

DOI : 10.33274/2079-4819-2024-80-1-31-40

JEL : L66, M21, O10

УДК 330.34+338.46

Ніколайчук О. А.,

канд. екон. наук,

доцент

Донецький національний університет економіки і

торгівлі ім. М. Туган-Барановського

Кривий Ріг, Україна,

e-mail: nikolaichuk@donnuet.edu.ua

Тригуб О. О.,

здобувач вищої освіти

e-mail: trigub_oo@donnuet.edu.ua

МЕТОДИЧНИЙ ПІДХІД ДО ОЦІНКИ УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ СУБ'ЄКТІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ МЕТОДОМ ТАКСОНОМІЧНОГО АНАЛІЗУ

UDC 330.34+338.46

Nikolaichuk O. A.,

PhD in Economic sciences,

Associate Professor

Mykhailo Tuhon-Baranovskyi Donetsk

National University of Economics and Trade,

Kryvyi Rih, Ukraine

e-mail: nikolaichuk@donnuet.edu.ua

Tryhub O. O.,

Student

e-mail: trigub_oo@donnuet.edu.ua

METHODOLOGICAL APPROACH TO ASSESSING RESTAURANT BUSINESS ENTITIES DEVELOPMENT MANAGEMENT USING THE TAXONOMIC ANALYSIS METHOD

Мета. Метою дослідження є обґрунтування методичного підходу до оцінки управління розвитком суб'єктів ресторанного бізнесу методом таксономічного аналізу.

Методи. Методами дослідження виступають діалектичний метод наукового пізнання, систематизація, узагальнення та декомпозиції (для аналізу методичних засад оцінки управління розвитком ресторанних закладів, обґрунтування методичного підходу до оцінки управління розвитком суб'єктів ресторанного бізнесу), абстрактно-логічний метод (для формулювання узагальнень та висновків), таксономічний аналіз (для оцінки управління розвитком суб'єкту ресторанного бізнесу), графічні й табличні методи (для візуалізації результатів дослідження).

Результати. Аналіз наукової літератури щодо оцінки управління розвитком суб'єктів ресторанного бізнесу показав наявність різноманітних наукових підходів з врахуванням галузевих особливостей ресторанного бізнесу, для проведення таксономічного аналізу нами пропонуються наступні індикатори управління розвитком суб'єкту ресторанного бізнесу за такими основними складовими розвитку: маркетингова, кадрова, матеріально-технічна, фінансова. Враховуючи індикатори основних складових, що мають вплив на управління розвитком суб'єктів ресторанного бізнесу, обґрунтовано концептуальну описативну модель таксономічного аналізу управління розвитком закладу ресторанного господарства. Апробацію запропонованої концептуальної описативної моделі таксономічного аналізу реалізовано на базі одного з закладів ресторанного господарства. Отримані результати свідчать про низький рівень коефіцієнта управління розвитком аналізованого суб'єкту ресторанного бізнесу.

Запропонований методичний підхід щодо проведення таксономічного аналізу управління розвитком суб'єктів ресторанного бізнесу дозволяє суб'єктам господарювання виявляти проблеми свого розвитку, коригувати свою ресторанно-господарську діяльність та впливати на поліпшення окремих складових розвитку.

Ключові слова: управління розвитком, оцінка, суб'єкт ресторанного бізнесу, таксономічний аналіз.

Постановка проблеми. Сфера ресторанного бізнесу постійно зазнає змін через зростання конкуренції, зміни у смаках споживачів, технологічні інновації та регулятивні вимоги. Суттєві зміни у середовищі функціонування суб'єктів ресторанного бізнесу обумовлюють потребу активізації пошуку нових управлінських інструментів, перспективних концепцій та моделей розвитку суб'єктів ресторанного бізнесу, що актуалізує питання вдосконалення методичного інструментарію оцінки управління розвитком суб'єктів ресторанного бізнесу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблематика дослідження теоретичних, методичних та практичних аспектів управління розвитком підприємств ресторанного бізнесу перебуває у центрі уваги наукового інтересу вітчизняних і зарубіжних науковців, зокрема Д. Боуена, О. Бабенко, Н. Балацької, В. Гросул, О. Давидової, Н. Полстяна, К. Каленік, М. Клапчук, Д. Нагернюк, Л. Яцуна, В. Русавської і Д. Мажаровського, І. Чернікової, О. Кваші, Л. Кирильської та інших. Віддаючи належне науковому доробку вчених у цій проблематиці, потребують більш ґрунтовного наукового вивчення методичні аспекти оцінювання управління розвитком ресторанних закладів з врахуванням специфіки ресторанного бізнесу.

