

УДК 642.59:[351.778.2+614.46]; DOI: 10.31388/2519-884X-2021-44-97-103

Прісс О.П., д.т.н., професор
olesia.priss@tsatu.edu.ua

Карман Т.В., к.е.н., доцент
tetiana.karman@tsatu.edu.ua

Жукова В.Ф., к.с.-г.н., доцент
valentyana.zhukova@tsatu.edu.ua

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ

Анотація: В статті досліджено сучасний стан розвитку та функціонування закладів ресторанного господарства в умовах пандемії COVID-19, що дозволило визначити основні напрямки та перспективи розвитку сфери надання послуг харчування. Встановлено, що одним із основних напрямів стабілізації кризової ситуації пов'язаної з карантинними обмеженнями та адаптації підприємств ресторанного бізнесу до функціонування в нових умовах є організація і розвиток служб доставки напівфабрикатів та готових страв.

Ключові слова: ресторанний бізнес, служба доставки, конкурентоспроможність закладу ресторанного господарства, послуга, COVID-19, розвиток сфери послуг, розширення асортименту, підприємництво.

JEL code classification: L66, M29

Priss O.P., Doctor of Engineering, Professor
olesia.priss@tsatu.edu.ua

Karman T.V., PhD, ass. prof.,
tetiana.karman@tsatu.edu.ua

Zhukova V.F., PhD, ass. prof.,
valentyana.zhukova@tsatu.edu.ua

Dmytro Motorny Tavria State Agrotechnological University

WAYS TO INCREASE THE COMPETITIVENESS OF THE RESTAURANT BUSINESS IN A PANDEMIC

Abstract: The global coronavirus pandemic has changed the course of global economic processes. One of the areas which are the most affected by quarantine restrictions and their consequences has been the restaurant industry. Today, they need a thorough study and analysis of the development and implementation of mechanisms for adapting the activities of restaurants to the conditions of the long-term recession. The prospects for the recovery of this industry largely depend on an adequate strategy of the restaurateurs' behavior and the involvement in this process of leading experts, scientists. The study of the current state of development and functioning of restaurant enterprises in the COVID-19 pandemic allowed determining the main directions and prospects for the development of catering. A significant number of the country's restaurant businesses are small businesses, and due to quarantine restrictions and barriers, a large number of restaurants have been forced to suspend operations, and many of them have not been able to resume operations. Under the influence of anti-epidemic restrictions, the catering industry was faced with the need to radically change the format of activity. The development of ways to solve this problem is more aimed at optimizing the business and maintaining its viability, rather than the development. The ban on local catering services has led to an increase in demand for food delivery services. A limiting factor in the development of such a service is the fact of declining business activity and income levels of citizens. In addition, it should be kept in mind that the food delivery service belongs to the category of permitting services, the cost of which is reduced primarily in crisis conditions.

Keywords: restaurant business, delivery service, competitiveness of the restaurant, service, COVID-19, development of services, diversification, entrepreneurship.

Постановка проблеми. Всесвітня епідемія коронавірусної хвороби COVID-19 ради-

кально змінила перебіг глобальних економічних процесів. Більшою мірою постраждали ті галузі, робота яких пов'язана з масовим скупченням людей у замкнутому просторі. Однією з таких сфер є заклади ресторанного господарства, які гостро відчували економічний тягар карантинних обмежень [1]. Проблема ускладнюється недосконалістю розвитку даної галузі, відсутністю досвіду роботи в умовах карантинних обмежень, а також перешкодами в системі державного регулювання підприємницької діяльності.

Пандемія COVID-19 є винятковим викликом щодо здатності реагувати на загрози високого рівня невизначеності, які не піддаються прогнозуванню. Сьогодні важко прогнозувати тривалість та наслідки коронавірусної кризи, але зрозуміло, що її вплив буде лише посилюватися. Адже повільна швидкість вакцинації від COVID-19 в Україні, поява нових небезпечних штамів продовжують свій негативний вплив на стан ресторанного бізнесу та ланцюжки поставок.

