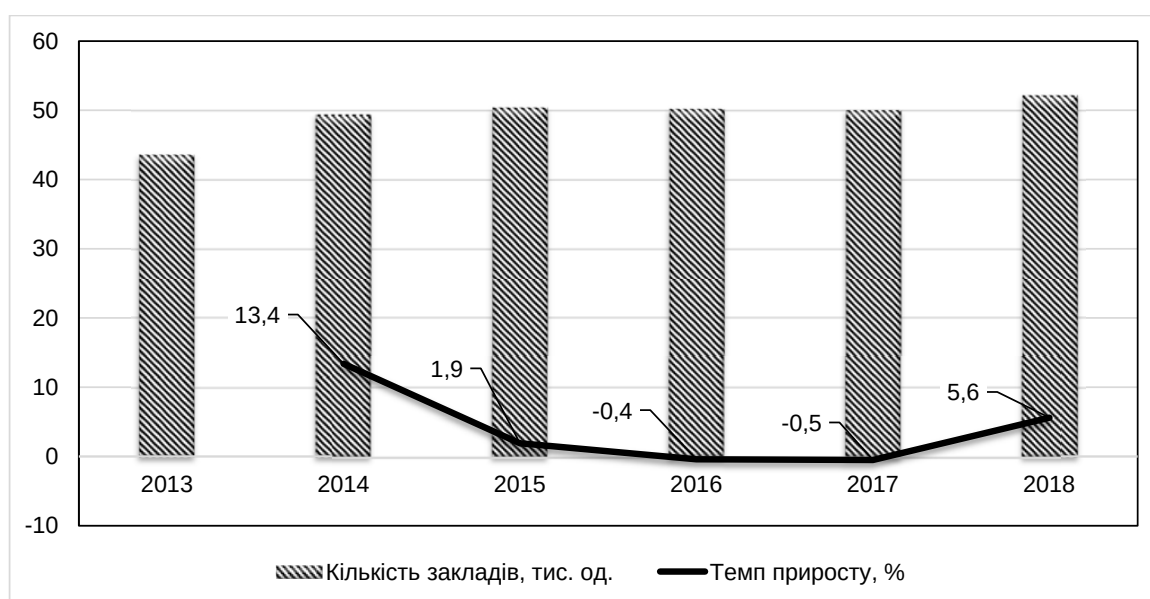


Рис. 2. Кількість закладів харчування поза домом в Україні у 2013–2018 роках

Джерело: [6]

Отже, перше місце посідає зміцнення фізичного здоров'я нації серед пріоритетів державних екологічних інтересів, окрім забезпечення екологічно та техногенно безпечних умов життєдіяльності громадян і суспільства [10, с. 45–49].

Особливо важливі ці стратегічні рішення у сфері ресторанного господарства, яка потребує впровадження інноваційних технологій та випуску на їхній основі страв із новими споживними та функціональними властивостями. Саме такий стратегічний підхід ґрунтується на можливості вирішення пріоритетного сьогодні завдання, а саме створення в Україні комерційної індустрії оздоровчих продуктів у системі «технологія – торгівля – споживання» задля не тільки поліпшення стану здоров'я споживачів та підвищення якості їхнього життя, але й збереження генофонду нації [11, с. 204–206].

Сьогодні розроблення й запровадження обґрунтованої асортиментної політики є вагомим чинником реалізації планів закладів ресторанного господарства. Асортиментна політика має велике значення, що пояснюється підвищенням вимог споживачів щодо кількості, зовнішнього вигляду, якості тощо. Одним з основних напрямів асортиментної політики є формування оздоровчого рибного меню, в основу якого покладено функціональні продукти як вироби, створені людиною задля надання їм певних властивостей, спрямованих на підтримання здоров'я. З урахуванням ресторанної технологічної специфіки у меню можна виділити основні групи функціональних продуктів. Водночас проаналізований нами асортимент рибних страв у ресторанах м. Одеси виявився недостатнім з точки зору оздоровчого меню. Останнім часом спостерігається тенденція до зростання кількості підприємств ресторанного бізнесу, які пропонують споживачеві страви з оздоровчими якостями (10,3%). Ресторани з традиційною українською та європейською кухнею займають провідні позиції, а саме 21,3% та 38,7% відповідно. Такі кухні, як французька, грузинська, середземноморська, китайська, індійська, азіатська, тайська, в'єтнамська, грецька, американська, мексиканська, пропонують біля 12% ресторанних закладів м. Одеса. Лише декілька ресторанів із досліджених у місті Одесі пропонують споживачам страви місцевої кухні, в основу якої покладено рибне меню [12], тому, на наш погляд, слід популяризувати в Одеському регіоні концептуальні ресторани, в яких яскраво виражена лінійка оздоровчих продуктів з гідробіонтів.

