

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-80-31>

УДК 640.43:005.21

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ У СФЕРІ ХАРЧУВАННЯ

INNOVATIVE APPROACHES TO THE ORGANIZATION OF CATERING SERVICES IN THE FOOD INDUSTRY

Тищук Інна Володимирівна

кандидат економічних наук, доцент,
Волинський національний університет імені Лесі Українки
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1042-9495>

Новосад Оксана Володимирівна

кандидат економічних наук,
доцент кафедри економічної та соціальної географії,
Волинський національний університет імені Лесі Українки
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7156-643X>

Пасічник Михайло Петрович

доктор філософії з наук про Землю,
доцент кафедри готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації,
Волинський національний університет імені Лесі Українки
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1813-0618>

Tyshchuk Inna, Novosad Oksana, Pasichnyk Mykhailo
Lesya Ukrainka Volyn National University

У статті розглянуто сучасний стан і тенденції розвитку кейтерингових послуг у ресторанній сфері України. Визначено сутність кейтерингу як окремого напрямку ресторанного господарства, що поєднує організацію харчування та сервісного обслуговування поза межами стаціонарних закладів. Проаналізовано технологічні та організаційні методи управління кейтерингом, зокрема використання сучасних інформаційних систем, гнучкий підхід до формування меню, персоналізації послуг та забезпечення високого рівня обслуговування. Окреслено переваги кейтерингових послуг, серед яких – мобільність, професійність персоналу, економія часу клієнтів, естетичність оформлення заходів та широкі можливості для проведення подій різного масштабу. Водночас виявлено проблеми галузі, пов'язані з нестабільністю стандартів якості, підвищенням вартості послуг та складнощами логістики в умовах воєнного стану та економічної кризи. Зазначено, що подальший розвиток кейтерингових послуг в Україні залежить від впровадження інноваційних технологій, цифровізації управлінських процесів, підвищення стандартів безпеки харчування та орієнтації на потреби споживачів. Отримані результати можуть бути використані для вдосконалення організації кейтерингової діяльності та формування ефективної стратегії розвитку підприємств ресторанної індустрії.

Ключові слова: кейтеринг, ресторанний бізнес, організація обслуговування, інноваційні технології, якість послуг, тенденції розвитку.

The article analyzes the current state and development trends of catering services within Ukraine's restaurant industry. Catering is defined as a specialized segment of the hospitality sector that combines food production, logistics, and event organization beyond stationary restaurant facilities. The study explores technological and organizational approaches to effective catering management, emphasizing digital control systems, flexible menu formation, service personalization, and adherence to food safety standards. It is established that the introduction of innovative technologies, automation, and mobile applications significantly increases efficiency, transparency, and the overall customer experience. Key advantages of catering are identified, including flexibility of event locations, time and cost savings, professional service staff, aesthetic event presentation, and adaptability to customer preferences. Ukrainian catering companies effectively integrate national culinary traditions with global service

standards, providing authentic gastronomic experiences and fostering cultural identity through food. However, the industry faces challenges such as unstable service standards, high operational costs, and disruptions in supply chains intensified by wartime and economic instability. It is concluded that catering services play a vital role in maintaining the competitiveness of the restaurant business, stimulating innovation, and shaping customer loyalty. Further development of the Ukrainian catering sector requires investment in digitalization, sustainable logistics, and advanced staff training. The adoption of eco-friendly practices, waste reduction technologies, and standardized quality management systems will enhance the sector's resilience and global integration, ensuring stable growth and alignment with international hospitality trends. In the long term, the modernization of catering services should be supported by collaboration between business, educational institutions, and technology developers to create an ecosystem of continuous innovation. Expanding professional competencies, implementing data-driven decision-making, and strengthening brand communication will contribute to the sustainable transformation of the catering industry in Ukraine, making it more adaptive, client-oriented, and competitive on the global market.

Keywords: catering, restaurant business, hospitality, service organization, innovation, food safety, development trends.

Постановка проблеми. У сучасних умовах розвитку індустрії гостинності кейтеринг виступає однією з найдинамічніших форм організації ресторанного обслуговування. Зростання попиту на індивідуалізовані та мобільні послуги харчування зумовлює необхідність удосконалення технологічних, організаційних і маркетингових підходів у діяльності підприємств цього сегмента. Водночас на українському ринку кейтерингових послуг спостерігається нерівномірність розвитку, обмежена кількість високоякісних сервісів та недостатній рівень стандартизації процесів обслуговування.

