

УДК 640.4+664

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

**Дробаха Дмитро Анатолійович**  
*аспірант кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу  
Київського університету культури*  
**Drobakha Dmytro**  
*Graduate Student of the Department of  
Hotel, Restaurant and Tourism Business  
Kyiv University of Culture*  
ORCID: 0009-0008-3395-5619

DOI: 10.25313/2520-2294-2024-8-10169

## СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### MODERN TECHNOLOGIES IN THE FIELD OF RESTAURANTS

**Анотація.** Вступ. Сучасні технології відіграють ключову роль у трансформації ресторанного господарства, надаючи нові можливості для підвищення ефективності операцій, покращення якості обслуговування клієнтів та збільшення прибутковості. Важливість технологій у цій сфері важко переоцінити, оскільки вони змінюють спосіб управління бізнесом, взаємодії з клієнтами та прийняття рішень.

**Мета.** Мета статті полягає у виокремленні та сегментації ключових груп сучасних технологій у сфері ресторанного господарства.

**Матеріали і методи.** У процесі підготовки статті було використано наступні матеріали: наукові публікації, аналітичні звіти, галузеві дослідження, статистичні дані, а також інформація від провідних компаній, що працюють у сфері ресторанного бізнесу.

Було використано комплекс загальнонаукових методів теоретичного дослідження: аналіз наукової літератури – вивчення існуючих наукових праць для узагальнення та систематизації знань щодо використання сучасних технологій у ресторанному господарстві; компаративний аналіз – зіставлення різних технологій та їхнього впливу на ефективність ресторанного бізнесу; систематизація – впорядкування технологій як частини інтегрованої системи управління ресторанним бізнесом; метод узагальнення – формування загальних висновків на основі аналізу отриманих даних та літературних джерел.

**Результати.** Сучасні технології забезпечують автоматизацію багатьох рутинних процесів, що значно підвищує ефективність роботи ресторану. Системи автоматизації обліку, дозволяють швидко і точно обробляти замовлення, управляти запасами та виконувати фінансові розрахунки. Це не лише зменшує кількість помилок, але і пришвидшує процес обслуговування клієнтів, що є критично важливим у висококонкурентному середовищі ресторанного бізнесу.

Технології значно покращують комунікацію між рестораном та клієнтами. Системи онлайн-бронювання і мобільні додатки для замовлень дозволяють клієнтам легко планувати свій візит, вибирати страви та здійснювати оплату без фізичного контакту з персоналом. Це не лише підвищує зручність для гостей, але й дозволяє ресторану краще управляти своїм потоком відвідувачів і зменшувати час очікування.

Аналітика даних є ще однією важливою сферою, де технології відіграють значну роль. Сучасні системи збору і обробки даних дозволяють ресторанам аналізувати поведінку клієнтів, вивчати їх вподобання та тенденції споживання. Це надає можливість приймати обґрунтовані рішення щодо асортименту меню, цінової політики та маркетингових стратегій, що в свою чергу сприяє підвищенню конкурентоспроможності та прибутковості.

Нарешті, впровадження інноваційних технологій, таких як штучний інтелект та інтернет речей (IoT), відкриває нові горизонти для розвитку ресторанного бізнесу. Штучний інтелект може бути використаний для персоналізації обслуговування, автоматизації управлінських процесів та оптимізації поставок. Інтернет речей дозволяє здійснювати моніторинг та контроль за технічним станом обладнання, що зменшує ризик поломок і підвищує загальну ефективність операцій.

Таким чином, сучасні технології є невід'ємною частиною розвитку ресторанного господарства, забезпечуючи підвищення оперативної ефективності, покращення обслуговування клієнтів та підвищення загальної конкурентоспроможності ресторанного бізнесу.

Перспективи. Полягають у вивченні впливу інновацій на підвищення ефективності операційної діяльності, покращення якості обслуговування клієнтів, впровадження новітніх інформаційних систем для оптимізації бізнес-процесів, а також аналізі соціально-економічних наслідків інтеграції цифрових рішень у ресторанний сектор. Особливої уваги заслуговують дослідження з адаптації сучасних технологій до змін споживчих потреб та розвитку сталих практик у контексті глобальних викликів, таких як пандемії чи екологічні кризи.