Мета статті – обґрунтування методичного підходу до оцінки управління розвитком суб'єктів ресторанного бізнесу методом таксономічного аналізу.

Виклад основного матеріалу дослідження. Вивчення економічної літератури з питань оцінки управління розвитком підприємства дає змогу констатувати широке застосування різних підходів. Деякі дослідники пропонують оцінювати розвиток на основі інтегральних показників, які враховують конкурентоспроможність та потенціал підприємства. Інші використовують ентропію або поняття життєвого циклу підприємства для визначення ступеня його

організованості та потенціалу. Окремі вчені зосереджують увагу на оцінці економічного, технічного і трудового потенціалу підприємства з метою оцінювання рівня його розвитку

Контент-аналіз наукової літератури щодо оцінки управління розвитком суб'єктів ресторанного бізнесу показав наявність різноманітних наукових підходів.

За свідченням М. Чорної, специфіка підприємств ресторанного господарства, обумовлена виконанням трьох взаємопов'язаних функцій (виробництво продукції, її реалізація та організація споживання) формує спрямованість управління розвитком за основними напрямками діяльності. Тому для оцінки розвитку підприємств ресторанного господарства М. Чорна пропонувала узагальнити показники залежно від спрямованості управління розвитком за чотирма групами: маркетинг, продукція та послуги, персонал, інформаційні технології [1].

У роботі Н. Балацької [2] з метою управління розвитком підприємства ресторанного бізнесу запропонована модель S.C.O.R.E., що дозволяє проаналізувати основні причини, які обумовили фактичний стан підприємства на певному етапі його розвитку та виявити ключові стратегічні ресурси, які можуть бути задіяні для усунення причин та досягнення результатів і ефектів.

У роботі Н. Балацької [3] запропонований методичний підхід до оцінки напряму розвитку підприємства ресторанного бізнесу, що враховує галузеву специфіку підприємств даної сфери, ґрунтується на матричному підході до оцінки ефективності та інтегрує динамічну взаємозалежну модель комплексного зв'язку ресурсів із витратами. Даний підхід до оцінки розвитку підприємства ресторанного бізнесу дозволяє визначити напрям розвитку (прогресивний, регресивний, стабільний), дає можливість проводити діагностику наявних проблем в управлінні окремими процесами

(постачанням, виробництвом, реалізацією, управлінням) за критеріями «результати», «ресурси» та «витрати» та визначати пріоритетні напрями вдосконалення існуючої системи управління розвитком підприємства ресторанного бізнесу.

В. Русавська і Д. Можаровський [4] аналізували методи оцінки ефективності системи управління сервісною діяльністю підприємств ресторанного бізнесу та встановили, що вони орієнтовані на вимірювання і вдосконалення ключових параметрів та результатів, які впливають на успішність бізнесу. У статті [4] запропоновано практичний системний підхід SOE (показник ефективності роботи послуг) до оцінки й покращення ефективності управління сервісною діяльністю підприємств ресторанного бізнесу.

У роботі Л. Бовш, І. Комарніцького, К. Приходько, О. Олійник [5] для оцінювання сценаріїв розвитку ресторанного бізнесу було застосовано метод сканування горизонту, який виявив основні тенденції і тренди ринку ресторанних послуг та детермінованих споживчих потреб. Метод моделювання допоміг визначити, яким чином будуть сформовані комунікації в процесі реалізації форсайт-сесій розвитку ресторанного бізнесу. Для оцінювання перспектив розвитку ресторанного бізнесу було зіставлено аспекти діяльності докризового (докарантинного і довоєнного) та очікування (клієнтів, інвесторів, суб'єктів ресторанного бізнесу) поствоєнного періодів.

Таксономічний аналіз, запропонований деякими вченими, дозволяє використовувати стандартизовані ознаки для порівняння різних аспектів управління розвитком підприємства. Даний метод аналізу вирізняється простотою математичного апарату, відсутністю будь-яких вимог до сукупності досліджуваних об'єктів, зручним масштабом отриманих оцінок, що полегшує аналіз і ранжування об'єктів.

Метод таксономії використовуються у роботах іноземних та вітчизняних вчених для дослідження різних аспектів управління розвитком підприємств, в тому числі в індустрії гостинності. Так, у роботі Д. Боуена

[6] використано таксономічний аналіз для формування маркетингової стратегії готельних та ресторанних закладів. Автори створювали регресійні моделі для кожного з трьох різних методів групування (таксономічне, стратегічне та галузеве), в яких рентабельність інвестицій використовувалася як залежна змінна.

У роботі О. Ніколайчук, Н. Приймак, Р. Никифорова, О. Романухи [7] використано таксономічний метод для діагностики стратегії розвитку готельно-ресторанних підприємств.

