

РИНОК РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ ПРИЧОРНОМОРСЬКОГО РЕГІОНУ
У ПЕРІОД КОРОНАКРИЗИTHE BLACK SEA REGION RESTAURANT AND CATERING SERVICES MARKET
DURING THE CORONAVIRUS CRISIS

У статті розглянуто специфіку ринку ресторанних послуг Причорноморського регіону України на сучасному етапі «перезавантаження» підприємств даного сектору сервісного обслуговування. Метою дослідження стало вивчення сучасного стану ринку ресторанних послуг в Одеській, Херсонській та Миколаївській областях та виявлення тенденцій розвитку закладів харчування в Причорноморському регіоні як території найпопулярніших дестинацій внутрішнього туризму в Україні у період коронакризи. Установлено, що заклади харчування міста Одеси традиційно залишаються лідерами на ринку ресторанних послуг України; тенденції «перезавантаження» підприємств ресторанної індустрії в Одеській, Херсонській та Миколаївській областях відповідають таким у країнах Європи та світу. Розглянуто специфіку роботи ресторанного бізнесу Причорноморського регіону в умовах коронакризи; висвітлено основні риси роботи закладів харчування у період переформатування бізнес-стратегії підприємств досліджуваного регіону та визначено напрями роботи з підвищення рівня адаптаційності ресторанів у майбутньому.

Ключові слова: ресторанний бізнес, коронакриза, сервісні послуги з доставки їжі на виніс, гостинність, Причорномор'я.

В статті рассмотрена специфика рынка ресторанных услуг Причерноморского региона Украины на современном этапе «перезагрузки» предприятий данного сектора сервисного обслуживания. Целью исследования является изучение современного состояния рынка ресторанных услуг в Одесской, Херсонской и Николаевской областях и выявление тенденций развития заведений питания в Причерноморском регионе как территории самых популярных локаций внутреннего туризма в Украине в период коронакризиса. Установлено, что заведения общественного питания города Одессы традиционно остаются лидерами на рынке ресторанных услуг Украины; тенденции «перезагрузки» предприятий ресторанной индустрии в Одесской, Херсонской и Николаевской областях соответствуют таковым в странах Европы и мира. Рассмотрена специфика работы ресторанного бизнеса Причерноморского региона в условиях коронакризиса; освещены основные черты работы заведений питания в период реформирования бизнес-стратегии предприятий исследуемого региона и определены направления работы по повышению адаптации ресторанов в будущем.

Ключевые слова: ресторанный бизнес, коронакризис, сервисные услуги по доставке еды на вынос, гостеприимство, Причерноморье.

УДК 339.1.38

DOI: <https://doi.org/10.32843/bses.72-31>

Яворська О.Г.

д.б.н., доцент,
професор кафедри туризму
та готельно-ресторанного бізнесу
Київський національний університет
технологій та дизайну

Yavorska Oksana

Kyiv National University
of Technologies and Design

The article considers the specifics of the market of restaurant services in the Black Sea Region of Ukraine at the present stage of "restart" of enterprises in this sector of service. The aim of the study was to study the current state of the market of restaurant services in Odesa, Kherson and Mykolaiv regions and identify trends in the development of food establishments in the Black Sea region as the most popular domestic tourism destinations in Ukraine in the coronavirus crisis. Catering establishments of the city of Odesa traditionally remain leaders in the market of restaurant services of Ukraine; trends of reset of the restaurant industry in Odesa, Kherson and Mykolaiv regions correspond to those in Europe and the world have been identified. We have used a set of general and special methods in this article (they are historical and logical method, method of analysis and synthesis, diagram method, scientific abstraction). We reviewed the literature, business websites and used some professional interpretations. Catering establishments of the city of Odesa traditionally remain leaders in the market of restaurant services of Ukraine as the monitoring of the market environment of the hospitality industry for 2020–2021 have been proven. The restaurant business and the catering sector are implementing a variety of trade formats and new thematic concepts implemented through culinary diversity and different price levels while maintaining high standards of quality, healthy and balanced food that meets the urgent needs of consumers. Maintaining health in the context of coronavirus is a priority. At the same time, the trend of prevalence of fast food remains quite stable, with the expansion of the niche market for pizza, burgers and sushi in the study region, which in turn determines the specifics of the restaurant business in the Black Sea Region during the coronavirus crisis. The international experience of successful restaurant enterprises shows that the unalterable way of survival in the conditions of global competition and coronavirus crisis should be built on an innovative basis with active use of modern scientific and technical achievements, as well as the readiness of food establishments for innovations.

Key words: restaurant and catering business, coronavirus crisis, food delivery service, hospitality, Black Sea Region.