**Ключові слова:** ресторан, ресторанне господарство, інновації, нові технології, сучасні технології

**Summary.** Introduction. Modern technologies play a key role in the transformation of the restaurant industry, providing new opportunities for increasing the efficiency of operations, improving the quality of customer service and increasing profitability. The importance of technology in this area cannot be overstated as it changes the way businesses are run, interact with customers and make decisions.

**Goal.** The purpose of the article is to highlight and segment the key groups of modern technologies in the restaurant industry.

**Materials and methods.** In the process of preparing the article, the following materials were used: scientific publications, analytical reports, industry studies, statistical data, as well as information from leading companies operating in the restaurant business.

A complex of general scientific methods of theoretical research was used: analysis of scientific literature – study of existing scientific works for generalization and systematization of knowledge regarding the use of modern technologies in the restaurant industry; comparative analysis – comparison of different technologies and their impact on the efficiency of the restaurant business; systematization – arrangement of technologies as part of an integrated restaurant business management system; method of generalization – formation of general conclusions based on the analysis of the obtained data and literary sources.

**The results.** Modern technologies provide automation of many routine processes, which significantly increases the efficiency of the restaurant. Accounting automation systems allow you to quickly and accurately process orders, manage stocks and perform financial calculations. This not only reduces the number of errors, but also speeds up the customer service process, which is critical in the highly competitive environment of the restaurant business.

Technology greatly improves communication between the restaurant and customers. Online booking systems and mobile ordering applications allow customers to easily plan their visit, select meals and pay without physical contact with staff. This not only increases convenience for guests, but also allows the restaurant to better manage its flow of visitors and reduce waiting times.

Data analytics is another important area where technology plays a significant role. Modern data collection and processing systems allow restaurants to analyze customer behavior, study their preferences and consumption trends. This provides an opportunity to make informed decisions about menu assortment, pricing policy and marketing strategies, which in turn contributes to increased competitiveness and profitability.

Finally, the introduction of innovative technologies such as artificial intelligence and the Internet of Things (IoT) opens new horizons for the development of the restaurant business. Artificial intelligence can be used to personalize service, automate management processes and optimize deliveries. The Internet of Things allows you to monitor and control the technical condition of equipment, which reduces the risk of breakdowns and increases the overall efficiency of operations.

Thus, modern technologies are an integral part of the development of the restaurant industry, providing increased operational efficiency, improved customer service, and increased overall competitiveness of the restaurant business.

**Prospects.** They consist in studying the impact of innovations on increasing the efficiency of operational activities, improving the quality of customer service, implementing the latest information systems to optimize business processes, as well as analyzing the socio-economic consequences of integrating digital solutions into the restaurant sector. Research on the adaptation of modern technologies to changes in consumer needs and the development of sustainable practices in the context of global challenges, such as pandemics or environmental crises, deserve special attention.

**Key words:** restaurant, restaurant business, innovations, new technologies, modern technologies

**Постановка проблеми.** Технології відіграють ключову роль у сучасній ресторанній індустрії, трансформуючи весь спектр операційних процесів та вдосконалюючи клієнтський досвід. Їхнє впровадження дає можливість автоматизувати та оптимізувати такі важливі аспекти, як замовлення та обслуговування клієнтів, управління запасами, аналітика та прогнозування попиту.

Використання сучасних технологій, таких як планшети та мобільні додатки, дозволяє ресторанам забезпечувати миттєве та персоналізоване обслуговування відвідувачів. Це сприяє підвищенню швидкості та зручності прийому замовлень, а також надає можливість збирати цінну інформацію про

уподобання та споживчу поведінку клієнтів. Такі дані, в свою чергу, можуть бути використані для вдосконалення меню, оптимізації логістики та прийняття стратегічних управлінських рішень.

Впровадження інтегрованих систем управління запасами дозволяє ресторанам ефективніше контролювати наявність та рух сировини, скорочувати витрати на зберігання та мінімізувати ризики дефіциту. Крім того, аналітичні інструменти допомагають прогнозувати попит, забезпечуючи своєчасне поповнення запасів та підвищуючи загальну операційну ефективність.