Проблемним залишається питання формування ефективної моделі організації кейтерингового обслуговування, яка б враховувала сучасні тенденції, технологічні інновації та потреби різних категорій споживачів, а також необхідністю адаптації національних підприємств до європейських вимог якості та підвищення конкурентоспроможності у сфері ресторанного бізнесу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. За останні роки дослідження, присвячені кейтеринговим послугам, зосереджуються на трьох взаємопов'язаних напрямках: цифровій трансформації сервісу, інноваційних технологіях організації процесів та адаптації бізнес-моделей до змін ринкового попиту (пандемія, зміна споживчих пріоритетів, MICE-сегмент).

Якименко-Терещенко Н., Чайк Т. та Бєлікова О. [3] (2021) досліджують кейтеринг у контексті MICE-індустрії та підкреслюють роль digital-трансформації у підвищенні ефективності обслуговування, що цифрові інструменти не лише підвищують оперативність, але й стають основою нових стандартів якості у кейтерингу для корпоративних івентів (MICE).

Івашина [4] Л. (2017) розглядає перспективи та проблеми розвитку кейтерингу в Укра-

їні, роблячи наголос на потребі стандартизації процесів і професійної підготовки кадрів. Антошкова Н. [5] (2020) у аналізі ринку ресторанних послуг в Україні виділяє тенденцію зростання ролі клієнтоорієнтованості та маркетингових інструментів у конкурентній боротьбі. Лисюк Т., Терещук О. та Пасічник М. [14] (2022) розглядають інноваційні технології в готельно-ресторанній сфері (автоматизація, IoT, системи контролю якості), що відкриває можливості для кейтерингу: від оптимізації ланцюгів поставок до моніторингу безпеки харчування. Тишук І. [15] (2025) пропонує практичні технологічні та методичні рішення для організації кейтерингу в ресторанній сфері, що є корисним джерелом для формування прикладних рекомендацій: чек-лісти, алгоритми обслуговування, моделі взаємодії з постачальниками.

Виклад основного матеріалу дослідження. Сьогодні економічний розвиток України, особливо у великих містах, формує зростаючий попит на професійні кейтерингові послуги для бізнес-заходів, конференцій, семінарів та інших подій. Конкуренція на ринку гастрономічних послуг заохочує ресторани розширювати бізнес через кейтерингові послуги, що дозволяє залучати нових клієнтів та підвищувати рівень обслуговування.

Кейтеринг – це форма діяльності у сфері ресторанного господарства, що передбачає організацію виїзного обслуговування та надання послуг із забезпечення харчування на віддалених об'єктах – у готелях, лікарнях, літаках, круїзних лайнерах, на природі, у парках, на знімальних майданчиках чи в будь-яких інших локаціях проведення заходів. Такий вид послуг включає приготування, доставку, сервірування та подачу готових страв [3].

Поняття кейтерингу охоплює як обслуговування різних за форматом заходів (банкетів, корпоративів, ділових зустрічей, весіль тощо),

так і роздрібний продаж кулінарної продукції. Відповідно до Державного стандарту України (ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»), ресторан за спеціальними замовленнями (catering) – це заклад, призначений для приготування та постачання готової їжі, а також організації обслуговування споживачів в інших місцях за попередніми замовленнями [2]. Такі підприємства можуть забезпечувати проведення різноманітних заходів – від фірмових прийомів і банкетів до свят на відкритому повітрі під тентами [5].

Як зазначає Л. Л. Івашина (2017), таке трактування поняття кейтерингу свідчить про те, що відповідно до ДСТУ 4281:2004 він розглядається не як допоміжна послуга ресторану, а як самостійний вид підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства [4].

Використання сучасних гастрономічних технологій сприяє розширенню кейтерингових послуг у сфері організації святкових заходів та бенкетів, інтегруючи їх із іншими сервісами, такими як прокат весільного одягу, розважальні програми та оформлення приміщень. Це формує кейтеринг як окремий напрям у бізнесі громадського харчування та важливий додатковий сервіс для ресторанних закладів [14].

