МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму
Кафедра туризму, рекреації та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

бакалавра

на тему: «Особливості організації ресторанного бізнесу в штаті Південна Кароліна (США)
«Peculiarities of Organizing the Restaurant Business in the State of South Carolina (USA)»

Виконала: студентка 4 курсу,
групи 6.2411-з
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
Гуревська К.О.
Керівник: к.п.н., доцент кафедри туризму, рекреації та готельно-ресторанної справи
Сидорук А.В.
Рецензент: к.п.н., доцент кафедри туризму, рекреації та готельно-ресторанної справи
Люта Д.А.

Запоріжжя – 2025

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму
Кафедра туризму, рекреації та готельно-ресторанної справи
освітній ступінь бакалавр
спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

ЗАТВЕРДЖУЮ:
Завідувач кафедри туризму,
рекреації та готельно-ресторанної справи
_____ Н. В. Маковецька

«____» _____ 2025 року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ
_____Гуревської Катерини Олегівни_____

1.Тема роботи (проєкту) «Особливості організації ресторанного бізнесу в штаті Південна Кароліна (США)», керівник роботи (проєкту) Сидорук А.В., затверджена наказом ЗНУ від «13» грудня 2024 року № 1961-с.

2. Строк подання студентом роботи (проєкту) «___» _____ 2025 року.

3. Вихідні дані до проекту (роботи): У роботі подано особливості діяльності ресторану «ZEN Asian Fusion». Представлені результати SWOT-аналізу ресторану «ZEN Asian Fusion». Вони є позитивними. Доведено високий рівень маркетингу, що дозволяє тримати рентабельність ресторану серед великої кількості конкурентів. Подано порівняльну характеристику послуг рестораном «ZEN Asian Fusion» та інших закладах подібного типу. У роботі представлено рекомендації власника ресторану з урахуванням його власного досвіду і сучасних рекомендацій теорії розвитку ресторанного бізнесу в США, впровадження яких можливо в сферу ресторанного бізнесу в Україні.

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що їх належить розробити):

1. Здійснити теоретичний аналіз проблеми сучасного стану і тенденцій розвитку ресторанного бізнесу в США.

2. У результаті організаційно-економічної характеристики визначити специфіку діяльності ресторану «ZEN Asian Fusion» та надати оцінку його конкурентної позиції серед інших ресторанних господарств м. Чарлстон.

3. Надати рекомендації щодо застосування сучасних трендів американського ресторанного бізнесу в Україні на прикладі діяльності ресторанів м. Чарлстон на основі пропозицій з урахуванням положень сучасної теорії розвитку світового досвіду.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): 3 таблиці, 7 рисунків.

6. Консультанти роботи (проєкту)

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 1	Сидорук А.В.	03.02.2025	03.02.2025
Розділ 2	Сидорук А.В.	10.03.2025	10.03.2025
Розділ 3	Сидорук А.В.	07.04.2025	07.04.2025

7. Дата видачі завдання «__» _____ 2025 року.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломного проєкту (роботи)	Строк виконання етапів проєкту (роботи)	Примітка
1.	Вступ. Вивчення проблеми, опрацювання джерел та публікацій.	Січень 2025 р.	виконано
2.	Написання першого розділу	Лютий 2025 р.	виконано
3.	Написання другого розділу	Березень 2025 р.	виконано
4.	Написання третього розділу	Квітень 2025 р.	виконано
5.	Написання висновків, комп'ютерний набір роботи	Травень 2025 р.	виконано
6.	Попередній захист дипломної роботи на кафедрі	Травень 2025 р.	виконано

Студентка_____К.О. Гуревська

Керівник роботи (проєкту) _____А.В. Сидорук

Нормоконтроль пройдено
Нормоконтролер _____А.В. Сидорук

РЕФЕРАТ

Кваліфікаційна робота складається з 66 сторінок, містить 3 таблиці, 7 рисунків, 53 літературних джерела.

Мета роботи – визначити особливості організації ресторанного бізнесу в штаті Південна Кароліна (США).

Об’єкт дослідження – ресторанний бізнес у штаті Південна Кароліна (США).

Предметом дослідження є особливості діяльності підприємства індустрії гостинності (на прикладі ресторану «ZEN Asian Fusion» м. Чарлстон, США).

У роботі подано особливості діяльності ресторану «ZEN Asian Fusion». Оцінювання конкурентної позиції ресторану серед подібних виявив достатньо сильну позицію по всім критеріям. Такий аналіз дозволив нам зрозуміти на які аспекти діяльності ресторану слід звернути увагу щодо покращення дохідності ресторану. Представлені результати SWOT-аналізу ресторану «ZEN Asian Fusion». Вони є позитивними. Доведено високий рівень маркетингу, що дозволяє тримати рентабельність ресторану серед великої кількості конкурентів.

Подано порівняльну характеристику послуг рестораном «ZEN Asian Fusion» та інших закладах подібного типу. У роботі представлено рекомендації власника ресторану з урахуванням його власного досвіду і сучасних рекомендацій теорії розвитку ресторанного бізнесу в США, впровадження яких можливо в сферу ресторанного бізнесу в Україні.

СФЕРА ГОСТИННОСТІ, РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС, США, ОСОБЛИВОСТІ, ПОСЛУГИ, ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

ABSTRACT

Qualification work consists of 66 pages, contains 3 tables, 7 figures, 53 references.

The purpose of the work is to determine the features of the organization of the restaurant business in the state of South Carolina (USA).

The object of the study is the restaurant business in the state of South Carolina (USA).

The subject of the study is the features of the activities of a hospitality industry enterprise (using the example of the restaurant «ZEN Asian Fusion» in Charleston, USA).

The work presents the features of the ZEN Asian Fusion restaurant. An assessment of the competitive position of the restaurant among similar ones revealed a sufficiently strong position according to all criteria. Such an analysis allowed us to understand what aspects of the restaurant's activities should be paid attention to in order to improve the restaurant's profitability. The results of the SWOT analysis of the ZEN Asian Fusion restaurant are presented. They are positive. A high level of marketing has been proven, which allows maintaining the profitability of the restaurant among a large number of competitors.

A comparative description of the services of the restaurant «ZEN Asian Fusion» and other establishments of a similar type is given. The paper presents the recommendations of the restaurant owner, taking into account his own experience and modern recommendations of the theory of restaurant business development in the USA, the implementation of which is possible in the field of restaurant business in Ukraine.