О. Ніколайчук у роботі [8] провела оцінювання стратегії розвитку готельно-ресторанної індустрії України за допомогою таксономічного аналізу, що дало змогу обґрунтувати на цій основі заходи щодо імплементації стратегії розвитку галузі в умовах повоєнного відновлення.

У статті І. Чернікової, О. Кваші, Л. Кирильєвої [9] розглянуто питання щодо застосування методики таксономічного аналізу для підприємств Харківської області та м. Харкова. Автори провели дослідження 104 підприємств ресторанного господарства м. Харкова та Харківської області та відібрали прибуткові ресторани з річним товарооборотом понад 500–1000 тис. грн. Вченими рекомендовано використання таксономічного методу. В якості основних показників було відібрано товарооборот, суму операційних витрат, витратовіддачу операційних витрат, коефіцієнт автономії, коефіцієнт прибутковості, продуктивність праці, коефіцієнт абсолютної ліквідності, прибуток операційної діяльності тощо. На думку науковців, даний методичний підхід щодо проведення таксономічного аналізу розвитку дозволить кожному підприємству вибіркової сукупності коригувати свою ресторанно-господарську діяльність, впливаючи на поліпшення рівня кінцевого показника успішності – прибутку.

У роботі С. Селютіна [10] для оцінки та визначення напрямів стратегічного розвитку закладів ресторанного господарства м. Харкова у складі мереж було використано методику таксономічного аналізу та сучасні методи бенчмаркінгу. Для проведення таксономічного аналізу запропоновано використання дев'яти показників, серед яких

сім відображені у балансах і фінансових звітах підприємств, що досліджувались, або є похідними цих кількісних показників (товарообіг, тооварообіг на одне місце, собівартість, продуктивність праці, чистий прибуток, темп розвитку, рентабельність тощо). Значення двох показників, що визначають якість меню і якість обслуговування, є сукупною оцінкою споживачів, які скористалися ресторанными послугами підприємств і висловили свою думку через мережу Інтернет. На основі запропонованої методики таксономічного аналізу та методу бенчмаркінгу автор здійснив розрахунки скорочення відстані від підприємства-лідера за рівнем таксономічного показника за рахунок поліпшення кожного факторного показника, що визначає рівень стратегічного розвитку на аналізованому підприємстві. Проведений аналіз дозволив визначити стратегічні напрями розвитку аналізованих підприємств.

Проаналізувавши найбільш використовувані методичні підходи до оцінки управління розвитком суб'єктів ресторанного бізнесу, вважаємо доцільним використання таксономічного аналізу.

Критичний огляд наукової літератури дозволив дійти висновку, що таксономічний аналіз проводиться за класичним алгоритмом: формування матриці спостережень, стандартизація значень елементів матриці спостережень, ідентифікація вектора-еталона, визначення відстані між окремими спостереженнями і вектором-еталоном, розрахунок таксономічного коефіцієнту.

Специфіка ресторанного господарства полягає у наявності великої різноманітності типів, форматів, розмірів, організаційно-правових форм діяльності тощо. З врахуванням галузевих особливостей ресторанного бізнесу, для проведення таксономічного аналізу нами пропонуються наступні індикатори управління розвитком розвитком суб'єкту ресторанного бізнесу за такими основними складовими розвитку: маркетингова, кадрова, матеріально-технічна, фінансова (рис. 1). Пропонований перелік складових та показників може бути

розрахований для будь-якого суб'єкту ресторанного бізнесу, доповнений чи звужений залежно від потреб аналізу та особливостей діяльності конкретного ресторанного закладу.

Враховуючи індикатори основних складових, що мають вплив на управління розвитком суб'єкту ресторанного бізнесу, нами запропоновано концептуальну дескриптивну модель таксономічного аналізу управління розвитком закладу ресторанного господарства, яка представлена на рис. 1.

Запропонований методичний підхід щодо проведення таксономічного аналізу управління розвитком суб'єктів ресторанного бізнесу дозволяє суб'єктам господарювання визначати таксономічні коефіцієнти управління розвитком, виявляти проблеми розвитку за структурними напрямками, коригувати свою ресторанно-господарську діяльність та впливати на поліпшення окремих складових розвитку.

Апробація запропонованої концептуальної дескриптивної моделі таксономічного аналізу нами реалізована на базі одного суб'єкту ресторанного бізнесу - кав'ярні «Кава Світу», що знаходиться у м. Київ. Заклад здійснює реалізацію напоїв та тістечок, а також продає різні сорти кави.

