

УДК 640.43:338.48(477)

Тищук Інна Володимирівна,

кандидат економічних наук, доцент,

Волинський національний університет імені Лесі Українки,

Пасічник Михайло Петрович,

д. філос. з наук про Землю, доцент кафедри готельно-ресторанної справи,

туризму і рекреації,

Волинський національний університет імені Лесі Українки,

Пилипчук Максим Миколайович,

викладач спеціаліст,

Фаховий коледж технологій бізнесу та права Волинського національного

університету імені Лесі Українки,

м. Луцьк, Україна

АНАЛІЗ І ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО РИНКУ УКРАЇНИ В УМОВАХ ЕКОНОМІЧНОЇ НЕСТАБІЛЬНОСТІ

Анотація: У статті здійснено аналіз сучасного стану та основних тенденцій розвитку ресторанного ринку України у 2024–2025 роках. Визначено, що, попри зростання виручки закладів громадського харчування на 10%, підвищення фінансових показників обумовлене переважно збільшенням середнього чеку на 17% через інфляційний тиск і зростання собівартості продукції. Водночас спостерігається скорочення відвідуваності на 3%, що зумовлено економічною невизначеністю, зниженням доходів населення та наслідками мобілізації.

Розглянуто зміни у структурі ринку за типами закладів: зменшення попиту на фастфуд, піцерії та класичні ресторани, водночас зростання популярності суши-сегменту та кав'ярень «to-go». Показано, що саме ці формати забезпечили стабільну виручку завдяки гнучкості та орієнтації на швидке обслуговування. Визначено ключові виклики для галузі – кадровий дефіцит, підвищення витрат на оплату праці, енергетичну нестабільність та зниження рентабельності, що зафіксували близько 47% рестораторів.

Окрему увагу приділено зростанню сегменту доставки, який демонструє сталу динаміку завдяки розвитку онлайн-продажів та цифрових сервісів. У статті окреслено основні напрями розвитку ресторанного бізнесу на 2025 рік: цифровізація, оптимізація витрат, розширення форматів доставки, створення програм лояльності та інвестиції у персонал.

Зроблено висновок, що ресторанний ринок України поступово переходить до моделі адаптивного зростання, в основі якої – клієнтоорієнтованість, гнучкість управління та впровадження інновацій у сфері обслуговування.

Ключові слова: ресторанний бізнес, ринок громадського харчування, кейтеринг, економічна адаптація, рентабельність, доставка, тренди 2024–2025.

Ресторанний ринок України у 2024 році продемонстрував помірне відновлення після кількох років турбулентності, спричиненої війною, економічною нестабільністю та демографічними змінами. Незважаючи на складні умови ведення бізнесу, галузь громадського харчування продовжує адаптуватися до нових реалій, впроваджуючи сучасні підходи до управління, оптимізації витрат та формування клієнтського досвіду.

Виручка закладів громадського харчування зросла в середньому на 10%, що свідчить про певне пожвавлення споживчого попиту, хоча зростання здебільшого зумовлене підвищенням цін, а не збільшенням кількості відвідувачів. Водночас ринок стикається з низкою викликів – зниженням відвідуваності, нестачею персоналу, зростанням вартості продуктів та енергоносіїв, а також впливом мобілізаційних процесів.

Аналіз ключових показників розвитку ресторанного бізнесу в Україні дозволяє оцінити поточні тенденції галузі, визначити її найуразливіші сегменти, а також окреслити перспективи подальшої стабілізації та зростання. Зокрема, спостерігається активізація окремих форматів, таких як суші-ресторани та кав'ярні, які демонструють адаптивність до змін у поведінці споживачів і загальних економічних умов.

Результати дослідження показують, що у 2024 році ресторанний сектор України продовжив адаптацію до нестабільних економічних умов та

структурних змін у споживчому попиті. Попри загальне зростання виручки на 10%, більшість рестораторів зазначають, що це зростання зумовлене не збільшенням кількості клієнтів, а підвищенням середнього чеку, який зріс приблизно на 17%. Це свідчить про поступове перенесення інфляційного тиску та підвищення собівартості на кінцевого споживача.

Водночас скорочення відвідуваності на 3% демонструє, що споживча активність залишається обмеженою. Серед головних причин – економічна невизначеність, зниження реальних доходів населення, а також фактори мобілізації, які впливають на трудові ресурси та структуру попиту. Найбільше падіння відвідуваності спостерігається у піцеріях, ресторанах та закладах фастфуду (на 7–8%), тоді як суші-сегмент і кав'ярні «to-go» показали стабільність і навіть помірне зростання.

Сегмент суші-ресторанів виявився одним із найбільш динамічних: виручка зросла на 16%, а середній чек – на 10%, це свідчить про збереження інтересу до нішевих форматів і доставки, що залишаються зручними для міського споживача. Кав'ярні також показали позитивну динаміку – виручка зросла на 14%, а середній чек – на 15%. Такі результати пояснюються зміщенням споживчих переваг у бік швидких і доступних форматів харчування, що поєднують мобільність, комфорт і стабільну якість [1].

