

Л. Л. Івашина, Л. Г. Бишовець, О. Б. Куракін

Черкаський державний технологічний університет

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА М. ЧЕРКАСИ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ

У статті систематизовано теоретичну базу та методичні розробки, які стосуються організації діяльності ресторанного господарства. Представлено аналіз теоретико-методичних розробок щодо термінологічної бази та сутнісної характеристики діяльності ресторанного господарства. Метою статті є розгляд і формулювання особливостей організації діяльності ресторанного господарства на прикладі закладів м. Черкаси в умовах сьогодення. На прикладі підприємств ресторанного господарства досліджено методи та форми застосування сучасних інструментів організації діяльності ресторанного господарства. Під час наукового дослідження використані аналітичні, статистичні методи, методи порівняння тощо. Проведено аналіз чинної нормативно-правової бази щодо організації діяльності ресторанного господарства. На основі розглянутих типів і різновидів послуг ресторанів у м. Черкаси здійснено відповідний аналіз ситуації на ринку ресторанних послуг в умовах воєнного стану в країні та постпандемічного періоду. Акцентовано увагу на особливостях застосування в реальних умовах адаптивних методів організації та ведення бізнесу, розробки та реалізації оптимальних заходів для створення та просування привабливих для споживачів пропозицій. Відповідна увага приділена розкриттю сутності необхідних ресурсів для організації конкурентоздатного ресторанного бізнесу. Запропоновано відповідні заходи щодо активізації взаємовигідної співпраці на різних рівнях – державному, регіональному, галузевому, недержавному тощо. Результати дослідження можуть бути корисними для працівників сфери туризму, готельно-ресторанної справи, сфери послуг у цілому; науковців, викладачів, студентів вищих навчальних закладів, які опановують, зокрема, спеціальності «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа».

Ключові слова: воєнний стан, готельно-ресторанні послуги, державне регулювання, менеджмент, недержавний сектор економіки, нормативи, ресторани, місто Черкаси.

Постановка проблеми та її актуальність. Визначення сутності та характерних рис для підприємств, які здійснюють свою діяльність в умовах воєнного стану в Україні вимагає ретельного вивчення не тільки загальних ознак і правил усього ринку послуг ресторанного господарства, але брати до уваги ситуацію зі впливом наближення території розташування певних закладів ресторанного господарства (далі – ЗРГ) до лінії фронту, стан інфраструктури, наявність необхідних ресурсів для організації та здійснення відповідної господарської діяльності.

Для аналізу особливостей організації діяльності ресторанного господарства м. Черкаси в умовах сьогодення доцільним вбачається пошук достовірної інформації про динаміку розвитку ЗРГ, аналіз факторів впливу на прийняття рішення про створення в умовах воєнного стану в країні нових закладів, визначення мотиваційних чинників привабливості гостей до відвідування відповідного ЗРГ тощо. Враховуючи те, що готельно-ресторанний бізнес є складовою туристичної сфери в різних регіонах України, для міста Черкаси актуальним залишається питання визначення пріоритетних напрямків розвитку й ЗРГ, факторів впливу на стабілізацію ситуації на ринку послуг підприємств ресторанного господарства.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Основу інформативної бази для проведення наукового дослідження особливостей організації діяльності ресторанного господарства м. Черкаси в умовах сьогодення становили нормативно-правові документи [4; 20; 32],

стандарти [8; 9; 23], статистичні дані органів державної влади [21; 29] та місцевих органів самоврядування [6; 19], аналітичні матеріали з офіційних сайтів професійних об'єднань рестораторів – Національної ресторанної асоціації України [17], Асоціації індустрії гостинності України [1], Національного агентства з акредитації (далі – НААУ) [16]. Наукові публікації щодо організації ресторанної справи представлені, зокрема, в збірниках наукових праць низкою наукових й навчальних закладів [3], у навчальних підручниках і посібниках для підготовки фахівців у галузі туризму, готельно-ресторанної справи, харчових технологій тощо. Серед авторів, зокрема, Кузьмін О.В., Чемакіна О.В., Акімова Л.М., Куц А.М., Корецька І.Л. [13], Сирохман І.В., Гирка О.І., Калимон М.-М.В. [25]; Цвілій С.М., Кукліна Т.С., Зайцева В.М. [31].

Так, наприклад, питання розвитку ресторанного господарства в Україні в своїй праці представила Івашина Н.В. [10]; перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства – в публікації Ковальчук Т.Г. [12]; дослідили питання інноваційних підходів до використання реклами та PR-технологій в готельно-ресторанному бізнесі Лисюк Т., Терещук О., Демчук О. [14]; результати аналізу тенденцій розвитку закладів харчування та їх вплив на дохідність ресторанного бізнесу в Україні оприлюднено в праці Шепель Т.В. [30]. Державну політику формування сервісно-орієнтованої економіки сфери послуг у своїй праці дослідила Домбровська С.М. [7]. У той же час наразі недостатньо

висвітлені особливості організації діяльності ресторанного господарства м. Черкаси в умовах сьогодення, що потребує відповідного дослідження.

Метою статті є розгляд і формулювання на прикладі ресторанного господарства м. Черкаси діяльності та особливості його організації в умовах сьогодення.

Для більш глибокого вивчення проблематики наукового дослідження передбачено аналіз чинної нормативно-правової бази щодо організації діяльності ресторанного господарства. На основі розглянутих типів і різновидів послуг ресторанів у м. Черкаси доцільно здійснити відповідний аналіз ситуації на ринку ресторанних послуг в умовах воєнного стану в країні та постпандемічного періоду, а також акцентувати увагу на особливостях застосування в реальних умовах адаптивних методів організації та ведення бізнесу, розробки та реалізації оптимальних заходів для створення та просування привабливих для споживачів пропозицій.

Об'єктом дослідження визначена система організації та особливості діяльності ресторанного господарства м. Черкаси в умовах сьогодення.

Предметом дослідження є теоретико-методологічні засади щодо визначення базових основ і специфіки організації діяльності ресторанного господарства м. Черкаси в умовах сьогодення.

Методологія та методи дослідження. В методологію закладено принципи системності та науковості. На прикладі підприємств ресторанного господарства мають бути досліджені методи та форми застосування сучасних інструментів організації діяльності ресторанного господарства на основі таких методів наукового дослідження, як аналітико-синтетичний, статистичний та метод порівняльного аналізу. Під час теоретичних узагальнень та формулювання висновків застосовано абстрактно-логічний метод.

Виклад основного матеріалу дослідження. Відповідно до Закону України «Про туризм» в Україні до суб'єктів, які «здійснюють та/або забезпечують туристичну діяльність, окрім туристичних операторів, туристичних агентів, відносяться й інші суб'єкти господарювання. Це можуть бути, зокрема, й ті, які «надають послуги з тимчасового розміщення (проживання), харчування. Також це стосується й фізичних осіб, які «не є суб'єктами підприємницької діяльності та надають послуги з проживання, харчування» [22].