У допандемічний період український ресторанный бізнес знаходився в стадії динамічного розвитку, що було обумовлено стабілізацією економічної та політичної кризи [2]. Ефективне функціонування закладів ресторанного господарства є позитивною ознакою зміцнення економіки країни. Однак, у період карантину завантаження закладів ресторанного господарства скоротилося на 90%, тому ресторатори зробили акцент на розвиток сервісу доставки своєї продукції. Внаслідок обсяг онлайн-замовлень порівняно з докризовим рівнем зріс на 25%, але ці спроби перформатувати діяльність закладів харчування не забезпечили ефективний захист від збитків. Згодом, під час послаблення карантинних обмежень, більшість закладів ресторанного господарства (близько 86%) поновила діяльність, але частина підприємств не впоралась з пандемічними наслідками, зазнала значних збитків і була змушена згорнути свою діяльність [3].

Під тиском протиепідемічних обмежень індустрія громадського харчування зіткнулася з необхідністю кардинальної зміни формату діяльності. Розробка шляхів вирішення даної проблеми більшою мірою спрямована на оптимізацію бізнесу та збереження його життєздатності, а не на розвиток. Активіза-

ція роботи може настати тільки за умови нормалізації епідеміологічної ситуації в світі. Однак глобальне послаблення карантинних обмежень не забезпечить завершення коронакризи та відновлення допандемічного стану, оскільки це, на думку багатьох експертів, неможливе [4].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питання наслідків впливу коронавірусної кризи на сферу громадського харчування активно обговорюються вченими та рестораторами як в мережі Інтернет, так і в профільній науковій літературі. Дослідження, присвячені питанням адаптації підприємств ресторанного бізнесу умовам пандемії, висвітлено у працях таких науковців, як: Гребенюк Г., Марценюк Л., Задоя В., Пікуліна О. [5], Чаркіна Т. [6], Мартиненко В. [7], Дишкантюк О., Марковська А. [8].

Сьогодні потребують ґрунтовного дослідження та аналізу питання щодо розробки та впровадження механізмів адаптації діяльності закладів ресторанного господарства до умов довготривалої рецесії. Перспективи відновлення даної галузі значною мірою залежать від адекватної стратегії поведінки рестораторів та залученості у цей процес провідних фахівців, вчених. Завдяки тісній співпраці є можливість розробки та проведення корективів в роботі ресторанної індустрії для збереження цієї галузі, повноцінного її функціонування. Дослідження в цьому напрямку дозволять вдосконалити стратегії та напрями діяльності в карантинних умовах з дотриманням усіх санітарно-епідеміологічних вимог.

На даний момент поширення коронавірусної інфекції не зупинено, і карантинні заходи продовжують обмежувати роботу підприємств ресторанної галузі, тому ряд проблем щодо подолання кризових явищ залишаються невирішеними та вимагають ретельного аналізу та активних дій. Існуючий набір заходів не здатний забезпечити подушку безпеки та мінімізувати втрати доходів ресторанного бізнесу в результаті самоізоляції населення та заборони на масові заходи під час локдауну. Падіння попиту на послуги закладів ресторанного господарства продовжується і зараз, що пов'язане з підйомом загальної кількості випадків захворювання на коронавірус. Очікуються нові обмеження,

які можуть знизити рентабельність діяльності закладів ресторанного господарства.

Проте, світовий ринок послуг громадського харчування досяг значення у 2334 мільярдів доларів США у 2020 році. За прогнозами Групи IMARC, очікується зростання ринку на рівні приблизно 5% протягом 2021-2026 років [9]. Ці очікування ґрунтуються на стрімкому зростанні кількості закладів формату dark kitchen. Саме службам з виготовлення та доставки їжі вдалося розширити свою діяльність під час обмежувальних карантинних заходів [10]. Ринок доставки їжі на фоні загальної стагнації ресторанного бізнесу демонструє зростання [11]. При правильній організації така форма взаємодії закладу зі споживачем є найменш уразливою в умовах пандемії [12]. Але сучасні тенденції розвитку служби виготовлення та доставки їжі вивчались обмежено, майже відсутні наукові та практичні розробки з цього питання. Тому виникає потреба у дослідженні сучас-

них тенденцій розвитку служби доставки їжі під час поширення коронавірусної хвороби COVID-19. Це і визначило цілі та задачі наукової роботи.