Одним із прикладів інноваційного підходу до виробництва продуктів здорового харчування з гідробіонтів є технологія Sous-Vide (Су-Від), яка розширює перспективний товарний асортиментний напрям, особливо він пов'язаний із морепродуктами та застосуванням структуроутворювачів.

Су-Від (Sous-Vide, із французької – «під вакуумом») – це спосіб приготування, за якого їжу (наприклад, м'ясо або рибу) кладуть у герметичний пластиковий пакет і готують на водяній бані або в паровій печі за відносно низької температури нижче 100°C (або навіть нижче 90°C) [13, с. 89–94].

Іншою актуальною тенденцією нової концепції сучасної ресторанної індустрії є розроблення рибних продуктів у драглеподібній заливці з використанням натуральних пектинів. Пектинові речовини знижують вміст холестерину в організмі, сприяють нормалізації обмінних процесів, виводять іони токсичних металів, пестицидів, радіонуклідів [14, с. 41; 15, с. 43].

В експериментальних умовах нами були розроблені рибні страви у желейних заливках, які можуть використовуватися в оздоровчому меню рибних ресторанів із покращеними товарознавчими властивостями. Споживні властивості желейних заливок характеризуються реологічними та органолептичними показниками, до яких належать консистенція, міцність драглу, зовнішній вигляд, смак, аромат і стійкість під час зберігання [16, с. 5]. Гармонійне поєднання желейної заливки на основі природних біополімерів рослинного походження з підготовленим рибним напівфабрикатом сприятиме задоволенню потреб вимогливих споживачів у багатofункціональних продуктах харчування.

Важливим моментом є те, що сучасна економічна епоха – це епоха стратегії розвитку, яка передбачає перехід від реактивного розвитку (реакція на зміни середовища) до концепції активного розвитку, а саме розвитку за допомогою інновацій (не тільки реакція на зміну середовища, але й активні дії на майбутнє й навіть формування цих майбутніх змін).

На думку американського вченого Б. Твісса, нововведення – це процес, у якому винахід або ідея набуває економічного змісту. «Це єдиний у своєму роді процес, що об'єднує науку, техніку, економіку й управління. Він полягає в одержанні новизни і триває від зародження ідеї до її комерційної реалізації, охоплюючи комплекс відносин, виробництво, обмін, споживання» [17, с. 8].

Інвестиційна привабливість – це сукупність факторів, аналіз яких вказує на можливість вкладання коштів в той чи інший об'єкт і отримання певного ефекту від здійсненої операції. К. Крамаренко вважає, що інвестиційна привабливість – це узагальнююча характеристика переваг та недоліків інвестування окремих напрямів та об'єктів із позиції конкретного інвестора [18, с. 102].

Коли концепція нового продукту сформована, необхідно розробити стратегію маркетингу та оцінити економічні показники. Також важливим є розроблення забезпечення контролю якості продукції.

