

**РОЗВИТОК ТУРИСТИЧНОГО, ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**
THE DEVELOPMENT OF TOURISM, HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

УДК 642.5

doi: <https://doi.org/10.15330/apred.1.21.326-336>

Кубрак Н.Р.¹, Саган Х.Б.², Саган В.Р.³

**ФУНКЦІОНУВАННЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В ПЕРІОД COVID 19 ТА У
ПЕРІОД ВОЄННОГО ЧАСУ: ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА**

¹Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького, кафедра маркетингу, вул. Пекарська, 50, 79000, Львів, Україна
e-mail: nadiyakubrak@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2834-9736>

²Національний університет «Львівська політехніка», кафедра маркетингу і логістики, вул. Степана Бандери, 14, 79000 Львів,
e-mail: sahan.tynka@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-1510-9468>

³Національний університет «Львівська політехніка», аспірант кафедри маркетингу і логістики, вул. Степана Бандери, 14, 79000 Львів,
e-mail: Vovasahan@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-5205-6270>

Анотація. Досліджено особливості функціонування ресторанного бізнесу в період COVID 19 та в умовах воєнного часу, здійснено порівняльну характеристику функціонування підприємств у ці періоди. Метою написання статті є огляд та аналіз діяльності ресторанної галузі під час пандемії COVID 19 та у воєнний час. Для досягнення цієї мети авторами використано різні методи дослідження: індуктивний та дедуктивний методи. Вони застосовані для вивчення кількості ресторанів та кафе в Україні, рівня чистого доходу ресторанного господарства, рівня доходу закладів громадського харчування в Україні та формування рівня базових цін на страви в ресторанах Львова. За допомогою використання методів аналізу та порівняння проведено порівняння середніх цін на продукти харчування в регіоні. Для узагальнення теоретичних концепцій та формулювання висновків використано абстрактно-логічний метод. Систематизовано проблеми підприємств ресторанної галузі під час COVID 19, зокрема суворі карантинні обмеження призвели до тимчасового або постійного закриття таких підприємств, змістився акцент на постачання, онлайн-замовлення та створення безконтактного, дистанційного обслуговування клієнтів та обмеження кількості відвідувачів. Досліджено виклики підприємств ресторанної сфери під час війни, зокрема безпека персоналу та клієнтів, продовження роботи в умовах руйнувань, відключення електроенергії та обмежених запасів продуктів харчування. Здебільшого кафе та ресторани працювали на волонтерських кухнях, готуючи їжу для Збройних сил України або переміщених осіб. Характерною рисою цього періоду було співіснування комерційних та соціальних функцій, а прибутковість була другорядною. Встановлено фундаментальні різниці функціонування ресторанних підприємств в період COVID 19 та у період війни. Зокрема під час пандемії COVID 19 відбувалася технічна та гігієнічна реструктуризація, спрямована на нові форми обслуговування. Під час війни відбулася

глибока реструктуризація ролі підприємств як частини соціальної інфраструктури, зосереджена на виживанні, солідарності та підтримці населення. Перспективами подальших досліджень в даному напрямі є детальне вивчення впливу чинників макро-, мікро- і мідісередовища на діяльність ресторанних підприємств в розрізі їх регіонального розміщення.

Ключові слова: підприємства ресторанної галузі, COVID19, воєнний стан, ресторани, кафе, заклади громадського харчування.

Kubrak N.R.¹, Sahan Kh.B.², Sahan V.R.³,

FUNCTIONING OF THE RESTAURANT BUSINESS DURING THE COVID-19 PANDEMIC AND MARTIAL LAW: A COMPARATIVE ANALYSIS

¹Stepan Gzhytskyi Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies,
Department of Marketing,
Pekarska St, 50, Lviv,
79010, Ukraine,
e-mail: nadiyakubrak@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2834-9736>

² Lviv Polytechnic National University,
Department of Marketing and Logistics,
Metropolitan Andrew str., 5, Lviv,
79000, Ukraine,
e-mail: sahan.tynka@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-1510-9468>

³ Lviv Polytechnic National University,
Department of Marketing and Logistics
Metropolitan Andrew str., 5, Lviv,
79000, Ukraine,
e-mail: Vovasahan@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-5205-6270>

Abstract. The article examines the peculiarities of the functioning of the restaurant business during the COVID 19 pandemic and under martial law, providing a comparative analysis of the operations of enterprises during these periods. The purpose of this article is to review and analyze the performance of the restaurant sector during the COVID 19 pandemic and in wartime. To achieve this goal, the authors used various research methods, including inductive and deductive approaches. These methods were applied to study the number of restaurants and cafés in Ukraine, the level of net income in the restaurant industry, revenue levels of food service establishments, and the formation of baseline dish prices in restaurants in Lviv.

Using methods of analysis and comparison, the authors compared average food prices in the region. The abstract-logical method was used to generalize theoretical concepts and formulate conclusions. The article systematizes the problems faced by restaurant businesses during the COVID 19 pandemic, such as strict quarantine restrictions, which led to temporary or permanent closures, a shift toward delivery services, online ordering, the creation of contactless, remote customer service models, and visitor number limitations.

