

- фінансово-інвестиційній (вкладення у цифрові технології і персонал);
- мотиваційній (застосування новітніх стимулів для працівників в умовах цифрової зайнятості, зокрема, дистанційної та гнучкої);
- соціальної (соціальна справедливість та соціальна інклюзія);
- інформаційно-безпековій (кібербезпека та захист інформації) та ін.

#### Список використаних джерел:

1. Бутинська Р.Я., Яновицька А.В. Цифровізація трудових відносин в Україні: специфіка трудової зайнятості в рамках цифрової економіки. *Науковий вісник Львівського державного університету внутрішніх справ. Серія: юридична*. 2023. Вип. 2. С. 32-39.
2. Грабинський І.М., Українець Л.А. Вплив ПП на зайнятість в умовах цифровізації економіки: приклад Китаю. *Економічний простір*. 2024. №189. С. 30-36.
3. Лісниченко М.О., Плинокос Д.Д., Трохимець О.І. Впровадження трансферу знань та концепції флексік'юриті для удосконалення державного регулювання цифрової зайнятості. *Держава та регіони. Серія: Економіка та підприємництво*. 2023. №3. С. 22-27.
4. Панченко В.Г., Резнікова Н.В., Птащенко О.В., Іващенко О.А. Цифрові трансформації міжнародного ринку праці в умовах платформізації зайнятості. *Ефективна економіка*. 2024. №2. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek\\_2024\\_2\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2024_2_10) (дата звернення: 17.11.2024).
5. Про схвалення Концепції розвитку цифрових компетентностей та затвердження плану заходів з її реалізації: Розпорядження Кабінету Міністрів України від 3 березня 2021 р. № 167-р. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/167-2021-%D1%80#Text> (дата звернення: 16.11.2024).
6. Череп А., Воронкова В., Череп О., Калюжна Ю., Андрюкайтене Р. Роль цифрових технологій у сфері зайнятості як чинник ефективної антидискримінаційної політики в Європі. *Humanities studies*. 2024. Вип. 19. С. 177-189.
7. Global Innovation Index 2024. Unlocking the Promise of Social Entrepreneurship. *World Intellectual Property Organization*, 2024. URL: <https://www.wipo.int/web-publications/global-innovation-index-2024/en/> (дата звернення: 18.11.2024).
8. Network Readiness Index 2024. Building a Digital Tomorrow: Public-Private Partnerships for Digital Readiness. *Portulans Institute*, 2024. URL: <https://download.networkreadinessindex.org/reports/data/2024/nri-2024.pdf> (дата звернення: 16.11.2024).

УДК 658:005.332.4 (075.8)

*Лейбенко А.О.,  
здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти;*

*Лебедев С.О.,  
здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти  
(Науковий керівник: к.т.н., доцент Чумаченко О.С.)*

*Центральноукраїнський національний технічний університет  
м. Кропивницький*

## ФОРМУВАННЯ ТА РОЗВИТОК РИНКУ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ

Індустрія гостинності має дуже вагому складову – ресторанний бізнес – це один з найбільш поширених видів малого бізнесу із можливістю

високоліквідного використання капіталу у висококонкурентному середовищі. Між такими підприємствами постійно відбувається боротьба за сегментацію ринку, просування своїх послуг та продукції, пошук та залучення клієнтів. Для підвищення конкурентоспроможності ресторанного господарства необхідно шукати шляхи розвитку і створення більш привабливих умов для широкого кола відвідувачів [1].

Для сучасного суспільства харчування поза домом є невід'ємним елементом культури та комфорту людини. Усі форми згідно класифікації закладів громадського харчування здавна функціонують в Україні. Під впливом глобалізації та конкуренції їх діяльність модернізується, узгоджуючись із соціальними процесами, потоками руху людей, їх потребами, змінами способу життя, мобільністю та зайнятістю населення, розвитком технологій виробництва та зберігання готової їжі та напівфабрикатів.