Кейтеринг класифікується за місцем проведення заходу, контингентом замовників та видом наданих послуг, причому за контингентом виділяють чотири основні групи споживачів (рис. 1).

За місцем проведення заходу кейтерингове обслуговування поділяється на види, представлені в таблиці 1 [12].

За характером наданих послуг розрізняють:

1. Кейтеринг із доставкою готових продуктів – ресторан виготовляє та доставляє страви на запит замовника, проте не бере участі у подальшому обслуговуванні на місці. Цей тип поширений серед закладів, що спеціалізуються на доставці піци, комплектованих раціонів та інших готових продуктів.

2. Повно сервісний кейтеринг – включає комплексне обслуговування: розробку концепції заходу, створення меню, приготування страв та напоїв, доставку на місце, обслуговування гостей на рівні ресторанного сервісу, а також демонтаж обладнання та прибирання після заходу.

Серед основних послуг кейтерингу виділяють приготування та доставку готових страв, а також обслуговування гостей офіціантами, до додаткових належать організація культурно-розважальних заходів, декорування приміщень та прибирання після заходу.

Сучасний кейтеринг активно розвивається, впроваджуючи новітні технології та інноваційні підходи. Зокрема, все ширше застосовуються мобільні додатки для управління замовленнями, електронні системи моніторингу процесів приготування й доставки страв, а також елементи гастрономічної науки. Такі рішення сприяють підвищенню якості обслуговування, забезпечують прозорість роботи та ефективний контроль за всіма етапами надання послуг. Тому, розвиток кейтерингової компа-



Рис. 1. Основні категорії групи споживачів кейтерингового обслуговування

Джерело: сформовано на основі [11; 14]

Таблиця 1

Види кейтерингу за місцем проведення

Вид	Характеристика
В приміщенні	Замовнику надається обладнання в приміщення для проведення заходу.
За межами ресторану	Організація обслуговування відбувається на території замовника, усі страви готуються в ресторані, і в готовому вигляді доставляють до місця проведення заходу.
Соціальний	Послуги надаються підприємством ресторанного господарства на території замовника з використанням обладнання самого замовника.
Виїзний	Організація послуг шляхом укладення договору на постачання напівфабрикатів, готових страв для організації харчування, в основному фуршетів, шведського столу, кави брейк, пікніку.
Роздрібний продаж готової кулінарної продукції	Організація харчування в основному (бутербродами, кондитерськими виробами, упакованими в целофанову плівку), а також прохолодними напоями під час проведення спортивних змагань, фестивалів, карнавалів.
VIP-кейтеринг	Організація в приміщення замовника, послуг і приготування страв, за участі висококваліфікованих кухарів, офіціантів.
Кейтеринг (виїзний бар)	Послуга виїзного бару є активною самостійною ланкою в проведенні святкових заходів тому вона повноцінно супроводить інші види кейтерингу.

Джерело: сформовано на основі [12]

нії повинен полягати у появі нових тенденцій та цікавих розробок. Слід підкреслити, що з урахуванням орієнтації кейтерингових послуг на потреби споживача, ключовими напрямками розвитку українського бізнесу залишаються подієвий (івент-орієнтований) та контрактний (корпоративний або виїзний) види кейтерингу [9].

Організація кейтерингу у ресторанній сфері потребує застосування спеціалізованих технологій та методів, що забезпечують високий рівень обслуговування та задоволення потреб клієнтів, тобто:

– *модернізовані системи обліку та управління*, що використовують спеціалізоване програмне забезпечення для реєстрації замовлень, управління інвентарем, контролю якості та планування заходів (рис. 2), такі системи сприяють ефективній координації процесів, оптимізують управління кейтеринговими подіями та підвищують точність виконання замовлень [14].

– *Гнучкість та індивідуальний підхід*, що передбачають адаптацію меню та сервісу під унікальні потреби клієнтів, а саме: розробка індивідуального меню з урахуванням дієтичних обмежень, алергій, вподобань та культурних особливостей, включно з вегетаріанськими, веганськими, безглютеновими стравами; забезпечення персоналом, здат-

ним враховувати побажання кожного гостя та створювати персоналізовані рішення; адаптація обслуговування до різних типів заходів (корпоративи, весілля, ювілеї, конференції, благодійні події) із врахуванням специфіки харчування та атмосфери події; консультування замовників щодо оптимального формату заходу та меню з урахуванням бюджету, кількості гостей та інших важливих факторів.

