

## Література:

1. Bryony Steyn, Rabab Hteit. The Black Sea Grain Initiative secures food supply, stability and fair prices following the war in Ukraine (2022-July 17, 2023\*). 2023. URL: <https://www.sdg16.plus/policies/black-sea-grain-initiative/>
2. Temporary corridors for merchant ships sailing to/from Ukrainian ports have been announced. Державна служба морського та річкового транспорту України. 2023. URL: <https://marad.gov.ua/en/news/temporary-corridors-merchant-ships-sailing-ukrainian-ports-have-been-announced>
3. Maritime Security and Safety in the Black Sea and Sea of Azov. International Maritime Organization. URL: <https://www.imo.org/en/mediacentre/hottopics/pages/maritimesecurityandsafetyintheblackseaandseaofazov.aspx>
4. Ukrainian Navy ensures safe passage for over 9,000 vessels through sea corridor in 2024. Kyiv Independent. 2025. URL: <https://kyivindependent.com/ukrainian-navy-ensures-safe-passage-for-over-9-000-vessels-through-sea-corridor-in-2024-navy-commander-says/>
5. Григоренко Ю. Перевалка вантажів в українських портах у 2024 році зростає відразу на 57% GMK Center. 2025. URL: <https://gmk.center.ua/infographic/perevalka-vantazhiv-v-ukrainskykh-portakh-u-2024-rotsi-zroslo-vidrazu-na-57/>

Мальована О.Г.

ст. викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
ЗВО «Університет Короля Данила»  
м. Івано-Франківськ, Україна

## ВПЛИВ НОВІТНІХ ПІДХОДІВ НА ЕФЕКТИВНІСТЬ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ЯК СКЛАДОВОЇ ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ

Враховуючи усі фактори сьогодення, наша країна спрямовує свої сили на формування нової економіки та забезпечення сталого економічного зростання. Так, ресторанний бізнес є складовою економіки України, що входить до **сектору сфери послуг та індустрії гостинності**, а саме, **ресторанного господарства**. Заклади ресторанного господарства сприяють розвитку економіки завдяки створенню робочих місць, залученню туристів, розвитку місцевих постачальників та формуванню позитивного іміджу країни [1, с. 361-364].

Однак, для ефективності діяльності закладів харчування в умовах жорсткої конкуренції у ресторанному бізнесі, необхідно удосконалювати методи і форми господарювання, впроваджувати сучасні технології, розробляти унікальні концепції, покращувати якість послуг.

Впровадження автоматизації процесів у ресторанному бізнесі сприяє до зниження витрат, підвищення ефективності та зменшення ймовірності помилок за рахунок «людського фактору». Сучасні POS-системи управління продажами дозволяють вести облік, аналізувати дані та контролювати рух фінансів у закладах ресторанного господарства. Впровадження роботів для доставки їжі та обслуговування відвідувачів у закладах значно зменшує навантаження на обслуговуючий персонал, особливо в години пік. Використання мобільних додатків для замовлень стали важливим інструментом для залучення відвідувачів. За допомогою мобільних додатків сформувавши замовлення можна за кілька кліків, що є зручно та швидко для споживачів закладу. Також додатки часто мають програми лояльності, що стимулюють повторні замовлення та використовують дані для адаптації пропозицій під конкретні уподобання відвідувачів [2].

У сучасному ресторанному бізнесі формується акцент на локальні продукти. В Україні, як і у світі, зростає популярність ресторанів, які працюють за принципом «farm-to-table» – тобто використовують інгредієнти, вирощені в регіоні, безпосередньо постачальниками або навіть у приватних господарствах. Адже, для ресторанів локальні продукти, які мають неповторні смакові характеристики, надають стравам унікального смаку

та нотки автентичності. Також важливим аспектом локальних продуктів є їх екологічність. Багато закладів, маючи змогу самостійно вирощувати частину продуктів, знижують їх собівартість [3].

Ресторанна індустрія змінюється під впливом технологічного прогресу, однак зростає інтерес до традиційних методів приготування. Серед таких методів особливо популярними стає приготування на відкритому вогні. Мангали, хоспери, тандири, в яких готують м'ясо, рибу та овочі, набувають популярності через характерний смак та аромат диму. Ще з часів середньовіччя в Україні ферментація була традиційним способом приготування окремих страв. Природний спосіб консервації, які додають унікальних смаків і зберігають корисні властивості продуктів, сьогодні має великий інтерес серед рестораторів [3].

Вибір вірної концепції, що полюбитися місцевому гостю так і туристу, безперечно один із факторів ефективної діяльності закладу. Ресторани, що пропонують страви з [крафтових та локальних продуктів](#), формують концепції, засновані на продуктах. Такі заклади співпрацюють з місцевими фермерами, пивоварнями та пропонують свіжі, екологічно чисті страви та напої від одного конкретного виробника, або з продуктів одного регіону. Заклади, концепції яких засновані на кухні, зосереджені або на тематичній кухні, яка готується за традиційними (іноземними) рецептами, або на авторській кухні. Авторська кухня – концепція, що акцентує увагу на унікальних рецептурах шеф-кухарів та оригінальних подачах. Ресторани-[мультиконцепти](#) – це заклади, які поєднують кілька форматів одночасно, наприклад, кафе, салат-бар та магазин готової їжі. Протилежні універсальним ресторанам є вузькоспрямовані заклади з концепцією на монопродукт. Бургерні, піцерії, вареничні – місця, де готують улюблені страви для постійних відвідувачів [5].

[Ресторани-шоу](#) – суть концепції полягає у тому, що приготування їжі є частиною виступу. Це може бути тепан-шоу, де їжу готують на великому столі перед відвідувачами, або ресторан, де кухня перетворюється на сцену.