HOSPITALITY, RESTAURANT BUSINESS, USA, FEATURES, SERVICES, DEVELOPMENT PROSPECTS

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ, СИМВОЛІВ, ОДИНИЦЬ, СКОРОЧЕНЬ ТА ТЕРМІНІВ

галузь гостинності – це багатогранна індустрія з мільярдами категорій, але обслуговування клієнтів є фактором, що об'єднує всі сегменти цієї галузі;

ресторанний бізнес – це різновид комерційної діяльності в сфері ресторанного господарства, що спрямований на отримання прибутку шляхом надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього;

«ZEN Asian Fusion» – Дзен Азіатський Ф'южн, ресторан м. Чарлстон, США;

ресторанне господарство – об'єднує підприємства, які одночасно виконують функцію виробництва їжі (харчове виробництво), продажу їжі (торгівлі), організації споживання їжі (організація дозвілля);

РГ – ресторанне господарство;

м. – місто;

тис. – тисяч;

млн. – мільйон;

млрд. – мільярд;

чол. – чоловік;

грн – гривня.

ЗМІСТ

ВСТУП……..... 8
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОБЛЕМИ, ЩО ВИВЧАЄТЬСЯ…..... 9
1.1 Соціальна і економічна значущість ресторанного господарства…… 10
1.2 Перспективи розвитку ресторанного бізнесу у сучасному світі..... 12
1.3 Сфера гостинності в США: зміни та тенденції розвитку..... 14
1.4 Вплив екології та сталого розвитку на сферу гостинності в США..... 18
1.5 Вивчення тенденцій розвитку ресторанного бізнесу в Україні в контексті досвіду США..... 20
РОЗДІЛ 2 ЗАВДАННЯ, МЕТОДИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ДОСЛІДЖЕННЯ……..... 28
2.1 Завдання дослідження..... 28
2.2 Методи дослідження..... 28
2.3 Організація дослідження..... 29
РОЗДІЛ 3 РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ..... 35
3.1 Організаційно-економічна характеристика ресторану «ZEN Asian Fusion»..... 35
3.2 Порівняльна характеристика надання послуг рестораном «ZEN Asian Fusion» та іншими ресторанами м. Чарлстон (США)..... 45
3.3 Рекомендації щодо впровадження досвіду діяльності ресторанів у м. Чарлстон в сферу гостинності в Україні..... 56
ВИСНОВКИ…….. 59
ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ…….. 61

ВСТУП

Галузь гостинності – це багатогранна індустрія з мільярдами категорій, але обслуговування клієнтів є фактором, що об’єднує всі сегменти цієї галузі. Різні сектори індустрії гостинності гарантують, що потреби туристів необхідно задовольняти повністю [4].

Ресторанний бізнес є одним із найбільш значущих складників індустрії гостинності. На сучасному етапі ресторанне господарство – багатоаспектне явище, що тісно поєднане з економікою, історією, географією, медициною, культурою, спортом [4, с. 100].

Фундаментальні та прикладні аспекти розвитку громадського харчування, зокрема, сфери ресторанного бізнесу, розглядалися у працях вітчизняних та зарубіжних авторів: А. Аветисової, В. Антонової, В Архіпова, К. Егертон-Томас, В. Найдюк, Л. Нечаюк, В. Пивоварова, Н Пятницької, О. Сватюк, Н. Телеш, Т. Шталь та ін. [2, 3, 4, 5, 17, 25, 28, 41].

Щоб успішно конкурувати на ринку ресторанних послуг, доцільно найбільш повно задовольняти потреби свого споживача, глибоко вивчаючи їх.

Тому актуальною залишиться проблема поширення послуг ресторанного бізнесу в побут українців, в майбутньому це і виручка для країни і робочі місця для населення, що може бути дуже важливим у післявоєнні часи.

Актуальність теми обґрунтована необхідністю реагування на світові тенденції задля перспектив розвитку ресторанного бізнесу в Україні як інструменту дохідності країни. Діяльність має бути спрямована на постійний пошук нових шляхів змін в цій сфері бізнесу в Україні.

Об’єкт дослідження – ресторанний бізнес у штаті Південна Кароліна (США).

Предметом дослідження є особливості діяльності підприємства індустрії гостинності (на прикладі ресторану «ZEN Asian Fusion» м. Чарлстон, США).

РОЗДІЛ 1
ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОБЛЕМИ, ЩО ВИВЧАЄТЬСЯ

1.1 Соціальна і економічна значущість ресторанного господарства

Ресторанне господарство є складовою соціально-економічної системи, та частиною соціально-споживчої інфраструктури сфери послуг. Наряду з іншими сферами економічної діяльності, РГ бере участь в процесі створення валового доходу країни, підвищення добробуту громадян, забезпечення їх потреб у харчуванні та відпочинку, тобто виконує соціально-економічну функцію [4, 6].

Проблема економічної ефективності займає центральне положення серед питань, що хвилюють економічну науку. Це пов’язано з ростом дефіциту сировинних ресурсів, зростанням конкуренції, глобалізацією бізнесу, збільшенням кількості підприємницьких ризиків.

Ресторанне господарство об’єднує підприємства, які одночасно виконують функцію виробництва їжі (харчове виробництво), продажу їжі (торгівлі), організації споживання їжі (організація дозвілля). РГ є складовою соціально-споживацького комплексу соціальної інфраструктури національної економіки країни, призначенням якої у суспільному поділі праці є задоволення потреб населення у соціально-культурних і соціально-споживацьких послугах. Економіка країни – це полісистемне утворення, що має складну структуру, яку можна вивчати з різних позицій, у різних аспектах залежно від критерію, покладеного в основу дослідження її будови. Тому ефективність діяльності країни в цілому залежить від якості функціонування всіх її складових [9, 17, 12].

Ресторанне господарство на макроекономічному рівні представляє собою сукупність суб’єктів господарювання, що оцінюється за показниками кількості закладів, величини товарообігу, податкових перерахувань до

бюджету, кількості робочих місць, рівня забезпечення потреб населення в організації харчування і відпочинку.

Головна функція держави на макроекономічному рівні – забезпечення умов і важелів ефективного функціонування окремих видів економічної діяльності та суб’єктів господарювання.

