

DOI : 10.33274/2079-4819-2024-81-2-54-62

JEL : L 83, L 25, M 21

УДК 65.011.56:338.48(045)

Філіппова О. Ю.,
асистентДонецький національний університет економіки
і торгівлі ім. М. Туган-Барановського
Кривий Ріг, Україна,
e-mail:fillipova@donnuet.edu.ua**АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ПРОБЛЕМ ВІТЧИЗНЯНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

UDC 65.011.56:338.48(045)

Filippova O. Yu.,
AssistantMykhailo Tuhon-Baranovskyi Donetsk
National University of Economics and Trade,
Kryvyi Rih, Ukraine
e-mail:fillipova@donnuet.edu.ua**ANALYSIS OF CURRENT PROBLEMS OF DOMESTIC RESTAURANT
ESTABLISHMENTS**

Мета. Метою статті є аналіз сучасного стану вітчизняних закладів ресторанного господарства та визначення головних проблем їх функціонування.

Методи. Для ідентифікації сучасних проблем вітчизняних закладів ресторанного господарства були використані наступні методи: метод аналізу та синтезу (для аналізу та оцінки проблеми вітчизняних закладів ресторанного господарства), метод систематизації та узагальнення (для визначення ключових проблем вітчизняних закладів ресторанного господарства), абстрактно-логічний метод (для формування висновків).

Результати. У статті розглянуто сучасний стан вітчизняних закладів ресторанного господарства, визначено проблеми їх функціонування, а саме: недостатній рівень інновацій, неефективне використання ресурсів, плінність кадрів та наявність глобальних проблем (карантинні обмеження та повномасштабна війна в Україні). Висока текучість персоналу є значною проблемою, що впливає на стабільність роботи закладів, які постійно втрачають кваліфікованих співробітників і не можуть забезпечити постійну якість обслуговування. Карантинні обмеження та повномасштабна війна в Україні стали додатковими факторами, які серйозно ускладнили ведення бізнесу в ресторанній сфері, що призвело до падіння попиту, змін у поведінці споживачів і необхідності адаптації до нових реалій.

Були визначені основні цілі вітчизняних ресторанних підприємств - це підвищення якості послуг та обслуговування; позиціювання на ринку; ефективне управління витратами та ціноутворення; розвиток технологій.

Ключові слова: конкуренція, проблеми, ресторанне господарство, дохід, кадрова плінність, обсяги продажів ресторанних послуг, ресторанна галузь, індустрія ресторанного господарства, заклад ресторанного господарства, середній чек ресторанних закладів України, відвідуваність ресторанних закладів, зміна доходів ресторанних підприємств України, виручка закладів ресторанного господарства, заробітна плата ресторанних підприємств України.

Постановка проблеми. Конкуренція в галузі ресторанного бізнесу є однією з ключових характеристик розвитку сучасного

ринку послуг. Українська індустрія ресторанного господарства зіткнулася з численними викликами, які зумовлені як

внутрішніми, так і зовнішніми факторами. Заклади ресторанного господарства в Україні часто стикаються з проблемами фінансової нестабільності. Підвищення цін на продукти, оренду приміщень, комунальні послуги та зростання витрат на зарплати працівникам значно збільшують собівартість страв. Водночас конкуренція змушує ресторани утримувати низькі ціни на послуги, що робить важким забезпечення прибутковості бізнесу. Тому багато закладів змушені знижувати якість послуг, що негативно позначається на їхній репутації. Якість обслуговування в ресторані часто залежить від професіоналізму персоналу. Однак в Україні існує нестача висококваліфікованих кадрів у ресторанній сфері. Проблеми з набором, підготовкою та утриманням кваліфікованого персоналу є серйозною перешкодою для підвищення рівня сервісу [1]. Багато ресторанів не можуть забезпечити постійне навчання своїх працівників, що в свою чергу впливає на загальний рівень обслуговування. Вітчизняні заклади ресторанного господарства стикаються з багатьма проблемами, які потребують комплексного підходу до їх вирішення. Основними викликами є забезпечення стабільної якості послуг, адаптація до змінюваних економічних та соціальних умов, модернізація бізнес-процесів і впровадження інновацій. Тому для того, щоб залишатися конкурентоспроможними на ринку, ресторани повинні постійно вдосконалювати свої стратегії, підвищувати кваліфікацію персоналу, впроваджувати нові технології та орієнтуватися на потреби сучасного споживача [2-5].