The study also explores the challenges faced by the restaurant industry during wartime, particularly issues related to staff and customer safety, continued operation amidst destruction, power outages, and limited food supplies. Most cafés and restaurants operated as volunteer kitchens, preparing meals for the Armed Forces of Ukraine or displaced persons. A distinctive feature of this period was the coexistence of commercial and social functions, with profitability becoming secondary.

The study identifies fundamental differences in the functioning of restaurant enterprises during the COVID 19 pandemic and the war. Specifically, during the pandemic, there was a technical and hygienic restructuring focused on new service formats. In contrast, the war period brought about a profound restructuring of the role of restaurants as part of the social infrastructure, emphasizing survival, solidarity, and public support.

Future research in this area should involve a detailed examination of the impact of macro, micro-, and meso-environmental factors on the activities of restaurant enterprises, considering their regional distribution.

Вступ. Останнім часом зростає важливість ресторанного бізнесу, оскільки саме він здійснює забезпечення клієнтів якісною їжею, високим рівнем обслуговування та приємною атмосферою. Серед ключових чинників успіху розвитку ресторанного підприємства якість продуктів, сервіс, унікальна концепція та вдала локація.

У період COVID 19 та період повномасштабної війни ресторанний бізнес зазнав значних трансформацій та змін, серед яких варто акцентувати увагу на цифровізацію, яка стимулювала зростання онлайн-замовлення, доставку їжі, використання мобільних додатків для бронювання та програми лояльності. Це спростило певні підходи в даному ресторанному бізнесі. Також варто відмітити зростання популярності здорового харчування, що стимулює ресторани підприємства пропонувати корисні, вегетаріанські страви. На підвищення рівня екологічності та якості страв впливає використання локальних і сезонних продуктів.

Вітчизняними та зарубіжними вченими неодноразово було здійснено дослідження теоретико-прикладних аспектів ресторанного бізнесу. Зокрема, Гончаренко Н. [4], Брикова Т. [2], Козаченко О., Нікітіна Т. [9] акцентували увагу на аналізі впливу пандемії COVID 19 на ресторанну індустрію, на зміні у поведінці споживачів, адаптацію бізнес-моделей, впровадження нових форматів обслуговування (доставка, take-away), питаннях безпеки клієнтів, трансформацію ринку, виклики для малого та середнього бізнесу, а також стратегії виживання закладів у період жорстких карантинних обмежень.

Другий напрям вказує на функціонування ресторанного бізнесу в умовах воєнного стану. Переважно науковці Науменко Н., Рожко О. [12], Роїк О. Р., Маліш В. М. [13], Рутинський М. Й. [14], Сидоренко Т. [15]. зацентували свою увагу на проблемах, пов'язаних з релокацією бізнесу, змінами у структурі попиту, безпекою ресторанного бізнесу, адаптацією до нових ринкових умов, а також участю ресторанного сектору у волонтерських та гуманітарних ініціативах.

Третій напрям об'єднує дослідження, присвячений перспективам розвитку ресторанного бізнесу в поствоєнний період. Серед авторів, які особливу увагу акцентували на розвитку бізнесу в повоєнний час, виділимо праці Січки І.І. [16], Мазура С.А., Прилуцького А.М. [11]. У цих роботах авторами акцентовано увагу на інноваційних підходах, цифровізації, нових маркетингових стратегіях, державній підтримці та міжнародному досвіді.

Проте з плином часу та зміною підходів виникає необхідність в більш детальному вивченні функціонування ресторанного бізнесу, виявленні та систематизації проблем ресторанного бізнесу в ці період пандемії та в умовах війни, формуванні перспектив розвитку.

Постановка завдання. Метою статті є розглянути та проаналізувати діяльність ресторанного бізнесу в період COVID 19 та у період воєнного часу. Для досягнення цієї мети застосовано різні наукові методи дослідження: індуктивний та дедуктивний методи застосовано при дослідженні кількості ресторанів та кафе в Україні, рівня чистого доходу ресторанного бізнесу в Україні, рівня доходів серед закладів громадського харчування в Україні, формуванні рівня основних цін на страви в

ресторанах Львова. За допомогою аналізу та порівняння здійснено порівняння середніх цін страв у регіоні. Абстрактно-логічний метод застосовано для теоретичних узагальнень і формування висновків.

Результати. Кількість функціонуючих закладів ресторанної сфери є важливим показником, оскільки він не лише відображає економічну ситуацію в галузі, але й вказує на тренди, конкурентні умови та попит на ресторанный послуги в країні. Кількість ресторанів та кафе в Україні зазнала значних змін протягом 2020–2023 років (рис. 1).