Гнучкість та індивідуальний підхід дозволяють ресторанам ефективно конкурувати на ринку кейтерингових послуг, надаючи клієнтам персоналізований досвід обслуговування.

– *Високі стандарти безпеки та гігієни* є ключовим елементом організації кейтерингу [9]. Вони передбачають: дотримання санітарних норм при обробці, зберіганні та приготуванні продуктів; контроль температури зберігання та транспортування харчових продуктів для запобігання розвитку бактерій; наявність сертифікатів безпеки та регулярну перевірку їх відповідності; навчання персоналу стандартам гігієни та безпеки [1].

– *Ефективний ланцюг поставок* забезпечує своєчасне надходження інгредієнтів і обладнання, що включає планування запасів, вибір надійних постачальників, контроль якості, управління складом та своєчасну доставку продуктів, що гарантує стабільність і високу якість обслуговування [2; 4].



Рис. 2. Основні функції модернізованої системи обліку та управління кейтерингу

Джерело: сформовано на основі [14]

– Інноваційні дизайнерські рішення у оформленні приміщень, сервіровці столів та подачі страв створюють унікальне естетичне враження для гостей [12].

Отже, комплексне застосування зазначених методів дозволить ресторанам ефективно організовувати кейтерингові послуги, забезпечуючи високу якість обслуговування, задоволення потреб клієнтів та конкурентоспроможність закладу. Застосування сучасних технологій та найкращих практик у кейтеринговій діяльності підвищує ефективність управління та рівень задоволення гостей, що є визначальними факторами успіху в сучасному ресторанному бізнесі.

Кейтерингові послуги є невід'ємною частиною багатьох заходів – від корпоративних зустрічей до святкових бенкетів, сучасний кейтеринг виходить за межі доставки їжі, представляючи комплексний процес організації, що формує імідж компанії та створює унікальний досвід для гостей. Він передбачає професіоналізм і креативність на всіх етапах: від вибору постачальника та розробки меню до інтерактивних сервісів із використанням мобільних додатків, що дозволяють гостям отримувати інформацію про склад страв у

реальному часі [1]. Ключові переваги кейтерингу наведені у табл. 2.

Інноваційні технології, такі як електронні системи відстеження замовлень та методи гастрономічної науки, підвищують якість послуг і роблять процес їх надання прозорим та контрольованим. Водночас сектор стикається з викликами, що потребують вдосконалення: нестабільність стандартів обслуговування, високі витрати на послуги та проблеми в ланцюгу поставок. Відсутність єдиної стандартизації призводить до різної якості обслуговування серед компаній, а затримки постачання інгредієнтів ускладнюють планування та виконання замовлень.

У сучасних економічних умовах ресторанний бізнес України стикається з численними викликами, що впливають як на його функціонування, так і на загальну стійкість, при цьому важливим показником розвитку галузі є кількість ресторанів та кафе, яка відображає тенденції її динаміки.

Пандемія COVID-19 та запроваджені обмеження зробили 2020–2021 роки особливо складними для ресторанного сектору. Аналіз кількісних та фінансових змін за 2020 рік є ключовим для оцінки впливу цих факто-

Таблиця 2

Ключові переваги кейтерингу

№ п/п	Ключові переваги	Характеристика
1.	Гнучкість місця проведення	Можливість організувати захід у будь-якій локації, від природних територій до банкетних залів, що особливо актуально для виїзних весіль.
2.	Економія часу та коштів	Замовнику достатньо узгодити дату, час і місце події, що зменшує витрати на оренду та логістику.
3.	Професіоналізм персоналу	Досвідчені кухарі, офіціанти та бармени забезпечують високий рівень обслуговування.
4.	Відсутність обмежень у кількості гостей	Можливість організації масових заходів у просторах приміщеннях або на відкритих локаціях.
5.	Естетичне оформлення	Тематичне оформлення, сервірування столів та костюми персоналу створюють цілісну святкову атмосферу.