Критерії оцінювання ефективності інноваційних рішень

Підходи до оцінювання ефективності інноваційних рішень	Завдання	Показники
<i>Короткострокові критерії ефективності інноваційних рішень</i>		
Оцінювання ефективності діяльності	Оцінити ефективність внутрішніх ресурсів для впровадження інновацій	Продуктивність діяльності, ефективність, якість, гнучкість, задоволеність
<i>Середньострокові критерії ефективності інноваційних рішень</i>		
Оцінювання ефективності інноваційних проєктів	Вибрати альтернативи інноваційним рішенням та обґрунтувати їх актуальність	<i>NPV</i> – чистий приведений дохід; <i>PI</i> – рентабельність інвестицій; <i>IRR</i> – внутрішня норма рентабельності; <i>PP</i> – дисконтований період окупності інвестицій
Оцінювання ефективності інноваційних рішень за допомогою бенчмаркінгу	Оцінити ефективність інноваційних рішень на підставі порівняння з конкурентами чи аналогами	Конкурентоспроможність інноваційних рішень; критерій відповідності сегментів ринку можливостям реалізації потенціалу підприємства; критерій ризиковості інноваційних рішень
<i>Довгострокові критерії ефективності інноваційних рішень</i>		
Оцінювання ефективності інноваційного розвитку на підставі прогнозування	Оцінити ефективність інноваційних рішень на підставі тенденції зміни показників їхнього впровадження та використання	Прогнозування результатів реалізації інноваційних рішень; прогнозування зміни чинників, що впливають на ефективність врахування реалізації інноваційних рішень; врахування впливу зовнішнього середовища на ефективність реалізації інноваційних проєктів.

Джерело: удосконалено авторами за джерелом [19, с. 220]

Врахування довгострокових критеріїв оцінювання ефективності інноваційних рішень передбачає визначення тенденцій зміни показників, що характеризують результати їх впровадження у довгостроковому періоді на основі застосування математичних методів та моделей прогнозування (табл. 1).

Висновки з проведеного дослідження. Важливим стратегічним пріоритетом є розвиток і впровадження у ресторанне господарство України концепції *Wellness*, а також формування напрямів залучення іноземних та вітчизняних інвестицій у готельно-ресторанний бізнес. Проаналізовано стан ресторанного бізнесу за регіонами України, який має великий потенціал розширення кола споживачів, швидко реагуючи на актуальні запити основної цільової аудиторії. Проведений аналіз дав змогу сформулювати основні стратегічні пріоритети розвитку Одеського регіону, до яких слід віднести формування навичок здорового харчування, впровадження спеціалізованих гастрономічних турів та спеціалізованих асортиментів, пропагування інноваційних підходів у сфері розвитку сучасної індустрії харчування. Такий підхід дав змогу запропонувати удосконалення меню за рахунок рибних продуктів у драглеподібний заливці з використанням натуральних пектинів, що може стати основою інноваційного проєкту створення оздоровчого меню чи розширення рибних ресторанів. Впровадження таких інновацій приведе до зростання привабливості закладу, підвищення кількості клієнтів та збільшення прибутковості діяльності.

Перспективами для подальших досліджень є аналітичні розрахунки інвестиційної привабливості меню спеціалізованих рибних ресторанів з урахуванням технологічних та економічних аспектів, а також регіональної специфіки.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Сидорова І. Концепція *WELLNESS* в медичному дискурсе (на матеріалі російськомовних та англійськомовних текстів інтернет-сайтів о здоровому образі життя). *Коммуникативные порождения профессионального дискурса* : сборник научных статей. Иркутск : ИГМУ, 2019. С. 137.
2. Гросул В., Іванова Т. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та Харківській області. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Економіка*. 2017. № 1. С. 143–149.
3. Влащенко Н. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навчальний посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. Бекетова, 2018. С. 111–121.
4. Окландер Т., Ветрогон О., Приймаченко О. Оцінювання цінних ризиків у готельно-ресторанній сфері. *Бізнес-навігатор*. 2019. Вип. 3-1. С. 101–107.
5. Окландер Т., Осетян О., Хидиров С. Комунікативні стратегії підприємств готельно-ресторанної сфери. *Причорноморські економічні студії*. 2019. Вип. 37. С. 112–117.
6. Аналітика, дослідження ринків. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/services/analiticheskaya-zapiska-po-rynku>.
7. Холявка В., Лешко Х., Мочульська О., Кухтій А. Сучасні аспекти, фактори впливу і перспективи роз-

виту медичного та лікувально-оздоровчого туризму в Україні. *Вісник соціальної гігієни та організації охорони здоров'я України*. 2019. Вип. 1. С. 25–33. DOI: <https://doi.org/10.11603/1681-2786.2019.1.10280>.