Постановка проблеми. Досягнення економічної стабілізації в сучасних умовах пандемії та завдання оздоровлення сервісного сектору України набувають особливої ваги з огляду важливість цієї сфери у соціально-економічному житті громадян нашої держави. У 2021 р. в ресторанній індустрії було відзначено певні позитивні зрушення та успіхи в процесі адаптації галузі до реалій життя в період коронакризи, що відповідало очікуванням клієнтів. Зокрема, власники ресторанів та їхні партнери надавали особливої уваги питанням забезпечення відвідувачів безпечними та приємними вра-

женнями. Таким чином, дослідження специфіки ринку ресторанних послуг у Причорноморському регіоні України, соціально-економічний розвиток якого був значною мірою зумовлений активізацією внутрішнього туризму в країні в період пандемії та вибором локацій саме Одеської, Херсонської та Миколаївської областей для відпочинку українцями та закордонними гостями, ставить питання щодо необхідності аналізу стану розвитку ресторанного бізнесу та сервісного обслуговування доставки їжі в досліджуваному регіоні, а також розроблення та впровадження механізмів стра-

тегічного управління ресторанною індустрією на сучасному етапі «перезавантаження» підприємств сервісного обслуговування.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Економічним проблемам розвитку ресторанного господарства України в умовах глобалізації присвячено праці А.Ю. Парфіненко, О.В. Євтушенко, І.М. Шамар, Г.В. Довгаль, Н. І. Данько, І.М. Єгупової, Н.В. Прилепи, О.А. Миколюк, А.І. Усіної та ін.; висвітленню цінних та успішних брендингових та маркетингових стратегій закладів харчування – Д. Аакера, К. Катсигрис, Г.С. П'ятницької, Є.В. Юрчак; важливі аспекти розвитку сфери ресторанного бізнесу розглядалися також у працях А.О. Аветисової, В.А. Антонової, М.С. Загірова, Н.В. Полстяна, О.Л. Іванік, Т.П. Кононенко, А.О. Змійова та ін. [6; 9]. Значна увага приділялася питанням інновацій у ресторанній сфері, що знайшло висвітлення в публікаціях А.А. Алексеєнко, Р.І. Богданова, О.В. Борисової, Ю.В. Ковтуненко, Д.О. Ольшевської, А.Г. Черномазюк, О.В. Шикиної, А.А. Пулатова та ін. [9; 10; 12]. Висвітлення розвитку ресторанного бізнесу Причорноморського регіону відзначаємо лише у публікації Г.В. Двуреченської до пандемії, лише тезисно – Н.Ю. Балацької та О.М. Саковської в умовах коронакризи, коротких коментарях практиків і рестораторів у мережі Інтернет, що засвідчує актуальність сучасних аналітичних розвідок з означеної проблематики [5; 8; 13; 17; 21; 23].

Постановка завдання. Метою дослідження є вивчення сучасного стану ринку ресторанних послуг в Одеській, Херсонській та Миколаївській областях та виявлення тенденцій розвитку закладів харчування в Причорноморському регіоні як території найпопулярніших дестинацій внутрішнього туризму в Україні в умовах поширення COVID-19.

Виклад основного матеріалу дослідження. Світовому ринку ресторанних послуг притаманні глобальні негативні тенденції розвитку за умов поширення COVID-19, а підприємництво у даній сфері послуг залишається одним із найбільш ризикових, важкопрогнозованих та невизначених в умовах перманентної нестабільності вітчизняного економічного середовища [1, с. 247; 3, с. 136]. У середньому від початку пандемії з ринку зникло близько 25% усіх закладів харчування, 50–90% підприємств вичерпали фінансові заощадження, також було втрачено понад 30% кадрового складу у даному секторі економіки [16; 23]. Оскільки м. Одеса завжди входила до числа міст – лідерів із розвитку ресторанного бізнесу [21], питання стану підприємництва у даній сфері послуг є актуальним для розуміння структурно-галузевих трансформацій регіональної економіки. Згідно з опрацьованими нами даними, вищеозначена тенденція зберігається і за періоду коронакризи, що підтвер-

джується результатами опитування фахівців ресторанної галузі (переважно рестораторів, гастро-блогерів і рестораних критиків) 2021 р., після незаперечного лідера – міста Києва (делеговано до першої сотні найкращих ресторанів України понад 40 закладів) на другому місці залишилася Одеса (вибрано 14 закладів), потім Львів (12 ресторанів) [19; 20]. До списку топ-ресторанів фахівцями неодноразово вибиралися ресторани Одеси: Bernardazzi (італійська і українська кухні), Dizyngoff (авторська кухня), Fratelli (італійська кухня, акцент на використанні екопродуктів), Kotelok (європейська та бельгійська кухні, крафтове пиво), Mopica Pinza (італійська кухня в авторському виконанні), «Дача» (локальна кухня – класична одеська кухня), «Тавернетта» (італійська та авторська кухні); а також у містах Херсон: Nostalgie (європейська кухня; англійський стиль закладу); Миколаїв: «Старгород» (мультинаціональна кухня; винна карта з 13 країн світу) (табл. 1) [22]. Для провідних ресторанних закладів досліджуваного регіону притаманна загалом популярність страв здорової кухні, що формується рецептурними пропозиціями італійської та європейської, зокрема і локальної, одеської кухонь.

В Одесі найкращими ресторанами 2019 р. було визнано Azuma (концепція: азійська кухня з елементами молекулярної в авторському виконанні), «Фарширована риба» (локальна кухня, одеська), «Гайа» (авторська кухня – вегетаріанська), The Fitz (коктейль-бар), Mama (локальна та близькосхідна кухні), Frebule (авторська кухня; активна соціальна позиція закладу – за словами власників, 70% прибутку вони витрачають на реалізацію міських проєктів) та ін. [21; 22].

Базуючись на системі понять теорії категоріального менеджменту, нами було проаналізовано позиції асортименту закладів харчування за основними категоріями на кінець 2021 р. міст Одеси, Миколаєва та Херсону (рис. 1).