З метою оцінки управління розвитком досліджуваного закладу ресторанного господарства, нами було проведено таксономічний аналіз. Для цього було відібрані основні показники управління розвитком кав'ярні за 2021-2023 рр., які були поділені на такі категорії: маркетингова складова, кадрова складова, матеріально-технічна складова, фінансова складова. З врахуванням специфіки діяльності закладу, маркетингові показники аналізувалися загальні по закладу та окремо за реалізацією напоїв та тістечок.

Наступним етапом було визначення середніх значень по кожному показнику управління розвитком кав'ярні «Кава Світу», а потім визначено стандартні відхилення (табл. 1).

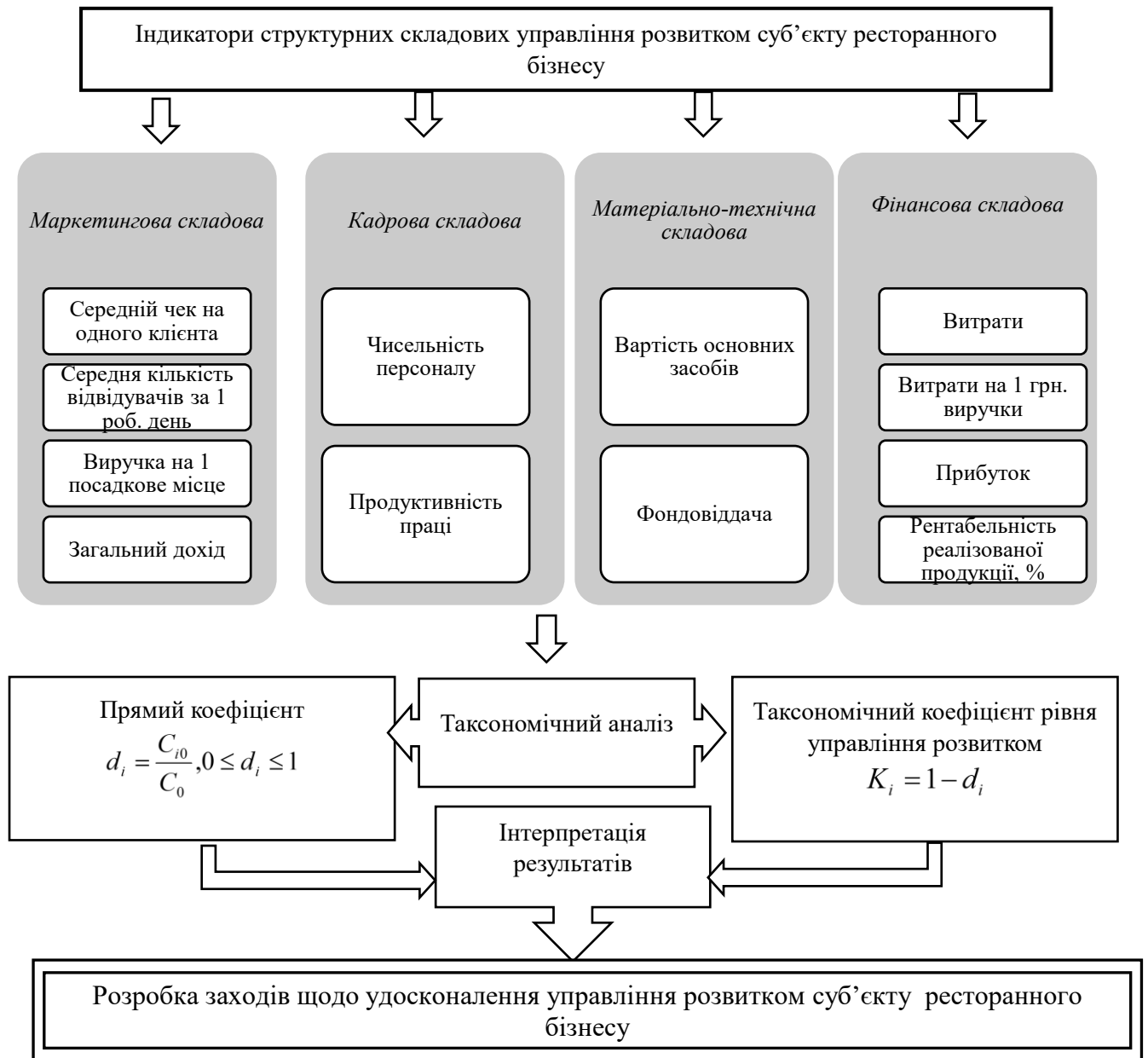


Рис. 1. Концептуальна дескриптивна модель таксономічного аналізу управління розвитком суб'єкту ресторанного бізнесу (побудовано авторами)

Таблиця 1

Середні значення показників (індикаторів) управління розвитком кав'ярні «Кава Світу» та стандартні відхилення (розраховано авторами)

