

**RESEARCH REPORT**

Received: 6 May 2023. Revised: 10 July 2023. Accepted: 14 August 2023.

## Problems and Prospects of Development of Restaurant Business in the City of Uman

Olha Dzhoha<sup>1</sup>  · Viacheslav Butko<sup>2</sup>

© 2023 Authors

### Abstract

**Purpose:** The objective of this article is to analyze the quality of service provision in organizing visitor services in local restaurants of various types and changes in their quantity in 2018–2022. **Design / Methodology / Approach:** Based on observation and survey methods, analysis, comparison, and systematization of results, the activities of restaurants of different types that continued to operate in the service market despite the changes that occurred after Russia's invasion of Ukraine have been studied. **Findings:** The most competitive restaurants in the city of Uman, which are most popular among the local population and city guests, have been identified. The quality of visitor service has been analyzed, and errors that occur in the operation of establishments during visitor service have been identified. **Originality / Value:** The theoretical significance of the article lies in identifying problematic issues in their activities and determining recommendations for improving the operation of restaurants in the city of Uman, taking into account modern trends in the hospitality industry. **Practical Meaning:** It is noted that the absence of strategy and planning, as well as proper control by the owner, leads to a rapid decline in the ranking of competitive enterprises. It has been proven that the state of business in cities and individual territorial communities determines the economic development of the country as a whole. The activities of individual entrepreneurs in the hospitality industry not only contribute financially to the well-being of local areas but also create an impression of comfort and coziness for local residents and tourists. **Further Research:** Further studies are needed to investigate the compliance of the assortment of dishes and drinks with the type of enterprise, the price-quality ratio, serviceology, and the availability of additional services.

### Keywords

cafes, restaurants, fast food establishments, coffee shops, night clubs, pizzerias, restaurant services, quality of customer service.

JEL Classification: L83, Z32.

---

<sup>1</sup> Olha V. Dzhoha, *corresponding author*

✉ o.djoga@udpu.edu.ua ☎ +380688327537

Senior Lecturer at the Department of Technology and Organization of Tourism, Hotel & Restaurant Business, PhD in Pedagogy, Pavlo Tychyna Uman State Pedagogical University, 2 Sadova Str., Uman, Cherkasy region, 20300 (Ukraine)

<sup>2</sup> Viacheslav V. Butko

✉ viacheslav.butko@udpu.edu.ua ☎ +380633450965

Master's Degree Student in speciality 241 Hotel and Restaurant Business, Pavlo Tychyna Uman State Pedagogical University, 2 Sadova Str., Uman, Cherkasy region, 20300 (Ukraine)

Опубліковано онлайн: 22 серпня 2023.

[https://doi.org/10.31499/2786-7838.ssedj.2023.1\(1-2\).59-66](https://doi.org/10.31499/2786-7838.ssedj.2023.1(1-2).59-66)

## НАУКОВЕ ПОВІДОМЛЕННЯ

Отримано: 6 травня 2023. Переглянуто: 10 липня 2023. Прийнято: 14 серпня 2023.