Джерело: сформовано на основі [1]

рів та визначення шляхів адаптації бізнесу. Так, у 2020 році кількість ресторанів і кафе в Україні скоротилася приблизно на 4 тисячі одиниць: на початку 2021 року функціонувало 14,7 тисяч закладів, тоді як на початку 2020 року їх було 18,6 тис. [8; 13], див. рис. 3.

Основними причинами скорочення кількості закладів стали тимчасове або тривале закриття через локдауни, обмеження кількості відвідувачів, зростання витрат на дотримання санітарних норм та зменшення купівельної спроможності населення. Ці фактори змусили багато ресторанів шукати альтернативні шляхи доходу, зокрема розвиток доставки їжі та кейтерингових послуг.

Ринок кейтерингу в умовах пандемії продемонстрував більшу гнучкість і стійкість порівняно з традиційними ресторанами. Виїзне обслуговування дозволяло дотриму-

ватися соціальної дистанції та організовувати заходи у відкритих або приватних просторах, що стимулювало попит на персоналізовані кейтерингові послуги. Таким чином, розвиток кейтерингу став одним із ключових механізмів адаптації ресторанного бізнесу до нових економічних та епідеміологічних умов, забезпечуючи часткове компенсування втрат та формування нових напрямів обслуговування клієнтів.

За структурою ринку 52% становлять ресторани, кафе та бари, близько 20% – заклади швидкого харчування, 16% – кейтерингові послуги, 7% – нічні клуби та паби, 3% – заклади при готелях і 2% – заклади при АЗС (див. рис. 4) [6, 7, с. 204].

Сегмент вуличної торгівлі їжею (street food) виявився більш стійким під час пандемії, оскільки характеризується компактністю,

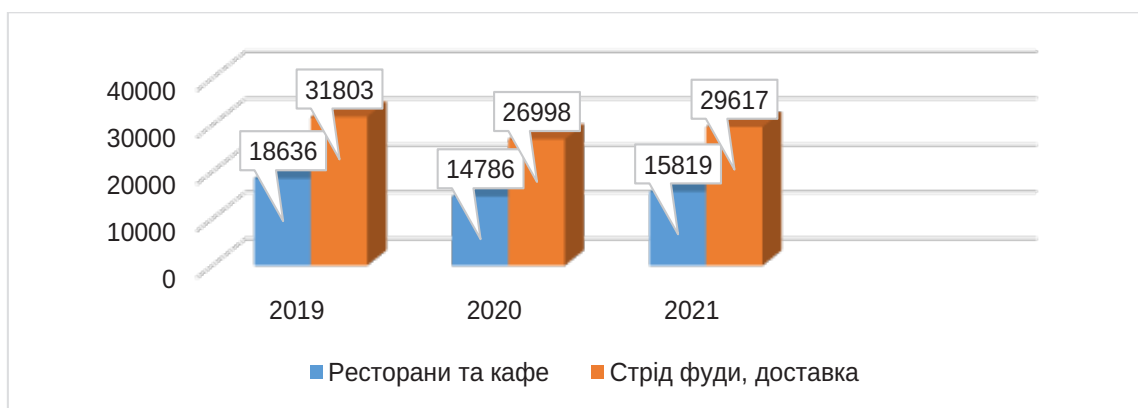


Рис. 3. Динаміка розвитку ресторанного ринку за кількістю закладів в Україні станом на 2021 рік

Джерело: сформовано на основі [8; 13]