Формулювання цілей статті. Метою роботи є розроблення теоретичних положень та практичних рекомендацій щодо вдосконалення діяльності служби з виготовлення і доставки їжі на підставі аналізу стану функціонування підприємств ресторанного господарства в умовах пандемії COVID-19.

Виклад основного матеріалу.

Протягом останніх років ресторанний бізнес України стабільно розвивався про що свідчить аналіз кількості суб'єктів, що здійснюють діяльність у сфері ресторанного бізнесу. Дані Державної служби статистики України дозволяють стверджувати, що простежується чітка тенденція до зростання кількості закладів, що здійснюють економічну діяльність надаючи послуги харчування (рис.1).

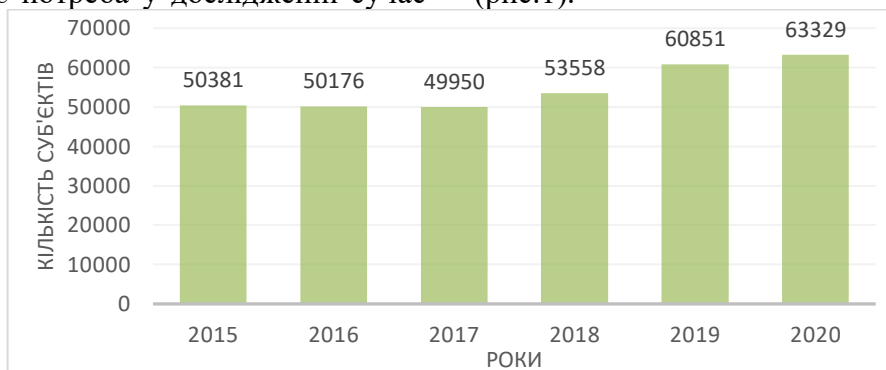


Рис.1. Динаміка кількості суб'єктів ресторанного бізнесу

Джерело: складено автором на основі даних Державної служби статистики України

Не зважаючи на загальну тенденцію до зростання кількості суб'єктів господарювання у сфері ресторанного бізнесу значна їх

кількість здійснювала свою діяльність у сфері надання мобільного харчування та постачання готових страв (таблиця 1).

Таблиця 1

Динаміка кількості та питома вага підприємств ресторанного господарства (за видами діяльності)

Роки	Кількість діючих суб'єктів господарювання з надання послуг:		
	Усього, одиниць	мобільного харчування та постачання готових страв	
		одиниць	%
2016	50176	43711	86,76
2017	49950	43492	86,68
2018	53558	43522	87,13
2019	60851	46954	87,67
2020	63329	53813	88,43

Джерело: складено автором на основі даних Державної служби статистики України

Аналіз економічних показників діяльності свідчить про те, що ресторанний бізнес в Україні в допандемічний період розвивався досить динамічно та мав значні перспективи для подальшого розвитку. За період 2015-2019 роки чисельність зайнятих працівників у сфері ресторанного бізнесу збільшилася на 49%, обсяг реалізованих послуг наданих закладами ресторанного господарства збільшився за вказаний період майже втричі з 22026,5 млн.грн у 2015 р. до 60382,7 млн.грн. у 2019 році. На нашу думку, таке зростання обумовлене розширенням асортименту послуг, що надають заклади ресторанного господарства, популяризацією кулінарних традицій інших країн світу та підвищенням рівня технологічного розвитку ресторанного бізнесу України.