# Проблеми та перспективи розвитку закладів ресторанного господарства міста Умань

Ольга Джога<sup>1</sup>  • В'ячеслав Бутко<sup>2</sup>

© 2023 Автори

## Анотація

**Мета.** Метою статті є аналіз якості надання послуг з організації обслуговування відвідувачів у місцевих закладах ресторанного господарства різного типу та зміни їх кількості у 2018–2022 рр. **Дизайн / методи / підходи.** На основі методів спостереження та опитування, аналізу, порівняння, систематизації результатів досліджено діяльність закладів ресторанного господарства різних типів, які продовжили функціонувати на ринку послуг усупереч змінам, які відбулися після вторгнення росії в Україну. **Результати.** Виявлено найбільш конкурентоспроможні заклади ресторанного господарства міста Умань, які користуються найбільшою популярністю у місцевого населення та гостей міста. Проаналізовано якість обслуговування відвідувачів та виявлені помилки, які трапляються у роботі закладів під час обслуговування відвідувачів. **Оригінальність / цінність / наукова новизна.** Теоретичне значення статті полягає у виявленні проблемних питань у їхній діяльності та визначенні рекомендацій щодо покращення роботи підприємств харчування міста Умань, враховуючи сучасні напрямки діяльності закладів гостинності. **Практичне значення.** Констатовано, що відсутність стратегії та планування а також належного контролю з боку власника призводить до швидкого падіння закладу у рейтингу конкурентоспроможних підприємств. Доведено, що від стану бізнесу у містах та окремих територіальних громадах залежить економічний розвиток країни у цілому. Діяльність фізичних осіб підприємців сфери гостинності зумовлює не лише фінансовий вклад у добробут локальних місцевостей, а й створює враження про благоустрій та затишок у місцевих мешканців та туристів. **Подальші дослідження.** Потребують вивчення відповідності асортиментного переліку страв і напоїв типу підприємства, співвідношення ціна-якість, сервісологія, наявність додаткових послуг.

## Ключові слова

кафе, ресторани, заклади швидкого харчування, кав'ярні, нічні клуби, піцерії, послуги закладів ресторанного господарства, якість обслуговування споживачів.

## Вступ / Introduction

Від стану бізнесу у містах та окремих територіальних громадах залежить економічний розвиток країни у цілому. Діяльність фізичних осіб підприємців сфери гостинності зумовлює не лише фінансовий вклад у добробут локальних місцевостей, а й створює враження про благоустрій та затишок у місцевих мешканців та туристів. Ресторанний бізнес міста Умань, як і інші громади,

<sup>1</sup> Ольга Валентинівна Джога, автор-кореспондент

✉ o.djoga@udpu.edu.ua ☎ +380688327537

старший викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи, доктор філософії (спеціальність 011 Освітні, педагогічні науки), Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, вул. Садова, 2, м. Умань, Черкаська обл., 20300 (Україна)

<sup>2</sup> В'ячеслав Владиславович Бутко

✉ viacheslav.butko@udpu.edu.ua ☎ +380633450965

здобувач другого (магістерського) ступеня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, вул. Садова, 2, м. Умань, Черкаська обл., 20300 (Україна)

зазнав політичних та економічних змін за останні роки. Нами було досліджено діяльність закладів ресторанного господарства у місті Умань та здійснено аналіз якості обслуговування споживачів.

Щоб утриматись на ринку послуг потрібно уважно спостерігати за роботою конкурентів, аналізувати їх діяльність та забезпечувати відвідувачів більш якісним сервісним обслуговуванням. Темпи ринкової економіки, зовнішньополітичні зміни та стрімкий технічний розвиток вносять свої корективи у діяльність закладів. Такі зміни іноді важко зафіксувати та проаналізувати в умовах реального часу (Makushok, & Rybchak, 2020, p. 63).

## Огляд літератури / Literature Review

Вивченню питань функціонування закладів харчування у м. Умані та у Черкаській області присвячені праці науковців О. Макушок і О. Рибчак (Makushok, & Rybchak, 2020), Т. Ковальчук (Kovalchuk, 2019), С. Бондар і С. Макаренко (Bondar, & Makarenko, 2021), І. Поворознюк (Povorozniuk, 2021), Л. Нещадим, І. Поворознюк, І. Кирилюк і О. Литвин (Neshchadym, Povorozniuk, Kyryliuk, & Lytvyn, 2021), І. Поворознюк, Л. Слатвінська і Т. Бербец (Povorozniuk, Slatvinska, & Verbets, 2018), А. Благополучна (Blahopoluchna, 2022), В. Красномовець і М. Дроботова (Krasnomovets, & Drobotova, 2022) Н. Богдан і Д. Корчагіна (Bohdan, & Korchahina, 2020), О. Джога (Dzhoġa, 2022), Н. Босецька (Bosetska, 2019) та ін. Однак слід відмітити недостатню увагу науковців до змін на ринку послуг ресторанних підприємств за останні п'ять років. Тому нами була здійснена спроба дослідити зміни, що відбулися у місті серед підприємств, які організовують виробництво власної продукції та організовують споживання її у приміщеннях закладів різних типів.