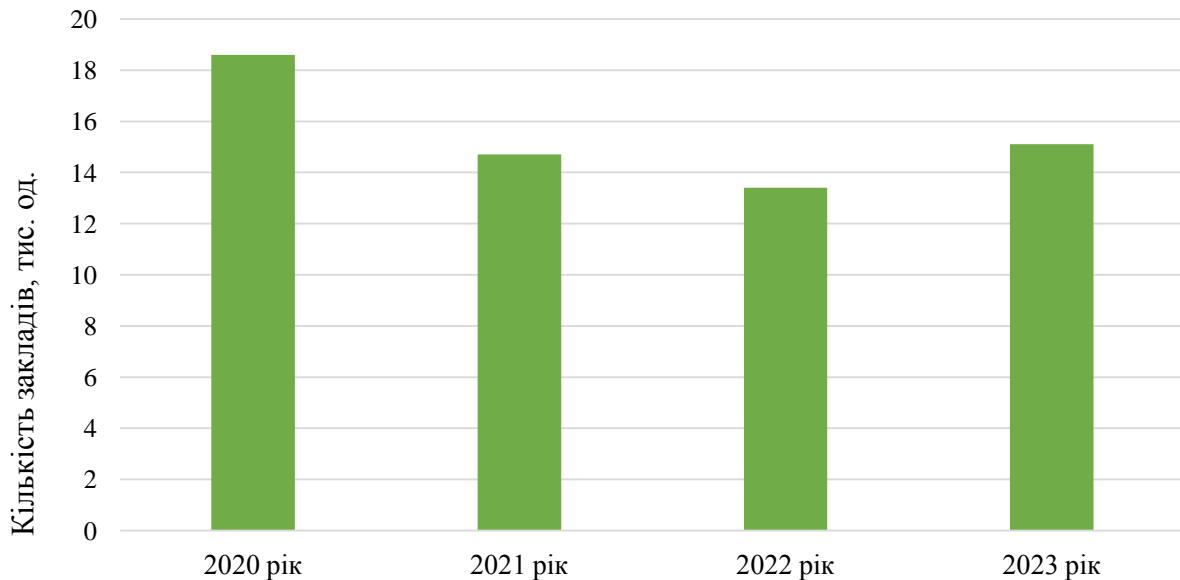


Рис. 1. Кількість ресторанів та кафе в Україні за 2020–2023 роки

Fig. 1. Number of restaurants and cafes in Ukraine for 2020–2023

Сформовано на основі [19; 20]

Протягом 2020–2023 рр. ресторанна індустрія України пережила періоди спаду та відновлення, вказуючи на адаптивність та стійкість до зовнішніх викликів. Зокрема, у період COVID 19 (2020–2021рр.) спостерігається зменшення кількості ресторанів та кафе. Така ситуація спостерігається до 2022 року. На початку 2020 року в Україні працювало приблизно 18,6 тисячі закладів громадського харчування, а до січня 2021 року їхня кількість зменшилася на 20%, до 14,7 тисячі закладів. Відмітимо, що 2021 р. характеризується відновленням галузі, оскільки в Києві відкрилося 282 нових ресторани, тоді як було закрито близько 150 од., що дало чистий приріст у кількості 132 од. Загалом, за даними дослідження, у 2021 році було зареєстровано 12 699 нових закладів громадського харчування. У 2022 році, попри виклики, пов'язані з повномасштабною війною, в Україні було зареєстровано 8 059 нових закладів. Проте, загальна кількість кафе та ресторанів у 2022 році зменшилася на 9% через закриття багатьох закладів у прифронтових та небезпечних регіонах. 2023 р. характеризується значне відновлення галузі: було зареєстровано 13 721 нових закладів громадського харчування, що свідчить про активне відновлення ресторанного бізнесу в Україні. Зменшення кількості ресторанів пов'язано із жорсткими карантинними обмеженнями, зниженням рівня платоспроможності населення та загальною економічною нестабільністю. Зростання кількості ресторанів у період 2022–2023рр. пов'язано із можливістю швидко переорієнтуватися на нові формати — наприклад, невеликі локальні заклади, стріт-фуд, кав'ярні з мінімальними витратами. Багато підприємців відкривали заклади з метою підтримки армії, ВПО, або в межах соціального підприємництва.

Чистий дохід є важливим показником у ресторанному бізнесі, оскільки відображає реальний фінансовий результат діяльності підприємства після вирахування всіх витрат і податків (рис. 2).