Значна кількість підприємств ресторанного бізнесу країни є представниками малого підприємництва, зважаючи на карантинні обмеження та перепони в здійсненні діяльності у 2020-2021 роках велика кількість закладів ресторанного господарства були змушені тимчасово припинити свою діяльність, а багато з них так і не змогли її відновити. Зважаючи на це, ресторанний бізнес зазнав значних збитків від запровадження карантинних обмежень, заклади ресторанного господарства зіткнулися з необхідністю покривати витрати на утримання персоналу, сплату комунальних платежів та інших статей витрат в умовах зниження прибутку.

Результатом введення жорстких карантинних заходів стало скорочення персоналу, а також відбулося значне падіння основних економічних показників діяльності, так прибутковість підприємств сфери послуг харчування знизилася більш ніж на 60% у порівнянні з попередніми роками.

Локальне громадське харчування втратило можливість надавати свої послуги в традиційному форматі. Почав зростати попит на служби з виготовлення і доставки страв. Сегмент доставки страв, напівфабрикатів і продуктів харчування в Україні з'явився недавно та почав набирати актуальності в умовах карантинних обмежень [13].

Відповідно до даних Державної служби статистики України в 2019 році близько 5% замовлень їжі робилось за використання служби онлайн-доставки; 10...15% мешкан-

ців великих міст регулярно користуються доставкою їжі із закладів ресторанного господарства. Для порівняння в країнах Європи даний показник значно вищий – 50...60%.

Пандемічна криза прискорила перерозподіл попиту у бік доставкового харчування населення, активізувала тенденцію розвитку служб з виготовлення та доставки їжі. Сьогодні під впливом нових чинників та обмежувальних заходів основна частина населення була позбавлена можливості відвідувати заклади ресторанного господарства та організувати звичні варіанти власного дозвілля, що відобразилось на неухильному зростанні частки даного сегменту. Росту популярності послуги з доставки їжі сприяють розширення зручних видів сервісів і мобільних додатків для оформлення замовлення та збільшення бази користувачів Інтернету.

Для розвитку служби виготовлення та доставки їжі слід визначитися з асортиментом страв, адже концепція, специфіка кухні та асортимент меню більшості підприємств унеможливує доставку. Окрім цього, слід враховувати багато додаткових чинників: зону покриття власної доставки, купівельний попит та сегментацію цільової аудиторії. Обмежуючим фактором розвитку такої служби є факт зниження ділової активності та рівня доходів громадян. Також слід враховувати, що послуга доставки їжі відноситься до категорії дозвільних послуг, витрати на яку скорочуються в першу чергу в кризових умовах.

Відповідно до статистичних звітів, значний сегмент сфери харчування займають страви зарубіжної кухні [14]. Нетрадиційна кухня характеризується динамічним розвитком та високим рівнем прибутковості, що є перспективним і привабливим елементом для інвестицій в сегменті ресторанного бізнесу. Впровадження в українську культуру специфіки харчування інших націй викликає жвавий інтерес у споживачів. Український ринок громадського харчування насичений різноманітними кухнями: японською, італійською, корейською, татарською, грузинською тощо.

Особливого поширення серед українців, особливо у молоді, набули страви південно-азійської кухні [15]. Їхня популярність обумовлена екзотичністю, незвичністю та спря-

мованістю на здоровий спосіб життя. Традиційним інгредієнтом японських страв є морепродукти, рівень засвоєння яких дуже високий. Суші, роли та японська кухня – поняття тотожні. Суші, роли є корисним джерелом мінеральних і біологічно активних речовин, вітамінів, амінокислот. Ці страви японської кухні є низькокалорійними – в середньому від 80 до 120 ккал / 100 г [16].