Аналіз досліджень та публікацій.

Проблеми вітчизняних закладів ресторанного господарства є актуальним питанням в умовах сьогодення, вітчизняними вченими які вивчали дане питання є Ю. Сухенко [1], Н. Кирніс [3], Г. Ткачук [5], С. Повна [10], М. Турчиняк, О. Форись [11], Т. Чорна, Ю. Бабич, Ю.

Литвиненко, Д. Сімонов, Г. Павлов, І. Мельник, Г. Хоміч, Т. Лисенко та інші.

Ю. Сухенко [1] у своїх дослідженнях відзначала необхідність адаптації вітчизняних ресторанів до сучасних соціально-економічних умов, зокрема до змін в поведінці споживачів і зростаючого попиту на здорову їжу та екологічні продукти.

Г. Ткачук [5] у своїх працях підкреслює важливість адаптації до змін економічного середовища, зокрема через оптимізацію витрат, зміни в стратегії маркетингу та впровадження нових технологій.

С. Повна [10], автор наукових праць з аналізу розвитку ресторанного бізнесу в Україні, він наголошує на необхідності розробки стратегій, які враховують не лише економічні, а й соціальні та екологічні аспекти, що стає дедалі важливішим для утримання конкурентних переваг у ресторанному бізнесі.

М.Турчиняк [11] у своїх працях він зазначає важливість управління якістю послуг, інноваційного підходу до обслуговування, а також аналізує вплив факторів економічної ситуації на здатність ресторану підтримувати конкурентоспроможність на ринку. Ковальов акцентує увагу на інтеграції сучасних технологій в управлінські процеси як ключовому чиннику для підвищення конкурентоспроможності.

Виклад основного матеріалу. «Стан ресторанної індустрії України сильно змінився з 2020 року по 2023 рік. На це повпливали глобальні проблеми в країні, такі як повномасштабне вторгнення та COVID-19. Також на ресторанну сферу вплинули економічні труднощі, конкуренція та зміни в споживчих вподобаннях» [12]. Зміни середнього чеку, доходність та відвідуваність ресторанного підприємства представлені в табл. 1-3.

Таблиця 1

**Середній чек ресторанного підприємства України за період 2020 - 2023 роки
(складено автором на основі [6; 8-9; 12])**

Роки	Середній чек				
	Ресторан	Кав'ярня	Бар	Кафе	Фас-фуд
1	2	3	4	5	6
2020	585 грн	80 грн	200 грн	135 грн	150 грн
2021	700 грн	100 грн	420 грн	200 грн	180 грн
2022	508 грн	82 грн	311 грн	187 грн	145 грн
2023	625 грн	98 грн	348 грн	219 грн	175 грн

«Як видно з табл. 1, середній чек для ресторану, кав'ярні, бару, кафе та фаст-фуду змінювався за період 2020-2023 років. Аналізуючи середній чек ресторану, видно, що у 2021 році в порівнянні з 2020 роком чек зріс на 115 грн. Таке зростання відбулося за рахунок послаблення карантинних умов, бо більша кількість людей почала відвідувати заклади ресторанного господарства. Але вже у 2022 році середній чек зменшився на 192 грн. через початок повномасштабної війни в Україні. Саме через це багато закладів зачинилися, і відвідуваність гостей зменшилася. У кінці 2023 року середній чек в ресторанах досяг суми у 625 грн, що пояснюється адаптацією закладів під умови ринку. Можна сказати, що ресторани вийшли майже на показники довоєнного часу.

Аналогічні зміни характерні для інших форматів ресторанних закладів. Але чек кав'ярень майже досяг рівня довоєнного часу - 98%, до війни ці показники становили 100 грн, а вже у 2023 році 98 грн.