## Постановка завдання / Problem Statement

Метою статті є аналіз якості надання послуг з організації обслуговування відвідувачів у місцевих закладах ресторанного господарства різного типу та зміни їх кількості у 2018–2022 рр.; виявлення проблемних питань у їхній діяльності та визначення рекомендацій щодо покращення роботи підприємств харчування міста Умань, враховуючи сучасні напрямки діяльності закладів гостинності.

## Матеріали та методи / Materials and Methods

На основі методів спостереження та опитування, аналізу, порівняння, систематизації результатів досліджено діяльність закладів ресторанного господарства різних типів, які продовжили функціонувати на ринку послуг усупереч змінам, які відбулися після вторгнення росії в Україну.

## Результати та обговорення / Results and Discussion

У дослідженні було проаналізовано діяльність 111 закладів ресторанного господарства міста Умань за період 2018–2022 рр., розташованих у містах туристичних маршрутів наближених до відвідувачів. У місті Умань на кінець 2022 року функціонувало 64 заклади ресторанного господарства, з них: 19 ресторанів, 10 кафе, 18 закладів швидкого харчування, 17 кав'ярень (Dzhoġa, & Melnyk, 2022, p. 78).

Аналізуючи діяльність ресторанів спостерігаємо, що найбільшою популярністю користуються заклади Zastava, Серж, Кавказький двір, Хінкалі та вино, Оскар. Серед населення ресторанами з високими цінами вважаються Zastava, Sherwood, Дружба, LOMO. Більш доступними для відвідувачів вважаються Оскар, Хінкалі та вино, Дворик. Середній чек відвідувачів ресторану у м. Умань складає 900 грн. на одну особу.

Через глобальну кризу внаслідок пандемії заклади гостинності змушені були переформатувати діяльність, а деякі зачинилися, не витримавши конкуренції (Mukha, 2021, p. 7; Neshchadym, Povorozniuk, Kyryliuk, & Lytvyn, 2021, p. 219). Зазнавши збитки від економічної кризи під час COVID-19, ресторани м. Умань продовжили втрачати відвідувачів через військові дії з боку росії. Але навіть за несприятливих обставин лідерами по відвідуванню є Zastava та

Оскар. Якщо Оскар користується попитом у місцевих відвідувачів, то Zastava приймає як уманців, так і гостей столиці.

Серед закладів типу кафе найдоступнішим для відпочинку у фінансовому плані є «Кафе 7/40». Цей заклад користується попитом через привабливе співвідношення ціна-якість. Найбільш вишуканим є Avenue. Середній чек на одного відвідувача для закладів типу кафе у місті складає 600 грн.

Досліджуючи діяльність закладів швидкого харчування у місті Умань нами виявлено, що найпопулярнішими серед піцерій є Pronto Pizza. Серед закладів, де можна скуштувати суші, лідером є Kamidzu. Серед кафе швидкого харчування прихильністю відвідувачів користуються Бо-ні-то та Lviv Croissants. Серед пабів кафе-гриль «Сковорода» та Куточок, але ці заклади сезонного характеру, що мають літній майданчик.

На кінець 2022 у місті не функціонує жоден з нічних клубів та барів через введення комендантських годин, світломаскування та заборону продажу алкогольних виробів після 20:00 години, пов'язаних із військовим станом. Отже через агресію росії такий тип закладу повністю втратив можливість надавати свої послуги та отримувати дохід.

Кав'ярні є популярними закладами будь якого міста. Вони створюють атмосферу затишку та гостинності, та користуються популярністю через наближеність до відвідувачів. Не виключенням є і місто Умань. На кінець 2022 року кількість закладів цього типу збільшилась до 17. Найбільш популярними є Palma Coffee Shop, Good Life Coffee Uman, Raffl's Coffee. Середній чек не перевищує 150 грн. Така сума доступна для молоді та студентства міста, чим і пояснюється їх більша кількість серед споживачів послуг (Ivashina, Vyshovets, & Kurakin, 2020, p. 79).