Для виготовлення даної категорії страв використовуються сирі, або після незначної термообробки, продукти. Тому суші та роли є швидкопсувними і при порушенні поточності технологічного процесу, або недотриманні режимів зберігання можуть бути живильним середовищем для розвитку небезпечних бактерій [17]. До того ж, на всіх стадіях їх виготовлення використовуються ручні операції і виробничий інвентар (бамбукова циновка), який складно піддається якісному миттю і дезінфекції. Через недотримання правил особистої та виробничої гігієни на стадіях виготовлення суші та ролів, або при використанні неякісної сировини, готова продукція може стати причиною виникнення гострих кишкових захворювань та харчових отруєнь. Відтак, згідно з чинними санітарними нормами і правилами, такі страви необхідно піддавати санітарній оцінці за мікробіологічними показниками з метою визначення їх доброякісності та відповідності вимогам діючих стандартів та технічних умов. Необхідною умовою функціонування підприємства з виготовлення і доставки їжі є запровадження системи НАССР.

На сьогодні головною цільовою аудиторією служби з виготовлення та доставки ролів є споживачі з середнім статком і вище середнього [18]. Однак в умовах коронакризи, через зниження купівельної спроможності, основна цільова аудиторія змінилась і включає категорію людей, що зберегли рівень доходу або він змінився незначно, та іншу категорію, дохід якої суттєво знизився. З метою розвитку служби необхідно вжити заходів для збереження постійних клієнтів та залучення нових. Щоб охопити обидві категорії споживачів, є доцільним розширення асортименту продукції за рахунок використання нової, більш дешевої сировини.

Для чіткої організації постачання необхідно визначитися з надійними

постачальниками і налагодити канали постачання свіжої сировини високої якості точно в термін за узгодженим графіком. При виборі постачальників слід провести ретельний аналіз пропозицій для порівняння якості і вибору найбільш доцільного в економічному і якісному відношенні варіанту. Необхідна кількість сировини визначається з врахуванням даних, зазначених в техніко-технологічній карті, та очікуваного обсягу продажів. В процесі роботи рекомендується проводити закупівлю сировини часто, невеликими партіями. І хоча це збільшує витрати на доставку, при цьому мінімізується ризик псування продуктів і не потрібне додаткове холодильне обладнання та площі для їх зберігання [19]. Не допускається сировина з вичерпаним терміном придатності або така, що не відповідає вимогам нормативної документації.

Персонал такої служби, як виробничий, так і кур'єрський, повинен дотримуватися правил особистої гігієни та проходити медогляд згідно з діючими правилами. Рівень його професійної підготовки і кваліфікації має бути відповідним.

У службі з виготовлення та доставки їжі доречним є швидке обслуговування. Тому в структурі такого виду ресторанного бізнесу має бути в наявності повний комплекс необхідного ресурсного забезпечення. З урахуванням вимог технологічного проектування такі підприємства повинні мати у своєму складі наступні групи приміщень: складські, виробничі, службові, побутові, підсобні, а також експедицію. У групу складських приміщень входять: охолоджувані камери для збереження сировини і відходів, комори для збереження овочів, сухих продуктів, тари, пакувальних матеріалів і виробничого інвентарю. Підсобна група включає приміщення для збереження інвентарю для прибирання, комору, технічні приміщення. До експедиції відносяться приміщення для приймання продукції; охолоджувані камери для збереження готової продукції; приміщення для прийому, миття, сушіння і збереження експедиційної тари, контейнерів і стелажів.

Висновки: Для ефективної роботи служби з виготовлення та доставки суші та

ролів необхідне основне, допоміжне та додаткове професійне обладнання. Таке виробництво потребує наявності рисоварки, холодильних та морозильних столів, холодильних шаф, суші-кейсів, термосів для настоювання рису і суші, електронних ваг, витяжки мийки для рук і посуду, кухонного інвентарю, макіси тощо.