Макрорівень – забезпечення умов і важелів ефективного функціонування ресторанного господарства; динаміка кількості і структури закладів РГ в країні за видами і типами; динаміка забезпеченості населення країни посадковими місцями в РГ; динаміка кількості робочих місць в РГ країни; величина і динаміка товарообігу в РГ країни; величина і динаміка податкових перерахувань з галузі РГ до бюджету країни; динаміка інтегральної оцінки ефективності РГ, сприятливості умов ведення бізнесу з точки зору власників закладів РГ; динаміка суспільної споживчої думки щодо задоволення послугами РГ [4, 6].

Мезорівень – визначення регіонів і зон найбільш сприятливих і перспективних для розвитку РГ окремо і в інтеграції з розвитком суміжних галузей готельного і туристичного бізнесу, культури, транспортування, сільського господарства, харчової промисловості, охорони здоров'я, освіти; створення умов для кластеризації РГ в структурі суміжних галузей; створення спеціальних економічних зон; впровадження програм пріоритетного розвитку окремих регіонів.

Мікрорівень – якісний розвиток бізнесу (за новими видами і формами) кількісний розвиток бізнесу (за величиною і кількістю).

Нанорівень – отримання засобів існування і добробуту людини в процесі володіння бізнесом і праці в закладах РГ; отримання в закладах РГ можливості харчування, відпочинку, відновлення сил людини для плідної життєдіяльності; відображення рівня добробуту людини і населення країни згідно рівня і динаміки відвідувань закладів РГ, динаміки забезпеченості населення закладами РГ [4, 6, 13, 19, 24].

Отже поряд з іншими сферами економічної діяльності, ресторанне господарство бере участь в процесах створення валового доходу країни, підвищення добробуту громадян, забезпечення їх потреб у харчуванні та відпочинку, тобто виконує соціально-економічні функції.

Можна зробити висновок, що у ресторанному господарстві найбільший вплив на процеси формування ефективності мають податкові механізми регуляторної політики держави, які стимулюють чи стримують розвиток, сприяють легалізації чи тінізації бізнесу. Мають невикористаний потенціал державні і недержавні механізми програмного регулювання, особливо розвитку регіонів, суміжних видів економічної діяльності та кластеризації, які можуть сприяти підвищенню ефективності ресторанного господарства. З метою подолання корупції послаблено державний санітарно-епідемічний, пожарний, податковий, будівельно-архітектурний контроль, що підвищує рівень небезпеки для споживачів послуг ресторанного господарства.

1.2 Перспективи розвитку ресторанного бізнесу у сучасному світі

Отже ресторанний бізнес – це різновид комерційної діяльності в сфері ресторанного господарства, що спрямований на отримання прибутку шляхом надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього [17, 29, 49].

У 21 столітті ресторанна індустрія зазнала найбільших змін за всю історію свого існування завдяки цифровізації, соціальним медіа та зростанню екологічної обізнаності. Ресторанна індустрія стала одним з головних чинників у формуванні сучасного світу [50].

Глобальне усвідомлення згубного впливу поточної продовольчої системи на клімат і голод у світі швидко зростає. У результаті поведінка споживачів у світі змінюються, та все більше клієнтів ресторанів надають великого значення органічному та місцевому виробництву інгредієнтів для

своїх страв. Знаходження в меню веганських, без ГМО, безглютенових і безмолочних продуктів є нормою на сьогоднішній день. Зараз люди більш чутливі до харчування, віддають перевагу продуктам без цукру і загалом більше налаштовані залишатися здоровими. Цей розвиток пов'язаний з тим, що харчові продукти більше не оцінюють лише за їх смаковими якостями, а й за їхнім поживним вмістом, походженням і способом виробництва.

Таке зміщення фокусів у поєднанні зі зростанням кількості додатків для доставки їжі, кіосків із самообслуговуванням, поставило ресторанне господарство в умови необхідності швидкої адаптації до нових тенденцій. Саме тому зараз ринок ресторанів характеризується як дуже гнучкий, та інноваційний [21].

Ринок ресторанної індустрії зазнав певних обмежень через пандемію COVID-19. Відповідно до вказівок урядів багатьох країн, більшість ресторанів були закриті через карантин, що, у свою чергу, негативно вплинуло на ресторанну галузь в цілому. Подорожі та туризм, які виступали основним джерелом розвитку ресторанів, різко скоротилися через пандемію COVID-19. Проте люди почали замовляти їжу з дому і глобальний ринок доставки їжі в світі перевищив 150 мільярдів доларів США [40]. Така тенденція врятувала багато ресторанів від банкрутства.

Відповідно світовий ринок ресторанного бізнесу зростав навіть в умовах пандемії COVID-19 і продовжує зростати. У 2020 році ринок ресторанів оцінювався у 3 трлн доларів США, а за прогнозами експертів у наступні сім років буде зростати до 4,3 трлн. доларів США. У світі існує близько 16 мільйонів ресторанів, та їх кількість буде збільшуватись з кожним роком [1].

Ринок ресторанів США є лідером серед світових ринків та оцінювався станом на 2020 рік у 746,2 мільярди доларів США. Причому лідерство у 2027 році він може віддати ринку ресторанів Китаю, оскільки прогнозують темпи його зростання більші ніж на ринку США. Ринок ресторанного бізнесу Китаю буде зростати з середнім рівнем 7%, тоді як ринки інших

країн (США Японії, Канади та Європейських країн) матимуть 3-4% зростання [22].

Темпи зростання ресторанного ринку пов’язані в першу чергу зі збільшенням кількості людей на планеті та зростанням глобального багатства. Зараз на Землі мешкає біля 7,9 мільярдів людей. ООН прогнозує, що до 2050 року це число зросте на 2 мільярди. Глобальне багатство зросте приблизно на 26%, причому на ринки, що розвиваються, припадає до третини цього збільшення. Отже, світовий ринок ресторанного бізнесу зростав навіть в умовах пандемії COVID-19, та буде продовжувати зростати.

1.3 Сфера гостинності в США: зміни та тенденції розвитку

У світі готельного та ресторанного бізнесу постійно з'являються нові тенденції, що змінюють та розширюють можливості цих галузей [17, 29, 34, 49]. Деякі з найбільш значущих нових тенденцій включають наступні:

1. Збільшення попиту на стійкий та екологічний готельний та ресторанний бізнес. Клієнти стають все більше свідомими щодо екологічних питань та намагаються зменшити свій вплив на навколишнє середовище, тому готелі та ресторани, які приділяють увагу екологічним аспектам в своїй діяльності, стають все більш популярними.