Під час аналізу якості обслуговування відвідувачів (Табл. 1) нами були зафіксовані недоліки у роботі персоналу під час здійснення процесу обслуговування.

**Таблиця 1. Недоліки, виявлені у закладах ресторанного господарства м. Умань під час обслуговування відвідувачів**

Вид недоліків, що зустрічаються у закладах ресторанного господарства у м. Умань під час обслуговування відвідувачів	Кількість закладів у яких виявлені недоліки / загальна кількість досліджуваних закладів
1. Невідповідність асортименту страв і напоїв та сервісу, заявленому типу підприємства	10/64
2. Відсутність позицій зазначених у меню	8/64
3. Відсутність у меню інформації про вихід страв	6/64
4. Плинність кадрів	23/64
5. Відхилення температури подавання напоїв від рекомендованої для вживання	7/64
6. Відсутність гарних витяжок у закладі	7/64
7. Використання неполірованого посуду	6/64
8. Відсутність загальних приборів для перекладання їжі	10/64
9. Відсутність чек-боксів для готівки	3/64
10. Започаткування ресторанного бізнесу аматорами	13/64
11. Застаріла інформація про заклад на сайті та у соціальних мережах	15/64
12. Відсутня можливість розрахуватися крипто валютою	64/64
13. Невідповідність інформації у чеку згідно замовленню при розрахунку за послуги	9/64
14. Відсутність уніформи у офіціантів	43/64
15. Затримка у виконанні замовлення	7/64
16. Обважування споживачів	8/64

*Джерело:* розроблено авторами на основі спостережень та опитувань.

Серед аналізованих закладів були виявлені випадки відсутності у меню напоїв та десертів. Були виявлені випадки відсутності у меню інформації про вихід страви або розмір піци. За відгуками власників наявна плинність кадрів, яка призводить до ускладнення процесу підвищення якості обслуговування. Причиною цього є найм на роботу студентів, які через

певний час припиняють працювати у закладі. Роботу у закладах міста молодь сприймає як трамплін для подальшого кар'єрного зростання, а саме, можливість після отримання досвіту та покращення професійних навичок, шукати роботу у столиці та більших місцях України і за кордоном. Власники знаходяться в умовах постійного пошуку кваліфікованого персоналу та вимушені постійно навчати нових працівників тонкощам роботи з клієнтами. Отже плінність кадрів не на користь високому сервісу. Нові працівники часто не орієнтуються в асортименті закладу. Відчувають труднощі з рекомендацією споживачам закусок і напоїв. Через невпевненість у своїх навиках працівники відчутно хвилюються, плутаються та збиваються і це помічають відвідувачі. У деяких кафе та кав'ярнях зовнішній вигляд обслуговуючого персоналу не відрізняється від відвідувачів, тому іноді важко розпізнати офіціанта.

Нами були помічені порушення сервісу обслуговування коли відвідувачам кафе, що знаходяться у залі подають каву у паперових стаканчиках замість чашок, хоча відсоток за обслуговування у чекові зазначений як за повносервісний. Відхилення температури подавання чаю та кави від рекомендованої для вживання теж має місце.