Загалом, технології відкривають широкі можливості для ресторанної галузі, підвищуючи її конку-

рентоспроможність, покращуючи клієнтський досвід та сприяючи оптимізації бізнес-процесів. Їхнє ефективне впровадження та використання стає ключовим фактором успіху сучасних закладів громадського харчування.

Сфера ресторанного господарства зазнає значних трансформацій під впливом сучасних технологічних досягнень. Впровадження інноваційних рішень стає критично важливим фактором забезпечення ефективності та конкурентоспроможності ресторанного бізнесу. Актуальність цієї проблеми зумовлена необхідністю глибокого вивчення ролі новітніх технологій у підвищенні якості обслуговування клієнтів, оптимізації управлінських процесів, а також аналізу можливих перешкод та бар'єрів на шляху їх впровадження. Комплексне дослідження цих аспектів дозволить ресторанним закладам ефективно інтегрувати сучасні технологічні рішення у свої бізнес-моделі, покращуючи ефективність роботи та підвищуючи задоволеність відвідувачів.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Питання нових технологій у сфері готельного господарства, є доволі актуальним і йому присвячена значна кількість наукових праць вітчизняних науковців.

Так, О. Дишкантюк, К. Власюк, Л. Тітомир та А. Жмудь [1] досліджували впровадження інновацій у ресторанному господарстві з акцентом на адаптацію технологій харчування до сучасних вимог сталого розвитку. В той же час Л. Івашина, Л. Бишовець [2] аналізують нові методи та технології, що покращують процес приготування та якість страви, а також їхній вплив на гастрономічну індустрію. В свою чергу Н. Івасишина [3] досліджувала розвиток ресторанного господарства в Україні, зокрема аналізує тенденції та фактори, що впливають на ринок ресторанних послуг в країні.

К. Кащук, І. Мосійчук та І. Саух [4] досліджували сучасні технології управління у готельно-ресторанному бізнесі, включаючи практичні аспекти впровадження інновацій. Г. Коваленко та І. Поточилова [5] аналізують місцеві тенденції, інновації та зміни на ринку ресторанних послуг, а також їхній вплив на розвиток галузі в зазначеній області.

С. Пересічна, Д. Корбачова [6] вивчали поняття та класифікацію соціальних інновацій у сфері готельно-ресторанного бізнесу. К. Плиско [7] аналізує новітні технології, що впливають на різні аспекти ресторанного бізнесу, від обслуговування клієнтів до управлінських процесів.

І. Поворознюк та Н. Штангеева [8] аналізують напрямки інноваційного розвитку підприємств ресторанного господарства в умовах кризових ситуацій. Г. П'ятницька [9] досліджує стратегії розвитку ресторанного бізнесу в умовах криз. Ж. Семчук, І. Петрик [10] аналізують вплив інновацій на економічний розвиток туристичної галузі, вивчають ефективність нових технологій та їхній внесок у підвищення конкурентоспроможності туристичного бізнесу.

**Метою статті** є виокремлення та сегментація ключових груп сучасних технологій у сфері ресторанного господарства.

**Виклад основного матеріалу.** Розвиток ресторанного господарства в сучасному світі демонструє тісний взаємозв'язок із новітніми технологічними досягненнями. Застосування комп'ютеризованих систем управління закладами, впровадження інтерактивних меню, використання онлайн-замовлень та доставки, а також впровадження автоматизованих систем обліку та аналітики — лише деякі приклади технологічних інновацій, що суттєво впливають на ефективність ресторанного бізнесу. Ці рішення дозволяють оптимізувати робочі процеси, спростити комунікацію з клієнтами, збільшити продуктивність та знизити витрати. Крім того, впровадження сучасних систем автоматизації кухні та обслуговування значно підвищує якість обслуговування та задоволеність відвідувачів. Таким чином, постійні технологічні трансформації стають ключовим фактором розвитку та конкурентоспроможності ресторанного господарства в умовах динамічного ринкового середовища [2; 6–7].