Превалювання американської кухні зумовлено широкою популярністю серед клієнтів закладів харчування фаст-фудів, продаж яких в умовах локдауну забезпечував рентабельність підприємств харчування. Власне, даний сегмент «перезавантажився» на реалізацію саме фаст-фудів та їжі, зручної в доставці, про що йтиметься далі. Особливістю вітчизняного ринку ресторанної індустрії є популярність серед гостей закладів харчування страв української кухні, яка може бути представлена у різних сегментах – від вишуканих кулінарних унікальних рецептурних шедеврів до традиційних, але затребуваних вітчизняними споживачами страв. Як можна бачити, цільова категорія, що представлена унікальними стравами, які вирізняють ресторани від конкурентів, має вагу для найкращих закладів харчування розглянутих міст, які входять до 100 найкращих

Перелік топ-ресторанів міст Одеси, Миколаєва та Херсону, які увійшли до 100 найкращих закладів харчування України у 2015–2021 рр. (від журналу «Новий час країни»)

2021 рік	2019 рік	2018 рік	2015 рік
Одеса	Одеса	Одеса	Одеса
Bernardazzi	Azuma	Bernardazzi	Bernardazzi
Bruno	Bernardazzi	di Mare	Cooper Burgers
Dizyngoff	Dizyngoff	Dizyngoff	Fratelli
Fratelli	Fratelli	Fratelli	Rokka
Lou Lou	Frebule	NoodleMan	Тавернетта
Kotelok	Kotelok	Kotelok	Дача
Monica Pinza Pasta Bar	Maman	Maman	Компот
Nonna Letizia	Nonna Letizia	Брати Гриль	Тюлька
Sabaneev Gourmet Garden	The Fitz	Дача	Стейкхаус
Terrace. Sea View	Брати Гриль	Компот	Brasserie
Veranda	Гайя	Кларабара	КлараБара
YUG	Дача	Риба у вогні	У Ангелових
Дача	Тавернетта	Тавернетта	
Причал №1	Фарширована риба	Стейкхаус	
Тавернетта			
У Ангелових			
Хаджибей			
Херсон	Херсон	Херсон	Херсон
Nostalgie	Nostalgie	Nostalgie	Nostalgie
Michel	Миколаїв	Миколаїв	Курень
	Старгород	Старгород	Миколаїв
			Старгород
			Daily cafe

Джерело: складено автором за [19–22]

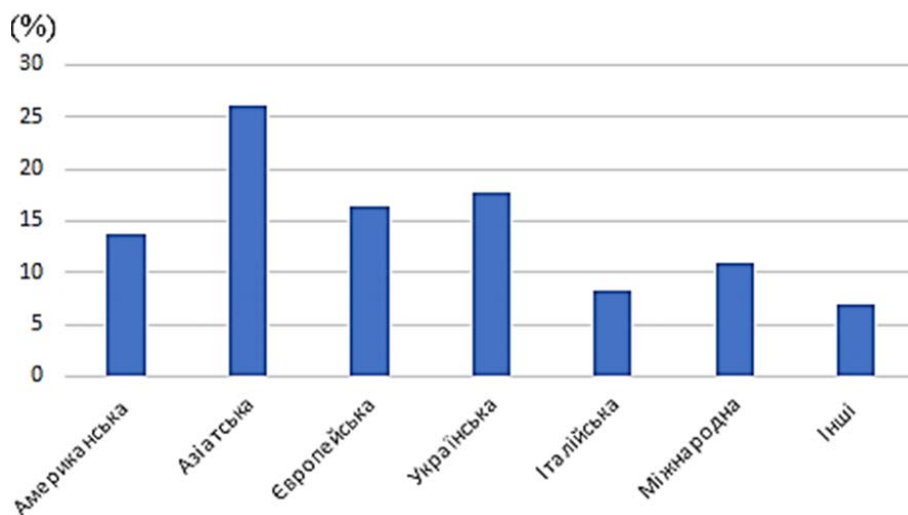


Рис. 1. Спеціалізація ресторанів за основною кухнею у 2021 р.

Джерело: [13–16; 18; 23]

ресторанів України впродовж 2015–2021 років (табл. 1). Таким чином, саме ці провідні ресторани за рахунок даної категорії асортименту страв, які клієнт не може порівняти у ціновому плані з іншими стравами будь-якого закладу харчування, є вагомими у формуванні прибутку ресторанного підприємства. На противагу даному сегменту ресторанів заклади, які активно працю-

ють із клієнтами з надання послуг доставки їжі, презентують меню основної категорії, якій притаманна доволі висока ступінь цінової чутливості з боку споживачів. Відповідно, конкуренція змушує рестораторів запроваджувати систему знижок для збільшення продажів та примноження власного прибутку, що ми і бачимо за даними табл. 2 та 3.