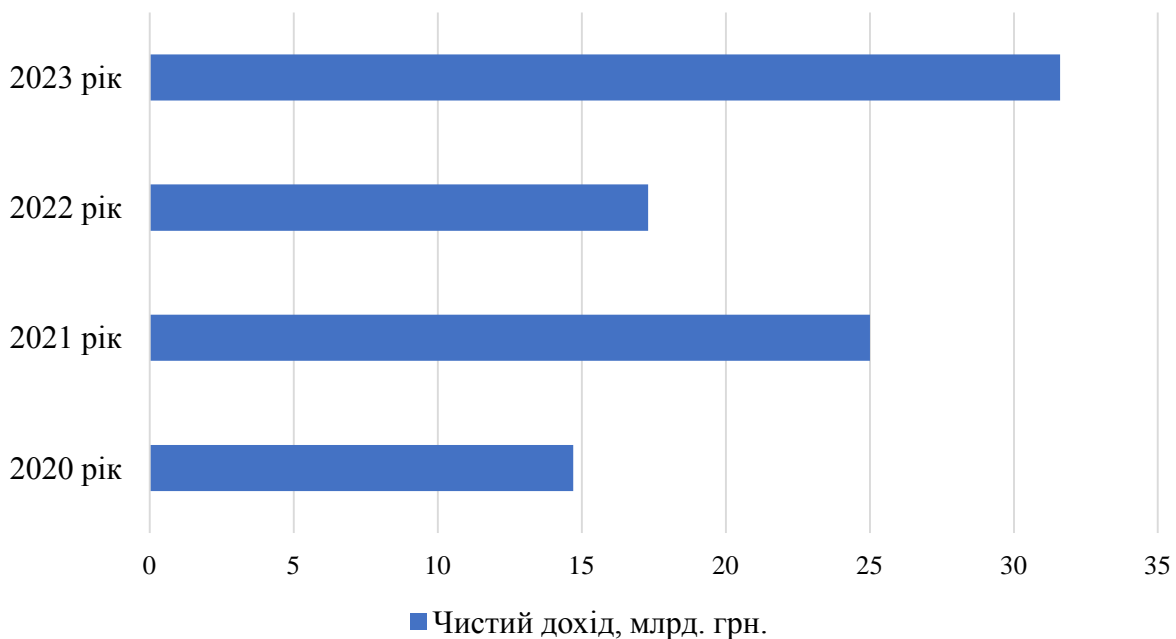


Рис. 2. Чистий дохід ресторанного бізнесу в Україні за 2020–2023 роки

Fig. 2. Net income of the restaurant business in Ukraine for 2020–2023

Сформовано автором на основі: [18]

У 2023 році ресторанний бізнес продемонстрував значне відновлення. Чистий дохід галузі досяг 31,6 млрд грн, що на 120% більше порівняно з 2022 роком та на 26% перевищує показники 2021 року. Через пандемію COVID 19 та карантинні обмеження ринок суттєво скоротився, а багато закладів закрилися або перейшли в режим доставки. У порівнянні з 2019 роком, дохід ресторанної галузі впав приблизно на 30-40%. У 2023 році ресторанний бізнес показав зростання доходів (табл. 1).

Таблиця 1

Доходи серед закладів громадського харчування в Україні за 2023 р.

Table 1

Income among public catering establishments in Ukraine in 2023

Назва закладів	Чистий дохід
McDonald's	12,95 млрд. грн
KFC	2,48 млрд. грн.
Пузата Хата	950,9 млн. грн.
Domino's Pizza	369,1 млн. грн.
Сушія	322,4 млн. грн.
Salateira	287,7 млн. грн.
Інші	17,36 млн. грн

Джерело: сформовано авторами

У різних регіонах України існують різні традиції, які значною мірою визначають популярність страв у ресторанах, проте для порівняння цін було обрано три класичні позиції, що присутні практично у всіх закладах. Наприклад, середня вартість салату

«Цезар», пасти «Карбонари» та коктейлю «Апероль Спріц» у ресторанах України в 2023 році варіюється залежно від регіону та рівня закладу. Але середні показники були виведені завдяки аналітикам ресторанного бізнесу. Ціни для різних регіонів в середньому зазначені на рис. 3.