З метою підвищення попиту на продукцію даної служби доцільно розширити асортимент додатковими позиціями. Так, основу меню доставки повинні складати суші і ролі різних видів: класичні, запечені, гарячі, гострі, вегетаріанські тощо. Доповненням до суші споживачі часто замовляють салати як південно-азійської кухні, так і європейської. Популярністю у клієнтів користуються доповнення до суші, ролів у вигляді маленьких упаковок з васабі, імбиром, соєвим соусом. Також до асортименту можна додати локшину з категорії «Wok» з екзотичними добавками, морепродукти в клярі або на грилі, стейки. Але для доставки таких страв необхідні спеціальні термосумки, які дозволять

зберегти потрібну температуру.

Щодня перед реалізацією кожна партія суші та ролів повинна проходити обов'язкову перевірку на якість, на яку впливають багато факторів: рівень майстерності кухаря, якість сировини, дотримання норм нормативно-технічної документації впродовж кожного етапу виготовлення суші та ролів, дотримання рецептури.

Для сучасної служби доставки їжі є важливим забезпечення рівня сервісу послуг під час обслуговування. В умовах пандемії в цій галузі відбуваються певні зміни, розвиваються сучасні форми обслуговування, впроваджуються європейські стандарти і технології. У споживачів зростають вимоги до сервісу виготовлення та доставки їжі. Отже майбутнє ринку доставки суші та ролів під час карантинних обмежень залежить від його здатності адаптуватись під зниження рівня купівельної спроможності споживачів і формувати доступну для населення пропозицію.

Список літератури:

1. Наслідки епідемії COVID-19 та карантинних заходів для провідних секторів економіки України. Дослідження за результатами глибоких інтерв'ю з власниками та топ-менеджерами українських компаній. — Київ– Харків: Видавець О. А. Мірошниченко, 2020. — 188 с.
2. Муха Р. А. Дослідження стану готельно-ресторанної індустрії України та вплив пандемії covid-19 на неї. Ефективна економіка. 2021. № 7. — URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=9075> (дата звернення: 02.11.2021). DOI: 10.32702/2307-2105-2021.7.90
3. <https://uccr.org.ua/uploads/files/602f9ce03135f554471158.pdf>
4. Україна після коронакризи – шлях одужання : наук. доп. / [Я. А. Жаліло (кер. авт. кол.), Я. Б. Базиліук, С. В. Ковалівська, О. О. Коломієць та ін.]; Національний інститут стратегічних досліджень. — Київ : НІСД, 2020. — 304 с.
5. Гребенюк Г. М., Марценюк Л. В., Задоя В. О., Пікуліна О. В. Трансформація та розвиток підприємств ресторанного бізнесу України в умовах пандемії. Інвестиції: практика та досвід. 2021. № 7. С. 14–19. DOI: 10.32702/23066814.2021.7.14.
6. Чаркіна Т. Ю., Марценюк Л. В., Задоя В. О., Пікуліна О. В. Стратегічні напрями управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах кризи. Економіка та держава. 2021. № 2. С. 19–23. DOI: 10.32702/2306-6806.2021.2.19
7. Мартиненко В. О. Державне регулювання готельно-ресторанного бізнесу в умовах пандемії COVID-19 / НАУКОВИЙ ЖУРНАЛ «БІЗНЕС ІНФОРМ». 2021. № 5(520). С. 241-246.
8. Дишкантюк О.В., Марковська А.В. Ресторанний бізнес в умовах пандемії COVID-19: шляхи виходу з кризи / Науковий журнал «Причорноморські економічні студії». 2021. №63. С.20-24.
9. Food Service Market: Global Industry Trends, Share, Size, Growth, Opportunity and Forecast 2021-2026. URL: <https://www.imarcgroup.com/food-service-market>.
10. Коломієць Т. Стан, проблеми та перспективи розвитку Інтернет-торгівлі продуктами харчування в Україні [Електронний ресурс] / Тетяна Коломієць // Сучасні технології комерційної діяльності і логістики : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 21–22 трав. 2020 р., м. Київ / М-во освіти і науки України, ДВНЗ «Київ. нац. екон. ун-т ім. В. Гетьмана»; [редкол.: О. І. Олексюк (відп. за вип.) та ін.]. — Електрон. текст. дані. — Київ : КНЕУ, 2020. — С. 46–48.
11. Обзор рынка доставки продуктов питания Украины. InVenture. URL: <https://inventure.com.ua/analytics/investments/obzorgynka-dostavki-produktov-ukrainy>
12. Шалева О.І. Стан, проблеми та перспективи розвитку Інтернет-торгівлі продуктами харчування в Україні / О.І. Шалева // Економіка і суспільство. — 2017. — № 13. — С. 796—804.
13. Петренко В.С., Карнаушенко А.С. Сучасний стан та перспективи розвитку доставки продуктів харчування в Україні / Економіка та управління підприємствами. — 2020. — вип. 1(18). — С. 132-138.
14. Статистичний щорічник України за 2019 р. / за ред. І.Є. Вернер. Київ : Державна служба статистики України, 2019.