У барах ситуація склалася наступним чином - у 2020 році середній чек становив 200 грн, на наступний рік збільшився на 220 грн, а вже у 2022 році впав до 311 грн, в кінці 2023 року сума зросла на 37 грн. Таким чином, барам майже вдалося вийти на довоєнні показники.

Ситуація у кафе склалася набагато краще. Даним закладам вдалося перевищити довоєнні показники. Середній чек у 2021 році складав 200 грн, а в 2023 вже 219 грн, тобто середній чек у кафе збільшився на 2%.

У фаст-фудах середній чек на 2020 рік складав 150 грн, а вже на 2023 рік досяг позначки у 175 грн., але протягом цього періоду він збільшувався у 2021 році (180 грн) та зменшився у 2022 році (145 грн)» [12].

Щодо відвідуваності ресторанних закладів України у 2020 - 2023 роках (табл. 1.8), то вона теж динамічно змінювалася.

Таблиця 2

Відвідуваність ресторанних закладів України за період 2020 - 2023 роки (складено автором на основі [6; 8-9])

Роки	Відвідуваність				
	Ресторан	Кав'ярня	Бар	Кафе	Фас-фуд
2020	- 62 %	- 56 %	- 70 %	- 62 %	- 44 %
2021	+ 27 %	+ 30 %	+ 20 %	+ 25 %	+ 28 %
2022	- 40 %	- 30 %	- 30 %	- 30 %	- 40 %
2023	+ 11 %	+ 9 %	+ 15 %	+ 7 %	+ 5 %

«Виходячи з табл. 2 можна сказати, що відвідуваність, так само як і середній чек змінювалася через ситуацію у світі та в нашій країні (війна та COVID-19). У 2020 році на зменшення відвідуваності закладів ресторанного господарства вплинули карантинні обмеження. Для ресторанів відвідуваність зменшилася на 62%, для

кав'ярень - 56%, для барів - 70 %, для кафе - 62% та для фаст-фуду - 44%. Вже у 2021 році вже більше людей почали відвідувати різні заклади ресторанного господарства через послаблення карантинних обмежень, що сприяло зростанню відвідувачів: для ресторанів збільшилися на 27%, кав'ярень -

30%, барів - 20%, кафе - 25% та фаст-фуду - 28%.

2022 рік для України виявився важким, бо почалася повномасштабна війна, через що ресторанний бізнес зазнав втрат. Більшість закладів ресторанного господарства зачинилися, причиною цього стали бойові дії на окупованих територіях України, а тим закладам, які працювали, довелося адаптуватися до умов сьогодення. Також на відвідуваність вплинуло те, що багато людей через війну в Україні виїхали та проживають закордоном. Тому відвідуваність дуже сильно зменшилася, найбільше у ресторанах

та фаст-фудах - 40% та у кав'ярнях, кафе та барах - 30%.

Вже у 2023 році показники відвідуваності зросли: найбільше у барах (15%), ресторанах (11%), кав'ярнях (9%), кафе (7%) та фаст-фудах (5%). Таке зростання відбулося, бо заклади ресторанного господарства навчилися працювати в умовах війни та адаптувалися до таких змін» [12].

Доходи у ресторанній галузі за період 2020 - 2023 років зазнали колосальних змін (табл. 3).

Таблиця 3

**Зміна доходів ресторанних підприємств України за період 2020 - 2023 роки
(складено автором на основі [6; 8-9])**

Ресторанне підприємство	Доходи ресторанного підприємства				
	Ресторан	Кав'ярня	Бар	Кафе	Фаст-фуд
2020	- 50 %	- 30 %	- 40 %	- 50 %	- 20 %
2021	+ 20 %	+ 15 %	+ 10 %	+ 15 %	+ 10 %
2022	- 30 %	- 45 %	- 30 %	- 40 %	- 45 %
2023	+ 26 %	+ 23 %	+ 20 %	+ 20 %	+ 25 %

«У 2020 році доходи закладів ресторанного господарства знизилися через COVID-19. Найбільше зниження доходів відбулося у ресторанах та кафе - 50%. Найменших змін зазнали фаст-фуди - 20%. Така різниця між закладами наявна через те, що фаст-фуди працювали завжди на виніс та доставку, а от ресторанам та кафе довелося пристосовуватися до нових умов ресторанного ринку.