Показники	Середнє значення	Стандартне відхилення
<i>1. Маркетингова складова:</i>		
Середній чек на одного клієнта, грн.	64,13	15,93
Середня кількість відвідувачів за 1 робочий день, осіб	74	7,21
Виручка на 1 посадкове місце, грн.	57,33	19,79
<i>За продажем напоїв та тістечок:</i>		
Середній чек на одного клієнта, грн.	82,4	14,55

Середня кількість відвідувачів на 1 робочий день, осіб	61,66	5,69
Виручка на одне посадкове місце, грн.	181,8	58,57
Виручка на 1 м ² грн.	23,33	7,53
Загальний дохід, тис.грн.	4132,9	1385,60
В тому числі дохід від реалізації напоїв та тістечок тис. грн.	1636,8	527,18
<i>2.Кадрова складова</i>		
Чисельність персоналу, осіб	7,67	0,58
Продуктивність праці, тис.грн./ос.	501,6	173,20
<i>3.Матеріально-технічна складова</i>		
Вартість основних засобів, тис. грн.	277,4	7,47
Фондовіддача, грн./грн.	14,38	4,54
<i>4.Фінансова складова</i>		
Витрати, тис.грн.	3951,04	1292,52
Витрати на 1 грн. виручки, коп/грн.	98,8	2,02
Прибуток, тис. грн.	61,89	100,62
Рентабельність реалізованої продукції, %	2,97	4,96

Елементи матриць спостережень процедура стандартизації показників мають різні одиниці виміру, тому для вирівнювання значень ознак проводилася (табл. 2).

Таблиця 2

**Стандартизовані показники (індикатори) управління розвитком кав'ярні «Кава Світу»
(розраховано авторами)**

	Середній чек на одного клієнта, грн.	Середня кількість відвідувачів за 1 роб. день, чол.	Виручка на 1 посадкове місце, грн.	Середній чек на одного клієнта, грн.	Середня кількість відвідувачів на 1 роб. день чол.	Виручка на одне посадкове місце, грн.	Виручка на 1 м ² грн.	Загальний дохід, тис.грн.	В тому числі дохід від реалізації напоїв та тістечок тис. грн.	Чисельність персоналу, чол.	Продуктивність праці, тис.грн./чол.	Вартість основних засобів, тис. грн.	Фондовіддача, грн./грн.	Витрати, тис.грн	Витрати на 1 грн. виручки, коп/грн.	Прибуток, тис. грн.	Рентабельність реалізованої продукції, %
2021	0,61	0,28	0,54	0,99	0,29	0,63	0,63	0,54	0,63	0,58	0,54	0,69	0,53	0,57	0,16	0,13	0,16
2022	0,54	0,83	0,61	0,01	0,82	0,52	0,52	0,61	0,52	1,15	0,61	0,46	0,63	0,59	1,07	0,93	1,07
2023	1,15	1,11	1,15	1,01	1,11	1,15	1,15	1,15	1,15	0,58	1,15	1,15	1,15	1,15	0,91	1,06	0,91
Еталон (Z0j)	1,15	1,11	1,15	1,01	1,11	1,15	1,15	1,15	1,15	0,58	1,15	1,15	1,15	0,59	0,91	1,06	0,91

Отримані за табл. 2 дані дозволили визначити вектор-еталон: для факторів-стимуляторів – максимальне значення стандартизованого показника; для дестимуляторів – мінімальне значення.

Отримані дані про еталонні значення ключових показників управління розвитком кав'ярні «Кава світу» за 2021 – 2023 рр. дали

змогу визначити відстань між окремими спостереженнями і вектором-еталоном (C_{i0}) та відхилення показників i -го року від еталону (табл. 3). Це дало змогу розрахувати таксономічні коефіцієнти управління розвитком кав'ярні «Кава Світу» за 2021-2023 роки.

Таблиця 3

Визначення відстані між показником і еталоном (розраховано авторами)

Рік	$\sum_{i=1}^m (Z_{ij} - Z_{0j})^2$	C_{i0}	C_0	d_i	K_i
2021	38,05	6,17	9,63	0,64	0,36
2022	49,76	7,05	9,63	0,73	0,27
2023	3,04	1,74	9,63	0,18	0,82

Таксономічний показник приймає значення від 0 до 1. Значення таксономічного показника, які близькі до 0, свідчать про незадовільний стан щодо оптимальних показників. Якщо значення таксономічного показника близьке до 1, це свідчить про

позитивну ситуацію в певному періоді в порівнянні з іншими.