За даними статистики та експертними оцінками підприємці, які працюють в ресторанній галузі, останнім часом все більше віддають перевагу закладам харчування масового формату, відмовляються від елітного формату, виробляючи при цьому власний формат на основі набутого досвіду задоволення потреб своїх відвідувачів.

Зараз суттєво зростає кількість підприємств громадського харчування, які орієнтуються на сегмент споживачів із середнім достатком при збереженні кухні та намагаються максимально скоротити час обслуговування відвідувачів. Такі гібридні підприємства «quick&casual» тобто «швидко та демократично» суміщають в собі кращі властивості фаст-фуду і ресторану середнього рівня. Відвідувачів приваблює досить широкий асортимент та різноманітність страв високої якості за короткий час. Помірність цін при цьому зумовлена спрощеною рецептурою та меншими націнками. За прогнозами експертів ринку закладів громадського харчування очікується зростання в рази кількості ресторанів у середньому ціновому сегменті і, відповідно, зростання конкуренції [2].

Кількість людей, які відвідують ресторани середнього та низького цінового рівня, значно більше, ніж елітних. При цьому кількість закладів середнього цінового рівня в Україні продовжує зростати. Отже, ця ніша ще не заповнена. Поступово розвивається сегмент близьких за цінами до фаст-фуду невеликих затишних сімейних ресторанів, які по прибутковості прогнозовано наздоганяють фаст-фуду. І зрозуміло, що все більше людей із середнім доходом усвідомлюють всі мінуси харчування у фаст-фуді і починають все більше відвідувати ресторани домашньої кухні із вищим рівнем обслуговування та помірними цінами. Вірогідно також, що заклади в стилі європейського самообслуговування free-flow набуватимуть популярності також і в українців.

Крім того, відповідно до спостережень маркетологів, платоспроможне населення в Україні переймає стиль життя і харчування в європейському стилі, відвідуючи ресторани і кафе і замовляючи звідти готову їжу через високий темп життя. Проте, згідно офіційних даних, ресторанний бізнес в Україні має великі перспективи розвитку: порівняно зі столицями європейських країн, у Києві ресторанів менше в десятки разів.

Ресторани «fast&casual» в Європі та Америці вже набули значного поширення. Так само в Україні багато людей усвідомлюють важливість

здорового харчування, вживання максимально натуральних, органічних продуктів, обмеження вжитку продуктів, вироблених із застосуванням штучних стимуляторів росту, гормонів, антибіотиків, трансжирів. Сучасне постмодернове суспільство переорієнтовується на задоволення потреб споживачів після глибокого їх вивчення та відповідної модернізації виробництва. Адже здорове населення є найбільшим надбанням суспільства. При цьому на світовому рівні відзначено зростання кількості захворюваності через неякісне харчування.

Ресторани типу «fast&casual» в Америці почали розвиватись з 90х років минулого століття, приходячи на заміну фаст-фудів. Замовлення гостей приймають індивідуально за стійкою, а до столиків готову їжу приносять офіціанти. Такі заклади, можуть відкриватись за франшизою, не пропонують повного спектру послуг ресторанів, але їжа має високу якість, пропонуються делікатеси, менше заморожених напівфабрикатів, ніж у фаст-фуді. При досить швидкому обслуговуванні помірна ціна, порівняно з ресторанами, стандартизоване меню, стильний інтер'єр, багаторазовий посуд. Головна перевага закладу «fast&casual» – провести час і поїсти за помірну ціну в середньому 170 грн. Впродовж дня підтримується запропонований асортимент страв. В години високого рівня відвідуваності може збільшуватись кількість обслуговуючого персоналу для прискорення розрахунків, порціонування та роздачі замовлень. Заклад звичайно має невелику площу приміщення для гостей та кухню, що робить вигідною оренду, а вартість послуг привабливою для відвідувачів [4].