309 с.

15. Приходько Д.О. Теоретичні аспекти конкурентоспроможності ресторанів японської кухні. Глобальні та національні проблеми економіки. 2016. № 14. URL: <http://global-national.in.ua/issue-14-2016/22-vipusk-14-gruden-2016-r/2599-prikhodkod-o-teoretichni-aspekti-konkurentospromozhnostirestoraniv-yaponskoji-kukhni>.

16. Ряман А. Р., & Виноградова А. И. (2019). Специфика японской кухни: традиции и современность. Актуальные проблемы авиации и космонавтики, 3, 672-674.

17. Харина Е.С. Санитарная оценка суши по микробиологическим показателям / Е.С.Харина // Молодежь и наука. – 2014. - №3. – С. 14

18. Вигель Н.Л. Японская пищевая культура в Ростове-на-Дону (данные социокультурного исследования) // Гуманитарные научные исследования. 2015. № 12 [Электронный ресурс]. URL: <https://human.snauka.ru/2015/12/13673> (дата обращения: 05.10.2021).

19. Бучахчан, Ж. В. Санитарная оценка суши и роллов по микробиологическим показателям / Ж. В. Бучахчан, С. А. Пятунина. — Текст : непосредственный // Молодой ученый. — 2019. — № 25 (263). — С. 100-103. — URL: <https://moluch.ru/archive/263/60895/>

References:

1. 1.Naslidky epidemii COVID-19 ta karantynnykh zakhodiv dlia providnykh sektoriv ekonomiky Ukrainy (2020). Doslidzhennia za rezultatamy hlybnykh intervju z vlasnykamy ta top-menedzheramy ukraïnskykh kompanii. Kyiv– Kharkiv: Vydavets O. A. Miroshnychenko, 188 p.

2. Mukha R. A. (2021) Doslidzhennia stanu hotelno-restoranoi industrii Ukrainy ta vplyv pandemii covid-19 na nei. *Efektivna ekonomika*. № 7. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=9075> (data zvernennia: 02.11.2021). DOI: 10.32702/2307-2105-2021.7.90

3. <https://ucci.org.ua/uploads/files/602f9ce03135f554471158.pdf>

4. Ukraina pislia koronakryzy – shliakh oduzhannia : nauk. dop. (2020) [Ia. A. Zhalilo (ker. avt. kol.), Ya. B. Bazyliuk, S. V. Kovalivska, O. O. Kolomiets ta in.]; *Natsionalnyi instytut stratehichnykh doslidzen*. Kyiv: NISD, 304 p.

5. Hrebeniuk H. M., Martseniuk L. V., Zadoia V. O., Pikulina O. V. (2021) Transformatsiia ta rozvytok pidpriemstv restorannoho biznesu Ukrainy v umovakh pandemii. *Investytsii: praktyka ta dosvid*. № 7, pp. 14–19. DOI: 10.32702/23066814.2021.7.14.