2. Розширення використання технологій. Готелі та ресторани використовують все більше технологій для полегшення роботи та покращення обслуговування клієнтів. Наприклад, готелі можуть використовувати автоматизовані системи управління бронюваннями та зв'язку з клієнтами, а ресторани можуть використовувати каси з технологією швидкої оплати.

3. Розвиток діджитал-маркетингу. Готелі та ресторани використовують діджитал-маркетинг для приваблення клієнтів та збільшення своєї популярності в інтернеті. Вони можуть використовувати

соціальні медіа, рекламні кампанії та інші інструменти для залучення нових клієнтів та підтримки інтересу вже наявних.

4. Збільшення розмаїтості кулінарної пропозиції. Ресторани стають все більш різноманітними та готують страви з різних кухонь світу. Вони можуть також спеціалізуватися на певних дієтичних потребах, наприклад, веганські, безглютенові, кето-дієти, а також створювати блюда з місцевих продуктів, що забезпечує якість та підтримує місцеві господарства.

5. Розвиток готельних та ресторанних концепцій, які пропонують додаткові послуги та забезпечують більш емоційний досвід для клієнтів. Наприклад, готелі можуть включати в себе спа-центри, басейни, розважальні зони та інші розваги, а ресторани можуть пропонувати шоу-програми, дегустації вин та інші форми розваг.

6. Зростання популярності розумного харчування. Клієнти стають все більш свідомими щодо свого харчування та здорового способу життя, тому готелі та ресторани включають в свої меню страви з більш здорових інгредієнтів, таких як фрукти, овочі та риба, а також пропонують різноманітні веганські та вегетаріанські варіанти.

7. Популярність зручностей для подорожуючих. Зручності для подорожуючих, такі як хостел-готелі, коворкінги та спільні простори для роботи, стають все більш популярними серед тих, хто подорожує за роботою або для відпочинку. Готелі та ресторани можуть включати в свої послуги такі зручності для забезпечення комфортного перебування своїх гостей [10].

Ці тенденції продовжують розвиватися та змінюватися, що створює нові можливості для готельно-ресторанного бізнесу. Зокрема, щодо розумного харчування можна відзначити зростання популярності концепції «від ферми до столу». Такий підхід не тільки сприяє збереженню навколишнього середовища та зменшенню вуглецевого сліду, але й дозволяє гостям отримати максимальну якість продуктів та смакові відчуття.

Ще однією важливою тенденцією є розширення інтерактивності та особистої зв'язки зі споживачами. Готелі та ресторани використовують

різноманітні технології, такі як мобільні додатки та соціальні мережі, щоб забезпечити особистий підхід до кожного клієнта та збільшити його задоволення від перебування в закладі [18].

Ще однією з нових тенденцій у готельно-ресторанному бізнесі є зростання популярності концепцій екологічного та сталого розвитку. Готелі та ресторани стають все більш уважними до впливу своєї діяльності на навколишнє середовище, тому вони активно впроваджують енергоефективність та використання відновлюваних джерел енергії, а також зменшення відходів та їх переробку.

Нарешті, можна відзначити зростання популярності концепції «місцевість». Це означає, що готелі та ресторани стають все більш зацікавленими у підтримці місцевих виробників та розвитку місцевих громад [2, 27, 32, 39].

Готелі та ресторани, які впроваджують ці тенденції, здатні приваблювати більше гостей, які шукають не просто комфортне проживання та смачну їжу, але й хочуть знати, що їх вибір сприяє збереженню навколишнього середовища та розвитку місцевої економіки.

Однією з ключових тенденцій у готельно-ресторанному бізнесі є зростання попиту на персоналізований підхід до гостей. Клієнти хочуть відчувати, що їхні потреби та бажання беруться до уваги, тому готелі та ресторани повинні пропонувати індивідуальний підхід до кожного гостя [42, 43].

Крім того, технології також змінюють готельно-ресторанний бізнес. Онлайн-бронювання та оплата дозволяють гостям зручно забронювати номер або стіл у ресторані, а також зекономити час на процесі оплати. Віртуальні тури та інтерактивні картки допомагають гостям ознайомитися з готелем до приїзду, а також дізнатися про ресторанне меню та послуги, що надаються [2].

У ресторанному бізнесі також можна помітити тенденцію до використання технологій, які полегшують замовлення їжі та її оплату.

Крім того, у готельному та ресторанному бізнесі спостерігається зростання попиту на екологічно чисті продукти та страви.

Іншою важливою тенденцією є розвиток готелів та ресторанів зі збереженням культурної спадщини та історії. Такі експерименти дозволяють ресторанам та готелям привернути нових клієнтів та створити унікальний образ для відвідувача [43, 45].

Крім того, у готельному та ресторанному бізнесі все більше уваги приділяється персоналізації обслуговування. Готелі та ресторани намагаються забезпечити максимально комфортний та індивідуальний підхід до кожного гостя, враховуючи його потреби та побажання [46].

Нарешті, ще однією зі значущих тенденцій у готельному та ресторанному бізнесі є соціальна відповідальність. Готелі та ресторани дедалі частіше займаються благодійною діяльністю, беруть участь у проектах з підтримки соціальних груп та допомоги у вирішенні соціальних проблем. Такі заходи дозволяють готелям та ресторанам, з одного боку, залучати до себе більше клієнтів, які підтримують соціальну відповідальність, а з іншого - зробити свій внесок у покращення життя відчайдушно потребуючих груп населення та вирішення соціальних проблем [47, с. 5].

Таким чином, якщо простежити динаміку кількості ресторанних закладів різних типів протягом багатьох років, можна зробити наступні висновки:

- перше місце займають заклади швидкого харчування (темпи зростання 326,8%);
- на другому місці - ресторани (134,6%);
- на третьому - кафе (121,2%);
- на четвертому - бари (104,9%);
- на п'ятому - їдальні (75,3%).

Отже, зараз недостатньо просто створити хороший ресторан із пристойною кухнею, потрібно створити індивідуальний продукт чи напій,

який можна буде назвати і подати як hand made. На ринку ресторанних послуг постійно відбуваються зміни. Це пояснюється тим, що ресторанний бізнес - дуже специфічна сфера діяльності, яка повністю залежить від вражень споживачів. Слід і надалі розвивати та підтримувати ресторанний бізнес як частину індустрії гостинності, що є обличчям країни, тому цей напрям потребує подальших досліджень. Перераховані тенденції зумовлюють появу нових видів організації ресторанного господарства, зростання конкуренції між ними, поглинання неконкурентоспроможних.