У 2021 році показники доходності закладів ресторанного господарства зросли через послаблення карантинних обмежень. У барах та фаст-фудах доходи збільшилися на 10%, дохідність у ресторанах збільшилася на 20%.

2022 рік призвів до колосальних змін доходності закладів ресторанного господарства - падіння майже на 45%. Найменші зміни відбулися для ресторанів (-30%), а от найбільші зміни характерні для кав'ярень та фаст-фуду (-45%). Такі зміни пов'язані з війною, бо менше людей почали відвідувати заклади, було введено коменданську годину, через що закладам довелося зменшити часи роботи на 30%, також систематичні відключення

електроенергії вплинули на зменшення доходності закладів. Однак вже у 2023 році доходи зросли і закладам вдалося майже вийти на довоєнні показники. Найбільше доходи зросли за ресторанами (26%) та найменше за барами та кафе (20%).

Таким чином, у 2020 році багато ресторанних підприємств були змушені закритися на тривалий час, що призвело до значного зниження доходів більшої кількості ресторанних закладів. Через карантинні обмеження близько 70 % закладів були змушені зменшити години роботи і як результат це вплинуло на доходи закладу. Також на зменшення відвідуваності ресторанних підприємств вплинули економічні труднощі, через які споживачі не мали змоги відвідувати заклади, які працювали не на виніс. Більшість ресторанних закладів через зменшену відвідуваність зазнали фінансових втрат, що призвело їх до банкрутства і закриття своїх закладів. Через COVID-19 ресторанні підприємства почали впроваджувати нові заходи щодо безпеки та почали адаптуватися до нових умов.

У 2022 році через бойові дії та повітряні тривоги люди стали обережнішими і менше відвідували ресторани заклади, особливо в регіонах, що зазнали безпосереднього впливу війни. Міграція людей з небезпечних зон до більш безпечних регіонів призвела до зменшення кількості потенційних клієнтів. Багато закладів були змушені закритися через неможливість вести бізнес або внаслідок руйнувань. Деякі ресторани були переобладнані для надання їжі військовим або для прийому біженців. Деякі заклади почали безкоштовно годувати військових або організовувати благодійні заходи для підтримки людей, які постраждали від війни.

Зростання цін на сировину та енергоресурси вплинуло на собівартість страв, що ускладнило цінову політику. Економічні труднощі призвели до зменшення витрат населення на розваги та харчування поза домом. Зростання популярності форматів доставки та швидкого харчування збільшило конкуренцію серед традиційних рестораних підприємств.

На обсяги продажів ресторанних послуг в Україні з 2020 року по 2023 рік вплинули в основному світова пандемія та війна в Україні» [12]. Зміни обсягів продажу наведені у табл. 4

Таблиця 4

Обсяги продажів ресторанних послуг 2020 - 2023 років (складено автором на основі [6; 8-9])

Рік	Скорочення/Приріст
2020 рік	Скоротився на 40%
2021 рік	Зріс на 20%
2022 рік	Скоротилися на 50%
2023 рік	Зріс на 30%

«З даних табл. 4 видно, що у 2020 році обсяги продажів ресторанних послуг на ринку України скоротилися на 40%. На таке скорочення вплинула пандемія. Більшість закладів ресторанного господарства були закриті, а ті заклади, які залишилися працювати почали адаптуватися до роботи в таких умовах, зосередивши свою діяльність на доставці, а також на впровадженні послуги «на виніс»» [12].

«У 2021 році ресторанна галузь почала повільно відновлюватися, обсяги продажів зросли на 20% у порівнянні з 2020 роком. Відкриття нових закладів ресторанного господарства та збільшення попиту на вуличну їжу серед споживачів сприяли такому зростанню.