Таблиця 2

Ресторани з доставкою їжі по м. Одеса

Ресторан		1	2	Кухня / Асортимент	3
1	2	3	4	5	6
McDonald's		92	< 500	Американська	
Sushi Master	Суші Майстер	82	412	Азіатська / Суші	
KUM	KIM	97	91	Азіатська	
Sexy Fish	Сексі Фіш	94	39	Азіатська / Морепродукти	30
City Wo		94	50	Азіатська	
Rebernya Na Derybasivs'kiy	Реберня на Дерибасівській	96	369	М'ясо, гриль	
Parmigian		97	87	Італійська / Піца	30
Kinza		91	357	Грузинська	30
Lviv Croissants		94	< 500	Європейська / Випічка	
Minimalist Breakfast	Мінімаліст Сніданки	96	49	Європейська / Міжнародна	
Chin Chin		93	< 500	Азіатська / Міжнародна	30
Billy's Hamburgers		96	422	Бургери	
Hot Peppers		91	112	Американська / Бургери	30
Pomodoro		98	386	Італійська \ Піца	
Farsh	ФАРШ. Бургери і м'ясо	91	249	Американська / Бургери	
The Tokyo Sushi		92	169	Суші	10
Coffito-Burgerito		92	143	Американська / Бургери	10
Ris	Рис	92	457	Азіатська / Суші	
ShaurMan	Шаур Ман	94	< 500	Близькосхідна / Шаурма	
Vele Rosse Restaurant		94	117	Міжнародна	
1794 - Pizza		96	104	Піца	
1794 Pizza, Burgers & WOK		94	324	Європейська / Піца	
Sushiya	Сушія	92	97	Азіатська / Суші	
VLAVASHE		91	< 500	Близькосхідна / Шаурма	
Monopizza		92	79	Італійська \ Піца	
Vilki Palki	Вилки Палки	95	< 500	Азіатська / Піца	
Puzata Hata	Пузата Хата	92	< 500	Українська	
London	Лондон	87	25	Європейська та азіатська	
Pepper Point		96	357	Шаурма та піца	
Meat Drive		93	20	Грузинська / Гриль	
Minimalist	Мінімаліст	97	132	Азіатська / Міжнародна	
Sushi 360		92	45	Азіатська / Суші	
CityBUFFET Cherdak	CityBUFFET Чердак	96	< 500	Українська	
The Bagel		95	182	Бургери	
Bloom		88	83	Морепродукти / Десерти	
El Solo		75	10	Піца	
SABABA		97	< 500	Азіатська / Близькосхідна	
Protesto		94	134	Грузинська / Випічка	
Yaposhka	Япошка	92	60	Піца та суші	
Indian Tandoori		66	50	Азіатська	
Джазі-Базі		86	60	Європейська	
У Карася		66	37	Європейська	
Катран		86	50	Українська	
Компот		68	54	Східноєвропейська	
Сонькина малина		88	53	Українська / Європейська	
Sushi Set	Суші Сет	80	101	Азіатська / Піца	
City Buffet Harazh		88	121	Українська	
Turkuaz	Туркуаз	89	184	Міжнародна / Піца	
Le Grill / Le Silpo		95	185	Гриль	
OKKO CAFE	ОККО КАФЕ	92	180	Американська / Бургери	
SOCAR Buta Cafe		94	235	Бургери та фаст-фуд	
City Buffet Vitrazh		85	31	Українська	
Very Smachno	Вері Смачно	97	371	Піца та суші	20

1	2	3	4	5	6
Doner Shaurm		90	13	Фаст-фуд	
Today		72	122	Міжнародна / Фаст-фуд	
SiaoMiau		78	74	Азіатська / Фаст-фуд	
KFC		89	< 500	Американська / Бургери	
Chickin		85	228	Бургери та фаст-фуд	
2 Palky	2 Палки	83	10	Азіатська / Суші	
Meha Shaurma	Мега шаурма	92	68	Міжнародна / Фаст-фуд	
Pide&Pizza		91	52	Піца	
1794 - Burgers		86	30	Бургери	
Maxsandwich		94	200	Фаст-фуд	
Old Street		94	154	Близькосхідна / Азіатська	
Mangal Drive		94	198	Американська / Бургери	
Pizza Roll to Go	Піца Рол	84	132	Американська / Піца	10
Buffalo 99		97	39	Американська / Бургери	
Oblaka		63	289	Європейська	
The Roastery by Odessa		86	479	Європейська	
Sanapolina		92	< 500	Піца та бургери	
Synergy Eats		97	229	Десерти / Випічка	
Golden rice		90	67	Азіатська	
Tiflisi		94	71	Грузинська	
GARDEN BAR		93	80	Українська / Морепродукти	
CityBUFFET Chornoslyv	CityBUFFET Чорнослив	98	17	Українська / Десерти	
Бузина		91	79	Українська	
Omega 3		72	82	Здорове харчування	
Казан		85	77	Українська	
Мамаказала		84	93	Українська	
The Bagel		95	182	Бургери	
Indian Tandoori		66	59	Азіатська	
Maman		74	793	Міжнародна / Середземноморська	
Nonna		76	247	Італійська	
U Restaurant About U		80	229	Європейська	
Оліо Піца		83	410	Італійська / Піца	
Варенична Альпіна		75	227	Європейська	
Гречка		91	129	Українська	
Spaghetini's	Спагеттіні	90	97	Італійська	
Bochka lounge&beer		92	107	Українська / Американська	

Примітка: 1 – частка позитивних відгуків про заклад харчування (%); 2 – кількість відгуків; 3 – акції: знижка, %

Джерело: складено автором за [2; 7; 15; 18]

Також чітко прослідковується тренд із переважання у даному сервісному сегменті піци, бургерів, суші та фаст-фуду (рис. 2).