Динаміка отриманих значень таксономічного показника рівня управління розвитком кав'ярні «Кава Світу» за 2021-2023 роки наведена на рис. 2.

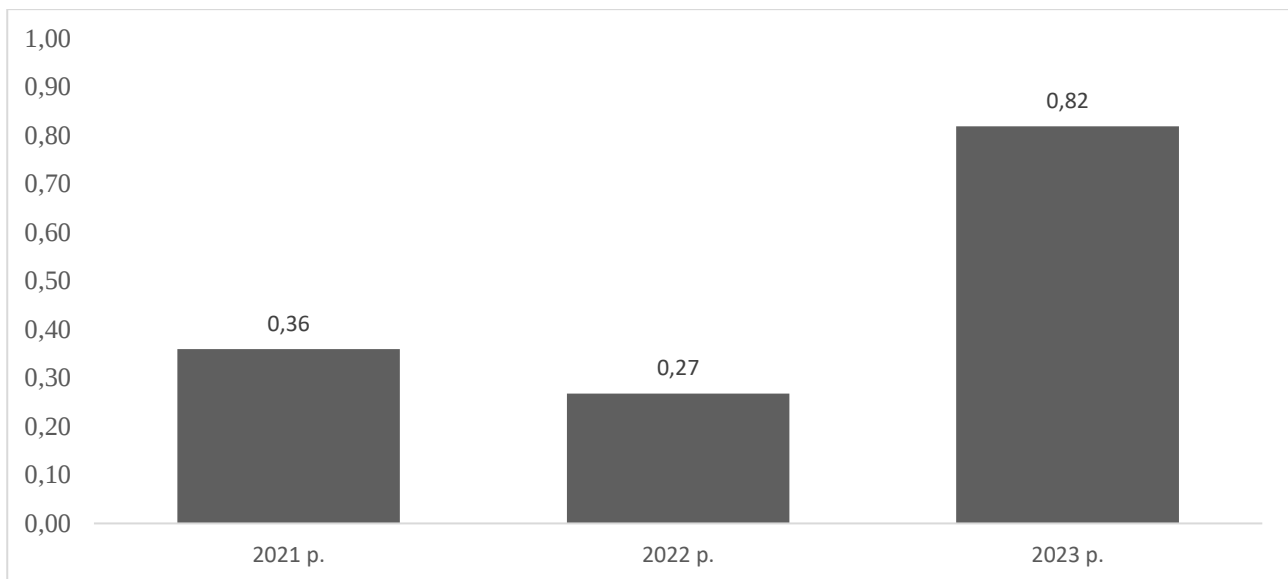


Рис. 2. Значення таксономічного коефіцієнта управління розвитком кав'ярні «Кава Світу» за 2021-2023 роки (розраховано авторами)

Отримані результати свідчать про низький рівень коефіцієнта управління розвитком кав'ярні «Кава Світу» за 2021-2022 рр., що вказує на проблеми ресторанного закладу за усіма складовими розвитку суб'єкту ресторанного бізнесу.

У 2023 році значення таксономічного коефіцієнта зросло в порівнянні з попередніми роками, що свідчить про деяке

пожвавлення діяльності аналізованої кав'ярні, в першу чергу за маркетинговою складовою, що привело до поліпшення показників за кадровою, матеріально-технічною, фінансовою складовою тощо.

У якості напрямів удосконалення розвитку кав'ярні «Кава Світу» можна рекомендувати розширення меню закладу шляхом впровадження виробництва фітнес-

тістечок, використання інтернет-інструментів маркетингу для просування продукції, впровадження кур'єрської доставки, оптимізацію витрат, впровадження заходів щодо сортування сміття та безвідходного виробництва тощо, що сприятиме підвищенню репутації закладу та залучення нових категорій споживачів. Реалізація пропонованих заходів дозволить підвищити рівень розвитку суб'єкту ресторанного бізнесу, сприятимуть перетворенню його на сучасне, що базується на інноваціях, оптимальному використанні ресурсів, задоволенні потреб споживачів у здоровому харчуванні та екологізації діяльності.

Висновки. Контент-аналіз наукової літератури щодо оцінки управління розвитком суб'єктів ресторанного бізнесу показав наявність різноманітних наукових підходів та засвідчив доцільність використання таксономічного аналізу.

На підставі проведеного вивчення наукової літератури обґрунтовано застосування методу таксономії для оцінки управління розвитком суб'єкту ресторанного бізнесу. Ідентифіковано показники структурних складових управління розвитком суб'єкту ресторанного бізнесу, які згруповано за ключовими напрямками: маркетингова, кадрова, матеріально-технічна, фінансова. Запропонований методичний підхід щодо проведення таксономічного аналізу управління розвитком суб'єктів ресторанного бізнесу

дозволяє суб'єктам господарювання визначати таксономічні коефіцієнти управління розвитком, виявляти проблеми розвитку за структурними напрямками, коригувати свою ресторанно-господарську діяльність та впливати на поліпшення окремих складових розвитку. Визначений методичний підхід дає можливість здійснювати оцінку управління розвитком суб'єктів різних типів, форматів, розмірів та організаційно-правових форм підприємницької діяльності тощо.