У 2022 році обсяги продажів скоротилися майже на 50% в порівнянні з 2021 роком. На такі негативні зміни вплинула війна в Україні, через що ресторани заклади вимушені були

закритися, а особливо у зонах бойових дій. Але ті заклади ресторанного господарства, які продовжували працювати, почали адаптуватися до нових умов існування. Майже 90% закладів почали готувати страви для виїзного обслуговування та почали допомагати військовим.

У 2023 році ресторани підприємства повернулися до нормальної роботи. Обсяги продажів зросли на 30% у порівнянні з 2022 роком, на це вплинуло те що багато закладів ресторанного господарства відновили свою діяльність. Експерти у ресторанній сфері оцінюючи ринок дійшли до висновку, що у кінці 2023 року ринок досяг приблизно 80% докартинних обсягів продажу послуг» [12].

За дослідженнями експертів у сфері ресторанного бізнесу [7] було проведено аналіз виручки ресторанних закладів в Україні за регіонами/областями на 2023 рік (табл.5).

Таблиця 5

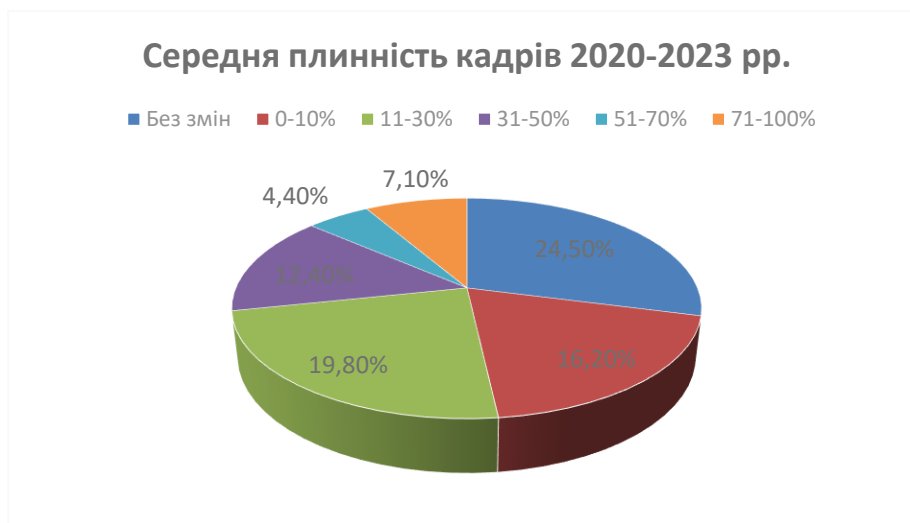
Виручка закладів ресторанного господарства України на 2023 рік (складено автором на основі [7])

Регіон/Область	Збільшення/зменшення (%)
Закарпаття	152%
Волинь	124%
Дніпропетровська	94%
Кіровоградська	93%
Полтавщина	105%
Київщина	59%
Чернігівщина	61%
Сумщина	54%
Харківська	48%
Миколаївська	30%

«Таким чином, ресторани підприємства у Закарпатті, Полтавщині та Волині відновили свою діяльність повністю, що вплинуло на збільшення доходів. Досягли майже довоєнних показників Дніпропетровська та Кіровоградська області. А от Київщина, Чернігівщина та Сумщина відновили майже 60% своєї діяльності. Найменші показники діяльності ресторанних підприємств спостерігаються в Харківській та Миколаївській областях» [12].

«У період з 2020 по 2023 рік проблема з нестачею кадрів стала однією з найбільших у ресторанній галузі. Пандемія COVID-19, яка розпочалася в 2020 році, значно вплинула на економічну ситуацію і ринок праці, зокрема в сфері ресторанного бізнесу. Багато закладів були змушені тимчасово закритися або обмежити свою діяльність, що призвело до масових звільнень та скорочення чисельності персоналу. Це, у свою чергу, викликало дефіцит кваліфікованих працівників, особливо серед кухарів, офіціантів і адміністраторів. Після пандемії, коли ресторани почали відновлювати свою діяльність, постала нова проблема — дефіцит кваліфікованих працівників, готових повернутися до індустрії. Багато з них змінили професію, обираючи більш стабільні