Для порівняння наводимо асортимент закладів харчування, що працюють із сервісною доставкою їжі в інших регіонах світу (рис. 3, 4). Згідно з даними проаналізованих нами вебсайтів, найпопулярнішими категоріями замовлень (за межами закладів харчування) є бургери, піца та суші; найпопулярнішими брендами – KFC та McDonald's; при цьому активними містами України за вищезначеними категоріями, окрім Одеси та Миколаєва, також стали такі мегаполіси, як Київ, Харків, Львів, Дніпро та Вінниця. Відповідно, Причорномор'я представлено двома провідними містами України,

що не можна сказати про інші регіони країни [7]. В Одесі працюють найкращі ресторани з даного сегменту та сервісного обслуговування споживачів (окрім зазначених KFC та McDonald's, також Silpo, Puzata Hata («Пузата хата»). У Європі найпопулярнішою їжею на виніс є піца (14 країн), курці надають перевагу в трьох країнах, суші – у чотирьох (зокрема, і в Україні) [2]. Порівнюючи наші дані з такими в інших регіонах світу, можна зазначити, що існує певний тренд щодо переважання зручних та економних варіантів їжі: сандвічів, бургерів, піци.

Варто зазначити, що послуга з доставки їжі та на виніс і в майбутньому буде популярною серед споживачів, принаймні 63% клієнтів у США вва-

Таблиця 3

Ресторани з доставкою у м. Миколаїв

Ресторан	1	2	Кухня / Асортимент
Генріх Шульц	89	159	Німецька / Бар
Грифель	90	59	Кофе та чай
California Republic & The Bar Upstairs	90	57	Американська / Мексиканська
Maison	99	11	Європейська / Піца
La Terrazza & Roppongi	87	23	Італійська / Піца
Владам	95	12	Українська / Європейська
Travel Cafe	99	6	Європейська / Бельгійська
Атмосфера	99	4	Європейська
Фелічіта	87	14	Європейська / Італійська
Edison	87	9	Європейська
SMILEFOOD	-	-	Італійська
Піца Челентано	84	76	Європейська / Піца
Famiglia	-	-	Італійська / Американська
Якиторія	64	74	Китайська / Японська
Prime Pizza Nikolaev	-	-	Піца та фаст-фуд
Рокеє	-	-	Фаст-фуд / Гавайська
Арт-кафе «Освод»	-	-	Європейська / Японська
Kotosushi	-	-	Японська

Примітка: 1 – частка позитивних відгуків про заклад харчування (%); 2 – кількість відгуків

Джерело: складено автором за [7; 11; 14]

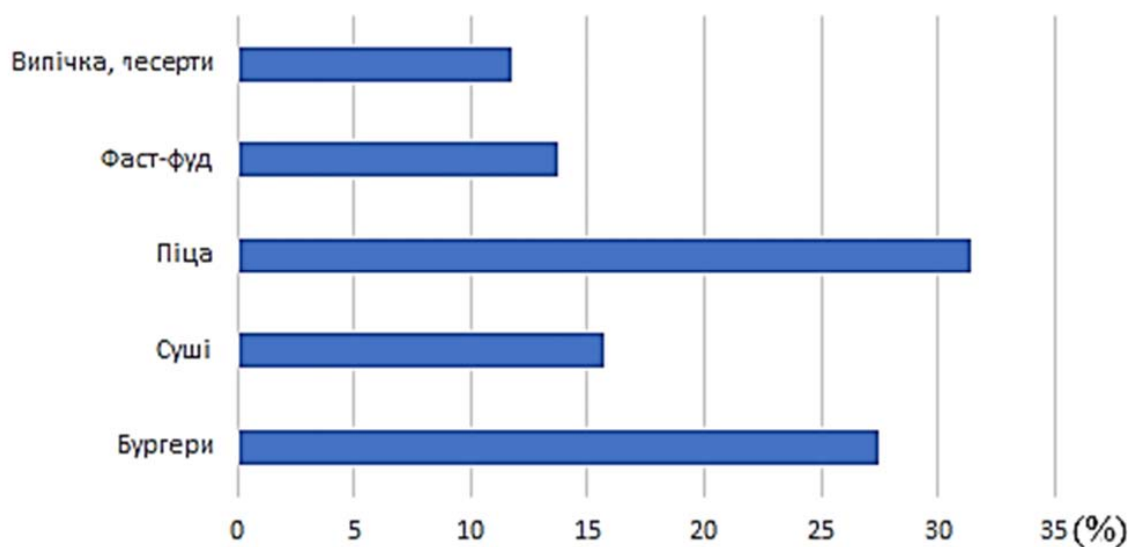


Рис. 2. Основний асортимент ресторанів, які працюють із сервісом доставки замовлень клієнту в м. Одеса у 2021 р.