Криза змушує приватних підприємців вигадувати все нові послуги (Konoplova, 2022). Прикладом інновації у м. Умань стало відкриття торговельного закладу «М'ясний маркет 12» з організацією споживання продукції у приміщенні маркету. Заклад реалізує м'ясні напівфабрикати та страви з них, а також гарніри та другі страви і закуски. Заклад поєднує у собі послуги магазину з продажу м'ясних напівфабрикатів, приготування їх на замовлення споживачів та організацію вживання готових м'ясних виробів та гарнірів до них у приміщенні магазину. Недоліком є розташування столиків для вживання їжі у довгому вузькому коридорі, що утворився між вітринами з продукцією та вікнами закладу. Відсутня атмосфера затишку, адже відвідувачі вимушені вживати страви та вести приватні бесіди на очах у обслуговуючого персоналу, що знаходиться за стійкою холодильних вітрин та потоком покупців, що періодично навідується у маркет. Цінова політика закладу також розрахована на споживачів із стабільним середнім достатком. Але такі споживачі можуть дозволити собі відвідати більш комфортний заклад за таку ж ціну. Отже нами не спостерігається зацікавленості відвідувачів до закладу. Тому для приваблення споживачів цьому закладу можна рекомендувати проводити презентації-продажі, акції по днях тижня, накопичувальні картки, приймання замовлень на виготовлення страв з доставкою до дому відвідувачів, тематичні меню та інші заходи для залучення покупців (Makushok, & Rybchak, 2020, p. 63; Povorozniuk, Kuryliuk, & Neshchadym, 2022, p. 28).

У місті нещодавно відкрилося кафе Бардак. У меню кафе наявні конопіца, картопля фрі, бутерброди, морозиво у вафельному стаканчику та напої. Інтер'єр кафе оформлений з розрахунком на відвідувачів віком 5–25 років. Недоліком є відсутність гарних витяжок у закладі. У торговельному залі стоїть стійкий аромат смаженої олії, що не припустимо для такої форми обслуговування. Обслуговуючий персонал припускається помилок під час досервування столу та виконання замовлення. Відсутність загальних приборів для перекладання їжі – помилка, яку часто допускають у різних закладах міста. Під час розрахунку з відвідувачами зустрічалися помилки, коли решту приносять в руках і кладуть на стіл перед відвідувачем. Такі дії не етичні та заборонені санітарними нормами і правилами для закладів ресторанного господарства. Рекомендовано використовувати для готівки чек-бокси, чек-буки, планшети офіціантів, шкатулки, конверти.

У аналізі ми не брали до уваги заклади, що виготовляють продукцію та реалізують її «навинос». Так останніми роками у місті Умані популярні суші. Але кількість закладів, що надають послуги з організації вживання та обслуговування відвідувачів у приміщенні незначна. Те саме стосується кав'ярень. Більшість з них реалізують каву «з собою». Їжа із собою, яку реалізують підприємці, що не мають можливості обслуговувати відвідувачів у залі, складає конкуренцію для закладів ресторанних господарств, які організують споживання продукції у приміщеннях. Вона смачна, дешева у порівнянні із продукцією, що подається у залі, процес реалізації швидший. Цей фактор слід брати до уваги власникам ресторанного бізнесу.

Власниками ресторанного бізнесу у місті іноді стають аматори. Приватні підприємці, що не розуміються на особливостях ресторанного бізнесу започатковують власну справу, примарно сподіваючись на отримання прибутків без належного регулювання, маркетингу та менеджменту. Відсутність стратегії та планування а також належного контролю з боку власника



призводить до швидкого падіння закладу у рейтингу конкурентоспроможних підприємств (Тумчук, Терешчук, & Нешчадун, 2021; Sokolenko, & Onopriienko 2020, p. 37).

Вивчаючи інформаційне забезпечення закладів Умані слід відмітити, що на сайтах досі розміщена інформація про заклади, що давно припинили свою діяльність. Така ситуація вводить в оману гостей міста. Деякі сайти та сторінки закладів у соціальних мережах давно не оновлювались.

Сучасні темпи диктують свої вимоги до форм обслуговування та способів розрахунку. Тут ми спостерігаємо тенденцію до безготівкового розрахунку через платіжні системи онлайн та термінал. Але відсутня можливість розрахуватися крипто валютою (Blahopoluchna, Kyryliuk, Dzhoha, & Lytvyn, 2022, p. 47).