або менш напружені умови праці, а інші виїхали за кордон у пошуках кращих можливостей. Крім того, інфляція та зростання витрат на енергоносії зробили роботу в ресторанній індустрії менш привабливою, особливо для молоді, яка традиційно працює в кафе та ресторанах. Це призвело до ще більшого дефіциту кадрів і посилило конкуренцію за працівників серед підприємців. Щоб залучити нових співробітників, ресторани були змушені підвищувати зарплати та покращувати умови праці, але ці заходи не завжди давали довгостроковий ефект. В результаті проблема з кадрами в ресторанному бізнесі переросла в не лише економічну, а й соціальну. Вона негативно позначилася на якості обслуговування та призвела до збільшення навантаження на тих працівників, які залишилися працювати в галузі. Наразі найбільші кадрові труднощі спостерігаються на посадах кухарів та лінійного персоналу (офіціанти, прибиральники, посудомийки). Крім того, на ринку спостерігається тенденція, що все більше кваліфікованих працівників шукають роботу в більш безпечних регіонах України, зокрема на Західній Україні» [12]. Плинність кадрів за 2022-2023 роки наведена на рисунку 1.



*Рис. 1. Середня плинність кадрів у ресторанній галузі 2022-2023 рр.
(складено автором на основі [6-9])*

«Незважаючи на плинність кадрів, ресторанна галузь продовжує працювати. Тому було оцінено динаміку заробітної плати у 2022-2023 р., де проаналізовано

показники за Одеською областю, Київською областю, Львівською областю та Дніпропетровською областю» [12] (табл.6).

Таблиця 6

**Заробітна плата робітників ресторанної галузі у 2022-2023 роках
(складено автором на основі [7; 12])**

Працівники	Одеська область		Київська область		Львівська область		Дніпропетровська область	
	2022	2023	2022	2023	2022	2023	2022	2023
Кухарі	12 500	15 250	15 500	16 895	12 000	12 960	14 000	15 000
Бариста	9 000	10 620	12 000	14 400	10 000	11 000	10 960	12 000
Офіціанти	12 000	13 680	18 000	18 000	10 000	10 000	9 000	11 520

«Оплата праці у ресторанній сфері на 2023 рік змінилася у порівнянні з попереднім роком (2022 рік). Таким чином, середня заробітна плата у Львівській області для кухарів зросла на 960 грн, для баристи на 1 000 грн, а от для офіціантів вона залишилася незмінною. У Київській області середня заробітна плата для кухарів збільшилася на 1395 грн, для баристи на 2400 грн, а от для офіціантів залишилася незмінною, як і у Львівській області. Середня заробітна плата в Одеській області для кухарів зросла на 1 750 грн, для баристи на 1620 грн, для офіціантів на 13680 грн. У Дніпропетровській області середня заробітна плата для кухарів зросла на 1 000 грн, для баристи на 1040 грн, а для офіціантів на 2520 грн.

За прогнозами експертів у галузі ресторанного господарства, очікується у 2024 році приріст виручки для ресторанних

підприємств на 16%. Середній чек ресторанних закладів зросте на 13%. Відвідуваність закладів може досягнути зростання до 5%. Можливість відкриття нових ресторанних закладів може зрости до 3,7%. Причинами таких зростань може стати економічна невизначеність та посилена мобілізація чоловіків призовного віку» [12].

Висновки. У статті було здійснено комплексний огляд сучасного стану вітчизняних закладів ресторанного господарства. Визначено основні проблеми, з якими стикаються ці заклади, серед яких можна виділити недостатню якість обслуговування, високий рівень конкуренції, проблеми з інноваціями та адаптацією до змін в споживчих вподобаннях, а також складнощі в управлінні бізнесом. Подолання цих труднощів вимагатиме впровадження нових технологій, підвищення кваліфікації персоналу та адаптації до сучасних вимог

ринку. Зважаючи на ці проблеми, необхідно звернути увагу на інвестиції в модернізацію закладів, покращення сервісу та створення

нових концепцій, які б відповідали вимогам сучасного споживача.