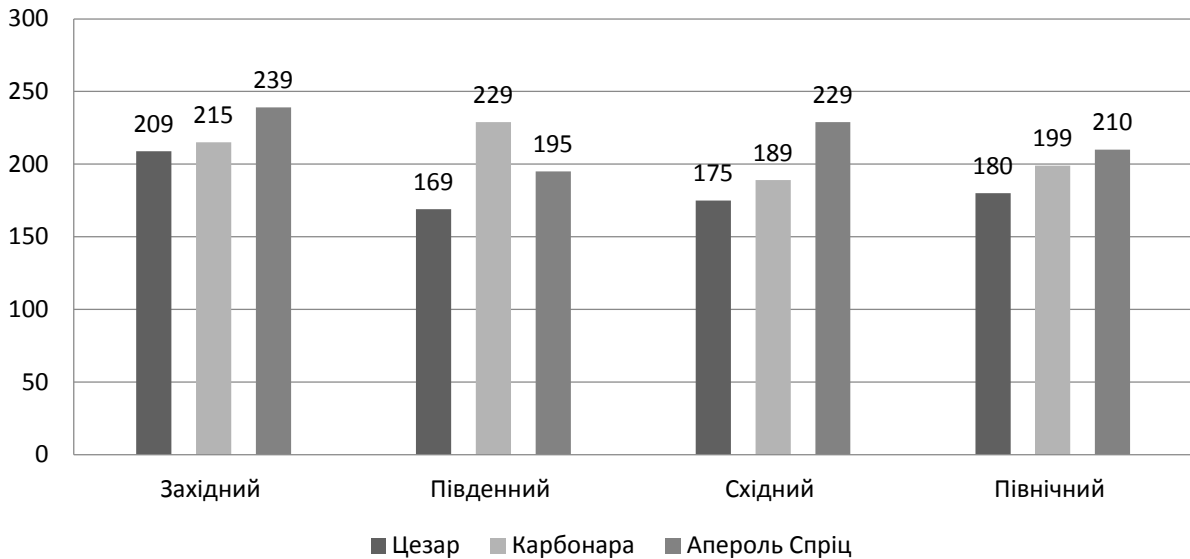


Рис. 3. Середня ціна страв в розрізі регіонів за 2023 рік

Fig. 3. Average dish prices by region in 2023

Сформовано автором

Можна зробити висновок, що ціни на досліджувані страви є найвищими у західному регіоні, що обґрунтовано високою туристичною популярністю міст. У Південному регіоні у 2023 році акцент зроблено на основних стравах, тому паста «Карбонара» займає лідируючі позиції, а салат «Цезар» є найнижчим за вартістю. Ці ціни пояснюються спадом туристичної активності та, водночас, добре налагодженим логістичним сполученням. У східному регіоні висока ціна коктейлю «Апероль Спріц» в порівнянні з іншими стравами, через тимчасову окупацію таких великих і прибуткових міст, як Донецьк та Луганськ. Північний регіон показує поступове зростання ціни на різні страви.

У 2023 році туристична привабливість різних регіонів України демонструвала значні відмінності, що відображалось в показниках туристичного збору та розвитку інфраструктури. Це досить важливий показник для ресторанного бізнесу (рис. 4).

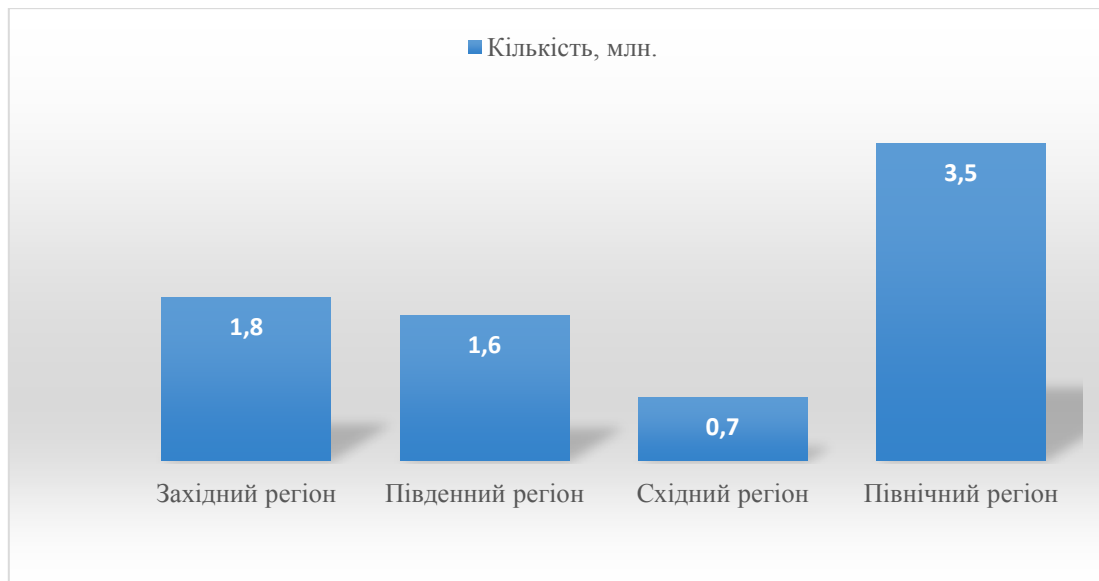


Рис. 4. Туристична привабливість регіонів за 2023 рік

Fig. 4. Tourism attractiveness of regions in 2023

Сформовано автором на основі: [20]

У 2023 році туристична привабливість регіонів зберігається. Західний та південний регіон мали близько 1,5-2 млн. туристів, північ — 3-4 млн., а схід — 500-700 тис. Київ залишається головним туристичним центром, зокрема для міжнародних туристів, тому північ лідирує у цьому секторі. Зростання кількості туристів на заході та півдні переважно відбувається в літній сезон, в той час як на сході туристичний потік майже зведено до мінімуму. Переважно в ці регіони приїжджають волонтери. Війна зменшила кількість відвідувачів, але міста працюють над розвитком інфраструктури для відновлення попиту.

У 2023 році рентабельність ресторанів у різних регіонах зазнала значних змін через вплив війни та економічних факторів. Хоча конкретні дані про рівень рентабельності за цими регіонами обмежені, вдалось відшукати певну статистику, що наведена на рис. 5.