У сучасному ресторанному бізнесі класичні формати частково поступаються місцем новим концепціям, які краще відповідають запитам споживачів та економічним реаліям. Серед популярних форматів ресторанів такі як: «Food halls» – об'єднання кількох різних кухонь в одному просторі; «Dark kitchens» – кухні, що працюють виключно на доставку, без фізичних залів для відвідувачів; «Pop-up» ресторани – тимчасові заклади, які відкриваються на обмежений час; «Street Food» – концепти про швидкість, обмеженість меню і обмеженість сервісу.

Штучний інтелект (ШІ) відіграє дедалі важливішу роль у розвитку ресторанного бізнесу, допомагаючи оптимізувати операційні процеси, знижувати витрати та покращувати досвід споживачів. ШІ допомагає аналізувати попит на страви, визначати найбільш рентабельні позиції у меню та знаходити можливості для скорочення витрат. Використовуючи штучний інтелект, ресторани створюють персоналізовані меню, що враховують світові гастрономічні тренди, сезонність та уподобання відвідувачів. Це допомагає як покращити досвід споживачів, так і підвищити середній чек за рахунок точного таргетингу пропозицій. Також ШІ використовується для створення рекламних кампаній, ведення соціальних мереж та комунікації зі споживачами [4].

Сучасний ресторанний бізнес – це справжній марафон змін. Дефіцит персоналу, впровадження сучасних технологій, зміна форматів ресторанів, використання штучного інтелекту, еволюція гастрономічних звичок споживачів змушують рестораторів переосмислювати традиційні моделі бізнесу та впроваджувати більш гнучкі рішення. Ті, хто встигне адаптуватися, впровадити інновації та зробити відвідування закладу особливим досвідом, отримають конкурентну перевагу. Успіх тепер залежить не лише від кухні, а й від атмосфери, технологій та здатності ресторанів підлаштовуватися під очікування сучасних споживачів.

## Література:

1. Лисюк Т.В., Терещук О.С. Інноваційний розвиток ресторанних підприємств України. «Глобальні та національні проблеми економіки»: матеріали електронного наукового фахово видання. Випуск 16. Миколаїв: Національний університет імені В.О. Сухомлинського. 2017. С.361-364. URL: <http://global-national.in.ua/archive/16-2017/74.pdf> (дата звернення 20.10.2025).
2. Інновації у ресторанному бізнесі: тренди, що змінюють правила гри. Business-Broker.com.ua : веб-сайт. URL: <https://business-broker.com.ua/blog/innovatsii-u-restorannomu-biznesi-trendy-shcho-zminiuiut-pravyla-hry/> (дата звернення 20.10.2025).
3. Ресторанний бізнес 2025: головні тренди, що змінять індустрію. Ribas Hotels Group : веб-сайт. URL: <https://ribashotelsgroup.ua/blog/restorannyj-biznes-2025-golovni-trendy-shho-zminyat-industriyu/> (дата звернення 20.10.2025).
4. 25 Цікавих ідей для ресторану. ГК «Pomodoro Brand» : веб-сайт. URL: <https://pomodorobrand.top/ua/articles/25-cikavih-idej-dlya-restoranu> (дата звернення 21.10.2025).
5. ТОП-13 трендів у ресторанному бізнесі у 2025 році. Poster POS Inc : веб-сайт. URL: <https://joinposter.com/ua/post/restoranni-trendy> (дата звернення 22.10.2025).

**Ольшевський Є.О.**

спеціальність 073 «Менеджмент», гр. МЕ-23

**Скібіцький О.С.**

асистент кафедри економіки, менеджменту та комерційної діяльності

Центральноукраїнський національний технічний університет

м. Кропивницький, Україна

## **BIG DATA ТА АНАЛІТИКА ДАНИХ ЯК ОСНОВА ПРИЙНЯТТЯ РІШЕНЬ У СУЧАСНИХ МОДЕЛЯХ ЕЛЕКТРОННОГО БІЗНЕСУ**

У добу цифровізації підприємства оперують величезними масивами даних – від онлайн-транзакцій і поведінки користувачів на вебресурсах до активності у соціальних мережах та інформації, що надходить від Інтернету речей (Internet of Things). Такі дані мають великий обсяг, високу швидкість оновлення й різноманітність – саме ці риси формують поняття *Big Data*. Для компаній, що працюють у форматі електронного бізнесу, аналітика великих даних стає основою ухвалення управлінських рішень. Вона дозволяє будувати стратегії не на інтуїції чи попередньому досвіді, а на реальних інформаційних сигналах і прогнозах. Електронний бізнес (*e-business*) охоплює всі процеси, що відбуваються у цифровому середовищі – від реклами й онлайн-продажів до логістики та фінансового управління. Аналіз великих даних допомагає підприємствам відстежувати поведінку клієнтів у реальному часі, прогнозувати попит, оптимізувати витрати на рекламу та постачання, виявляти загрози шахрайства і розробляти нові бізнес-моделі, зорієнтовані на потреби споживачів.

Такі технології дозволяють компаніям глибше розуміти ринок, швидше реагувати на зміни попиту й ефективніше керувати активами. Відомі корпорації, як-от *Amazon* чи *Netflix*, застосовують аналітику даних для створення персоналізованих рекомендацій, що підвищує задоволеність користувачів і збільшує прибутковість. Якщо раніше рішення ґрунтувалися здебільшого на досвіді керівників або інтуїції, то сьогодні аналітика великих даних суттєво змінює цей підхід. Використання сучасних інструментів аналізу допомагає підприємствам підвищити точність прогнозів, зменшити невизначеність і ризики. Коли система відстежує поведінку користувачів, компанія може своєчасно змінити маркетингову стратегію, скоригувати ціни або вдосконалити логістику – і все це в режимі реального часу.