Список літератури

1. Особливості ресторанного бізнесу в Україні. URL: <http://who-is-who.com.ua/bookmarket>
2. Основні чинники, що формують конкурентоспроможність підприємств ресторанного господарства. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2016_9_12
3. Кирніс Н. І. Аспекти конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства в сучасних умовах. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі*. 2013. № 5(61). С. 135–140.
4. You-hua Ch., Qinying He, Paudel K. P. (2018). Quality competition and reputation of restaurants: the effects of capacity constraints. *Economic Research*. Vol. 31. Iss. 1. P. 102–118.
5. Ткачук Г. Ю. Формування конкурентоспроможності малих підприємств агробізнесу: сучасний стан та перспективи розвитку : монографія /за ред. Г. Ю. Ткачук. Житомир : ЖДТУ, 2012. 200 с.
6. Динаміка виручки, середнього чеку та відвідуваності закладів за 2023 рік - Ресторанний консалтинг. URL: <https://restaurant-consulting.com.ua/uk/dinamika-viruchki-serednogo-cheku-ta-vidviduvanisti-zakladiv-za-2023-rik>
7. Ресторанний ринок в Україні. URL: <https://thepage.ua/ua/news/restorannij-rinok-v-ukrayini-oblasti-lideri-za-viruchkoyu-ta-kilkistyu-novih-vakansij>
8. Ресторанний ринок у 2020 році. URL: <https://forbes.ua/news/karantinniy-rik-dlya-ukrainskikh-restoraniv-ta-kafe-v-2020-mu-ikh-kilkist-zmenshilas-mayzhe-na-4-000-zakladiv>
9. Обсяг ресторанного ринку в Україні у 2021 році - Ресторанний консалтинг. URL: <https://restaurant-consulting.com.ua/uk/obsjag-restorannogo-rinku-v-ukraini-u-2021-roci>
10. Повна С. В. Світовий досвід запровадження гнучких методологій управління конкурентоспроможністю підприємств та організацій. *Проблеми і перспективи економіки та управління*. 2020. № 1. С. 63–71. DOI: 10.25140/2411-5215-2020-1(21)-63-71.
11. Турчиняк М. К., Форись О. Г. Розвиток підприємств ресторанного господарства в західному регіоні України. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2021. № 3. С. 68–73. DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-3-10>.
12. Філіппова О.Ю. Оцінка конкурентоспроможності ресторанного підприємства: квал. роб./ДонНУЕТ ім. М. Туган-Барановського. Кривий Ріг, 2024. 94 с.

References

1. *Osoblyvosti restorannoho biznesu v Ukraini* [Features of restaurant business in Ukraine]. Available at: <http://who-is-who.com.ua/bookmarket>
2. *Osnovni chynnyky, shcho formuiut konkurentospromozhnist pidpriemstv restorannoho hospodarstva* [Main factors shaping the competitiveness of restaurant enterprises]. Available at: http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2016_9_12
3. Kyrnis, N. I. (2013). *Aspekty konkurentospromozhnosti pidpriemstv restorannoho hospodarstva v suchasnykh umovakh* [Aspects of competitiveness of restaurant enterprises in modern conditions]. *Naukovyi visnyk Poltavskoho universytetu ekonomiky i torhivli* [Scientific Bulletin of Poltava University of Economics and Trade], no. 5, pp. 135–140.
4. You-hua, Ch., Qinying, He, Paudel, K. P. (2018). Quality competition and reputation of restaurants: the effects of capacity constraints. *Ekonomichni doslidzhennya*, no 31(1), pp. 102–118.
5. Tkachuk, H. Yu. (2012). *Formuvannia konkurentospromozhnosti malykh pidpriemstv ahrobiznesu: suchasnyi stan ta perspektyvy rozvytku: monohrafiia* [Formation of competitiveness of small agribusiness enterprises: current state and development prospects: monograph]. Zhytomyr, 200 p.