8. Стратегія розвитку Одеської області на 2021–2027 роки. URL: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2020/05/strategiya-rozvytku-odeskoyi-oblasti-na-period-2021-2027-roky.pdf>.

9. Ковальчук С. Екологічна складова економічного зростання. *Агросвіт*. 2019. № 7. С. 22–24.

10. Копанчук В. Екологічна безпека як складова національної безпеки України: сучасні концепції та підходи. *Вісник Національної академії державного управління при Президентові України*. 2020. № 2 (97). С. 45–49.

11. Новікова Н. Розвиток в Україні індустрії здорового харчування. 2019. С. 204–206.

12. Державна служба статистики України. URL: <http://ukrstat.gov.ua>.

13. Zhenkun C. et al. Trends in the manufacture of processed squid products. *Food science and technology*. 2020. Vol. 14. Issue 1. P. 89–97. DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v14i1.1650>.

14. Barysheva Y. et al. A technology developed to produce hot fish marinades for a jellylike filling of prolonged storage. *Восточноєвропейський журнал передових технологій*. 2017. № 5 (11). С. 40–45.

15. Manoli T. et al. The potential of uronide hydrocolloids for the formation of sensory characteristics of health products from hydrobiotics. *Food science and technology*. 2021. Vol. 15. Issue 2. P. 42–49. DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v15i2.2111>.

16. Патент України № 146009 на корисну модель «Спосіб виробництва желевної заливки для рибних кулінарних виробів», автори Манолі Т. та ін., опубл. 13 січня 2021 року, бюл. № 2.

17. Twiss B.C. Forecasting for technologists and engineers: A practical guide for better decisions. *IET*. 1992. № 15. P. 8.

18. Крамаренко К. Інвестиційна привабливість підприємства та методичні підходи до її визначення. *Причорноморські економічні студії*. 2016. Вип. 10. С. 101–104.

19. Влащенко Н. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навчальний посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. Бекетова, 2018. 373 с.

in Ukraine and Kharkiv region]. *Naukovij visnik uzhgorodsk'ogo universitetu. Seriya: Ekonomika*. № 1, pp. 143–149.

3. Vlashchenko, N. (2018). *Innovacijni tekhnologii u restorannomu, gotel'nomu gospodarstvi ta turizmi* [Innovation technologies for restaurant, hotel industry and tourism]: navch. posibnik. Kharkiv: KHNUMG im. O. Beketova, pp. 111–121.

4. Oklander, T., Vetrogon, O., Prijmachenko, O. (2019). Ocinyuvannya cinovikh rizikiv u gotel'no-restorannij sferi [Assessment of prices for hotel and restaurant spheres]. *Biznes-navigator*. Vip. 3-1, pp. 101–107.

5. Oklander, T., Osetyan, O., & Khidirov, S. (2019). Komunikativni strategij pidpriemstv gotel'no-restoranoj sferi [Communicative strategies of enterprises in the hotel and restaurant sector]. *Prichornomors'ki ekonomichni studij*, (37), pp. 112–117.

6. Analitika, doslidzhennya rinkiv [Analytics, further development of the market]. Available at: <https://pro-consulting.ua/ua/services/analiticheskaya-zapiska-po-rynku> (accessed 05 August 2021).

7. Kholiyavka, V., Leshko, H., Mochulska, O., & Kukhtiyi, A. (2019). Suchasni aspekti, faktori vplivu i perspektivi rozvitku medichnogo ta likuval'no-ozdorovchogo turizmu v Ukraini [Current aspects, factors in the flow and prospects for the development of medical and recreational tourism in Ukraine]. *Visnik social'noj gigieni ta organizacij okhoroni zdorov'ya Ukraini*, (1), pp. 25–33. DOI: <https://doi.org/10.11603/1681-2786.2019.1.10280>.