До юридичних і фізичних осіб, які є згідно до чинного законодавства України учасниками відносин під час здійснення туристичної діяльності, відносяться й ті, що надають туристичні послуги, зокрема й щодо харчування, «чи здійснюють посередницьку діяльність із надання характерних та супутніх послуг, а також громадяни України, іноземці та особи без громадянства (туристи, екскурсанти, відвідувачі та інші), в інтересах яких здійснюється туристична діяльність» [22]. В Україні діє «автоматизована система збирання, накопичення та опрацювання даних про юридичних осіб всіх форм власності та організаційно-правових форм господарювання, відокремлені підрозділи юридичних осіб, що

знаходяться на території України, а також відокремлені підрозділи юридичних осіб України, що знаходяться за її межами» – Єдиний державний реєстр підприємств та організацій України (далі – ЄДРПОУ) [21].

Суб'єктами ЄДРПОУ є «юридичні особи та відокремлені підрозділи юридичних осіб всіх форм власності та організаційно-правових форм господарювання, що знаходяться на території України та провадять свою діяльність на підставі її законодавства» [21]. Інформація про суб'єкти в цілому по країні здійснюється на державному рівні ЄДРПОУ, а щодо суб'єктів на відповідній території – на територіальному рівні [21]. Код виду економічної діяльності суб'єкта (далі – КВЕД) є одним із основних показників «стратифікації статистичної інформації при організації суцільних та вибіркового обстежень» відповідно до класифікації, в основі якої – стандартна міжнародна класифікація видів діяльності Європейського Союзу [21]. У Господарському Кодексі України та КВЕД в основі сутності терміну «галузь» розуміється «діяльність сукупності виробничих (статистичних) одиниць, що беруть участь у переважно однакових або подібних видах економічної діяльності» [4; 21].

Для здійснення дослідження особливостей організації діяльності ресторанного господарства м. Черкаси в умовах сьогодення в основу вибірки сегменту інформативної бази було застосовано методіку пошуку в ЄДРПОУ, статистичних зведених даних, аналітичних матеріалах державних і місцевих органів влади, що є відкритими та загальнодоступними. Можливо порівняти обсяг реалізованих послуг й у тому числі кількість реалізації послуг населенню [18]. Для усіх підприємств в Україні затверджені законодавчі норми щодо ведення господарської діяльності, зокрема й стосовно оподаткування [5]. У сфері надання послуг ресторанного господарства юридичні особи та фізичні особи-підприємці є платниками відповідних видів податку, що регулюється відповідними нормативно-правовими актами.

Отже, підприємства сфери надання послуг ресторанного господарства в м. Черкаси не повинні мати відмінності від інших суб'єктів господарювання в Україні щодо питань реєстрації, здійснення своєї господарської діяльності на всьому шляху життєвого циклу відповідно до зареєстрованої ознаки господарювання за КВЕД на основі ЄДРПОУ. Певні особливості можуть бути притаманні в методиці створення продукту та послуг ресторанного господарства, роботі зі споживачами (реальними та потенційними), в застосуванні інформативно-комунікативних методів, інструментів маркетингу та реклами, розробці та запровадженні інноваційних проєктів тощо.

В Законі України «Про туризм» зазначено, що до послуг, пов'язаних із тимчасовим розміщенням, належать, зокрема, й послуги харчування (ресторанного обслуговування) залежно від категорії готелю [22]. У Черкасах відповідно до даних, розміщених для публічного огляду, функціонує низка закладів розміщення, до переліку послуг яких входить і харчування.

У договорі на туристичне обслуговування зазначаються істотні умови договору, серед яких і види та способи забезпечення харчування.

Сферу господарських відносин становлять господарсько-виробничі, організаційно-господарські та внутрішньогосподарські відносини [4]. У сфері господарських відносин для організації діяльності ресторанного господарства мають діяти загально визнані схеми взаємодії з урахуванням особливостей кожного закладу (рис. 1).

Варто звернути увагу на те, що навіть під час дії воєнного стану в Україні, у постпандемічний період підприємці сфери ресторанного бізнесу активно здійснювали пошук шляхів для розвитку свого напряму діяльності. Особливе значення приділяється місцю розташування підприємства, його інфраструктурному забезпеченню, сервісному обслуговуванню, високій якості продукції та послуг, що може сприяти створенню особливих ознак і відмінностей пропозицій в сфері ресторанного господарства, позитивному іміджу. Як зауважує Івасишина Н. В. у своєму дослідженні щодо розвитку ресторанного господарства в Україні, «надання послуг має не просто задовільняти потреби споживачів, але й перевищувати їх очікування. Саме через це власнику, або відповідним спеціалістам ресторанних закладів необхідно частіше проводити аналіз своєї цільової аудиторії, щоб якомога точніше виявляти потреби та очікування клієнтів» [12]. Вагоме значення серед різноманітних чинників для популярності підприємств ресторанного бізнесу має їх репутація [10]. Якщо розглядати ці фактори впливу на основі

їх об'єднання за відповідними спільними ознаками в групи, це дає можливість їх порівняння, наприклад, за продуктом, місцем розташування, засобами обслуговування (зручності), рівнем сервісу, співвідношенням «ціна-якість», іміджем, екологічністю та доступністю послуг, інноваціями, забезпеченням сприятливого сприйняття закладу взагалі або ресторану окремо. «Саме вони характеризують діяльність закладу та впливають на результативність» [12].

Отже, для м. Черкаси можливо застосувати сентенцію щодо корисності навчання, адже особливістю пропозицій ЗРГ наразі є дотримання тих рекомендацій та досвіду інших і власного стосовно поєднання якості та оригінальності як відносно до простих і вишуканих страв високої кухні, так і стосовно оформлення залу, форми обслуговування тощо. Для черкаських підприємств сфери ресторанного господарства цілком доцільно застосувати характерну особливість, суть якої полягає в тому, що й маленький бізнес – це велика справа. У Черкасах популярними можуть стати послуги як фізичних осіб-підприємців (далі – ФОП), малого та середнього бізнесу, а не тільки закладів, які входять до відомих у світі мереж. Також серед особливостей пропозицій в ЗРГ є поєднання якісних пропозицій основної спеціалізації з універсальністю набору послуг, а також постійна робота в напрямку забезпечення високого рівня обслуговування.