Для покращення роботи закладів ресторанного господарства у місті Умань нами рекомендовано підприємцям:

- вивчати вподобання споживачів, робити аналіз асортиментного переліку закладу, для виявлення позицій, що не користуються попитом та заміни їх на такі, що приносять прибуток;
- вводити новинки у меню згідно сезону та календарним датам;
- впроваджувати крафтові страви та напої, розробляти фірмові страви з локальної сировини регіону;
- використовувати тематичне оформлення інтер'єру та оригінальні назви страв і напоїв до календарних свят для приваблення клієнтів;
- використовувати логотипи на посуді, у меблях, деталях інтер'єру, фірмовому одязі працівників для популяризації закладу.
- брати участь у масових культурно-мистецьких заходах регіону, таких як «Умань великодня» «Steak Weekend» ШіДі РіДі «Гонта Фест» «Територія У» «Свято Рош га-Шана» «Фестиваль сала», дні Європи в Умані, День міста, Холі фест, «Уманська коляда» «Уманська Масляна-Колодій» «Фестиваль вареників»;
- вдосконалювати комунікаційну стратегію закладу.

## Висновки / Conclusions

Після пандемії COVID-19 військова агресія росії наносить нищівного удару розвитку ресторанним господарствам міста і країни в цілому. Але разом з тим спостерігаємо збільшення кількості закладів швидкого харчування та кав'ярень у місті Умань. Відкриваються нові заклади тимчасово переміщеними особами, які знайшли прихисток у місті Умань. Це призводить до оновлення асортименту продукції власного виробництва та нових форм обслуговування відвідувачів. Лідерами серед закладів ресторанного господарства є підприємства, що реалізують монопродукт. У місті Умань такими є суши-бари, кав'ярні, піцерії. Ресторанний бізнес міста недостатньо досліджений. Потребують вивчення відповідність асортиментного переліку страв і напоїв типу підприємства, співвідношення ціна-якість, сервісологія, наявність додаткових послуг.

## Авторський внесок / Author Contributions

концептуалізація та проектування / Conceptualization and Design: О. Джога;  
огляд літератури / Literature Review: О. Джога;  
методологія та обґрунтування / Methodology and Validation: О. Джога;  
формальний аналіз / Formal Analysis: О. Джога;  
розслідування та збір даних / Investigation and Data Collection: В. Бутко;  
аналіз та інтерпретація даних / Data Analysis and Interpretation: В. Бутко;  
написання – початковий варіант / Writing – Original Draft Preparation: О. Джога;  
написання – рецензування та редагування / Writing – Review & Editing: О. Джога;  
нагляд / Supervision: О. Джога;  
адміністрування проекту / Project Administration: О. Джога;  
залучення фінансування / Funding Acquisition: О. Джога.