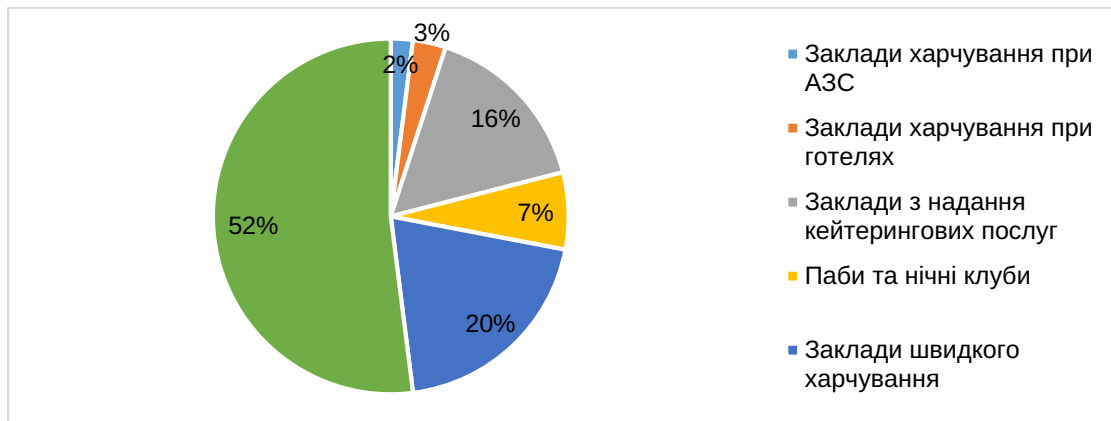


Рис. 4. Структура закладів ресторанного господарства України, %

Джерело: сформовано на основі [6; 7]

мобільністю та високою гнучкістю. Це дозволяє підприємцям швидше адаптуватися до змін на ринку та оперативно реагувати на нові умови порівняно з традиційними ресторанами.

Наведена статистика стосується закладів ресторанного господарства, більшість яких (приблизно 90%) функціонує як фізичні особи – підприємці, тоді як лише близько 10% представлені юридичними особами. З часу ринкової трансформації частка фізичних осіб – підприємців у структурі ресторанного бізнесу практично не змінилася, навіть під час кризових періодів [7, с. 204].

У 2021 році ключовим фактором «життєздатності» закладів громадського харчування експерти вважали гнучкість та здатність швидко адаптуватися до змін ринкових умов. Найбільш уразливими були заклади великої площі, які спеціалізуються на стравах, що потребують тривалого приготування, та ті, що не забезпечували доставку готових страв [11, с. 139–144].

У 2022 році спостерігалось зростання цін на 30–40%, що відповідало тенденціям подорожчання продуктів харчування. Це обмежило відвідуваність традиційних закладів та підвищило популярність мобільних та дешевих точок харчування. Новою аудиторією стали військовослужбовці, які характеризуються високим попитом на м'ясні страви та меншою вибагливістю щодо меню. Найбільш затребуваними форматами закладів у 2022–2023 роках були: шаурма, стріт-фуд точки, пивні заклади, ресторани-коворкінги, кав'ярні, пекарні, заклади поблизу дому, кулінарії, темні кухні, служби доставки та заклади з унікальними гастрономічними або емоційними пропозиціями [8].

Конкурентною перевагою кейтерингових компаній є різноманітне меню, що включає традиційні страви, вегетаріанські, пісні та дієтичні опції. Великі компанії пропонують роздільне харчування та індивідуальні раціони, наприклад, за групою крові.

Для організації успішного заходу при виборі кейтерингової компанії слід враховувати:

- безпеку та якість продуктів – дотримання суворих стандартів безпеки та наявність відповідних сертифікатів;
- оформлення та декорування – естетичне представлення столів і приміщень;
- підбір банкетного залу та увага до деталей заходу.

Для ефективної організації кейтерингових заходів необхідно враховувати актуальні тенденції, удосконалювати управлінські та технологічні процеси, контролювати якість продукції й обслуговування, а також орієнтуватися на потреби та очікування споживачів.

У сучасних умовах ресторанна індустрія функціонує в контексті політичної та соціально-економічної нестабільності, що зумовлює необхідність впровадження інноваційних підходів і технологій для підвищення конкурентоспроможності підприємств.

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 [13].

Висновки. У результаті дослідження встановлено, що кейтеринг є важливою складовою сучасного ресторанного бізнесу, яка поєднує сервіс, гастрономію та менеджмент. Аналіз сучасного стану кейтерингових послуг в Україні засвідчив активний розвиток галузі попри економічні виклики, наслідки пандемії та воєнний стан.