Зручність та доступність, простота та комфорт, різноманіття послуг, безпека працівників закладу та відвідувачів також домінують серед особливих ознак ресторанних послуг у м. Черкаси. Під час організації

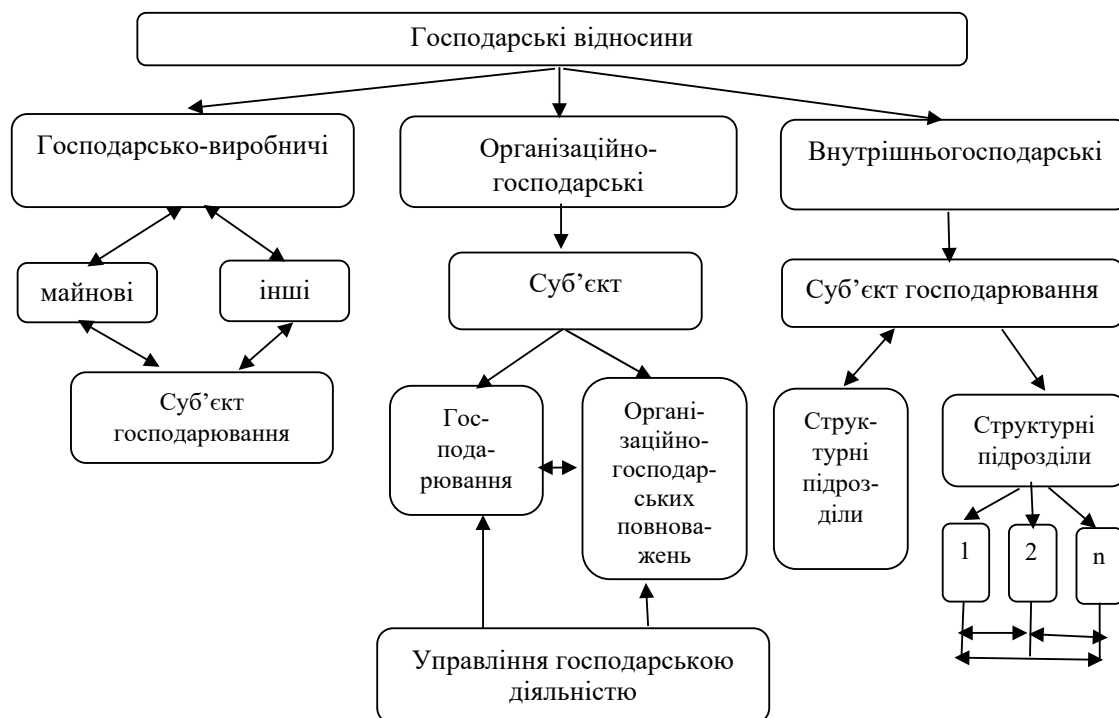


Рисунок 1 – Схема взаємодії в сфері господарських відносин для організації діяльності ресторанного господарства

Джерело: складено на основі [4]

підприємства ресторанного господарства беруть до уваги як зовнішні, так і внутрішні фактори. Здебільшого в закладах ресторанного господарства дотримуються толерантних правил ціноутворення під час складання відповідного кошторису, застосовують систему бонусів, враховують пільгові категорії населення та інші чинники. Ресторанне господарство є частиною великого бізнесу – індустрії гостинності, тому на підприємство ресторанного господарства як на самостійного суб'єкта господарювання з правом юридичної особи, покладається завдання виробляти, реалізувати та надавати послуги споживання продукції для харчування та організації дозвілля населення як організаційно-структурної одиниці в сфері ресторанного господарства. Підприємства ресторанного господарства можуть надавати послуги харчування, виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів, організувати та обслуговувати заходи, надавати послуги з реалізації кулінарної продукції, з організації дозвілля, інформаційно-консультаційні послуги і т. д.

Отже, як зазначено Ковальчук Т.Г. за результатами дослідження перспектив розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового

господарства, «ресторан – організація ресторанної індустрії з широким асортиментом страв складного приготування, що включають перші, другі страви та десерти, також замовлення зазвичай включають напої алкогольні та безалкогольного вмісту. За видами економічної діяльності заклади ресторанного господарства класифікуються наступним чином (рис. 2) [12]. Як відомо, сфера послуг належить до сегменту економіки, що спрямований на споживачів. Для ЗРГ постачає базове завдання – розробка та реалізація заходів для залучення споживачів користуватися послугами відповідного ресторану (кафе, кафетерію тощо), враховуючи короточасність дії процесу їх діяльності. Таким чином виникає потреба враховувати комплексність підходу до організації високоякісного, конкурентоспроможного, ефективного, прибуткового та індивідуального ресторанного бізнесу на ринку послуг.

На основі аналітики в сфері господарювання закладів ресторанного господарства вирізняють різновиди інновацій в ресторанному господарстві, серед яких варто перелічити й ті, принципи розробки та реалізації яких застосовані в організації діяльності ресторанного господарства м. Черкаси в умовах сьо-