Популярності набуває на сьогодні формат закладів харчування «casual dining», створений на межі «fast casual» і «fine dining», об'єднує кафе-кондитерські, кав'ярні, бари, стейк-хаус, нічні клуби, пивні, національні ресторани, ресторани, що працюють на монопродукті. В ньому намагаються поєднати масову доступність та високий рівень якості і сервісу в розрахунку на прихильність повсякденного споживача і, відповідно, високу рентабельність. При цьому важливо чітко орієнтуватись на місце розташування та портрет цільового споживача, які діляться на категорії за своїми уподобаннями: когось цікавлять розваги та відпочинок, когось приваблює можливість споживати страви певної кухні чи атмосфера закладу, а хтось ходить просто поїсти. Середня вартість відвідування в межах 100-400 грн. Відповідно, власник планує концепцію створюваного закладу.

Стиль інтер'єру в таких закладах – це поєднання домашнього затишку з натуральним шармом та елегантністю сучасного простору. Враження, які отримує відвідувач, визначає популярність закладу харчування. Важливу роль у створенні такого враження відіграє дизайн інтер'єру, яким на рівні підсвідомості формується відношення до якості запропонованих страв, сприятлива атмосфера відпочинку, спілкування, ділових зустрічей. Цінову політику таких закладів формують, визначаючи вартість страв доступну для широкого кола споживачів, на відміну від закладів преміум класу, що відрізняються рівнем дизайну, сервісу та подачі страв. Враховуючи складну сукупність ключових факторів, які впливають на комерційну успішність закладу, такі проекти звичайно розробляють фахівці з професійними знаннями та досвідом портфеля подібних успішних проектів [3].

Інтенсивне формування в Україні сучасних підприємств громадського харчування відбувається із врахуванням передового світового досвіду (розвиток недорогих ресторанів домашньої кухні) за даними статистики має тренд зростання. Діяльність закладів спрямована на широке коло споживачів із середнім рівнем доходів і оптимально поєднує швидке обслуговування, якість страв та помірність цін. Розвиток закладів преміум класу із високою кухнею має тенденції уповільнення, оскільки визначається умовами погіршення зовнішнього середовища і зменшенням клієнтської бази [5].

Успішна робота закладів ресторанного господарства забезпечується постійним вдосконаленням організації діяльності, рівня обслуговування, якості і цінності продукції, що сприяє утриманню постійних клієнтів та залученню нових задоволенням їх потреб, пошуком нових перспективних сегментів ринку [6].

#### Список використаних джерел:

1. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 348 с.
2. Ославський Б. 10 успішних українських брендів. – Видавництво «Дискурс», 2014. – С. 192.
3. Офіційний сайт компанії «Ресторанний консалтинг» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.recon.com.ua/>.
4. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : моногр. / Г.Т. П'ятницька. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 465 с.
5. П'ятницька. Г.Т. Формування стратегії розвитку підприємств ресторанного господарства [Текст] : автореферат дис... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Г.Т. П'ятницька; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – К.: ЦІНМВ КНТЕУ, 2008. – 44 с.
6. Гросул В.А. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та Харківській області / В.А. Гросул, Т.П. Іванова // *Науковий вісник Ужгородського університету*. – 2017, № 1(49) Т.1. – с. 143-149.

УДК 338.1

*Литвиненко Д.І.,  
здобувач третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти  
(доктор філософії)  
(Науковий керівник: д.е.н., професор Зайченко В.В.)  
Центральноукраїнський національний технічний університет  
м. Кропивницький*

## **КОНЦЕПЦІЙНІ ПОЛОЖЕННЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ВІТЧИЗНЯНИХ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВ В УМОВАХ ВИКЛИКІВ І ЗАГРОЗ**

У контексті стрімкого розвитку глобальних ринків та зростаючих викликів сьогодення, що посилюють питання сталості та виживання, особлива увага приділяється економічній безпеці, зокрема сільськогосподарських підприємств. Теоретичне осмислення економічної безпеки як фундаментального аспекту