Серед переваг кейтерингу виокремлено гнучкість у виборі локацій, професіоналізм

персоналу, економію часу клієнтів і можливість організації подій різного масштабу. Водночас існують проблеми – відсутність єдиних стандартів, зростання вартості послуг, складнощі у постачанні продуктів, що потребує подальшої оптимізації діяльності підприємств. Перспективним напрямом розвитку є впровадження інноваційних технологій, використання локальних продуктів, підвищення безпеки та екологічної сталості харчування, що сприятиме конкурентоспроможності галузі та задоволенню потреб споживачів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України. 2004. 18 с.
3. Якименко-Терещенко Н., Чайка Т., Белікова О. Кейтеринг у місе-індустрії: тренди розвитку, міжнародний досвід і перспективи digital-трансформації. *Економіка та суспільство*. 2021. № 34. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-34-39>
4. Івашина Л. Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні. *Глобальні та національні проблеми економіки*. 2017. Вип. 17. С. 314–317. URL: <http://global-national.in.ua/archive/17-2017/67.pdf>
5. Антошкова Н. А. Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг в Україні. «Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення»: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 18–19 червня 2020 р.). Львів. 2020. С. 203–205. URL: https://tourlib.net/statii_ukr/antoshkova.htm
6. Брикова Т., Романовська О. Використання інтернет-маркетингу як інструменту розвитку ресторанного бізнесу. *Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції*: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернівці, 11 травня 2023 р.). Чернівці: Технодрук. 2023. С. 33–35.
7. За час пандемії в Україні закрилось 20 % ресторанів. URL: <https://www.village.com.ua/> (дата звернення 15.10.2025)
8. Гіряк Л. І., Глагола В. А. Розвиток кейтерингу як перспективний вид діяльності. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки*. 2019. № 58. С. 44–49.
9. Кількість ресторанів та кафе в Україні скоротилася на 21% до 14 700 у 2020 році – Colliers Ukraine. URL: <https://ukranews.com/> (дата звернення 15.10.2025)
10. Ресторанний ринок України – підсумки 2024 року від Poster. URL: <https://restaurant-consulting.com.ua/> (дата звернення 05.10.2025)
11. Прилепа Н. В. Особливості кейтерингу як нового напрямку ресторанного бізнесу в Україні. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2017. №2, Том 2. С. 287–289.
12. Гуменна М. Проблеми та перспективи розвитку кейтерингу в Україні. *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика* : зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнар. участю (м. Львів, 19 травня 2022 р.). Львів. 2022. С. 51-52.
13. Ресторанний бізнес у цифрах: скільки закладів харчування у Києві та світових столицях. URL: <https://www.slovodilo.ua/> (дата звернення 15.10.2025)
14. Тищук І. В. Особливості організації кейтерингу у ресторанній сфері: технології та методи. «Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: глобальні виклики»: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків. Харківський національний університет міського господарства імені О. М. Бекетова) 2025. С. 103–106. <https://evnuir.vnu.edu.ua/handle/123456789/27840>

REFERENCES:

1. Vlashchenko N. M. (2018) Innovatsiyni tekhnolohiyi u restorannomu, hotelnomu hospodarstvi ta turyzmi [Innovative technologies in the restaurant, hotel industry and tourism]. O. M. Beketov National University of Urban Economy in Kharkiv, 2018. 373 p.