Інтенсивність глобального економічного розвитку і техноглобалізації прискорює трансформацію постіндустріальної економіки в цифрову. Стрімкий розвиток цифрової економіки сприяє значному розширенню асортименту товарів і послуг на ринку, прискорює і здешевлює процеси обміну.

Крім того, цифрова економіка призводить до формування нової цінності — даних, з появою відповідних бізнес-моделей і цифрових платформ. Така тенденція обумовлена інноваційним напрямком розвитку всіх галузей економіки, включаючи ресторанний бізнес.

Сучасні тенденції економічного розвитку диктують необхідність інноваційних змін в технологіях харчування і принципах роботи підприємств ресторанного бізнесу. Характерною рисою ресторанного бізнесу є орієнтація на споживача, тому сьогодні компанії в цій сфері пропонують не тільки послуги громадського харчування, але супроводжують процес споживання їжі іншими візуальними та емоційними факторами, що обумовлює необхідність розвивати не тільки послуги громадського харчування, а й надавати додаткові послуги [1].

Сучасне ресторанне господарство характеризується постійною необхідністю впровадження та вдосконалення технологічних рішень. Ця тенденція обумовлена низкою ключових факторів [3; 5].

Зростаюча конкуренція на ринку послуг харчування вимагає від закладів постійного пошуку шляхів підвищення ефективності та якості обслуговування. Технологічні інновації, такі як автоматизовані системи замовлення та обліку, інтерактивні меню, системи лояльності, дозволяють оптимізувати бізнес-процеси, зменшити витрати та адаптуватися до динамічних потреб сучасних споживачів [8–10].

Технологізація сфери ресторанного господарства є необхідною для покращення взаємодії з клієнтами, підвищення їх задоволеності та лояльності. Використання мобільних додатків, онлайн-замовлень, систем управління відгуками та відстежування відвідуваності стає невід'ємною частиною успішної ресторанної концепції [4].

Ефективне впровадження технологій допомагає ресторанному бізнесу залишатися конкурентоспроможним, адаптуватися до нових тенденцій та максимізувати прибутки в довгостроковій перспективі. Тож комплексний розвиток технологічних рішень є ключовим пріоритетом для закладів ресторанного господарства, що прагнуть досягти стійкого успіху.

Відповідно до дослідницької проблематики даної наукової статті раціональним є розкрити та систематизувати ключові групи технологій у сфері ресторанного господарства.

Для чого скористаємося нижченаведеною блок-схемою (рис. 1) на якій наочним чином відображені дані сучасні технології в сферу ресторанного бізнесу.

Розглянемо більш детально дані групи сучасних технологій у сфері ресторанного господарства:

1. Виробничо-економічні технології є ключовою групою інноваційних рішень, що трансформують ефективність операційних процесів у ресторанній індустрії. Зокрема, автоматизація кухні за допомогою роботизованих систем приготування їжі та інших інтелектуальних кухонних пристроїв сприяє підвищенню швидкості, точності та стандартизації виробничих операцій.

Крім того, технології Інтернету речей (IoT) дозволяють встановлювати розумні датчики для моніторингу стану обладнання, температури та запасів продуктів у режимі реального часу. Це забезпечує безперебійність роботи кухні, скорочує витрати та мінімізує ризик браку. Впровадження таких виробничо-економічних технологій дає змогу ресторанам оптимізувати операційні витрати, підвищити продуктивність праці та гнучко реагувати на зміни попиту, що в кінцевому підсумку підвищує їхню конкурентоспроможність на ринку.

2. Фінансові технології відіграють ключову роль у підвищенні ефективності управління фінансовими операціями ресторанів. Використання інтегрованих платіжних систем, мобільних додатків та безконтактних методів оплати дозволяє спростити та пришвидшити процес розрахунків з клієнтами.