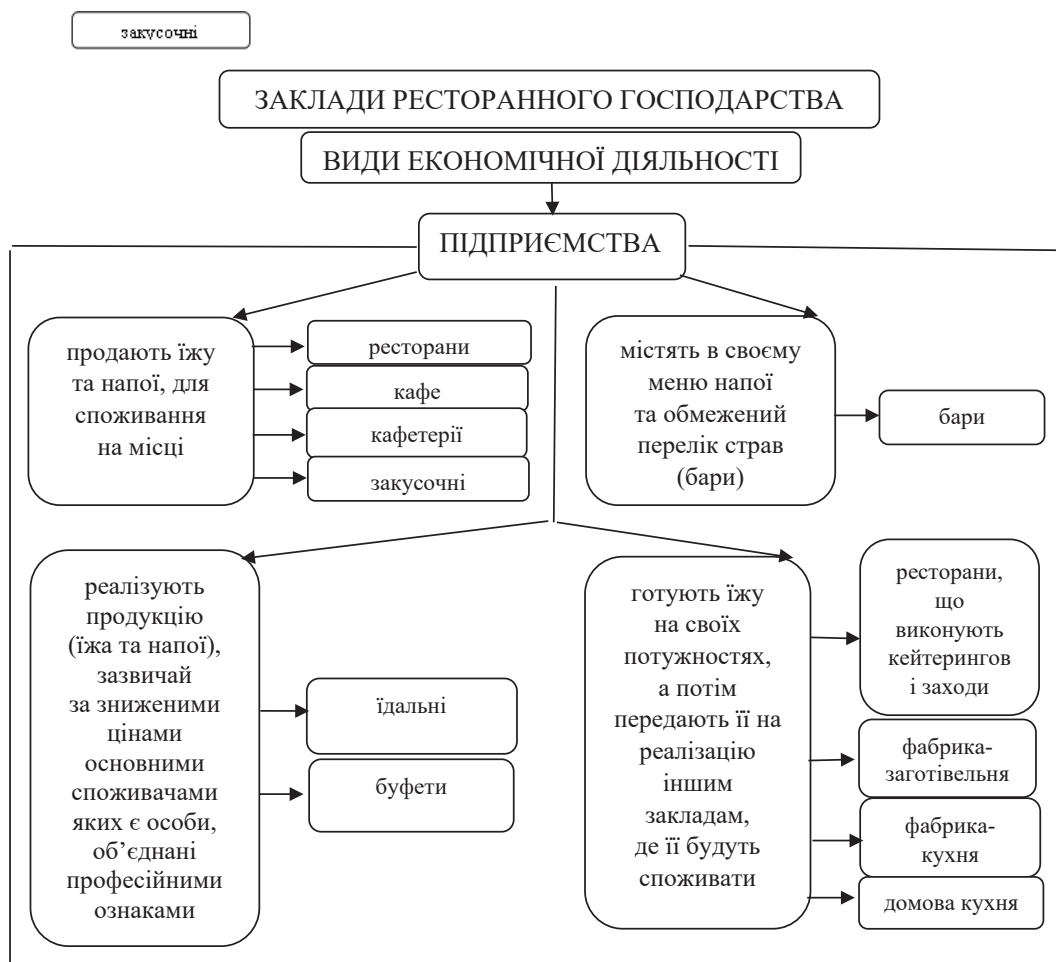


Рисунок 2 – Класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності

Джерело: розроблено на основі [12]

годення. Це, зокрема, маркетингові, продуктиві, організаційні, ресурсні, технологічні інновації. Особливо варто зазначити популярність та ексклюзивність кухні стилю «fusion» (змішана). Свого чисельного прихильника знаходить і пропозиція низькокалорійного меню зі стравами східної (особливо японської та китайської) кухні. Доцільно звернути увагу й на те, що в українських ресторанах практично не вичерпуються пропозиції української національної кухні, знайомої за смаками та такої, що викликає довіру своїми смаковими якостями. У ЗРГ м. Черкаси спостерігається зростання популярності італійської та середземноморської кухні.

На офіційному порталі Черкаської міської ради, міського голови, виконавчого комітету розміщена, зокрема, інформація про діяльність органів самоорганізації населення [19], звідки можливо уточнити відповідні дані про їх розвиток і проблематику, зокрема й щодо забезпечення закладами сфери ресторанного господарства. Загалом наразі налічується 19 мікрорайонів [29].

Варто зазначити, що, здебільшого, заклади ресторанного господарства, а саме – ресторани, кафе, бари, розташовуються в центральній частині міста. В основному це пов'язано з тим, що в Центральному мікрорайоні зосереджені культурно-мистецькі об'єкти, адміністративні установи, супермаркети та торговельно-розважальні центри, готелі, а також зручна автотранспортна розв'язка. Також збільшується кількість та урізноманітнюються пропозиції ЗРГ на території житлових мікрорайонів, де, перш за все, концептуально популяризується сімейний тип ЗРГ із універсальним меню та обов'язковістю щодо пропозицій страв і напоїв для дітей. В центральній частині міста спостерігається активізація перепрофілювання закладів для ділових і творчих культурних зустрічей з сегментацією на клубну систему відпочинку.

За даними органів місцевого самоврядування, в обласному центрі Черкаської області готельні послуги надають такі заклади розміщення як готелі «Дніпро», «Нива», «Оптіма Черкаси», «Україна», «Черкаси-Палац», «Центральний», де також важливе значення має організація харчування гостей, їх дозвілля та інші додаткові послуги. Доцільно зауважити, що має місце на офіційному порталі Черкаської міської ради, міського голови, виконавчого комітету дещо застаріла інформація про назви готелів, певні структурні зміни в цих закладах як суб'єктів господарювання в сегменті туристичної інфраструктури. У зв'язку з цим з метою пошуку більш достовірної інформації виникає потреба ознайомлюватись з матеріалами, які розміщують на своїх сайтах для вільного користування безпосередньо ЗРГ, а також на рекламних ресурсах. Так, наприклад, за інформацією щодо закладів торгівлі та ресторанного господарства у місті Черкаси станом на 10 січня 2023 р. налічувалося 258 закладів [11]. Ресторанів у м. Черкаси налічувалося на початок 2023 р. 30, на початок 2022 р. – 24. Протягом 2022–2023 рр. на обліку перебували 32 ЗРГ; 116 закладів, які надають послуги як бар, кафе, кав'ярні; 111 магазинів, гіпермаркет «Делі-

кат», 6 торговельних центрів, 3 торговельно-розважальних центри, де також пропонуються послуги харчування [11]. Щодо основної спеціалізації кафе, у назві декотрих закладена відповідна концепція, зокрема в Черкасах налічувалося на час проведення вище зазначеного обліку «Кафе варенична», «Кафе Українська варенична», «Кафе Пельмешки та вареники», «Кафе Тбіліський підвальчик», «Кафе Чебуречна», «Кафе Шашлична», «Кафе Burger Club», «Кафе Coffee Klatch». Популярними в місті залишаються й ЗРГ відомої в світі мережі – «Кафе Макдональдз», «Заклад ресторанного господарства Макдональдз Козацький». Має місце в назвах деяких ЗРГ у м. Черкаси й певна інформація про територію їх розташування. Це, зокрема, «Кафе Банка у приміщенні Будинку торгівлі», «Кафе Хрещатик», «Кафе-бар Митниця».

Протягом багатьох років не знижується в м. Черкаси популярність ЗРГ, які спеціалізуються на виготовленні піци, в назві яких також присутнє слово «піца», що неоднозначно має допомогти майбутньому відвідувачу з переліку наявних пропозицій на ринку не помилитися з обранням відповідного закладу. Таких закладів налічувалося 7. Пропонують послуги в м. Черкаси й кав'ярні, за назвами яких можливо зорієнтуватися з їх основною концепцією. Це, зокрема, «Кав'ярня-салон Квітковий стиль», «Кав'ярня Львівська майстерня шоколаду». Послуги бару відповідно до вище зазначених інформаційних даних, у м. Черкаси пропонували заклади, серед яких позиціонують себе як кальян-бар (3), суши-бар (2), гриль-бар (1), лаунж-бар (1), бар у нічному клубі (1), еспресобар (1), пивний бар (2). Своєрідним залишається в м. Черкаси «Караоке-клуб SOLO». Серед переліку ЗРГ у м. Черкаси протягом 2022–2023 рр. пропонували свої послуги для населення та гостей міста 30 ресторанів [11].

Варто зазначити, що зареєстровані в м. Черкаси ресторани мають організаційно-правову форму діяльності як товариства з обмеженою відповідальністю (далі – ТОВ) із відповідним статутним фондом і КВЕД.