---

## References

- Blahopoluchna, A. H. (2022). Osoblyvosti funktsionuvannya pidpriemstv restorannoho hospodarstva Ukrainy v kryzovykh umovakh [Peculiarities of functioning of Ukrainian restaurant business enterprises in crisis conditions] In I. M. Povorozniuk (Ed.), *Industriia turyzmu y hostynnosti: suchasni vyklyky ta perspektyvy* [Tourism and hospitality industry: Current challenges and prospects] (pp. 65–70). Vizavi. <https://dspace.udpu.edu.ua/handle/123456789/14814> (in Ukrainian)
- Blahopoluchna, A., Kyryliuk, I., Dzhoha, O., & Lytvyn, O. (2022). Zastosuvannya tekhnologii Blockchain v industrii hostynnosti [Application of Blockchain technology in the hospitality industry]. *Economies' Horizons*, 4(22), 43–50. [https://doi.org/10.31499/2616-5236.4\(22\).2022.267017](https://doi.org/10.31499/2616-5236.4(22).2022.267017) (in Ukrainian)
- Bohdan, N., & Korchahina, D. (2020). Faktory turystychnoi pryvablyvosti destynatsii: hotelno-restoranni biznes [Factors of tourist attractiveness of the destination: Hotel and restaurant business]. *Proceedings of the International Scientific and Practical Conference "Suchasni tendentsii rozvytku industrii turyzmu ta hostynnosti u konkurentnomu seredovyshchi"* [Modern trends in the development of the tourism and hospitality industry in a competitive environment] (pp. 23–24). O. M. Beketov National University of Urban Economy in Kharkiv. <https://drive.google.com/file/d/1k-GjEw-sTG7G4jUBLpeCd60zAIVpEEM4/view> (in Ukrainian)
- Bondar, S. V., & Makarenko, S. Yu. (2021). Tendentsii rozvytku hastroturyzmu v Ukraini [Trends in the development of gastronomy in Ukraine]. *Proceedings of the IV International Scientific and Practical Conference "Ekonomichni rozvytok derzhavy, rehioniv i pidpriemstv: problemy ta perspektyvy"* [Economic development of the state, regions and enterprises: Problems and prospects] (380–381). Lviv Polytechnic Publishing House. [https://tourlib.net/statti\\_ukr/bondar6.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/bondar6.htm) (in Ukrainian)
- Bosetska, N. H. (2019). Novi trendy v oblasti restoranoi industrii [New trends in the restaurant industry]. In V. M. Yatsenko (Ed.), *Determinants of innovation and investment development of multi-branch entrepreneurship, tourism and hospitality industry* (pp. 391–404). Verlag SWG imex GmbH. <http://eprints.cdu.edu.ua/1883/1/monogr.pdf> (in Ukrainian)
- Dzhoha, O. V. (2022). Osnovni tendentsii rozvytku pidpriemstv restorannoho hospodarstva [The main trends in the development of restaurant business enterprises]. In I. M. Povorozniuk (Ed.), *Industriia turyzmu y hostynnosti: suchasni vyklyky ta perspektyvy* [Tourism and hospitality industry: Current challenges and prospects] (pp. 70–82). Vizavi. <https://dspace.udpu.edu.ua/handle/123456789/14814> (in Ukrainian)
- Dzhoha, O. V., & Melnyk, D. M. (2022). Analiz diialnosti zakladiv restorannoho hospodarstva u misti Uman [Analysis of the activities of restaurant business establishments in Uman, Cherkasy region]. *Proceedings of the IX All-Ukrainian Scientific and Practical Conference "Suchasni problemy i perspektyvy ekonomichnoi dynamiky"* [Current problems and prospects of economic dynamics] (pp. 280–283). Vizavi. <https://dspace.udpu.edu.ua/handle/123456789/15217> (in Ukrainian)
- Ivashina, L. L., Byshovets, L. H., & Kurakin, O. B. (2020). Kav'iarni: suchasni tendentsii restorannoho biznesu [Coffee shops: Modern trends of restaurant business]. *Scientific notes of Taurida National V. I. Vernadsky University Series: Economy and Management*, 5(31), 77–80. <https://doi.org/10.32838/2523-4803/70-5-12> (in Ukrainian)
- Konoplova, M. (2022, September 16). Khersontsi stvoryly i rozvyvaiut onlain-platformu ukrainskykh kraftovykiv [Kherson residents have created and are developing an online platform for Ukrainian craftsmen]. #ShoTam. <http://surl.li/lbypg> (in Ukrainian)
- Kovalchuk, T. (2019). Perspektyvy rozvytku hotelno-restorannoho biznesu v Ukraini v umovakh hlobalizatsii svitovoho hospodarstva [Prospects for the development of the hotel and restaurant business in Ukraine under the conditions of globalization of the world economy]. *Uzhorod National University Herald. International Economic Relations and World Economy*, 1(23), 126–130. [http://www.visnyk-ekonom.uzhnu.uz.ua/archive/23\\_1\\_2019ua/28.pdf](http://www.visnyk-ekonom.uzhnu.uz.ua/archive/23_1_2019ua/28.pdf) (in Ukrainian)
- Krasnomovets, V., & Drobotova, M. (2022). Kharakterystyka diialnosti pidpriemstv restorannoho hospodarstva Cherkashchyny yak element rozvytku turyzmu v rehioni [Characteristics of activities of restaurant enterprises (business) in Cherkasy region as an element of the development of tourism in the region]. *Bulletin of the Cherkasy Bohdan Khmelnytsky National University. Economic sciences*, 1–2(26), 125–135. <https://doi.org/10.31651/2076-5843-2022-1-2-125-134> (in Ukrainian)
- Makushok, O. V., & Rybchak, O. S. (2020). Marketynhovi doslidzhennia yak osnova zabezpechennia konkurentospromozhnosti pidpriemstv restorannoho biznesu [Marketing research as a basis for ensuring the competitiveness of restaurant businesses]. *The Bulletin of the Kharkiv National Agricultural University of V. V. Dokuchaev*, (1), 55–64. <https://doi.org/10.31359/2312-3427-2020-1-55> (in Ukrainian)
- Mukha, R. (2021). Doslidzhennia stanu hotelno-restoranoi industrii Ukrainy ta vplyv pandemii COVID-19 na nei [Research of the state of the hotel and restaurant industry of Ukraine and the impact of the COVID-19 pandemic on it]. *Efektynna ekonomika*, (7). <https://doi.org/10.32702/2307-2105-2021.7.90> (in Ukrainian)