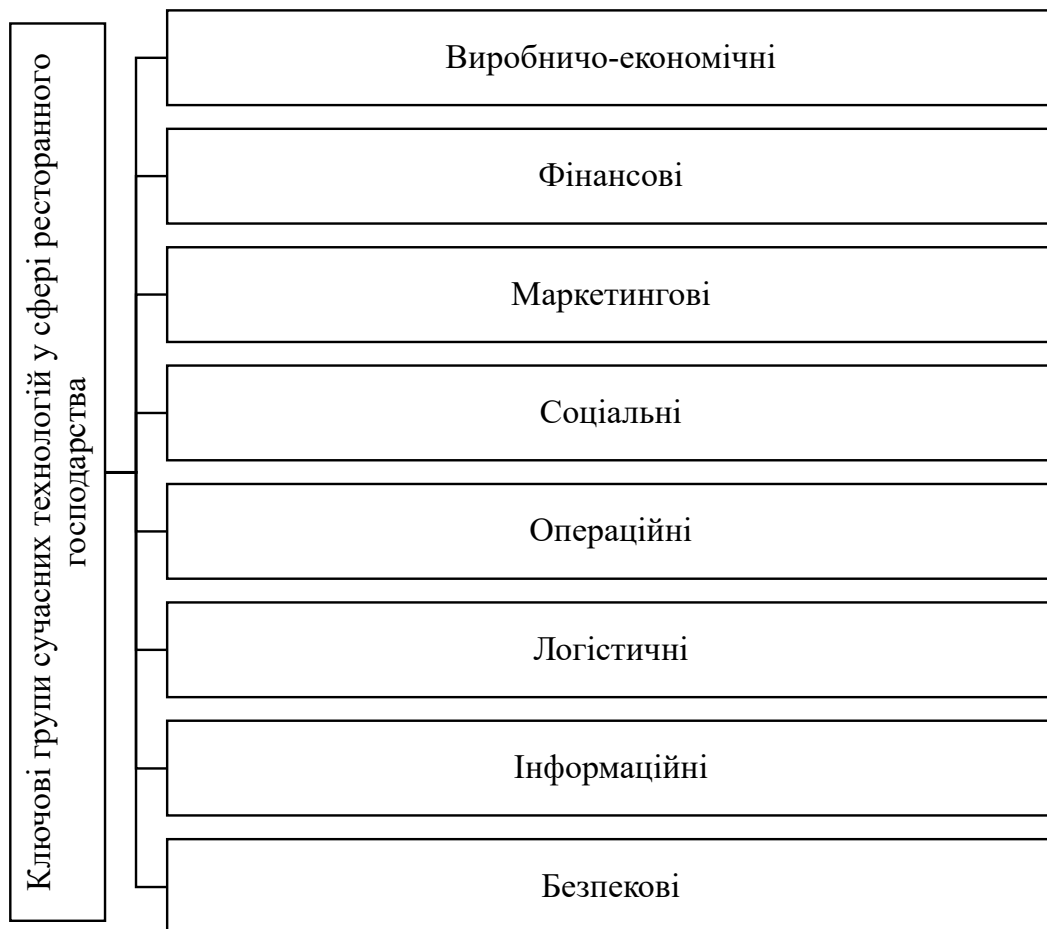


Рис. 1. Ключові групи сучасних технологій у сфері ресторанного господарства  
Джерело: розроблено автором

Крім того, впровадження сучасних бухгалтерських та ERP-систем оптимізує внутрішній фінансовий облік, документообіг та управління грошовими потоками.

Аналітичні інструменти на базі штучного інтелекту та великих даних надають можливість отримувати глибинні фінансові аналітичні дані, що сприяє прийняттю обґрунтованих управлінських рішень. Загалом, фінансові технології забезпечують ресторанам більшу прозорість, гнучкість та контрольованість фінансових процесів, тим самим підвищуючи їх загальну економічну ефективність.

3. Маркетингові технології відкривають нові можливості для ресторанів у сфері просування, взаємодії з клієнтами та аналізу ринку. Використання соціальних медіа, мобільних додатків та персоналізованих цифрових каналів дозволяє ефективніше залучати цільову аудиторію, будувати міцні взаємовідносини з клієнтами та оперативно реагувати на їхні потреби. Комплексні CRM-системи накопичують цінні дані про споживчу поведінку, які в поєднанні з аналітичними інструментами допомагають ресторанам виявляти тенденції, сегментувати клієнтську базу та розробляти таргетовані маркетингові кампанії. Крім того, технології віртуальної та доповненої реальності дають можливість створювати унікальні та захопливі клієнтські взаємодії. Загалом, впровадження маркетингових технологій сприяє ефективнішому залученню та утриманню клієнтів, підвищує впізнаність бренду та збільшує конверсію у продажах.