Черкашани обирають, здебільшого, просту та зрозумілу кухню, зокрема є поціновувачами страв із м'яса, грузинську та українську кухню, яка є звичною та зрозумілою. У центрі міста відоме кафе «Чебуречна», де протягом багатьох років практично не зменшується кількість відвідувачів і куди варто запросити гостей міста. Для спілкування за чашкою чаю або філіжанкою кави вже понад 30 років черкашани обирають кафе «Ярославна», де можна також замовити фірмовий торт «Ярославна». Цікавість відвідувачів приваблює в Черкасах французько-італійська бістрономія в такому ресторані, як «Pınacotesa», що позиціонує себе в Черкасах естетичним і якісним місцем для особливих моментів. Серед пропозицій ресторану – класика та особливі страви. Застосовується й власна рецептура, класичні та авторські коктейлі. В організації ресторанних послуг поєднано роботу ресторану та бару «Pınacotesa». Особливе значення для черкашан мають також пропозиції в ресторанах і кафе дитячого меню. Також серед осо-

бливостей розташування низки закладів ресторанного господарства є можливість забезпечити відвідувачам вид на Дніпро. Серед прикладів – «Фаро дель Порто» з універсальним меню, де поєднані страви тайської та італійської кухні. Популярною серед черкашан є й доставка їжі з цього та інших ЗРГ. Місцем кавової культури називають в Черкасах кав'ярні мережі «Фабрика кави». Особливістю розташування відомого для різних вікових категорій населення міста закладу є привабливий вид на Дніпро, доступність та наявність тераси, куточків для відпочинку дорослих і дітей. Мережевий заклад-магазин «Winetimez» зі значним вибором вина та універсальною кухнею позиціонує свої послуги привабливою ціною пропозицією до карти вин, стравами з устриці з різноманітними соусами власного виробництва. Із назви «Мануфактура М'яса» зрозуміло про спеціалізацію закладу щодо виготовлення якісних страв із м'яса за рецептами української, аргентинської кухні. Полюбляють та цінують в Черкасах страви ресторану грузинської кухні «Хінкальня Буба». Приваблює відвідувачів і процес приготування страв у печі на відкритій кухні посеред зали, на відкритому вогні на мангалі. Пропонуються також особливі авторські страви. Серед черкашан є вже ті, хто не перший раз відвідує ресторан китайської кухні «Пекін», серед особливостей якого – різноманітне меню, великі порції з автентичними смаками. Також у Черкасах приділяють увагу для розробки, популяризації корисних страв.

Українці, попри війну, продовжують започатковувати малі та середні бізнеси. Так, за даними платформи «Опендатабот», від початку повномасштабного вторгнення рф в Україні зареєструвалися понад 202 тис. нових ФОПів. Зокрема у Черкаській області, станом на кінець березня 2023 р. з'явилося 5820 нових ФОПів. Серед них і власники закладів: кав'ярень, ПАБів і ресторанів, які відкрилися нещодавно в обласному центрі зі своєю оригінальною концепцією [2]. Це, зокрема, такі ЗРГ, як:

- маркет і ресторан «FOODWINER'S» як новий гастропростір у центрі Черкас;
- пекарня «Бо Хліб» – пекарня-кав'ярня неподалік центру;
- «Пекарня-кав'ярня Bakegy» з мережі закладів із великим вибором піц і випічки власного виробництва на будь-який смак;
- ресторан «Українське підпілля» – автентичний заклад для посиденьок з компанією чи сім'єю;
- ресторан «Old Castle» – сімейний ресторан у «районі 700-річчя Черкас», де можна не лише поїсти, а й забронювати номер на ночівлю;
- ПАБ «UKRиття» – творчий ПАБ, в антуражі якого – трофеї, які передали бійці ЗСУ, патріотичні картини тощо;
- ПАБ «Моїся Беня» зі слоганом позиціонування як «смачна кухня та свіже пиво»;
- наливочна «Шипіт» зі слоганом «З вершини гори прямо в пляшечку» та своєрідною культурою наливочних у містах на заході України, в Києві чи Одесі;

– кав'ярня «Shelest» – місце для затишного сніданку, обіду чи вечері або просто для частування смаколиків під час прогулянки у черкаському річковому порті;

– кав'ярня «KAF» із великим вибором десертів і напоїв із корисних продуктів неподалік Центрального ринку;

– кав'ярня «Ласкава» – не лише кав'ярня, де відвідувачів можуть почастувати випічкою та десертами, але також піцу чи суші з можливістю замовити доставку додому; новий великий заклад поблизу скверу «Юність» у центрі міста;

– піцерія «Brothers pizza» з пропозицією піци з дров'яної печі; розташований у Південно-Західному районі міста біля парку відпочинку;

– піцерія «Banda pizza» – нова піцерія з мережі закладів області у черкаському ТРЦ «Хрещатик Сіті» в центрі міста; можлива доставка замовлення;

– «Вам донер?» – заклад, що славиться своєю шаурмою та може запропонувати меню й для тих, хто не вживає м'яса;

– кафе корисних десертів «Truffle» позиціонує себе як перше та єдине в Черкасах кафе корисних десертів; розташований заклад у центрі міста в сквері «Юність».

Як відомо, ресторанний бізнес належить до тих, які складно піддаються релокації, адже практично цілком залежить від тих територій та споживачів послуг, які на тих територіях знаходяться, що спонукає рестораторів до започаткування нових ЗРГ на нових, більш безпечних територіях. Журнал «Ресторатор» [24] та Українська ресторанна асоціація [17] провели чергове масштабне опитування щодо стану ресторанного ринку України в умовах повномасштабної війни. Цього разу акцент робили на основних економічних показниках, а також на тому, яким чином заклади адаптували меню до нових викликів: зростання цін, відтоку частини постійних гостей тощо. Також під час вище зазначеного опитування рестораторів України розглядалися питання, які суттєво впливають на їх організаційні рішення в бізнесі, зокрема щодо закупівлі та собівартості продуктів, зростання фуд-коста в загальній структурі витрат і збільшення витрат на закупівлю продуктів, динаміки встановлення ціни в меню та вплив зростання ціни на кількість гостей. Отже, і результати вище наведених результатів опитування рестораторів, і аналіз ситуації на ринку ресторанних послуг у м. Черкаси зокрема, дають можливість стверджувати про те, що в цілому ЗРГ показують надзвичайний приклад гнучкості та стійкості й нові заклади продовжують відкриваються в різних місцях. Значна частина закладів навіть при втраті в обсягах прибутку повернулася до виторгів початку 2022 р. або перевищили їх. Майже всі заклади попри значні виклики знаходять в собі мотивацію працювати й роблять це ефективно, а подекуди поєднують бізнес і волонтерську діяльність [33]. Отже, ресторатори мають розробляти свої стратегічні плани навіть тоді, коли працювати змушені в умовах тотальної невизначеності [26].