8. Strategiya rozvitku Odes'koj oblasti na 2021–2027 roki [Development strategy of the Odessa region for 2021–2027]. Available at: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2020/05/strategiya-rozvytku-odeskoyi-oblasti-na-period-2021-2027-roky.pdf> (accessed 08 August 2021).

9. Koval'chuk, S. (2019). Ekologichna skladova ekonomichnogo zrostannya [Ecological component of economic development]. *Агросвіт*, (7), pp. 17–25.

10. Kopanchuk, V. (2020). Ekologichna bezpeka yak skladova nacional'noi bezpeki Ukraini: suchasni koncepcii ta pidkhodi [Ecological safety as a warehouse for the national safety of Ukraine: modern concepts and solutions]. *Visnik Nacional'noj akademij derzhavnogo upravlinnya pri Prezidentovi Ukraini*, (2 (97)), pp. 45–49.

11. Novikova, N. (2019) Rozvitok v Ukraini indus-trii zdorovogo kharchuvannya [Development of healthy food in Ukraine], pp. 204–206.

12. State Statistics Service of Ukraine: official webpage. Available at: <http://www.ukrstat.gov.ua> (accessed 10 September 2021).

13. Cui, Z., Manoli, T., Nikitchina, T., & Mo, H. (2020). Doslidzhennya tendencij virobnictva produktiv iz kal'mariv [Trends in the manufacture of processed squid products]. *Food Science and Technology*, 14 (1), pp. 89–97. DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v14i1.1650>.

14. Barysheva, Y., Glushkov, O., Manoli, T., Nikitchina, T., & Bezusov, A. (2017). A technology developed to produce hot fish marinades for a jellylike filling of prolonged storage. *Vostochno-Evropskij zhurnal peredovykh tekhnologij*, vol. 5 (11), pp. 40–45. DOI: [10.15587/1729-4061.2017.110117](https://doi.org/10.15587/1729-4061.2017.110117).

REFERENCES:

1. Sidorova, I. (2019). Kontsepsiya Wellness v meditsinskom diskurse (na materiale russkoyazyichnyih i angloyazyichnyih tekstov internet-saytov o zdorovom obraze zhizni) [Wellness concept in medical discourse (based on Russian and English texts of Internet sites about healthy lifestyles)]. *Kommunikativnyie strategii i lingvokognitivnyie mehanizmyi porozhdeniya professional'nogo diskursa: Sbornik nauchnyih statey*. Irkutsk: IGMU, p. 137.

2. Grosul, V., Ivanova, T. (2017) Tendencij suchasnogo rozvitku pidpriemstv restorannogo gospodarstva v Ukraini ta Kharkivs'kij oblasti [Current trends in the development of enterprises of the restaurant industry

15. Manoli, T. et al (2021). Potencial uronidnikh gidrokolojdiv dlya formuvannya sensornikh kharakteristik ozdorovchikh produktiv z gidrobiontiv [The potential of uronide hydrocolloids for the formation of sensory characteristics of health products from hydrobionts]. *Food Science and Technology*, vol. 15 (2), pp. 42–49. <https://doi.org/10.15673/fst.v15i2.2111>.

16. Patent Ukraini № 146009 na korisnu model' (2021) Sposib virobництва zhelejnoj zalivki dlya ribnikh kulinarnikh virobiv [A method of producing jelly filling for fish culinary products], avtorі Manoli T. ta in., opubl., byul. no. 2.

17. Twiss, B.C. (1992). Forecasting for technologists and engineers: A practical guide for better decisions (No. 15). IET, p. 8.

18. Kramarenko, K. (2016). Investicijna privablivist' pidpriemstva ta metodichni pidkhodi do jj viznachenya [Investment attractiveness of the enterprise and methodical approaches to its definition]. *Prichornomors'ki ekonomichni studij*, vol. 10, pp. 101–104.

19. Vlashchenko, N. (2018). *Innovacijni tekhnologii u restorannomu, gotel'nomu gospodarstvi ta turizmi: navch. posibnik* [Innovative technologies in restaurant, hotel and tourism: textbook manual].