1.4 Вплив екології та сталого розвитку на сферу гостинності в США

Екологія та сталий розвиток мають значний вплив на сферу гостинності в США. Кліматичні зміни та загрози довкіллю стають все більш актуальними та підвищують увагу до екологічної сталості та відповідальності в різних галузях, включаючи готельну та ресторанну індустрії. З одного боку, великі ланцюги готелів та ресторанів в США зосереджують свої зусилля на зменшенні відходів, використанні енергозберігаючих технологій, та інших практик, що зменшують негативний вплив на довкілля [48].

З іншого боку, зростаючий попит на екологічно стійкі та екологічно чисті послуги також приводить до появи нових готельних та ресторанних концепцій. Ресторани, що використовують місцеві та органічні продукти, та пропонують вегетаріанські та веганські страви, також знаходять все більший попит серед свідомих споживачів [3, 8, 15].

Окрім збільшення попиту на екологічно стійкі послуги, в США також зростає кількість ініціатив, спрямованих на зменшення відходів та використання вторинних ресурсів.

Багато ресторанів в США працюють з місцевими постачальниками та підприємцями, що сприяє розвитку місцевої економіки та зменшенню вуглецевого сліду [20].

До розвитку екологічно стійкої галузі гостинності в США також сприяють різноманітні сертифікаційні програми та ініціативи. У США діє ініціатива «Sustainable Hospitality Alliance», яка об'єднує готелі, ресторани та інші суб'єкти галузі з метою спільної роботи над зменшенням вуглецевого сліду та збільшенням соціальної відповідальності. Через цю ініціативу бізнеси отримують доступ до експертизи та інструментів для покращення своєї екологічної та соціальної діяльності [11, 53].

Також можна відзначити, що сталість та екологічність стали не тільки етичною, але і фінансово вигідною стратегією для готелів та ресторанів. Надалі можна очікувати, що питання екологічної сталості та сталого розвитку стануть ще більш важливими для ресторанів в США.

Отже, готелі та ресторани, які зможуть ефективно впроваджувати практики сталого розвитку та екологічної стійкості, матимуть більше конкурентних переваг та можуть очікувати більш успішного розвитку у майбутньому.

Крім того, важливою складовою сталого розвитку в галузі гостинності є взаємодія з місцевою спільнотою та створення позитивного впливу на неї. Такі підприємства можуть підтримувати місцеві ініціативи та програми, брати участь у благодійних акціях, залучати місцевих постачальників та розвивати екотуризм.

Також важливим елементом сталого розвитку є соціальна відповідальність. Галузь гостинності може приймати активну участь у розвитку місцевих громад та забезпеченні дієвої соціальної політики, в тому числі створення робочих місць, підвищення кваліфікації персоналу, підтримка розвитку місцевого підприємництва тощо [30, 33, 36].

Впровадження зелених технологій та підходів може допомогти галузі гостинності в США стати більш сталою та екологічно відповідальною. Такі підходи можуть допомогти знизити витрати, зберегти ресурси та зменшити негативний вплив на довкілля, що призведе до задоволення гостей та підвищення конкурентоспроможності галузі [22].

Отже, можна зробити висновок, що вплив екології та сталого розвитку на сферу гостинності в США значний і вирішення проблем, пов'язаних з цими питаннями, стає все більш важливим для бізнесу в галузі гостинності. Відповідальність перед довкіллям та суспільством стає не просто етичним стандартом, але і фактором, який впливає на успішність підприємства. Крім того, створення сталого та екологічного бізнесу може забезпечити перевагу конкурентному середовищу та підвищити рівень задоволення клієнтів, які все більше орієнтуються на екологічні та сталі рішення у своїй поведінці.

1.5 Вивчення тенденцій розвитку ресторанного бізнесу в Україні в контексті досвіду США

За даними компанії «Ресторанний консалтинг» загальний обсяг ринку закладів громадського харчування в Україні за останні шість років збільшився з 12,3 млрд. до 28,4 млрд. грн. В той же час, кількість закладів в Україні поки що недостатня – на одне місце в ресторані припадає 35 чол. (в країнах Європи та США – 7-8 чол.) [23].

Одним із головних завдань нині залишається аналіз ринку ресторанних послуг та визначення основних тенденцій його розвитку, які дають змогу відкрити підприємцям нові можливості для заснування бізнесу в найбільш затребуваних та перспективних сегментних нішах, що зможе призвести до подальшого розвитку ресторанного бізнесу в Україні [37, с.26].

Основним критерієм вибору закладу споживачами все частіше стає якість кухні, а тенденція «демократизації» призвела до появи ресторанів із красивим інтер'єром, меблями та посудом, але з досить доступними цінами. Найбільш затребуваними є заклади у середньому та низькому ціновому сегменті, які пропонують страви української кухні. Активно розвиваються також заклади з італійською (піццерії) та японською кухнею, які є особливо популярними серед молоді, кав'ярні (зернова кава практично витіснила

розчинну), кондитерські, булочні, паби (з власними міні-пивоварнями), фаст-фуди і стріт-фуди [14, 51].

Останнім часом в Україні з'явилися так звані вільні або креативні простори, які часто називають себе «коворкінгами», «некафе» або «smart cafe». Вони можуть розташовуватися в центрі міста, або в офісних центрах. Основна концепція таких закладів – безкоштовно все, крім часу. Ці заклади працюють за системою «все включено» (відвідувач платить не за їжу та напої, а за час) і являють собою нерухомість нового формату, яка спеціально пристосована для фрілансерів, стартаперів, IT-підприємців та маркетологів. Коворкінг - це модель роботи, коли працівники залишаються вільними і незалежними, і використовують вільний простір для своєї діяльності. Займатися своїми справами вони можуть у коворкінг-центрах або у креативних просторах, винайнявши робоче місце на місяць, день або декілька хвилин [52].

Найбільш відомими креативними просторами в Києві є: «Часопис», «БеседниZza», «Циферблат», «BIBLIOTECH», «Freud House», «12», «Kyivworking», «Work-and-Roll». Формат таких закладів передбачає наявність кухні, де відвідувачі можуть знайти каву, чай, снеки, фрукти і печиво (у необмеженій кількості). Можна користуватися оргтехнікою та засобами зв'язку, сейфом, робочими кабінетами, кімнатою для переговорів, бібліотекою (діє буккросінг), кімнатою для відпочинку. Тут можна влаштовувати ділові зустрічі, семінари, майстер-класи, перегляди кінофільмів і концертів, просто спілкуватися або відпочивати. Це місця для тих, хто комфортно відчуває себе в демократичній атмосфері і знаходиться у пошуках нових трендів, знань і вражень. Креативні простори і коворкінги являють собою свого роду культурно-освітні кластери, які поєднують в собі кафе, офісні та освітні центри, магазини, велопрокати, кінозали, конференц-зали, дизайн-бутіки, шоу-руми, лекторії і майданчики для тусовки тощо [12].