2. DSTU 4281:2004. Zaklady restorannoho hospodarstva. Klasyfikatsiya [Restaurant establishments. Classification]. [Actual from 2004-07-01]. Official edition. Kyiv: Derzhspozhyvstandart of Ukraine. 2004. 18 p.
3. Yakymenko-Tereshchenko N., Chaika, T., Bielikova, O. (2021) Keyterynh u MICE-industriyi: trendy rozvytku, mizhnarodnyy dosvid i perspektyvy digital-transformatsiyi [Catering in the MICE industry: Development trends, international experience and prospects for digital transformation]. *Ekonomika ta suspilstvo – Economy and society*, (34). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-34-39>
4. Ivashyna, L. L. (2017) Perspektyvy ta problemy keyterynhu v Ukraini [Prospects and problems of catering in Ukraine]. *Hlobalni ta natsionalni problemy ekonomiky – Global and national problems of the economy*, (17), pp. 314–317. Available at: <http://global-national.in.ua/archive/17-2017/67.pdf> (accessed August 07, 2025)
5. Antoshkova N. A. (2020) Analiz suchasnoho rynku restorannykh posluh v Ukraini. [Analysis of the modern restaurant services market in Ukraine]. Suchasni napryamy rozvytku ekonomiky, pidpryyemnytstva, tekhnolohiy ta yikh pravovoho zabezpechennya: Mizhnarodna naukovo-praktychna konferentsiya (Lviv, June 18–19, 2020), pp. 203–205. Available at: https://tourlib.net/statyi_ukr/antoshkova.htm (accessed August 19, 2025)
6. Brykova T., Romanovska O. (2023) Vykorystannya internet-marketynhu yak instrumentu rozvytku restorannoho biznesu. [The use of internet marketing as a tool for restaurant business development]. *Transformatsiya hotelno-restorannoho biznesu rehionu v umovakh yevrointehratsiyi* : materialy Mizhnarodnoyi naukovo-praktychnoyi konferentsiyi (Chernivtsi, May 11, 2023). pp. 33–35.
7. Village Ukraina. Za chas pandemiyi v Ukraini zakrylos 20% restoraniv [During the pandemic, 20% of restaurants in Ukraine closed]. Available at: <https://www.village.com.ua/village/business/news/309521-za-chas-pandemiyi-v-ukrayini-zakrylosya-20-restoraniv-hocha-prognozuvali-skorochennya-na-50> (accessed September 15, 2025)
8. Hirniak L. I., Hlahola V. A. (2019) Rozvytok keyterynhu yak perspektyvnyy vyd diyalnosti [Development of catering as a promising type of activity]. *Visnyk Lvivskoho torhovelno-ekonomichnoho universytetu. Ekonomichni nauky – Bulletin of the Lviv University of Trade and Economics. Economic Sciences*. 2019. No. 58, pp. 44–49.
9. Interfax-Ukraine. Kil'kist restoraniv ta kafe v Ukraini skorotylasya na 20% do 14700 u 2020 rotsi [The number of restaurants and cafes in Ukraine decreased by 20% to 14,700 in 2020]. Available at: <https://interfax.com.ua/news/economic/733785.html> (accessed October 15, 2025)
10. Poster. Yak zminyvsya restorannyi rynek Ukrainy? Pidsumky 2024 roku [How has the restaurant market of Ukraine changed? Results of 2024]. Available at: <https://joinposter.com/ua/blog/management/pidsumky-2024-roku-vid-poster> (accessed June 05, 2025)
11. Prilepa N. V. (2017) Osoblyvosti keyterynhu yak novoho napryamu restorannoho biznesu v Ukraini [Features of catering as a new direction of restaurant business in Ukraine]. *Visnyk Khmelnytskoho natsionalnoho universytetu – Bulletin of Khmelnytsky National University*. 2017. No. 2, Volume 2, pp. 287–289.
12. Humenna M. (2022) Problemy ta perspektyvy rozvytku keyterynhu v Ukraini [Problems and prospects of catering development in Ukraine]. *Innovatsiyi, hostynnist, turyzm: nauka, osvita, praktyka* : zbirnyk tez dopovidey II Vseukrayins'koyi naukovo-praktychnoyi konferentsiyi molodykh uchenykh, aspirantiv i studentiv z mizhnarodnoyu uchastyu (Lviv, May 19, 2022), pp. 51–52.
13. Slovo i Dilo. Restorannyi biznes u tsyfrakh: skilky zakladiv kharchuvannya u Kyievi ta svitovykh stolytsyakh [Restaurant business in numbers: How many food establishments are there in Kyiv and world capitals?]. Available at: <https://www.slovoidilo.ua/2021/05/24/infografika/biznes/restorannyj-biznes-cyfrax-skilky-zakladiv-xarchuvannya-kyievi-ta-svitovykh-stolycyax> (accessed September 15, 2025)
14. Tyshchuk I. V. (2025) Osoblyvosti orhanizatsiyi keyterynhu u restoranniy sferi: tekhnolohiyi ta metody [Features of catering organization in the restaurant sphere: Technologies and methods]. *Suchasni tendentsiyi rozvytku industriyi turyzmu ta hostynnosti: hlobalni vyklyky* : materialy mizhnarodnoyi naukovo-praktychnoyi konferentsiyi (Kharkiv, April 15, 2025). O. M. Beketov National University of Urban Economy in Kharkiv, pp. 103–106. Available at: <https://evnuir.vnu.edu.ua/handle/123456789/27840> (accessed September 19, 2025)