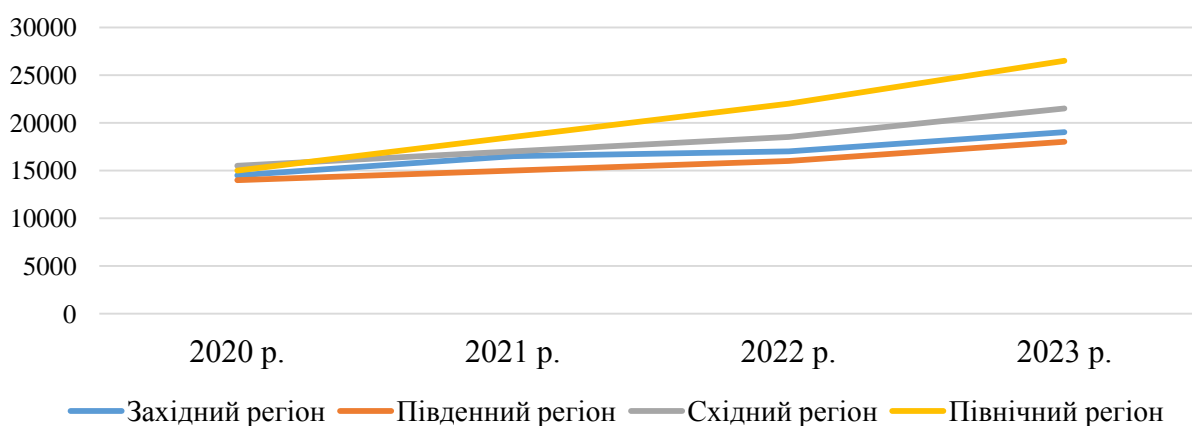


Рис. 5. Середня зарплата персоналу ресторанів в розрізі регіонів за 2020–2023

роки

Fig. 5. Average salary of restaurant staff by region for 2020–2023

Сформовано автором на основі: [21]

У Західному регіоні середня зарплата зросла з 14,5 тис. грн у 2020 році до 19 тис. грн у 2023 році, що складає збільшення на 31%. У Південному регіоні зарплата зросла з 14 тис. грн до 18 тис. грн, що також на 29% більше. Східний регіон показав найбільший ріст — з 15,5 тис. грн до 21,5 тис. грн, що на 39% більше за чотири роки. Північний регіон відзначився найбільшим темпом зростання, збільшивши зарплату з 15 тис. грн у 2020 році до 26,5 тис. грн у 2023 році, що є ростом на 77%. Це свідчить про значне поліпшення економічних умов у цьому регіоні, можливо, через розвиток інфраструктури та збільшення попиту на високоякісні послуги.

Загалом, в межах всіх регіонів спостерігається стабільне зростання рівня зарплат, що вказує на відновлення ресторанного бізнесу після пандемії, зокрема в західних та східних регіонах, де зростання більш помітне.

Опираючись на прибутковість ресторанів сформовано ТОП-3 найприбутковіших ресторани за регіонами у 2023 році (табл. 2).

Таблиця 2

Топ-3 найприбутковіших ресторани за регіонами у 2023 році, млн. грн

Таблиця 2

Top most profitable restaurants by region in 2023, million UAH

Західний регіон		Південний регіон		Східний регіон		Північний регіон	
Заклад	Прибуток	Заклад	Прибуток	Заклад	Прибуток	Заклад	Прибуток
1.Lviv Coffee Manufacture	20	1.Утопія	18	1.Menza	14	1.Pivbar	36
2.Kryivka	15	2.Котики та пивні	15	2.Shesh-Besh	12	2.BEEF meat & wine	27
3.The Most Expensive Galician Restaurant	12	3.Bukhara	13	3.De, Vino	10	3.Salo Bar	16

Сформовано автором на основі: [18]

Зазначимо, що ці заклади є популярними в своїх регіонах, а конкуренція між ними висока через високу якість послуг, інноваційні концепції та великий попит на гастрономічні послуги.

Висновки. Під час COVID 19 підприємства ресторанної галузі зіткнулися з суворими карантинними обмеженнями, що призвело до тимчасового або постійного закриття деяких із них. У цей період акцент змістився на постачання, онлайн-замовлення та створення безконтактного обслуговування. Головною особливістю функціонування підприємств ресторанного бізнесу: дотримання санітарно-гігієнічних умов, дистанційного обслуговування клієнтів та обмеження кількості відвідувачів.

Під час війни ресторани зіткнулися з зовсім іншими викликами: безпека персоналу та клієнтів, продовження роботи в умовах руйнувань, відключення електроенергії та обмежених запасів продуктів харчування. Водночас, у багатьох містах, особливо у відносно безпечних районах, кафе та ресторани стали символами стійкості та центрами спільноти й підтримки. Вони здебільшого працювали на волонтерських кухнях, готуючи їжу для Збройних сил України або переміщених осіб. Характерною рисою цього періоду було співіснування комерційних та соціальних функцій, а прибутковість була другорядною.

Отже, фундаментальна різниця між цими двома періодами полягає в характері адаптації: якщо під час пандемії COVID 19 відбувалася технічна та гігієнічна

реструктуризація, спрямована на нові форми обслуговування, то під час війни відбулася глибока реструктуризація ролі підприємств як частини соціальної інфраструктури, зосереджена на виживанні, солідарності та підтримці населення.

Перевагою закладів, які працювали під час війни, стала їхня гнучкість і здатність адаптуватися до нових викликів. У багатьох випадках вони не лише зберегли свій персонал, а й забезпечили стабільний дохід, що стало основою для економічної підтримки громади. Такі заклади, як *Kryivka* у Львові чи *Salo Bar* у Києві, зуміли поєднати культурну ідентичність із якісним сервісом, що сприяло зростанню лояльності клієнтів навіть у кризових умовах.

Крім того, ресторани, що продовжували роботу в умовах воєнного стану, здобули стратегічну перевагу: укріпили свій імідж, отримали довіру відвідувачів і зберегли ринок, поки конкуренти закривалися. Вони стали не лише місцями харчування, а й символами незламності, підтримки для громади та навіть волонтерськими хабами.