Джерело: [7; 15; 18]

жають отримати замовлення до оселі чи місця перебування зручніше, ніж відвідати заклад харчування; 60% рестораних операторів одностайні щодо примноження прибутку від сервісної діяльності з доставки їжі [4; 18]. Так, лише за 2020 р. обсяг замовлень через смартфони та мобільні додатки у США становив 38 млрд дол., а мережі піцерій повідомили про зростання он-лайн та мобільних замовлень на 18% порівняно із замовленнями по телефону, причому співпраця зі службами доставки забезпечила зростання при-

бутків ресторанів від продажу страв від 10% до 20% [4; 18]. Нашим підприємцям у сфері харчування неминуче потрібно адаптуватися до нових реалій і застосовувати новації та ІТ-технології у власний ресторанный бізнес. Статистика минулого року, що засвідчила зростання онлайн-продажів на 10%, а також економію на замовленні на 35% за використання власного рішення для онлайн-замовлень, лише означила потужний тренд подальшого зростання ресторанної індустрії в нашій країні [2], до якого мають пристосо-

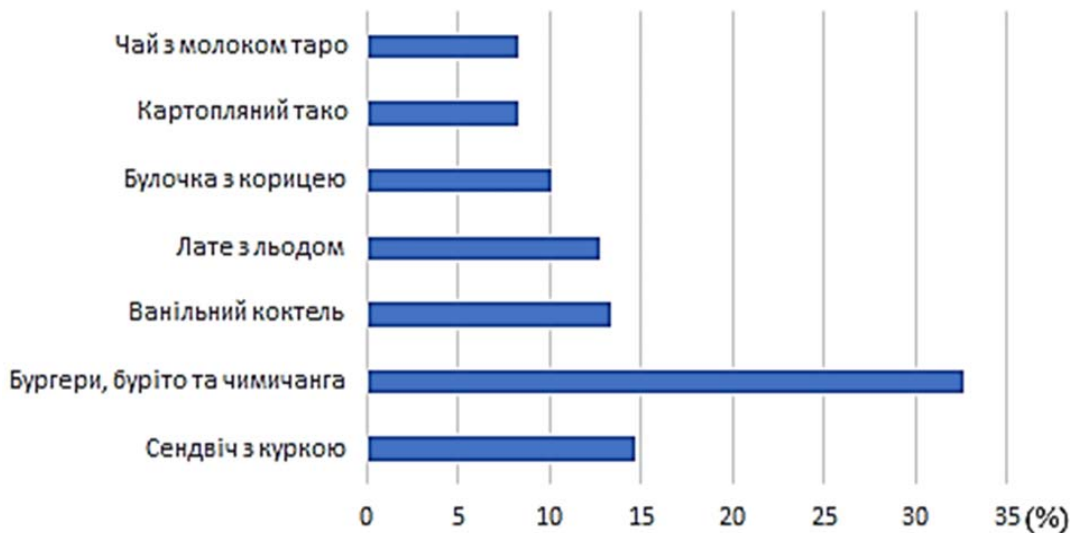


Рис. 3. Найпопулярніші страви у замовленнях із доставки їжі у США у першій половині 2020 р.

Джерело: [2; 7]

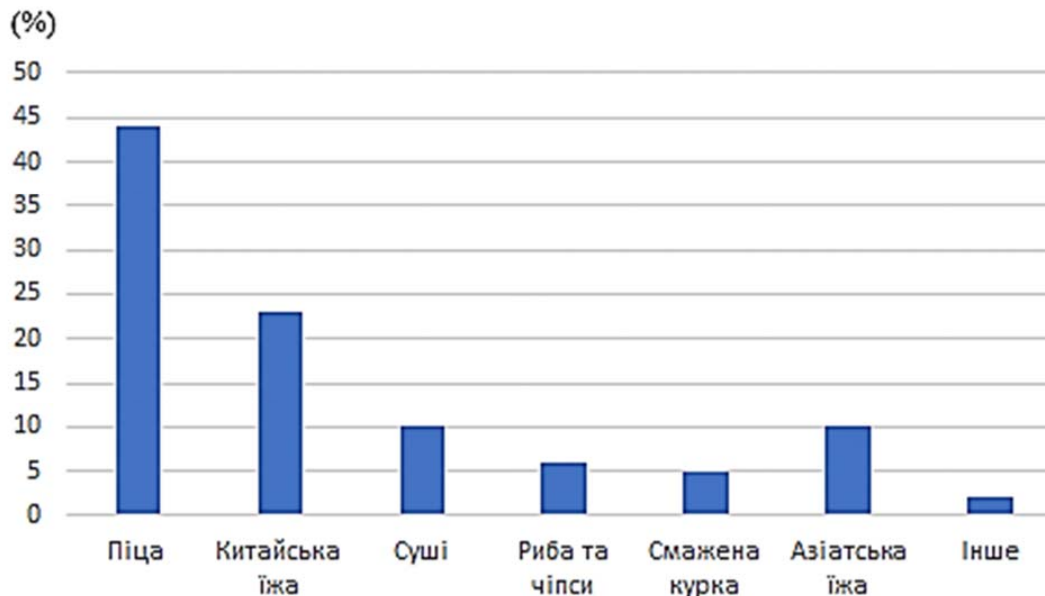


Рис. 4. Споживчі вподобання страв із доставкою їжі та на виніс за оцінкою MoneyVeach більш як у ста країнах світу в 2020 р.

Джерело: [2; 4]

вуватися та на який мають переорієнтуватися підприємці, впроваджуючи ІТ-технології, які нададуть широкі можливості для економії часу та корпоративних активів.