Аналізуючи тренди 2022 року, серед рестораторів України переважає думка, що і в доковідний період і післяковідний мав місце акцент на локальний продукт, більше безвідходного виробництва та загальна концепція «Смачна цікава їжа за доступною ціною». Карантинні обмеження сприяли появі Dark kitchen, почали з'являтися ресторани без залу, працюючі тільки на винос, що цілком доцільно розвивати й надалі. Варто, на думку фахівців ресторанної справи, розділяти ресторанный бізнес на проєкти більш гастрономічні та класичні й враховувати, що аудиторія відвідувачів буде більша у тих, хто пропонує так звану «звичайну» їжу, а вишукана має знайти свого споживача, адже вимагає певних зусиль і більших витрат на організацію бізнесу. Сьогодні спостерігається зацікавленість локальним продуктом, з'являються місцеві виробництва як альтернатива іноземним продуктам, налагоджується співпраця з фермами та крафтовими виробниками [27]. До повномасштабного вторгнення ворога серед трендів, які передбачалися до задоволення ринку ресторанных послуг, провідні ресторатори України вирізняли, зокрема, відкриття класичних передбачуваних закладів і експериментальні з гібридними форматами, тобто стандартні та незвичайні для ринку рішення. Отже, існували два головні чинники успіху в 2022 р. з точки зору провідних рестораторів України [27]:

– кухня – чесна, продумано щедра й, що важливо, технологічна, з налагодженими ощадливими процесами;

– щирий уважний сервіс.

Доцільно зазначити, що всі ЗРГ в Україні зобов'язані дотримуватися «Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування» [31]. Для того, щоб вирізнятися на фоні інших ЗРГ, законодавством України та відповідними нормами передбачено право суб'єктів господарювання самостійно розробляти фірмові страви та вироби й поруч із основною діяльністю надавати додаткові послуги, перелік і вартість яких визначаються суб'єктом господарської діяльності та указуються в прейскуранті на послуги.

Як приклад нестандартних рішень у ЗРГ м. Черкаси можна навести Локаворський ресторан Residence у

Черкасах із дизайном від Йови Ягер [15].

За версією «Tripadvisor», що визнана як найбільша у світі платформа з інформацією для мандрівників, оприлюднено 10 найкращих ресторанів Черкас, які рекомендували мандрівники в доковідний період (рейтинг від першого до десятого місця по нисхідній) [34]: ресторан «YOSHI», кафе «Варенична», кафе грузинської кухні «Стумарі», пивний ресторан «Оскар», хінкальна «Буба», Casual cafe «Nice 2 Meet You», корчма «Тарас Бульба», рест-кафе «Servant», чесько-німецький паб «Zivot a Pivo», суши-бар «Фугу».

Отже, враховуючи, що кризові явища, пандемія, військова агресія росії змусили ресторанне господарство України шукати моделі для того, щоб не залишитися на межі виживання, ЗРГ у місті Черкаси знайшли ресурси для продовження та відновлення своєї діяльності в цих умовах. Тому серед ЗРГ м. Черкаси набутий певний досвід в організації діяльності ресторанного господарства та враховуються особливі умови праці під час дії воєнного стану з дотриманням вимог чинного законодавства України, національних і міжнародних нормативів і стандартів якості.

Висновки. Особливості організації діяльності ресторанного господарства м. Черкаси в умовах сьогодення полягають, перш за все, в тому, що головним в сфері діяльності ЗРГ має бути споживач, його комфорт, безпека, якість усього комплексу послуг і задоволення смакових пріоритетів, закладених у концепції закладу. Різноманіття пропозицій ЗРГ у м. Черкаси, архітектурно-планувальні рішення, вибір їх місця розташування, якісне сервісне обслуговування, врахування трендів і переваг у виборі страв і додаткових послуг для різних груп населення, застосування в організації виробництва та надання послуг ІТ-технологій відвідувачам також серед пріоритетів сьогодення. Результати дослідження можуть бути корисними для працівників сфери туризму, готельно-ресторанної справи, сфери послуг у цілому; науковців, викладачів, студентів вищих навчальних закладів, які опановують, зокрема, спеціальності «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа».

Список використаних джерел:

1. Асоціація індустрії гостинності України. URL: <https://aigu.org.ua/association-members/> (дата звернення: 01.10.2023).
2. Бут А. Кафе корисних десертів, наливочна та паб в укритті: добірка нових закладів, що відкрилися у Черкасах. 2023. URL: <https://18000.com.ua/strichka-novin/u-cherkasax-vidkrili-nizku-novix-zakladiv-perelik/> (дата звернення: 03.10.2023).
3. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Економіка і управління. 2020. Т. 31 (70). № 3. Ч. 1. 2020. 238 с. URL: http://www.econ.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/31_70_3/31_70_3_1.pdf (дата звернення: 03.10.2023).
4. Господарський кодекс України: Закон України від 16 січня 2003 року № 436-IV. *Відомості Верховної Ради України (ВВР)*. 2003. № 18. № 19-20, № 21-22. Ст. 144. Редакція від 08.10.2023, підстава – 2614-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text> (дата звернення: 02.10.2023).
5. Державна податкова служба України. 2023. URL: <https://tax.gov.ua/nk/rozdil-xiv--spetsialni-podat/edynyi-podatok/> (дата звернення: 03.10.2023).
6. Діяльність органів самоорганізації населення. 2023. URL: <http://chmr.gov.ua/ua/sections.php?s=4> (дата звернення: 02.10.2023).
7. Домбровська С.М. Державна політика формування сервісно-орієнтованої економіки сфери послуг. *Інвестиції: практика та досвід*. 2019. № 10. С. 105–110.

