



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ФЕДЕРАЦІЯ АУДИТОРІВ, БУХГАЛТЕРІВ І ФІНАНСИСТІВ АПК УКРАЇНИ  
ДЕПАРТАМЕНТ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ЗРОШЕННЯ  
ХЕРСОНСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ  
УКРАЇНСЬКА АСОЦІАЦІЯ З РОЗВИТКУ  
МЕНЕДЖМЕНТУ ТА БІЗНЕС ОСВІТИ  
СПІЛКА ЕКОНОМІСТІВ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
УНІВЕРСИТЕТ ГРИГОРІЯ СКОВОРОДИ У ПЕРЕЯСЛАВІ  
ХЕРСОНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БЕРДЯНСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ І БІЗНЕСУ  
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
КАХОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНІЧНИЙ КОЛЕДЖ  
НОВОКАХОВСЬКИЙ ПРИЛАДОБУДІВНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ**



ХДАЕУ



Українська Асоціація з  
розвитку менеджменту та  
бізнес-освіти



Федерація аудиторів,  
бухгалтерів і фінансистів  
АПК України



Кафедра обліку  
і оподаткування

## **ЗБІРНИК ТЕЗ**

**Всеукраїнської науково-практичної інтернет - конференції**

**ОБЛІКОВО-АНАЛІТИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-  
ПРОЦЕСАМИ ПІДПРИЄМСТВА**

24-25 листопада 2021 рік  
м. Херсон

**Бойко Л. О. – к.с.-г. н., доцент  
Солопов В.А.**

**Херсонський державний аграрно-економічний університет,  
м. Херсон**

## **НОВІ ТРЕНДИ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

Розвиток ринкових відносин в Україні витиснув багаторічну монополію на сферу ресторанного сервісу. Заклади відкриваються по всій країні, вони як кажуть, на любий смак і гаманець. Коли світ увійшов у XXI століття, з'явилося чимало нових можливостей. Економічні зміни обумовили відродження вітчизняного ресторанного бізнесу, закладеного в багатій культурній та історичній спадщині ресторанної справи України. Складні й неоднозначно сприйняті в суспільстві процеси приватизації зумовили зміни форм власності численних кафе, ресторанів, що вирізнялися обмеженим асортиментом і традиційно ненав'язливим сервісом.

Ресторанна сфера постійно змінюється залежно від світових подій та попиту. На сьогодні глобальна пандемія Covid -19 внесла свої корективи у цю галузь: одні тенденції втратили актуальність, нові з'явилися і набули піднесення. Головну роль відіграватиме не якісне обслуговування, а якість та швидкість приготування їжі, цікавий спосіб замовлення страв, креативне пакування й подача в гарній упаковці, цінова політика та інш. Екологічність стане справжньою рушійною силою гастрономії в майбутньому. В ресторанах уже переробляють відходи, відмовляються від пластику, користуються заміниками м'яса та цукру. Уже зараз виготовляють посуд із висівок, у якому можна розігрівати їжу в мікрохвильовці. У 2022 році зросте популярність монопродуктових ресторанів. На сьогодні такий формат закладів вважається більш вигідним для малого підприємництва. Він передбачає приготування лише однієї або кількох страв, але в різних варіаціях. Наприклад, різні версії пельменів, млинців або сандвічів [1].

Останнім часом в Україні з'явилися так звані вільні або креативні простори, які часто називають себе «коворкінгами». Коворкінг зараз досить популярний в європейських країнах і США, тому що за невелику плату можна працювати в добре обладнаному офісі. У таких місцях можна розмістити ресторанний бізнес, готувати і реалізовувати авторські та індивідуальні крафтові страви.

Для контролю за виконанням робіт, веденням бухгалтерії, цільовим використанням продуктів харчування та автоматичних пристроїв доцільно інвестувати у процес діджиталізації (цифрова трансформація, усунення загроз безпеки і конфіденційності, автоматизація й оцифроване виробництво) [2,3].

Одним із сучасних трендів підприємницької діяльності є аромомаркетинг. Ароматизація приміщень давно затребувана серед американських та європейських власників бізнесу. Аромати підбираються залежно від сфери діяльності. Так, для лікарень та аптек вибирають розслаблюючі запахи, для

продуктових магазинів, кафе та ресторанів - аромакомпозиції, що підвищують апетит, наприклад аромати кави або свіжої випічки, тощо. Завдяки цьому ми отримуємо: підвищення середнього чека (приємний аромат покращує настрій клієнтів, підвищує кількість імпульсних покупок та середній чек на 10-35%; посилення апетиту (аромати гарячого хліба, випічки і кава стимулюють апетит гостей і привертають увагу людей, що проходять повз вітрин; сприйняття якості (запахи благородних порід дерева покращують сприйняття якості товару, продукт сприймається більш цінним; лояльність клієнтів (у приємній атмосфері клієнти проводять більше часу. Кількість повторних візитів зростає на 19%).

Так, як діяльність підприємств ресторанного бізнесу має справу з продуктами харчування, необхідно чітко налагодити постачання продуктів для їх роботи. У штаті необхідні грамотні та професійні логісти. Надходити продукти повинні як від вітчизняного виробника, так і від зарубіжних постачальників. Ресторанний бізнес сьогодення вимагає професіоналізму, він структурується, на ринку ресторанних послуг з'явилися дизайнери, постачальники обладнання, продуктів харчування і напоїв. Водночас посилився контроль з боку державних органів (санепідемнагляду, пожежників і податкових органів). Зросла конкуренція серед рестораторів, тому що з'явилися нові критерії якості продукції і надання послуг. Навіть в умовах пандемії, коли ресторанний бізнес потерпає збитків, треба не опускати рук, добре вивчати свою справу і залучати всі ідеї до того, щоб ресторанний бізнес розвивався і приносив прибуток. Життя переконливо довело, що отримувати прибуток на благодатній ниві ресторанного бізнесу можуть лише люди із творчою жилкою й широким кругозором, які добре розуміються в ринковій економіці, є високоосвіченими, знають ресторанну практику і мають сміливість приймати відповідальні рішення, впроваджувати нові технології виробництва продукції, новітнє обладнання та сучасні методи обслуговування відвідувачів.

### Список використаних джерел

1. ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В 2021 РОЦІ. URL: <https://blog.metro.ua/trendy-restorannogo-biznesu-v-2021-rotsi/>
2. Бойко В.О., Осадчий А.А., Бойко Л.О. Соціальні мережі – перспективний напрям просування бізнесу у підприємницькій діяльності. *Вісник Херсонського національного технічного університету*, 2021, № 2 (77). С.178-185
3. Кирилов Ю.Є., Грановська В.Г., Крикунова В.М., Жосан Г.В., Бойко В.О. (2020) Цифрова економіка. Криптовалюти: навчальний посібник. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 228 с.
4. Бойко Л.О. Підприємництво у сфері готельно-ресторанного бізнесу *Застосування маркетингових технологій управління туристичними підприємствами в умовах сучасного бізнес-середовища: Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Херсон, 19 жовтня 2018 року)*. – Херсон: ХНТУ. – 2018. С.12-14.