З появою в Україні традиції повноцінного сімейного відпочинку почали активно розвиватися заміські ресторани, особливо на ключових

трасах. Формат заміських ресторанів передбачає: ресторан, готель на 15-25 номерів (одна будівля або будиночки), мангал, дитячий майданчик, звіринець, басейн, автостоянка.

Усе більшої популярності у великих містах набуває мода снідати у ресторанах, а тому деякі заклади починають свою роботу з 6-7 години ранку. Пропонуються як окремі страви, так і комплексні сніданки в українському, французькому, англійському, німецькому, італійському та американському варіантах. Середня ціна сніданку складає 25-65 грн. в залежності від закладу.

Вже не перше десятиліття в Україні розвивається культура їжі на вулицях. Цей ринок щороку зростає в середньому на 20-30%. Експерти оцінюють його ємність у понад 2 млрд. дол. Так званий стріт-фуд в Україні представляють близько 20 крупних мережевих і сотні дрібних локальних компаній. Попит задоволений далеко не повністю – близько 65% у Києві і на 30-40% в інших регіонах країни. Сьогодні цей сектор ринку демонструє різноманітність закладів (кіоски, мобільні кав'ярні та піццерії тощо), нові тематичні концепції, кулінарне різноманіття, різні цінові рівні, а також стремління до якісної, здорової, збалансованої їжі і постійне збільшення асортименту продукції (свіжі соки, натуральна кава, млинці, салати, сендвічі, піцца, солодощі). Гравці ринку намагаються створювати власні ніші і ставати там першими, ніж залишатися на другорядних позиціях в чужих [29].

За даними офіційної статистики, в усьому світі нараховується 16 тис. франчайзерів та 160 тис. франчайзі, більшість з яких розташовується на території США (за системою франчайзинга тут працюють 56,3% ресторанів швидкого харчування), Канади та Південної Кореї, у Європі лідерами є – Велика Британія, Франція та Німеччина. Висока популярність, завдяки доступній ціновій політиці і швидкому сервісу, зробила франчайзинг у сфері фаст-фуду одним із самих надійних та рентабельних видів бізнесу [9, 39].

Систематичний експертний огляд українського ринку франчайзинга ведеться з 2005р. компанією Teamvision на замовлення Асоціації франчайзинга, обнародується у ЗМІ та передається для використання органам державної влади. За даними компанії Teamvision активний ріст кількості франчайзерів спостерігався у 2002-2008 рр. від 70 до 382, у 2009 р. зафіксовано різке падіння цього показника до 247. Основне скорочення відбулося за рахунок тих франшиз, які з точки зору Федерації розвитку франчайзингу в Україні шкодили самій сутності франчайзингу, оскільки не відповідали нормам цього виду відносин. З 2010 р. тенденція зростання кількості франчайзерів відновилася на якісно іншому рівні [5].

Ринок ресторанного бізнесу займає найбільшу долю (близько 55%) серед усіх брендів, які розвивають франчайзинг в Україні. Найбільш прибутковими і активними є компанії, які розвивають іноземні франшизи, тому деякі українські оператори ресторанного бізнесу розглядають можливості купівлі іноземних франшиз для посилення власного портфеля бізнесу та збільшення капіталізації.

Позитивними тенденціями у цій сфері є поява локальних мереж та поява нових, більш цікавих за своєю тематикою мереж, на місці франчайзерів, які не витримали конкурентної боротьби. Серед українських компаній лідером є компанія «Система швидкого харчування» (Fast Food Systems), яка працює у сфері громадського харчування і розвиває франчайзингові мережі ресторанів швидкого обслуговування з 1998р. Центральний офіс компанії знаходиться у Львові, регіональні представництва діють у Києві та Дніпропетровську, а заклади компанії представлені в усіх обласних центрах і у так званих «малих» містах. Компанія представляє власні торгові марки: «Піцца Челентано» (понад 130 закладів), «Картопляна Хата» (єдина в Україні мережа ресторанів швидкого обслуговування концепції *Тех-Мех* – техасько-мексиканська кухня – налічує близько 40 закладів), «Кафе Пункт» (малобюджетні кав'ярні), «Яппі» (демократичний ресторан японської кухні). Усі ресторани орієнтовані на

середній клас споживачів, які хочуть купувати якісний продукт за розумною ціною. Схема роботи закладів компанії об’єднує схеми роботи типового фаст-фуду і традиційного ресторану [5, 33].

Такий формат закладів називається Quick&Casual і відзначається високою якістю і традиційністю у приготуванні страв та високим рівнем обслуговування, що характерне для класичних ресторанів. Вплив фаст-фуду проявляється у скороченні кількості позицій в меню, демократичних цінах та обстановці [28, 29, 49, 50].

Саме побудова мережі є запорукою розвитку в майбутньому. Незалежним закладам стає усе важче конкурувати з маркетинговими стратегіями крупних операторів ринку, оскільки вони не мають переговорної сили з постачальниками сировини, продуктів і напоїв, а тому змушені купувати дорожче, що відображається на рентабельності їхнього бізнесу.

Для утримання постійних відвідувачів та залучення нових в умовах жорсткої конкуренції використовуються інноваційні підходи як в організації обслуговування клієнтів, приготуванні їжі, так і в маркетингу. Саме сервіс, оперативний зв'язок, оптимізація відвідуваності, онлайн замовлення, доставка додому, бізнес-інструменти лояльності, розвиток у соціальних мережах та адаптація мобільних гаджетів являються сьогодні основним фактором успішних концепцій [29, 49, 50].