Перспективами подальших досліджень в даному напрямі є детальне вивчення впливу чинників макро-, мікро- і мідисередовища на діяльність ресторанних підприємств в розрізі їх регіонального розміщення.

1. Альбещенко О., Рогова Н., Оніщенко, О. Досвід розвинених країн у впровадженні інноваційних підходів в готельно-ресторанний бізнес. *Економіка та суспільство*. 2024. № (63). Doi: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-63-1>
2. Брикова Т. Готельно-ресторанний бізнес: тенденції галузі в умовах кризових явищ та перспективи повоєнного розвитку. *Економіка та управління підприємствами сфери гостинності*. 2023. № 1 (89). С.53–67. Doi: 10.34025/2310- 8185-2023-1.89.04.
3. Веселовська Т. Є. Вплив війни на реструктуризацію готельно-ресторанних послуг в Україні. *Академічні візії*. 2024. (31). URL: <https://academy-vision.org/index.php/av/article/view/1153> (дата звернення: 22.03.2025).
4. Гончаренко Н.В. Реорганізація ресторанного бізнесу в умовах пандемії коронавірусу COVID-19. *Держава і регіони*. DOI: <https://doi.org/10.32840/1814-1161/2021-3-6>
5. Гуштан Т., Корсак Р., Годя І. Готельно-ресторанний бізнес і діловий туризм: інноваційні рішення та можливості. URL: https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/68695/1/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA_2024.pdf#page=157 (дата звернення: 22.03.2025).
6. Даниленко-Кульчицька В. А. Вплив війни на готельно-ресторанний бізнес України. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. №(6). С. 19-23. <https://doi.org/10.32782/tourismhospscee-8-12> (дата звернення: 22.03.2025).
7. Іваненко В. О., Скриннік В. І., Лукашевич Ю. Л. Фінансовий менеджмент у готельно-ресторанній справі: проблеми та перспективи. *Академічні візії*. 2024. № (31). URL: <https://www.academy-vision.org/index.php/av/article/view/1097> (дата звернення: 22.03.2025).
8. Коваль В.Є. Вплив війни на рекреаційний, готельний та ресторанный бізнес. Управління розвитком соціально-економічних систем: Матеріали ІХ Міжнародної науковопрактичної конференції (присвячена пам'яті професора Григорія Свййовича Мазнева). (м. Харків, 06-07 березня 2025 року). Харків : ДБТУ. Ч. 3. 2025. 656 с.
9. Козаченко О., Нікітіна Т. А. Вплив пандемії COVID-19 на сучасний ресторанный бізнес. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/cc97e7cf-5e31-4770-ac7c-33f7475b83d8/content>. (дата звернення: 22.03.2025).
10. Кушнірук В. С., Зізда Н. Є. Вплив цифровізації на готельно-ресторанный бізнес в умовах воєнного стану. Матеріали ІІ Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2024 р. С.323-326. URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/20641/1/4-323-326.pdf>. (дата звернення: 10.03.2025)
11. Мазур С. А., Прилуцький А. М. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні. *Ефективна економіка*. 2019. № 2. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6881> (дата звернення: 02.04.2025). DOI: 10.32702/2307-2105-2019.2.31
12. Науменко Н., Рожко О. Міжнародний та національний туризм в період світової рецесії та російсько-української війни: перспективи повоєнного відновлення. *Економічний часопис Волинського національного університету імені Лесі Українки*. 2023. Том 4, № 36. DOI:<https://doi.org/10.29038/2786-4618-2023-04-12-25>.

13. Роїк О. Р., Маліш В. М. Особливості розвитку ресторанного бізнесу в Україні в умовах воєнного стану. *Інфраструктура ринку*. 2022. Вип. 66. С. 77–82
14. Рутинський М. Й. Готельно-ресторанний бізнес України: трансформації в реаліях воєнного часу. URL: <https://dspace.kntu.kr.ua/server/api/core/bitstreams/fdbdae85-4a89-46ef-81de-76450bc2adf3/content>
15. Сидоренко Т. Особливості функціонування готельно-ресторанного бізнесу в умовах воєнного стану. *Підприємництво і торгівля*. 2022. №33. С. 66-70. <https://doi.org/10.36477/2522-1256-2022-33-10>
16. Січка І.І. Фактори впливу на стратегії інвестування в готельно-ресторанний бізнес. Економіка, облік, фінанси та право: сучасні тенденції та перспективи розвитку в Україні та світі: матеріали міжнародної науково-практичної конференції „Біла Церква, 12 січня 2024. Біла Церква: ЦФЕНД, 2024. С.32-33.
17. Турчиняк М., Примаєк А. Вплив пандемії covid-19 на готельно-ресторанну індустрію України. *Економіка та суспільство*. 2023. №47. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-47-29>
18. HoReCa-Україна URL: <https://horeca-ukraine.com> (дата звернення: 22.03.2025).
19. Interfax URL: <https://ua.interfax.com.ua> (дата звернення: 22.03.2025).
20. Pro-consulting URL: <https://pro-consulting.ua> (дата звернення: 22.03.2025).
21. Work URL: <https://www.work.ua> (дата звернення: 22.03.2025).