Важливим викликом для галузі у 2024 році залишається кадровий дефіцит. Через мобілізацію, міграцію та зміну професійних орієнтирів молоді, заклади громадського харчування відчують значний брак кваліфікованого персоналу. Це змушує бізнес підвищувати частку витрат на оплату праці (до 20–30% виручки, а подекуди й понад 40%), а також інвестувати в навчання, автоматизацію процесів і мотиваційні програми.

Фінансові показники також свідчать про певне звуження маржі прибутковості. Майже половина (47%) рестораторів зафіксували зниження рентабельності, а близько 21% працювали на межі беззбитковості, фудкост (частка витрат на продукти) у більшості закладів коливається в межах 30–35%, що є критичним показником для збереження стабільного прибутку [1].

Натомість сегмент доставки продовжує демонструвати стійке зростання: 34% операторів зафіксували збільшення кількості замовлень. Це свідчить про посилення ролі онлайн-продажів, партнерств із сервісами доставки та розширення каналів діджитал-комунікації зі споживачем (табл.1.).

Але, для того щоб не тільки пережити кризу, а й зміцнити свої позиції, ресторатори повинні швидко реагувати на нові обставини, тобто зосередитись на гнучкості та адаптивності. Це може включати адаптацію формату роботи (перехід на доставку або takeaway), зміну меню в залежності від доступних ресурсів та зміну цінової політики відповідно до обставин, при цьому потрібно інвестувати в технології для швидкої зміни умов обслуговування та меню [2].

Загалом, ресторанна індустрія України у 2024 році продемонструвала високу стійкість до зовнішніх викликів і готовність до трансформації.

Основними напрямками подальшого розвитку у 2025 році залишаються:

- оптимізація операційних витрат і цифровізація процесів [3];
- розширення форматів доставки та takeaway;
- розвиток спеціалізованих концепцій (кав'ярні, суши, healthy food);
- формування корпоративних програм лояльності;
- інвестування у персонал і системи управління якістю.

Таблиця 1

Ключові показники розвитку ресторанного ринку України у 2023–2024 роках
(за даними: Restaurant Consulting, Poster POS, 2024)

Показник	2023 рік	2024 рік	Відхилення (+/-)	Коментар
Загальна виручка закладів громадського харчування	100% (базовий рівень)	+10%	+10 п.п.	Зростання за рахунок підвищення цін та середнього чеку
Середній чек	100% (базовий рівень)	+17%	+17 п.п.	Інфляційне зростання, зміна цінової політики
Відвідуваність закладів	100% (базовий рівень)	-3%	-3 п.п.	Зниження через економічну невизначеність та мобілізацію
Рентабельність бізнесу	~25%	~20%	-5 п.п.	47% рестораторів повідомили про зниження рентабельності

Частка фудкосту (витрати на продукти)	28–30%	30–35%	+5 п.п.	Зростання собівартості продуктів та логістики
Частка витрат на оплату праці	20–25%	20–30% (12% >40%)	+5 п.п.	Підвищення зарплат через кадровий дефіцит
Сегмент суші	виручка +10%, чек +8%	виручка +16%, чек +10%	+6 п.п.	Зростання попиту на нішеві кухні та доставку
Сегмент кав'ярень (to-go)	виручка +9%, чек +11%	виручка +14%, чек +15%	+5–6 п.п.	Попит на швидкий формат харчування
Піцерії, бари, фастфуд	виручка +6%	виручка +4%	–2 п.п.	Вплив конкуренції та зниження відвідуваності
Кількість замовлень доставки	стабільна	+34% закладів відзначили зростання	+34 п.п.	Підвищення ролі онлайн-продажів
Кадрова ситуація (збереження персоналу)	–	39% зберегли штат, 28% залучили нових	–	Оптимізація команд і адаптація ринку праці

Таким чином, ринок громадського харчування в Україні поступово переходить до моделі адаптивного зростання, де ключову роль відіграють ефективність управління, клієнтоорієнтованість та гнучкість бізнес-моделей.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Ресторанний ринок України – підсумки 2024 року від Poster. URL: <https://restaurant-consulting.com.ua/> (дата звернення 05.10.2025)
2. Тищук І.В., Пасічник М.П. Трансформація індустрії гостинності в умовах кризових викликів. Теоретичні та прикладні аспекти сталого розвитку регіонів України: наукова монографія. Том 2. Рига, Латвія: Baltija Publishing, 2025. С. 260-281. DOI <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-539-6-38>.
3. Тищук І., Терещук О. Інноваційні технології у готельно–ресторанному бізнесі: ефективність, персоналізація, автоматизація. *Економіка та суспільство*. 2025. (71). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-61>