Прикладний характер запропонованої методики обґрунтовано його практичним застосуванням за фактичними даними суб'єкту ресторанного бізнесу – кав'ярні «Кава світу» за 2021–2023 рр. За результатами проведених розрахунків зроблено висновок про нерівномірність розвитку даного суб'єкту та існуючі проблеми усіма складовими розвитку. Для вирішення виявлених проблем запропоновано заходи щодо удосконалення розширення меню закладу, використання інтернет-інструментів маркетингу для просування продукції, впровадження кур'єрської доставки, оптимізацію витрат, впровадження заходів щодо сортування сміття та безвідходного виробництва тощо.

Перспективами подальших досліджень у даному напрямі є розроблення сценаріїв розвитку суб'єктів ресторанного бізнесу залежно від отриманих результатів таксономічного аналізу.

Список літератури

1. Чорна М. В., Коваль М. С. Особливості управління розвитком підприємств ресторанного господарства. *Ефективна економіка*. 2015. №1. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3710>.
2. Балацька Н. Ю. Оцінка проблемного простору розвитку підприємств ресторанного бізнесу на основі сучасних технологій нейролінгвістичного програмування. *Проблеми економіки*. 2019. № 4 (42). С. 120-126. DOI: <https://doi.org/10.32983/2222-0712-2019-4-120-126>.
3. Балацька Н. Ю. Методичний підхід до визначення напрямку розвитку підприємства ресторанного бізнесу. *Економічний простір*. 2020. № 154. С. 61-67. DOI: <https://doi.org/10.32782/2224-6282/154-11>.
4. Бовш Л., Комарніцький І., Приходько К., Олійник О. Форсайт розвитку ресторанного бізнесу. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2023. № 6(1), С. 8-26. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.1.2023.278468>.
5. Русавська В., Можаровський Д. Сучасні методи оцінки ефективності системи управління сервісною діяльністю

- підприємств ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2023. №57. doi: 10.32782/2524-0072/2023-57-46.
6. Bowen J. T. (1986). Development of a taxonomy of services to gain strategic marketing insights. Texas A&M University. Texas A&M University. URL: <https://oaktrust.library.tamu.edu/handle/1969.1/DISSERTATIONS-597639>.
 7. Nikolaichuk, O., Pryimak, N., Nykyforov, R., Romanykha, O.; Ivanova, N., Kozhukhova, T. Taxonomic analysis of strategic decisions for the development of the hotel and restaurant industry. *Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro levels*. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 2021. pp. 132-150. doi: <http://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch7>.
 8. Ніколайчук О. А. Оцінка стратегії розвитку готельно-ресторанної індустрії України. *Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм»*. 2023. № 18. С. 74-83. DOI: <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-18-08>.
 9. Чернікова І. Б., Кваша О. О., Кирильєва Л. О. Таксономічний аналіз розвитку в обліковій стратегії підприємств ресторанного бізнесу. *Бізнес Інформ*. 2017. №2. С. 95-102. URL: https://mail.business-inform.net/annotated-catalogue/?year=2017&abstract=2017_02_0&lang=ua&stqa=13.
 10. Селютін С. В. Визначення напрямів стратегічного розвитку закладів ресторанного господарства на засадах бенчмаркінгу. *Економічний аналіз*. 2018. Том 28. № 3. С. 184-191.
- ### References
1. Chorna, M. V. & Koval, M. S. (2015). *Osoblyvosti upravlinnia rozvytkom pidpryemstv restorannoho hospodarstva* [Peculiarities of managing the development of restaurant establishments]. *Efektivna ekonomika* [Efficient economy], no 1. Available at: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3710>.
 2. Balatska, N. Yu. (2019). *Otsinka problemnoho prostoru rozvytku pidpryemstv restorannoho biznesu na osnovi suchasnykh tekhnolohii neirolinhvistychnoho prohrumuvannia* [Assessment of the problem space for the development of restaurant business establishments based on modern neurolinguistic programming technologies]. *Problemy ekonomiky* [Problems of the economy], no. 4 (42), pp. 120-126. DOI: <https://doi.org/10.32983/2222-0712-2019-4-120-126>.
 3. Balatska, N. Yu. (2020). *Metodychnyi pidkhid do vyznachennia napriamu rozvytku pidpryemstva restorannoho biznesu* [A methodical approach to determining the direction of development of a restaurant business establishment]. *Ekonomichnyi prostir* [Economic space], no. 154, pp. 61-67. DOI: <https://doi.org/10.32782/2224-6282/154-11>.
 4. Bovsh, L., Komarnitskyi, I., Prykhodko, K., & Oliynyk, O. (2023). *Forsait rozvytku restorannoho biznesu* [Restaurant business development foresight]. *Restorannyi i hotelnyi konsal'tynh. Innovatsii* [Restaurant and hotel consulting. Innovations], no. 6(1), pp. 8–26. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.1.2023.278468>.
 5. Rusavska, V. & Mozharovskyi, D. (2023). *Suchasni metody otsinky efektyvnosti systemy upravlinnia servisnoiu diialnistiu pidpryemstv restorannoho biznesu* [Modern methods of evaluating the effectiveness of the service management system of restaurant business establishments]. *Ekonomika ta suspilstvo* [Economy and society], no. 57. doi: 10.32782/2524-0072/2023-57-46.
 6. Bowen, J. T. (1986). Development of a taxonomy of services to gain strategic marketing insights. Texas A&M University Publ. Available at: <https://oaktrust.library.tamu.edu/handle/1969.1/DISSERTATIONS-597639>.
 7. Nikolaichuk, O., Pryimak, N., Nykyforov, R. & Romanykha, O. (2021). Taxonomic analysis of strategic decisions for the development of the hotel and restaurant industry. *Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro*