4. Соціальні технології відіграють все більшу роль у формуванні комунікацій між ресторанами та їх клієнтами. Використання соціальних медіа, онлайн-платформ відгуків та рекомендацій дозволяє ресторанам налагоджувати безпосередній діалог з відвідувачами, оперативно реагувати на їхні відгуки та запити. Це сприяє підвищенню лояльності клієнтів, а також генерації позитивного «сарафанного радіо». Крім того, соціальні технології відкривають можливості для спільного створення контенту, опитувань та зворотного зв'язку, що дозволяє ресторанам краще розуміти потреби своєї аудиторії та своєчасно адаптувати свої пропозиції. Загалом, впровадження соціальних технологій сприяє підвищенню прозорості, налагодженню емоційного зв'язку з клієнтами та вдосконаленню клієнтського досвіду в ресторанному бізнесі.

5. Операційні технології відіграють ключову роль у підвищенні ефективності та оптимізації робочих процесів у ресторанному бізнесі. Впровадження сучасних систем управління рестораном (POS-системи) дозволяє автоматизувати та спростити процеси оформлення замовлень, управління столиками та здійснення фінансових транзакцій. Це сприяє підвищенню швидкості обслуговування клієнтів, зменшенню помилок та покращенню контролю над фінансовими потоками. Крім того, технології штучного інтелекту та великих даних надають можливість

проводити глибинний аналіз інформації про споживчу поведінку, застосовувати предиктивну аналітику та приймати обґрунтовані управлінські рішення щодо меню, ціноутворення та операційних пріоритетів. Загалом, операційні технології дозволяють ресторанам оптимізувати робочі процеси, підвищити продуктивність праці та покращити загальну якість обслуговування відвідувачів.

6. Логістичні технології відіграють важливу роль у забезпеченні ефективності ланцюгів постачання та управління запасами у ресторанному бізнесі. Впровадження систем відстеження постачання, оптимізації логістики та прогнозування попиту дозволяє ресторанам мінімізувати простой, скоротити витрати на зберігання та уникнути дефіциту сировини. Використання технологій Інтернету речей (IoT) для моніторингу температури, вологості та термінів придатності продуктів підвищує безпеку харчових продуктів та зменшує кількість відходів. Крім того, аналітичні інструменти на базі великих даних надають можливість точніше прогнозувати попит, оптимізувати графік поставок і раціоналізувати управління запасами. Загалом, логістичні технології сприяють підвищенню гнучкості, прозорості та ефективності постачальницько-логістичних процесів у ресторанному господарстві.

7. Інформаційні технології відкривають широкі можливості для ефективного управління ресторанним бізнесом. Використання сучасних систем управління рестораном (POS-системи) дозволяє автоматизувати та оптимізувати ключові бізнес-процеси, такі як обробка замовлень, управління запасами, проведення фінансових транзакцій. Технології великих даних (Big Data) дають можливість збирати, аналізувати та інтерпретувати значні масиви інформації про споживчу поведінку, переваги клієнтів, ефективність операційних та маркетингових стратегій. Це сприяє підвищенню рівня обслуговування, оптимізації асортименту та прийняттю обґрунтованих управлінських рішень. Крім того, інформаційні технології допомагають ресторанам забезпечувати більшу прозорість, контрольованість та безпеку ведення бізнесу. Загалом, впровадження інформаційних технологій є ключовим чинником підвищення ефективності, конкурентоспроможності та інноваційного розвитку ресторанного господарства.

8. Екологічні технології відіграють все більшу роль у сучасній ресторанній індустрії, забезпечуючи перехід до більш сталих та відповідальних практик господарювання. Впровадження енергоефективних пристроїв, таких як холодильники, плити та системи освітлення, дозволяє ресторанам значно скоротити споживання електроенергії та зменшити вуглецевий слід.