Сьогодні в Україні на заваді ефективному впровадженню інновацій на підприємствах ресторанного господарства, передусім стоять: низькі фінансові можливості підприємств, відсутність матеріальної мотивації, неналежна для реалізації інновацій кваліфікація персоналу та опір інноваціям з боку колективу підприємства [25]. Ресторанний бізнес найбільш активно розвивається у великих містах, причому правила розвитку диктує економічна ситуація в місті, традиції та менталітет, воля окремих рестораторів та мереж. За даними розробників проекту «100 кращих ресторанів України», який, використовуючи технологію Mystery Guest, щороку визначає найкращі заклади країни за результатами реального

тестування - 60% кращих ресторанів розташовуються в Києві [28]. Епіцентром розвитку ресторанного бізнесу є Львів – місто, яке має старовинні ресторанні традиції (закладів, які були створені у XVIII-XIX ст. та працюють зараз, налічується близько 20). Згідно стратегії конкурентоспроможності міста кластер туризму був визначений пріоритетним, а однією з основних складових туристичного кластеру є ресторани. У львівському туризмі вже чітко простежується новий напрям – ресторанний туризм.

Саме у Львові у 2007 р. була заснована сучасна мережа концептуальних ресторанів «Локаль» з не менш відомою назвою «ФЕСТ». Першими ресторанами мережі стали «Мазох-café» і «Криївка» (займає одне з перших місць за кількістю відвідувачів в Європі). Саме заклади цієї мережі задають ресторанний тон сучасному Львову. Кожен заклад унікальний за своєю кухнею, оформленням меню, назвами страв, інтер'єром, анімаційним обслуговуванням, звуковим супроводом, тематичними атрибутами і сувенірами, подарунками для клієнтів, ціновою політикою, фірмовим одягом, зовнішнім виглядом і поведінкою офіціантів, незвичним прийомом відвідувачів та цікавим способом замовлення страв [31, 35].

Так, «Львівська майстерня шоколаду» являє собою кафе, на першому поверсі якого розташована крамничка солодощів, а клієнти мають можливість спостерігати за створенням шоколадних творів мистецтва. Ресторан «Гасова Лямпа» являє собою поєднання музею і ресторану, де в якості музейних експонатів представлені 200 ламп. У ресторані «Під Золотою Розою» в меню немає цін і клієнт може поторгуватися. Деякі проекти є соціальними. Так, за антуражем, у ресторані «Дім Легенд» живе родина маленьких людей, які через хворобу не можуть вирости. Вони працюють там і мають концептуальну роль людей-карликів [7].

Саме брендований формат торгівлі є однією із стійких тенденцій розвитку ресторанного бізнесу України. У зв’язку із посиленням конкуренції з’явилося поняття концептуального ресторану – закладу, в якому все

підпорядковане одній спільній ідеї, яка пронизує все, що стосується бренду. Особливо це помітно у мережевих проектах, де спільні стилістичні рішення в дизайні ресторанних залів, оформленні меню, фірмового одягу персоналу дають відвідувачу чіткий сигнал, який сприяє ідентифікації проекту. Однак, можливість бути концептуальним рестораном – це не привілей лише мережевих проектів. Навіть відособлена одиниця ресторанного бізнесу здатна заслужити подібне звання, якщо їй вдасться чітко сформулювати і цілеспрямовано дотримуватися цілісності ідеї і донести цю ідею своїм клієнтам.

Також для поширення нових ресторанних франшиз на ринку ресторанних послуг України особливо важливим є розуміння відмінностей українського споживача від споживачів ресторанних послуг США та країн ЄС, а також тенденцій розвитку ресторанного бізнесу в Україні та світі [31].

О. В. Даниленко, Л. М. Зоценко, М. Л. Братіцел пропонують українським рестораторам долучитися до світових трендів розвитку ресторанного бізнесу, і вказують, що в Україні необхідно ширше впроваджувати цифрові технології FoodTech в усі стадії бізнесу [35].

Тому більшість населення країни досі воліє харчуватись удома. За даними звіту Київського міжнародного інституту соціології в Україні: серед молодших за 30 років людей, які хоча б раз на місяць їдять поза домом — 55 %, у групі 30–39 років – 45 %, у групі 40–49 років – 33 %, а далі ця частка стрімко падає. При цьому частка відвідувачів закладів харчування є приблизно однаковою в Західному, Центральному і Південному регіоні (31–33 %), а серед мешканців сходу вона є суттєво меншою (20 %). Водночас у США 48 % харчуються в ресторані постійно [6], 63 % споживачів вказують, що віддали б перевагу відвідуванню ресторану перед купівлею товарів у магазині. Ресторанна індустрія США генерує виручку від продажів понад 350 млрд. доларів США на рік. Індустрія гостинності є третьою за обсягами роздрібного товарообігу США, поступаючись лише продажу автомобілів та

продовольчим магазинам. Ця сфера діяльності залишається найбільшим національним роботодавцем з 11 млн співробітників [4, с. 82].

Розвиток ресторанного бізнесу, зокрема послуг в Україні є молодим порівняно з ринками Європи та США. Обсяг усього українського ресторанного ринку аналітики оцінюють у 30 млрд грн (тобто 101,5 млн євро) [41, с. 71].

РОЗДІЛ 2
ЗАВДАННЯ, МЕТОДИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1 Завдання дослідження

Мета роботи – Мета роботи – визначити особливості організації ресторанного бізнесу в штаті Південна Кароліна (США).

Відповідно мети дослідження перед дослідженням було поставлено наступні завдання:

1. Здійснити теоретичний аналіз проблеми сучасного стану і тенденцій розвитку ресторанного бізнесу в США.
2. У результаті організаційно-економічної характеристики визначити специфіку діяльності ресторану «ZEN Asian Fusion» та надати оцінку його конкурентної позиції серед інших ресторанних господарств м. Чарлстон.
3. Надати рекомендації щодо застосування сучасних трендів американського ресторанного бізнесу в Україні на прикладі діяльності ресторанів м. Чарлстон на основі пропозицій з урахуванням положень сучасної теорії розвитку світового досвіду.

2.2 Методи дослідження

Для вирішення завдань дослідження було використано наступні методи: порівняння, узагальнення, аналіз літературних джерел та Інтернет-ресурсів, аналітико-дослідницький метод, статистичний метод, описовий, метод факторного аналізу, метод експертних оцінок, метод абсолютних та відносних різниць, прийоми економічного аналізу (табличний, порівняння, групування, графічний), методи пошуку і збору даних, комплекс методів розрахунку економічної ефективності конкурентної політики.

2.3 Організація дослідження

З метою вирішення завдань дослідження було проведено теоретичний аналіз проблеми удосконалення надання послуг у сфері гостинності США, штаті Південна Кароліна, м. Чарлстон, зокрема ресторанному господарстві.