Висновки з проведеного дослідження. Моніторинг ринкового середовища індустрії гостинності за 2020–2021 рр. доводить, що заклади харчування міста Одеси традиційно залишаються лідерами на ринку ресторанних послуг України, а сучасні тенденції «перезавантаження» підприємств ресторанної індустрії в Одеській, Херсонській та Миколаївській областях відповідають таким у країнах Європи та світу. Рес-

торанний бізнес та сектор громадського харчування впроваджує різноманітні формати торгівлі та нові тематичні концепції, що реалізуються шляхом упровадження кулінарного різноманіття та різних цінових рівнів, зберігаючи при цьому високі стандарти якісної, здорової та збалансованої їжі, що відповідає нагальним запитам споживачів, для яких питання підвищення імунітету та збереження здоров'я в умовах коронавірусу є пріоритетним. При цьому доволі стабільною залишається тенденція щодо превалювання фаст-фуду, причому відзначається розширення нішового ринку з реалізації піци, бургерів та

суші в досліджуваному регіоні, що, своєю чергою, зумовлює специфіку роботи ресторанного бізнесу Причорноморського регіону в умовах коронакризи.

Міжнародний досвід успішної діяльності підприємств ресторанного господарства свідчить, що безальтернативний шлях виживання в умовах глобальної конкуренції та коронакризи має вибудовуватися на інноваційній основі за активного використання сучасних науково-технічних досягнень, а також готовності закладів харчування до інновацій та нововведень, що знаходить практичну реалізацію у переформатуванні бізнес-процесів підприємств даної сфери обслуговування. Прогнозується і на майбутнє зростання онлайн-замовлень із боку клієнтів уже відомих закладів харчування, а також інноваційних та цікавих для споживачів старাপівських проєктів, які здатні будуть забезпечити нові враження та позитивні емоції споживачам, а також бути високоадаптивними у сучасному турбулентному економічному середовищі та відповідати новітнім викликам.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Del Río J. Anticipación estratégica como herramienta en la toma de decisiones para las Pymes: Lecciones de una Pandemia. *Revista Saber, Ciencia y Libertad*. 2021. № 16(2). P. 242–250.
2. HoReCa – analytical reviews. 09.08.2020. URL: <https://horeca-ukraine.com/samyepopuljarnye-bljuda-s-dostavkoj-ot-platformy-grubhub/> (дата звернення: 10.11.2021).
3. Lippert J.F., Furnari M.B., Kriebel C.W. The Impact of the COVID-19 Pandemic on Occupational Stress in Restaurant Work: A Qualitative Study. *Int. J. Environ. Res. Public Health*. 2021. № 18. P. 103–178.
4. Restaurant Management Software. URL: <https://upserve.com/> (дата звернення: 15.11.2021).
5. Балацька Н.Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип. 42. С. 117–122.
6. Богданов Р.І. Інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу. URL: <https://urok.osvita.ua/materials/education/62905/> (дата звернення: 17.11.2021).
7. Доставка їжі та багато чого іншого. 2021. URL: <https://glovoapp.com/ua/uk> (дата звернення 10.11.2021).
8. Двуреченська Г.В. Основні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Одеському регіоні. *Матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції «Економічні та соціальні аспекти розвитку України на початку XXI століття»*, м. Одеса, 5–8 жовтня 2016 р. Одеса : ОНАХТ, 2016. С.131–137.
9. Єгупова І.М. Особливості функціонування закладів ресторанного господарства : монографія. Одеса : ОНЕУ, 2016. 262 с.
10. Особливості використання інноваційних технологій за сучасних умов у ресторанному бізнесі / Ю.В. Ковтуненко, Д.О. Ольшевська, А.А. Алексєєнко, Е.А. Савков. *Бізнес Інформ*. 2020. № 12. С. 195–201.

11. Миколаїв: кращі ресторани з послугами доставки їжі. URL: https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g298052-zfp19-Mykolayiv_Mykolayiv_Oblast.html.

12. Пулатов А.А., Носирбеков Т.М. Аналіз сучасних форматів підприємств індустрії харчування. *Інтернаука*. 2020. № 10(2). С. 33–37.

13. Ресторан після карантину: як налагодити роботу й залучити гостей. URL: <https://mind.ua/openmind/20211376-restoran-pislya-karantinu-yak-nalagoditirobotu-j-zaluchiti-gostej> (дата звернення: 11.11.2021).

14. Ресторани: доставка у м. Миколаїв. URL: https://glovoapp.com/ua/uk/odesa/restorani_1/ (дата звернення: 16.11.2021).

15. Ресторани Одеси. 2021. URL: https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g295368-zfp19-Odessa_Odessa_Oblast.html (дата звернення: 11.11.2021).

16. Ресторанний бізнес у кризі. 17.02.2021. URL: <https://www.epravda.com.ua/columns/2021/02/17/671122/> (дата звернення: 14.11.2021).

17. Саковська О.М. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах пандемії коронавірусу. *Матеріали круглого столу*. Одеса : ОНЕУ, 2021. С. 107–110.

18. Статистика онлайн-замовлень ресторанів. 16.07.2021. URL: <https://horeca-ukraine.c/statistika-onlajn-zakazov-v-restoranh/> (дата звернення: 12.11.2021).

19. Топ-100 найкращих рестораторів України – 2018. 03.05.2018. URL: <https://nv.ua/ukr/project/top-100-najkrashchikh-restoraniv-ukrajini-2018-2467735.html> (дата звернення 13.11.2021).

20. Топ-100 найкращих рестораторів України. 10.05.2015. URL: <https://nv.ua/ukr/project/best-restaurants-40003549.html> (дата звернення 15.11.2021).

21. Чемпіони гастрономічної справи. Топ-100 ресторанів України від НВ – повний список. 25.09.2021. URL: <https://life.nv.ua/ukr/food-drink/top-100-naykrashchih-restoraniv-ukrajini-vid-zhurnalu-nv-povniy-perelik-50185016.html> (дата звернення: 12.11.2021).