8. ДСТУ – База нормативних документів. 2023. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/5> (дата звернення: 04.10.2023).
9. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004. Чинний від 2004-07-01. Прийнято та надано чинності : наказ Держспоживстандарту України від 31 березня 2004 р. № 59. URL: http://megalib.com.ua/content/754_11_Klasifikaciya_ta_tipi_pidpriemstv_restorannogo_gospodarstva.html (дата звернення: 04.10.2023).
10. Івасишина Н.В. Розвиток ресторанного господарства в Україні. *Вісник Київського національного лінгвістичного університету. Серія Історія, економіка, філософія*. 2020. Т. 31 (70). № 3. Ч. 1. С. 60–65. URL: <https://doi.org/10.32589/2412-9321.28.2023.280604> (дата звернення: 04.10.2023).
11. Інформація щодо закладів торгівлі та ресторанного господарства у місті Черкаси. 2023. URL: <https://data.gov.ua/dataset/057824d2-1330-4bc5-b879-5d9a80abecb6> (дата звернення: 04.10.2023).
12. Ковальчук Т.Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. *Наук. вісник Ужгородського нац. ун-ту. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство*. 2019. Вип. 23(1). С. 126–130.
13. Кузьмін О.В., Чемакіна О.В., Акімова Л.М., Куц А.М., Корецька І.Л., Кузьмін А.О. Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навч. посібн. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 488 с. URL: <https://ep3.nuwm.edu.ua/17069/зах.pdf> (дата звернення: 04.10.2023).
14. Лисюк Т., Терещук О., Демчук О. Інноваційні підходи до використання реклами та PR-технологій в готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*. 2021. № 28. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-28-35> (дата звернення: 04.10.2023).
15. Локавортський ресторан Residence у Черкасах із дизайном від Йови Ягер. 2022. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/new-place/310635-lokavortskiy-restoran-residence-v-cherkasah-z-dizaynom-vid-yovi-yager> (дата звернення: 04.10.2023).
16. Національне агентство з акредитації (НААУ). 2023. URL: <https://www.nauu.org.ua/> (дата звернення: 05.10.2023).
17. Національна ресторанна асоціація України. 2023. URL: https://nraua.org/for_restaurateurs (дата звернення: 05.10.2023).
18. Обсяг реалізованих послуг за видами економічної діяльності по Черкаській області у IV кварталі 2021 року. 2022. URL: https://www.ck.ukrstat.gov.ua/source/arch/2022/dpsp_214.pdf (дата звернення: 05.10.2023).
19. Офіційний портал Черкаської міської ради, міського голови, виконавчого комітету. 2023. URL: <http://chmr.gov.ua/ua/sections.php?s=2> (дата звернення: 05.10.2023).
20. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування. Затверджено наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 р. № 219. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 р. за № 680/6968. URL: http://online.budstandart.com.ua/catalog/doc-page.html?id_doc=6013 (дата звернення: 05.10.2023).
21. Про Єдиний державний реєстр підприємств та організацій України. 2023. URL: https://www.ukrstat.gov.ua/edproy/ukr/pro_r.htm (дата звернення: 05.10.2023).
22. Про туризм : Закон України від 15 вересня 1995 року № 324/95-ВР. Редакція від 01.04.2023, підстава – 1441-ІХ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 05.10.2023).
23. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. ДСТУ 3862-99. 2023. URL: https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99 (дата звернення: 05.10.2023).
24. Ресторатор. Журнал для професіоналів ресторанного бізнесу. 2023. URL: <https://www.restorator.ua/> (дата звернення: 05.10.2023).
25. Сирохман І.В., Гирка О.І., Калимон М.-М.В. Безпечність і якість харчових продуктів (проблеми сьогодення) : підручн. Центральна спілка споживчих товариств України, Львівський торг.-екон. ун-т. Львів : Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2019. 394 с. URL: http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 07.10.2023).
26. Стратегія роботи у 2023 році: як працювати ресторатори в умовах тотальної невизначеності. 2023. URL: https://www.restorator.ua/post/strategy_2023 (дата звернення: 06.10.2023).
27. Тренди 2022. Українські реалії: Вадим Грановський. 21 січня 2022 р. URL: <https://www.restorator.ua/post/trendy-2022-ukrainski-realii-vabum-grano-vsya> (дата звернення: 05.10.2023).
28. Тренди 2022. Українські реалії: Марія Шапошникова. 19 січня 2022 р. URL: <https://www.restorator.ua/post/trendy-2022-ukrainski-realii-maria-shaposhnikova> (дата звернення: 05.10.2023).
29. Черкаська обласна державна адміністрація. URL: <https://ck-oda.gov.ua/> (дата звернення: 05.10.2023).
30. Шепель Т.В. Аналіз тенденцій розвитку закладів харчування та їх вплив на дохідність ресторанного бізнесу в Україні. *Економіка та управління національним господарством*. 2019. Вип. 1 (18). С. 78–82. URL: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/18_2019/14.pdf (дата звернення: 05.10.2023).
31. Цвілій С.М., Кукліна Т.С., Зайцева В. М. Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посібн. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. 260 с. URL: http://eir.zntu.edu.ua/bitstream/123456789/9584/1/NP_Tsviliy.pdf (дата звернення: 05.10.2023).
32. Цивільний кодекс України : Закон України від 16 січня 2003 року № 435-IV. Редакція від 05.10.2023, підстава – 3265-ІХ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/435-15#Text> (дата звернення: 05.10.2023).
33. 98% закладів підняли ціни на страви за останній рік, 30% суттєво оновили меню: результати опитування. 21 липня 2023. URL: https://www.restorator.ua/post/survey_resulys (дата звернення: 08.10.2023).
34. 10 найкращих ресторанів Черкас за версією «TripAdvisor». Заклади, які рекомендують мандрівники. 19 лютого 2020. URL: <https://in.ck.ua/ua/miscya/10-naykrashchih-restoraniv-cherkas-za-versieyu> (дата звернення: 08.10.2023).

References:

1. Association of the Hospitality Industry of Ukraine (2023). Available at: <https://aigu.org.ua/association-members/> (in Ukrainian)
2. Booth A. (2023) Cafe of healthy desserts, pouring house and sheltered pub: a selection of new establishments that have opened in Cherkasy. Available at: <https://18000.com.ua/strichka-novin/u-cherkasax-vidkrili-nizku-novix-zakladiv-perelik/> (in Ukrainian)
3. Scholarly notes of V. I. Vernadsky Tavri National University (2020). Series: Economics and management, vol. 31 (70), no. 3, part 1, 238 p. Available at: http://www.econ.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/31_70_3/31_70_3_1.pdf (in Ukrainian)
4. Economic Code of Ukraine: Law of Ukraine dated January 16, 2003 No. 436-IV. (2003) *Bulletin of the Verkhovna Rada of Ukraine (VVR)*, no. 18, no. 19-20, no. 21-22, article 144. Edition of 08.10.2023, basis – 2614-IX. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text> (in Ukrainian)
5. State Tax Service of Ukraine (2023). Available at: <https://tax.gov.ua/nk/rozdil-xiv--spetsialni-podat/edynyi-podatok/> (in Ukrainian)
6. Activities of self-organization bodies of the population (2023). Available at: <http://chmr.gov.ua/ua/sections.php?s=4> (in Ukrainian)
7. Dombrovska S. M. (2019) Derzhavna polityka formuvannia servisno-orientovanoi ekonomiky sfery posluh. *Investytsii: praktyka ta dosvid*, no. 10, pp. 105–110. (in Ukrainian)
8. DSTU – Database of normative documents (2023). Available at: <https://dbn.co.ua/load/normativity/dstu/5> (in Ukrainian)
9. Establishments of the catering trade. Classification (2023). Available at: http://megalib.com.ua/content/754_11_Klasifikaciya_ta_tipi_pidpriemstv_restorannogo_gospodarstva.html (in Ukrainian)
10. Ivasyshina N. V. (2020) Development of the restaurant industry in Ukraine. *Visnyk of Kyiv National Linguistic University (KNLU). Series "History. Economics. Philosophy*, vol. 31 (70), no. 3, part 1, pp. 60–65. DOI: <https://doi.org/10.32589/2412-9321.28.2023.280604> (in Ukrainian)
11. Information on trade and restaurant establishments in the city of Cherkasy (2023). Available at: <https://data.gov.ua/dataset/057824d2-1330-4bc5-b879-5d9a80abec6c> (in Ukrainian)
12. Kovalchuk T. G. (2019) Prospects for the development of the hotel and restaurant business in Ukraine in the conditions of globalization of the world economy. *Science Herald of the Uzhhorod National university. Series: International economic relations and world economy*, issue 23(1), pp. 126–130. (in Ukrainian)
13. Kuzmin A. V., Chemakina O. V., Akimova L. M., Kuts A. M., Koretska I. L., Kuzmin A. O. (2019) *Engineering in the restaurant business: a textbook*. Kherson: OLDI-PLUS, 488 p. Available at: <https://ep3.nuwm.edu.ua/17069/zax.pdf> (accessed October 4, 2023).
14. Lysyuk T., Tereshchuk O., Demchuk O. (2021) Innovative approaches to the use of advertising and PR technologies in the hotel and restaurant business. *Economy and society*, no. 28. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-28-35> (in Ukrainian)
15. Residence Locavore restaurant in Cherkassy with design by Yova Yager (2023). Available at: <https://www.village.com.ua/village/food/new-place/310635-lokavorskiy-restoran-residence-v-cherkasah-z-dizaynom-vid-yovi-yager> (in Ukrainian)
16. National Accreditation Agency (NAAU) (2023). Available at: <https://www.naaau.org.ua/> (in Ukrainian) (accessed October 5, 2023).
17. National Restaurant Association of Ukraine (2023). Available at: https://nraua.org/for_restaurateurs (in Ukrainian)
18. Volume of implemented services by types of economic activity in the Cherkasy region in the IV quarter of 2021. Available at: https://www.ck.ukrstat.gov.ua/source/arch/2022/dpsp_214.pdf (in Ukrainian)
19. Official portal of Cherkasy City Council, Mayor, Executive Committee (2023). Available at: <http://chmr.gov.ua/ua/sections.php?s=2> (in Ukrainian)
20. Rules of operation of public catering establishments (enterprises). Approved by order of the Ministry of Economy and European Integration of Ukraine dated July 24, 2002 No. 219. Registered in the Ministry of Justice of Ukraine on August 20, 2002 under No. 680/6968. Available at: http://online.budstandart.com.ua/catalog/doc-page.html?id_doc=6013 (in Ukrainian)
21. About the Unified State Register of Enterprises and Organizations of Ukraine (2023). Available at: https://www.ukrstat.gov.ua/edrpoj/ukr/pro_r.htm (in Ukrainian)
22. On tourism: Law of Ukraine dated September 15, 1995 No. 324/95-VR. Edition of 01.04.2023, basis – 1441-IX. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text> (in Ukrainian)
23. Restaurant management. Terms and definitions. DSTU 3862-99 (2023). Available at: https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99 (in Ukrainian)
24. Restaurateur. Magazine for restaurant business professionals (2023). Available at: <https://www.restorator.ua/> (in Ukrainian)
25. Syrokhman I. V., Hyrka O. I., Kalimon M.-M. V. (2019) *Safety and quality of food products (problems of today): manual*. Central Union of Consumer Societies of Ukraine, Lviv trade and economy. Univ. Lviv: View of Lviv. trade and economy University, 394 p. Available at: http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (in Ukrainian)
26. Work strategy in 2023: how restaurateurs work in conditions of total uncertainty (February 15, 2023). Available at: https://www.restorator.ua/post/strategy_2023 (in Ukrainian)
27. Trends 2022. Ukrainian realities: Vadim Granovsky (January 21, 2022). Available at: <https://www.restorator.ua/post/trendy-2022-ukrainski-realii-vabym-granovsky> (in Ukrainian)
28. Trends 2022. Ukrainian realities: Maria Shaposhnikova (January 19, 2022). Available at: <https://www.restorator.ua/post/trendy-2022-ukrainski-realii-maria-shaposhnikova> (in Ukrainian)
29. Official portal Cherkasy Regional State Administration (2023). Available at: <https://ck-oda.gov.ua/> (in Ukrainian)

30. Analysis of trends of development of foodstuffs and their influence on the income of restaurant business of Ukraine (2023). Available at: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/18_2019/14.pdf (in Ukrainian)

31. Tsviliy S. M., Kuklina T. S., Zaitseva V. M. (2023) *Marketing in the hotel and restaurant industry: training. manual* Zaporizhzhia: NU "Zaporizhia Polytechnic", 260 p. Available at: http://eir.zntu.edu.ua/bitstream/123456789/9584/1/NP_Tsviliy.pdf (in Ukrainian)

32. Civil Code of Ukraine: Law of Ukraine dated January 16, 2003 No. 435-IV. Edition dated 05.10.2023, basis – 3265-IX. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/435-15#Text> (in Ukrainian)

33. 98% of establishments raised the prices of meals over the past year, 30% significantly updated the menu: survey results (July 21, 2023). Available at: https://www.restorator.ua/post/survey_resulys

34. The 10 best restaurants in Cherkassy according to "Tripadvisor". Facilities recommended by travelers (February 19, 2020). Available at: <https://in.ck.ua/ua/miscya/10-naykrashchyh-restoraniv-cherkas-za-versieyu> (in Ukrainian)

Liliya Ivashyna, Larisa Byshovets, Olexandr Kurakin

Cherkasy State Technological University

FEATURES OF THE ORGANIZATION OF RESTAURANT ACTIVITIES IN CHERKASY IN TODAY'S CONDITIONS

The article systematizes the theoretical base and methodical developments related to the restaurant industry organization. The analysis of theoretical and methodological developments regarding the terminological base and essential characteristics of the restaurant industry is presented. The purpose of the article is to consider and formulate the activity and peculiarities of restaurant industry organization in today's conditions on the example of the Cherkasy restaurant enterprises. The methods and forms of application of modern tools for organizing the activities of the restaurant industry were studied on the example of restaurant enterprises. Analytical, statistical methods, methods of comparison, etc., were used during the scientific research. An analysis of the current regulatory and legal framework regarding the organization of restaurant business activities was carried out. Based on the considered types and varieties of restaurant services in the city of Cherkasy, an appropriate analysis of the situation on the market of restaurant services in the conditions of martial law in the country and the post-pandemic period was carried out. Attention is focused on the features of applying in real conditions adaptive methods of organizing and conducting business, developing and implementing optimal measures for creating and promoting attractive offers for consumers. Appropriate attention is paid to revealing the essence of the necessary resources for the organization of a competitive restaurant business. Appropriate measures to activate mutually beneficial cooperation at various levels – state, regional, industry, non-state, etc. are proposed. The results of the research can be useful for workers in the field of tourism, hotel and restaurant business, and the service sector in general; scientists, teachers, students of higher educational institutions who master, in particular, the specialties "Tourism" and "Hotel and restaurant business".

Keywords: martial law, hotel and restaurant services, state regulation, management, non-state sector of the economy, regulations, restaurant, quality, the city of Cherkasy.

Статтю подано до редакції 24.11.2023