Крім того, технології переробки та утилізації відходів сприяють мінімізації обсягів харчових відходів та пакувальних матеріалів, забезпечуючи замкнений цикл поводження з ними. Використання

екологічно чистої упаковки, виготовленої з біорозкладних або перероблених матеріалів, підвищує сталість ресторанних операцій і відповідає зростаючим запитам екологічно свідомих споживачів. Загалом, впровадження зелених технологій у ресторанному бізнесі не лише сприяє збереженню навколишнього середовища, а й дозволяє ресторанам зміцнювати свою репутацію як соціально відповідальних підприємств, що піклуються про довкілля.

**Висновки і перспективи подальших досліджень.** Підсумовуючи, можна стверджувати, що сучасні технології відіграють ключову роль у трансформації ресторанної індустрії, забезпечуючи комплексну модернізацію її операційних процесів та клієнтського обслуговування. Використання виробничо-економічних технологій, таких як автоматизація кухні та Інтернет речей, підвищує ефективність, точність і швидкість виробничих операцій, одночасно мінімізуючи витрати та ризики браку. Впровадження фінансових технологій, зокрема інтегрованих платіжних систем та аналітичних інструментів, оптимізує управління фінансовими потоками, підвищуючи прозорість та економічну ефективність закладів.

Маркетингові та соціальні технології відкривають нові можливості для ресторанів у сфері просування, взаємодії з клієнтами та формування лояльності. Використання соціальних медіа, віртуальної реальності та систем управління взаємовідносинами з клієнтами (CRM) дозволяє ефективно залучати та утримувати відвідувачів, а також краще розуміти їхні потреби та уподобання.

Операційні, логістичні та інформаційні технології сприяють оптимізації внутрішніх бізнес-процесів ресторанів, підвищенню продуктивності праці, забезпеченню безпеки харчових продуктів та прийняттю обґрунтованих управлінських рішень на основі глибокого аналізу даних. Водночас екологічні технології, спрямовані на скорочення енергоспоживання, переробку відходів та використання екологічної упаковки, дозволяють ресторанам демонструвати свою відповідальність перед навколишнім середовищем.

Загалом, комплексне впровадження сучасних технологічних рішень у ресторанну індустрію забезпечує значні конкурентні переваги, підвищує ефективність операційної діяльності, покращує клієнтський досвід та сприяє загальному інноваційному розвитку ресторанного господарства. Ефективна інтеграція технологій стає критично важливим фактором успіху та стійкості ресторанних закладів в умовах динамічного ринкового середовища.

Перспективи подальших досліджень у сфері сучасних технологій у ресторанному господарстві полягають у вивченні впливу інновацій на підвищення ефективності операційної діяльності, покращення якості обслуговування клієнтів, впровадження новітніх інформаційних систем для оптимізації бізнес-процесів, а також аналізі соціально-економічних наслідків інтеграції цифрових рішень у ресторанний сектор. Особливої уваги заслуговують дослідження з адаптації сучасних технологій до змін споживчих потреб та розвитку сталих практик у контексті глобальних викликів, таких як пандемії чи екологічні кризи.

### Література

1. Дишкантюк О. В., Власюк К. В., Тітомир Л. А., Жмудь А. В. Інновації в ресторанному господарстві: адаптація технологій харчування до сучасних вимог сталого розвитку. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2023. № 6. С. 113–119.
2. Івашина Л. Л., Бишовець Л. Г. Інновації в технології приготування борщу «Холодноярського». *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2021. № 1–2 (3–4). С. 51–58.
3. Івасишина Н. В. Розвиток ресторанного господарства в Україні. *Вісник Київського національного лінгвістичного університету. Серія Історія, економіка, філософія*. 2023. № 28. С. 60–65.
4. Кащук К. М., Мосійчук І. В., Саух І. В. Сучасні технології управління в готельно-ресторанному бізнесі: практики та інновації. *Бізнес інформ*. 2023. № 6. С. 93–99.
5. Коваленко Г. В., Поточилова І. С. Основні тренди розвитку сфери ресторанних послуг Миколаївської області. *Підприємництво та інновації*. 2020. № 14. С. 37–41.
6. Пересічна С., Корбачова Д. Поняття та класифікація соціальних інновацій у сфері готельно-ресторанного бізнесу. *Modern engineering and innovative technologies*. 2023. № 30–03. С. 57–62.
7. Плиско К. П. Застосування інновацій та Digital-технологій в ресторанному господарстві. Київ : ТЕК КНТЕУ, 2020. С. 76–78.
8. Поворознюк І., Штангеева Н. Напрями інноваційного розвитку підприємств ресторанного господарства в кризових умовах. *Економічні горизонти*. 2023. № 2 (24). С. 30–38.
9. П'ятницька Г. Т. Стратегії розвитку ресторанного бізнесу в умовах кризи. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2021. № 2. С. 40–48.
10. Семчук Ж. В., Петрик І. В. Економіка інновацій у сфері туризму. *Академічні візії*. 2022. № 4–5. С. 63–69.