6. *Dynamika vyruchky, serednoho cheku ta vidviduvanisti zakladiv za 2023 rik - Restorannyi konsal'tynh* [Dynamics of revenue, average check and attendance of establishments for 2023 - Restaurant Consulting]. Available at: <https://restaurant-consulting.com.ua/uk/dynamika-viruchki-serednogo-cheku-ta-vidviduvanisti-zakladiv-za-2023-rik>

7. *Restorannyi rynok v Ukraini* [Restaurant market in Ukraine]. Available at: <https://thepage.ua/ua/news/restorannij-rynok-v-ukrayini-oblasti-lideri-za-viruchkoyu-ta-kilkistyu-novih-vakansij>

8. *Restorannyi rynok u 2020 rotsi* [Restaurant market in 2020]. Available at: <https://forbes.ua/news/karantinniy-rik-dlya-ukrainskikh-restoraniv-ta-kafe-v-2020-mu-ikh-kilkist-zmenshilas-mayzhe-na-4-000-zakladiv>

9. *Obsiah restorannoho rynku v Ukraini u 2021 rotsi - Restorannyi konsal'tynh* [Volume of the restaurant market in Ukraine in 2021 - Restaurant Consulting]. Available at: <https://restaurant-consulting.com.ua/uk/obsjag-restorannogo-rynku-v-ukraini-u-2021-roci>

10. Povna, S. V. (2020). *Svitovyi dosvid vprovadzhennia hnuchkykh metodolohiy upravlinnia konkurentospromozhnistiu pidpryemstv ta orhanizatsii* [World experience in implementing flexible methodologies for managing the competitiveness of enterprises and organizations]. *Problemy ta perspektyvy ekonomiky ta upravlinnia* [Problems and prospects of economics and management], no. 1, pp. 63–71. doi: 10.25140/2411521520201(21)6371

11. Turchyniak, M. K., Forys, O. H. (2021). *Rozvytok pidpryemstv restorannoho hospodarstva v zachidnomu rehioni Ukrainy* [Development of restaurant enterprises in the western region of Ukraine]. *Industriia turizmu i hostynnosti v Tsentralnii ta Skhidnii Yevropi* [Tourism and Hospitality Industry in Central and Eastern Europe], no. 3, pp. 68–73.

12. Filippova, O. Yu. (2024). *Otsinka konkurentospromozhnosti restorannoho pidpryemstva: val. rob./DonNUET im. M. Tugan-Baranovs'koho* [Assessment of the competitiveness of a restaurant enterprise: quality of work/DonNUET named after M. Tugan-Baranovsky]. *Kryvyi Rih*, p. 94.

Objective. The objective of the article is to analyze the current state of domestic restaurant establishments and identify the main problems of their functioning.

Methods. The following methods are used to identify the current problems of domestic restaurant establishments: the method of analysis and synthesis (for analyzing and assessing the problems of domestic restaurant establishments), the method of systematization and generalization (for identifying the key problems of domestic restaurant establishments), the abstract-logical method (for forming conclusions).

Results. The article examines the current state of domestic restaurant establishments, identifies the problems of their functioning, namely: insufficient level of innovation, inefficient use of resources, staff turnover and the presence of global problems (quarantine restrictions and a full-scale war in Ukraine). High staff turnover is a significant problem that affects the stability of the work of establishments that are constantly losing qualified employees and cannot provide constant quality of service. Quarantine restrictions and a full-scale war in Ukraine have become additional factors that have seriously complicated business in the restaurant sector, which has led to a decline in demand, changes in consumer behavior and the need to adapt to new realities.

The main goals of domestic restaurant enterprises have been identified - improving the quality of services and maintenance; market positioning; effective cost management and pricing; technology development.

Key words: competition, problems, restaurant industry, income, staff turnover, sales volumes of restaurant services, restaurant industry, restaurant establishment, average check of restaurant establishments in Ukraine, attendance of restaurant establishments, change in income of restaurant enterprises in Ukraine, revenue of restaurant establishments, salary of restaurant enterprises in Ukraine.

Надійшла до редакції 05.12.2024