- Neshchadym, L., Povorozniuk, I., Kyryliuk, I., & Lytvyn, O. (2021). Strategic methods of economic analysis of service enterprises in Ukraine. In M. Ohienko, & T. Pokusa (Eds), *Socio-economic development of regions: strategies, models, innovations* (pp. 215–221). The Academy of Management and Administration in Opole. [https://www.wszia.opole.pl/wp-content/uploads/2020/05/2021\\_WEB-BOOK\\_Monagraf1.pdf](https://www.wszia.opole.pl/wp-content/uploads/2020/05/2021_WEB-BOOK_Monagraf1.pdf) (in Ukrainian)
- Povorozniuk, I. (2021). Innovatsiini tekhnolohii v restorannomu biznesi [Innovative technologies in the restaurant business]. *Economy and society*, (30). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-30-17> (in Ukrainian)
- Povorozniuk, I. M., Kyryliuk, I. M., & Neshchadym, L. M. (2022). Formuvannia teoretyko-metodolohichnykh zasad rozvytku servisolohii industrii hostynnosti [Formation of theoretical and methodological foundations for the development of service industry in the hospitality industry]. *Sciences of Europe*, (93), 25–29. <https://doi.org/10.5281/zenodo.6579846> (in Ukrainian)
- Povorozniuk, I. M., Slatvinska, L. A., & Berbets, T. M. (2018). Formuvannia konkurentospromozhnosti hotelnykh posluh rehionu [Formation of competitiveness of the region hotel services]. *Economies' Horizons*, 3(6), 107–120. [https://doi.org/10.31499/2616-5236.3\(6\).2018.156320](https://doi.org/10.31499/2616-5236.3(6).2018.156320) (in Ukrainian)
- Sokolenko, A., & Onopriienko, K. (2020). Pidvyshchennia konkurentospromozhnosti pidpriemstv restorannoho hospodarstva za rakhunok uprovadzhennia systemy yakosti [Increasing the competitiveness of restaurant enterprises due to the introduction of a quality system]. *Proceedings of the International Scientific and Practical Conference "Suchasni tendentsii rozvytku industrii turyzmu ta hostynnosti u konkurentnomu seredovyshchi"* [Modern trends in the development of the tourism and hospitality industry in a competitive environment] (pp. 36–38). O. M. Beketov National University of Urban Economy in Kharkiv. <https://drive.google.com/file/d/1k-GjEw-sTG7G4jUBLpeCd60zAIVpEEM4/view> (in Ukrainian)
- Tymchuk, S. V., Tereshchuk, N. V., & Neshchadym, L. M. (2021). Sertyfikatsiia produktsii ta posluh zakladiv barnoi spravy v Ukraini [Certification of products and services of bar institutions in Ukraine]. *Market Infrastructure*, (59), 65–69. <https://doi.org/10.32843/infrastruct59-12> (in Ukrainian)