6. Charkina T. Yu., Martseniuk L. V., Zadoia V. O., Pikulina O. V. (2021) Stratehichni napriamy upravlinnia hotelno-restorannym biznesom v umovakh kryzy. *Ekonomika ta derzhava*. № 2, pp. 19–23. DOI: 10.32702/2306-6806.2021.2.19

7. Martynenko V. O. (2021) Derzhavne rehulivannia hotelnorestorannoho biznesu v umovakh pandemii COVID-19. *Biznes inform*. № 5(520), pp. 241-246.

8. Dyshkantiuk O.V., Markovska A.V. (2021) Restoranni biznes v umovakh pandemii COVID-19: shliakhy vykhodu z kryzy. *Naukovyi zhurnal «Prychornomorski ekonomichni studii»*. №63, pp. 20-24.

9. Food Service Market: Global Industry Trends, Share, Size, Growth, Opportunity and Forecast 2021-2026. URL: <https://www.imarcgroup.com/food-service-market>.

10. Kolomiets T. (2020) Stan, problemy ta perspektyvy rozvytku Internet-torhivli produktamy kharchuvannia v Ukraini [Online]. Suchasni tekhnologii komertsiiinoi diialnosti i lohistyky : zb. materialiv Mizhnar. nauk.-prakt. internet-konf., 21–22 trav. 2020 r., m. Kyiv. *M-vo osvity i nauky Ukrainy, DVNZ «Kyiv. nats. ekon. un-t im. V. Hetmana»* ; [redkol.: O. I. Oleksiuk (vidp. za vyp.) ta in.]. – Elektron. tekst. dani. – Kyiv : KNEU, pp. 46–48.

11. Obzor rynku dostavky produktov pytanyia Ukrainy. InVenture. URL:<https://inventure.com.ua/analytics/investments/obzor-rynka-dostavki-produktov-ukrainy>

12. Shaleva O.I. (2017) Stan, problemy ta perspektyvy rozvytku Internet-torhivli produktamy kharchuvannia v Ukraini. *Ekonomika i suspilstvo*. № 13, pp. 796-804.

13. Petrenko V.S., Karnausenko A.S. (2020) Suchasnyi stan ta perspektyvy rozvytku dostavky produktiv kharchuvannia v Ukraini. *Ekonomika ta upravlinnia pidpriemstvamy*. vyp. 1(18), pp. 132-138.

14. Statystychnyi shchorichnyk Ukrainy za 2019 r. (2019) [za red. I.Ie. Verner]. Kyiv : *Derzhavna sluzhba statystyky Ukrainy*, 309 p.

15. Prykhodko D.O. (2016) Teoretychni aspekty konkurentospromozhnosti restoraniv yaponskoji kukhni. *Hlobalni ta natsionalni problemy ekonomiky*. № 14. URL: <http://global-national.in.ua/issue-14-2016/22-vipusk-14-gruden-2016-r/2599-prikhodkod-o-teoretichni-aspekti-konkurentospromozhnostirestoraniv-yaponskoji-kukhni>.

16. Riama A. R., & Vynogradova A. Y. (2019). Spetsyfyka yaponskoji kukhni: tradytsyy y sovremennost. *Aktualnye problemy avyatsyy y kosmonavtyky*, 3, 672-674.

17. Kharyna E.S. (2014) Sanytarnaia otsenka sushy po mykrobyolohycheskym pokazateliam. *Molodezh y nauka*. №3, pp. 14

18. Vyhel N.L. (2015) Yaponskaia pyshchevaia kultura v Rostove-na-Donu (dannye sotsyokulturnoho yssledovaniia). *Humanytarnye nauchnye yssledovaniia*. № 12 [Online]. URL: <https://human.snauka.ru/2015/12/13673> (data obrashcheniia: 05.08.2021).

19. Buchakhchian, Zh. V. (2019) Sanytarnaia otsenka sushy y rollov po mykrobyolohycheskym pokazateliam. *Molodoi uchenyi*. № 25 (263), pp. 100-103. — URL: <https://moluch.ru/archive/263/60895/>