References

1. Albeschenko, O., Rogova, N., and O. Onishchenko. “Experience of developed countries in implementing innovative approaches in the hotel and restaurant business.” *Economy and Society*, no. (63), 2024, <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-63-1>
2. Brykova, T. “Hotel and restaurant business: industry trends during crises and prospects for post-war development.” *Economics and Enterprise Management in the Hospitality Sector*, 2023, no.1(89), pp. 53–67, <https://doi.org/10.34025/2310-8185-2023-1.89.04>
3. Veselovska, T. Ye. “The impact of war on the restructuring of hotel and restaurant services in Ukraine.” *Academic Visions*, 2024, no.31, URL academy-vision.org/index.php/av/article/view/1153. Accessed 22 March 2025.
4. Honcharenko, N. V. “Reorganization of the restaurant business during the COVID-19 coronavirus pandemic.” *State and Regions*, 2021, <https://doi.org/10.32840/1814-1161/2021-3-6>
5. Hushtan, T., Korsak, R., and I.Hodia. “Hotel and restaurant business and business tourism: innovative solutions and opportunities.” UZHNU, dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/68695/1/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA_2024.pdf#page=157. Accessed 22 March 2025.
6. Danylenko-Kulchytska, V. A. “The impact of war on the hotel and restaurant business in Ukraine.” *Tourism and Hospitality Industry in Central and Eastern Europe*, no. 6, 2022, pp. 19–23, <https://doi.org/10.32782/tourismhospscee-8-12> Accessed 22 March 2025.
7. Ivanenko, V. O., Skrynnyk, V. I., and Yu. L.Lukashevych. “Financial management in the hotel and restaurant sector: problems and prospects.” *Academic Visions*, 2024, no. 31, www.academy-vision.org/index.php/av/article/view/1097. Accessed 22 March 2025.
8. Koval, V. Ye. “Impact of war on the recreational, hotel, and restaurant business.” *Development Management of Socio-Economic Systems: Proceedings of the IX International Scientific and Practical Conference (in memory of Professor Hryhorii Yevtiyovych Mazniev)*. DBTU, Part 3, pp. 376–377.
9. Kozachenko, O., and T. Nikitina. “The impact of the COVID-19 pandemic on the modern restaurant business.” NUFT, dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/cc97e7cf-5e31-4770-ac7c-33f7475b83d8/content. Accessed 22 March 2025.
10. Kushniruk, V. S., and N. Ye.Zizda. “The impact of digitalization on the hotel and restaurant business under martial law.” Proceedings of the 2nd International Scientific and Practical Conference “Innovative and Resource-Saving Technologies of Food Production”, 24.12.2024. 2024. pp. 323–326. MNAU, dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/20641/1/4-323-326.pdf. Accessed 22 March 2025.
11. Mazur, S. A., A. M. Prylutskyi. “State and prospects for the development of the hotel and restaurant sector in Ukraine.” *Efficient Economy*, 2019, no. 2, <https://doi.org/10.32702/2307-2105-2019.2.31>
12. Naumenko, N., and O.Rozhko. “International and national tourism during the global recession and the Russia-Ukraine war: prospects for post-war recovery.” *Economic Journal of Lesya Ukrainka Volyn National University*, no. 4(36), 2023, <https://doi.org/10.29038/2786-4618-2023-04-12-25>
13. Roik, O. R., and V. M. Malish. “Features of restaurant business development in Ukraine under martial law.” *Market Infrastructure*, no. (66), 2022, pp. 77–82.
14. Rutynskyi, M. Y. “Hotel and restaurant business of Ukraine: transformations in wartime realities.” KNTU, dspace.kntu.kr.ua/server/api/core/bitstreams/fdbdae85-4a89-46ef-81de-76450bc2adf3/content. Accessed 22 March 2025.
15. Sydorenko, T. “Features of hotel and restaurant business functioning under martial law.” *Entrepreneurship and Trade*, no. 33, 2022, pp. 66–70, <https://doi.org/10.36477/2522-1256-2022-33-10>

Функціонування ресторанного бізнесу в період...

16. Sichka, I. I. "Factors influencing investment strategies in the hotel and restaurant business." *Economics, Accounting, Finance, and Law: Modern Trends and Prospects for Development in Ukraine and the World: Proceedings of the International Scientific and Practical Conference, Bila Tserkva, January 12, 2024*. CFEND, 2024, pp. 32–33.
17. Turchyniak, M., and A. Prymak. "The impact of the COVID-19 pandemic on the hotel and restaurant industry of Ukraine." *Economy and Society*, 2023, no. 47, <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-47-29>
18. HoReCa-Ukraine, horeca-ukraine.com. Accessed 22 March 2025.
19. Interfax Ukraine, ua.interfax.com.ua. Accessed 22 March 2025.
20. Pro-consulting, pro-consulting.ua. Accessed 22 March 2025.
21. Work.ua, www.work.ua. Accessed 22 March 2025.

Дата подання: 15.04.2025