- levels. Kharkiv, PC TECHNOLOGY CENTER Publ., pp. 132-150. DOI: <http://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch7>.
8. Nikolaichuk, O. (2023) *Otsinka stratehii rozvytku hotelno-restorannoi industrii Ukrainy*. [Evaluation of the development strategy of the hotel and restaurant industry of Ukraine]. *Visnyk KhNU imeni V. N. Kapazina. Seriya "Mizhnapodni vidnosyn. Ekonomika. Kraynoznavstvo. Tupyzm"* [The Journal of V. N. Karazin Kharkiv National University. Series: International Relations. Economics. Country Studies. Tourism], no. 18, pp. 74–83. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-08>.
 9. Chernikova, I. B., Kvasha, O. O. & Kyrylieva, L. O. (2017). *Taksonomichniy analiz rozvytku v oblikovii stratehii pidpriemstv restorannoho biznesu* [Taxonomic analysis of development in the accounting strategy of restaurant business enterprises]. *Biznes Inform* [Business Inform], no. 2, pp. 95–102. Available at: https://mail.business-inform.net/annotated-catalogue/?year=2017&abstract=2017_02_0&lang=ua&stqa=13.
 10. Seliutin, S. V. (2018). *Vyznachennia napriamiv stratehichnogo rozvytku zakladiv restorannoho hospodarstva na zasadakh benchmarkingu* [Determination of directions of strategic development of restaurant establishments on the basis of benchmarking]. *Ekonomichniy analiz* [Economic analysis], issue 28, no. 3, pp. 184–191.

Objective. The objective of the study is to substantiate a methodical approach to the assessment of management of the development of restaurant business entities applying the method of taxonomic analysis.

Methods. The research methods are the dialectical method of scientific knowledge, systematization, generalization and decomposition (for the analysis of the methodological foundations of the evaluation of the management of the development of restaurant establishments, the justification of the methodical approach to the evaluation of the management of the development of restaurant business entities), the abstract-logical method (for the formulation of generalizations and conclusions), taxonomic analysis (to assess the management of the development of the restaurant business entity), graphic and tabular methods (to visualize the research results).

Results. The analysis of the scientific literature on the assessment of management of the development of restaurant business entities shows the presence of various scientific approaches. Taking into account the sectoral features of the restaurant business, for taxonomic analysis we offer the following indicators of management of the development of the restaurant business entity according to the following main components of development: marketing, personnel, material - technical, financial. Taking into account the indicators of the main components that have an impact on the management of the development of restaurant business entities, the conceptual descriptive model of the taxonomic analysis of the management of the development of the restaurant business is substantiated. Approbation of the proposed conceptual descriptive model of taxonomic analysis was implemented on the basis of one of the restaurants. The obtained results indicate a low level of the coefficient of development management of the entity of the restaurant business under the analysis.

The proposed methodological approach to conducting a taxonomic analysis of the management of the development of restaurant business entities allows business entities to identify problems in their development, adjust their restaurant business activities and influence the improvement of individual components of development

Key words: development management, assessment, restaurant business entity, taxonomic analysis.

Надійшла до редакції: 27.03.2024