### References

1. Dyshkantiuk, O. V., Vlasiuk, K. V., Titomyr, L. A., & Zhmud, A. V. (2023). Innovatsii v restorannomu hospodarstvi: adaptatsiia tekhnolohii kharchuvannia do suchasnykh vymoh staloho rozvytku [Innovations in the restaurant industry: adaptation of food technologies to modern requirements of sustainable development]. *Tavriiskyi naukovi visnyk. Seriya: Tekhnichni nauky*, 6, 113–119 [in Ukrainian].
2. Ivashyna, L. L., & Byshovets, L. H. (2021). Innovatsii v tekhnolohii pryhotuvannia borshchu «Kholodnoiarskoho» [Innovations in the technology of making Kholodnoyarskyi borscht]. *Innovatsii ta tekhnolohii v sferi posluh i kharchuvannia*, 1–2 (3–4), 51–58 [in Ukrainian].
3. Ivasyshyna, N. V. (2023). Rozvytok restorannoho hospodarstva v Ukraini [Development of the restaurant industry in Ukraine]. *Visnyk Kyivskoho natsionalnoho linhvistychnoho universytetu. Seriya Istorii, ekonomika, filozofia*, 28, 60–65 [in Ukrainian].
4. Kashchuk, K. M., Mosiichuk, I. V., & Saukh, I. V. (2023). Suchasni tekhnolohii upravlinnia v hotelno-restorannomu biznesi: praktyky ta innovatsii [Modern management technologies in the hotel and restaurant business: practices and innovations]. *Biznes inform*, 6, 93–99 [in Ukrainian].
5. Kovalenko, H. V., & Potochylova, I. S. (2020). Osnovni trendy rozvytku sfery restorannykh posluh Mykolaivskoi oblasti [The main trends in the development of restaurant services in the Mykolaiv region]. *Pidpriemnytstvo ta innovatsii*, 14, 37–41 [in Ukrainian].
6. Peresichna S., & Korbachova D. (2023). Poniattia ta klasyfikatsiia sotsialnykh innovatsii u sferi hotelno-restorannoho biznesu [Concept and classification of social innovations in the field of hotel and restaurant business]. *Modern engineering and innovative technologies*, 30–03, 57–62 [in Ukrainian].
7. Plysko, K. P. (2020). Zastosuvannia innovatsii ta Digital-tekhnolohii v restorannomu hospodarstvi [Application of innovations and digital technologies in the restaurant business]. Kyiv: TEK KNTEU, 76–78 [in Ukrainian].
8. Povorozniuk, I., & Shtanheieva, N. (2023). Napriamy innovatsiinoho rozvytku pidpriemstv restorannoho hospodarstva v kryzovykh umovakh [Directions of innovative development of restaurant enterprises in crisis conditions]. *Ekonomichni horyzonty*, 2 (24), 30–38 [in Ukrainian].
9. Piatnytska, H. T. (2021). Stratehii rozvytku restorannoho biznesu v umovakh kryzy [Strategies for restaurant business development in crisis conditions]. *Industriia turizmu i hostynnosti v Tsentralnii ta Shkhidnii Yevropi*, 2, 40–48 [in Ukrainian].
10. Semchuk, Zh. V., & Petryk, I. V. (2022). Ekonomika innovatsii u sferi turizmu [Economics of innovations in the field of tourism]. *Akademichni vizii*, (4–5), 63–69 [in Ukrainian].