22. Щастя їсти. НВ називає ТОП-100 найкращих ресторанів України 2019. URL: <https://life.nv.ua/ukr/food-drink/top-100-luchshih-restoranov-ukrainy-2019-po-versii-nv-50018618.html> (дата звернення: 17.11.2021).

23. Як ресторанний бізнес тримає удар. 25.06.2021. URL: <https://lukurier.gov.ua/uk/articles/yak-restorannij-biznes-trimaye-udar/> (дата звернення: 12.11.2021).

REFERENCES:

1. Del Río J. (2021) Anticipación estratégica como herramienta en la toma de decisiones para las Pymes: Lecciones de una Pandemia. *Revista Saber, Ciencia y Libertad*, no. 16 (2), pp. 242–250.
2. HoReCa – analytical reviews. 09.08.2020. Available at: <https://horeca-ukraine.com/samyepopuljarnye-bljuda-s-dostavkoj-ot-platformy-grubhub/> (accessed 10 November 2021).
3. Lippert J.F., Furnari M.B., Kriebel C.W. (2021) The Impact of the COVID-19 Pandemic on Occupational Stress in Restaurant Work: A Qualitative Study. *Int. J. Environ. Res. Public Health*, no. 18, pp. 103–178.

4. Restaurant Management Software. Available at: <https://upserve.com/> (accessed 15 November 2021).
5. Balatska N.Y. (2020) Restaurant business in the context of the coronavirus pandemic: problems and directions of transformation of development models. *Market infrastructure*, no. 42, pp. 117–122.
6. Bogdanov R.I. Innovations in the hotel and restaurant business. Available at: <https://urok.osvita.ua/materials/education/62905/> (accessed 17 November 2021).
7. Food delivery and much more. 2021. Available at: <https://glovoapp.com/ua/uk> (accessed 10 November 2021).
8. Dvurechenskaya G.V. (2016) The main trends in the hotel and restaurant business in the Odesa region. *IV International Scientific and Practical Conference "Economic and Social Aspects of Ukraine's Development at the beginning of the XXI century"* (Odesa, October 5–8, 2016). Odesa, pp. 131–137.
9. Egupova I.M. (2016) Osoblyvosti funktsionuvania zakladiv restorannoho hospodarstva [Features of the functioning of restaurants]. Odesa: ONEU, 262 p. (in Ukrainian)
10. Kovtunenکو Y.V., Olshevskaya D.O., Alekseenko A.A., Savkov E.A. (2020) Features of the use of innovative technologies in modern conditions in the restaurant business. *Business Inform*, no. 12, pp. 195–201.
11. Nikolaev: the best restaurants with food delivery services. Available at: https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g298052-zfp19Mykolayiv_Mykolaiv_Oblast.html (accessed 10 November 2021).
12. Pulatov A.A., Nosirbekov T.M. (2020) Analysis of modern formats of enterprises in the food industry. *Interscience*, no. 10 (2), pp. 33–37.
13. Restaurant after quarantine: how to set up work and attract guests. Available at: <https://mind.ua/openmind/20211376-restoran-pislya-karantynu-yak-nalagoditirobotu-j-zaluchiti-gostej> (accessed 11 November 2021).
14. Restaurants: delivery to Nikolaev. Available at: https://glovoapp.com/ua/uk/odesa/restorani_1/ (accessed 16 November 2021).
15. Restaurants Odessa. 2021. Available at: https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g295368-zfp19-Odesa_Odesa_Oblast.html (accessed 11 November 2021).
16. Restaurant business in crisis. 02/17/2021 Available at: <https://www.epravda.com.ua/columns/2021/02/17/671122/> (accessed 14 November 2021).
17. Sakovskaya O.M. (2021) Trends in the hotel and restaurant business in the context of the coronavirus pandemic. *Materials of the round table*, April 19, 2021. Odesa: ONEU, pp. 107–110.
18. Statistics of online restaurant orders. 16.07.2021. Available at: <https://horeca-ukraine.c/statistika-onlajn-zakazov-v-restoranh/> (accessed 12 November 2021).
19. Top 100 best restaurateurs of Ukraine - 2018. 03.05.2018. Available at: <https://nv.ua/ukr/project/top-100-najkrashchikh-restoraniv-ukrajini-2018-246735.html> (accessed 13 November 2021).
20. Top 100 best restaurateurs in Ukraine. 05.10.2015. Available at: <https://nv.ua/ukr/project/best-restaurants-400549.html> (accessed 15 November 2021).
21. Champions of gastronomic business. Top 100 restaurants of Ukraine from NV - full list. 09.25.2021. Available at: <https://life.nv.ua/ukr/food-drink/top-100-naykrashchih-restoraniv-ukrajini-vid-zhurnalu-nv-povniy-perelik-50185016.html> (accessed 12 November 2021).
22. Happiness to eat. NV names the TOP-100 best restaurants of Ukraine in 2019. Available at: <https://life.nv.ua/ukr/food-drink/top-100-luchshih-restoranov-ukrainy-2019-po-versii-nv-50018618.html> (accessed 17 November 2021).
23. How the restaurant business holds its own. 06.25.2021. Available at: <https://ukurier.gov.ua/uk/articles/yak-restorannij-biznes-trimaye-udar> (accessed 12 November 2021).