Південна Кароліна (англ. *South Carolina*) – штат США на узбережжі Атлантики; 80,6 тисяч км², 3,6 млн мешканців; адміністративний центр Колумбія, важливе місто Чарлстон; Атлантична низовина, на заході Аппалачі; ліси близько 60 % території; вирощування бавовни, тютюну, сої, садівництво; тваринництво, лісівництво та рибальство; легка, хімічна промисловість.



Рисунок 2.1 – Штат Південна Кароліна, США

Джерело: створено на основі [35]

Південна Кароліна – це один із найяскравіших і найколоритніших штатів на південному сході США. Вона славиться своєю історією, пляжами, старовинною архітектурою та гостинною атмосферою.

Природа Південної Кароліни теж вражає: від прибережних островів до гірських масивів Аппалачів.

Південна Кароліна має один із найдавніших курортних напрямків у США. У західній частині Південної Кароліни знаходяться Блакитні гори, що є частиною Аппалачів і приваблюють мандрівників мальовничими краєвидами.

У Південній Кароліні відчувається помірний субтропічний клімат, з м'якими зимами і спекотним, вологим літом. Це створює сприятливі умови для розвитку сільського господарства, зокрема вирощування персиків, сої, кукурудзи і тютюну. Штат активно розвиває галузі промисловості, логістики та виробництва. Тут розташовані великі заводи BMW, Boeing і Michelin, що робить Південну Кароліну важливим гравцем на економічній мапі США.

Отже, Південна Кароліна – це справжня перлина американського Півдня, де поєднуються багата історія, неймовірна природа, глибока культура та дружні традиції, зокрема неймовірно розвинений ресторанний бізнес. Штат має багату кулінарну спадщину, де поєднуються азіатські, африканські, французькі, англійські та місцеві традиції. Особливо славляться страви з морепродуктів, барбекю, кукурудзяна каша (грітс) та рисові страви креольського стилю.

Чарлстон, Південна Кароліна, – це місто, багате на історію, шарм та південну гостинність. Місто Чарлстон є одним із найстаріших міст США і було засноване у 1670 році. Воно відоме своєю прекрасно збереженою колоніальною архітектурою, мальовничими вуличками та чарівною атмосферою південного узбережжя. Від його брукованих вулиць до архітектури в стилі анте-беллум, Чарлстон пропонує унікальне поєднання старовинного шарму та сучасних зручностей (рисунок 2.2-2.5).

Батарея – це історична оборонна набережна та пішохідна зона, розташована на кінці півострова Чарлстона. Вона пропонує захоплюючі види на Чарлстонський порт і є чудовим місцем для спокійної прогулянки чи пікніка (рисунок 2.2).



Рисунок 2.2 – Історична оборонна набережна та пішохідна зона

Джерело: створено на основі [35]

Парк на набережній – це мальовничий парк, розташований уздовж річки Купер. Тут є великий фонтан у вигляді ананаса, пішохідні доріжки та красиві сади. Це ідеальне місце для відпочинку та насолоди чудовими видами (рисунок 2.3).



Рисунок 2.3 – Парк на набережній

Джерело: створено на основі [35]

Плантація Магнолія та Сади – одна з найстаріших плантацій на півдні. Тут є чудові сади, історичний будинок для екскурсій та природний тур на поїзді через заболочені території плантації (рисунок 2.4).



Рисунок 2.4 – Плантація Магнолія та Сади

Джерело: створено на основі [35]

Міський ринок Чарлстона – це історичний ринок, який працює з 1800-х років. Тут представлено великий асортимент продавців, які продають місцеві товари, включаючи кошики з солодкої трави, ювелірні вироби та мистецтво (рисунок 2.5).



Рисунок 2.5 – Міський ринок Чарлстона

Джерело: створено на основі [35]

Національний меморіал Форт-Самтер – це історичне місце, розташоване в Чарлстонському порту. Це місце, де були зроблені перші постріли під час Громадянської війни, і воно дає захоплюючий погляд на американську історію (рисунок 2.6).



Рисунок 2.6 – Національний меморіал Форт-Самтер

Джерело: створено на основі [35]

Отже, Чарлстон пропонує унікальне поєднання історії, шарму та сучасних зручностей. Аналізуючи ресурсний потенціал туристичної галузі необхідно відзначити, що штат Південна Кароліна має дуже потужний та різноманітний потенціал, щодо розвитку ресторанної індустрії.

Місто Чарлстон щорічно відвідує близько 7 мільйонів відвідувачів. Туризм у Чарльстоні чинить великий тиск на нашу інфраструктуру. У 2019 році Місто вітало понад 7 млн. відвідувачів, надзвичайна кількість, враховуючи населення півострова лише 40 000.

Південна Кароліна – штат, де панують традиції. Традиційний уклад життя, традиційні погляди на сім'ю та релігію, консерватизм у політиці.

Chubby Fish у Чарльстоні, одному з найкращих гастрономічних міст Америки, – це щось на кшталт закладу, де не потрібно бронювати столик, і де люди займають чергу задовго до відкриття о 17:00, сподіваючись отримати столик. «Це як зайти до затишного ресторану в європейському морському містечку. Сендвіч з ікрою, устриці на грилі в соусі з крабового

жиру, крудо з тунця та багато іншого з меню шеф-кухаря Джеймса – це те, що вам варто замовити», – каже кулінарна письменниця з Північної Кароліни Дженн Райс (Jenn Rice).

Авторка кваліфікаційної роботи займає посаду менеджера ресторану «ZEN Asian Fusion», м. Чарлстон, США, тому в роботі подано дані її практичного досвіду на посаді.

Отже, визначено особливості функціонування ресторану «ZEN Asian Fusion», м. Чарлстон, США у сфері надання послуг на основі загального опису місця його розташування та опис послуг сфери обслуговування клієнтів. У результаті аналізу організації надання послуг рестораном «ZEN Asian Fusion», м. Чарлстон, США надано оцінку його конкурентоспроможної позиції серед інших закладів подібного типу.

На основі отриманих даних аналітики послуг рестораном намічено стратегію щодо поліпшення сфери обслуговування клієнтів ресторану «ZEN Asian Fusion» та розширення клієнтської бази на основі розробки комплексу заходів і з урахуванням на положень сучасної теорії розвитку світового досвіду. Подано економічний аналіз діяльності ресторану.

РОЗДІЛ 3
РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ

3.1 Організаційно-економічна характеристика ресторану «ZEN Asian Fusion»

Ресторан «ZEN Asian Fusion» розташований м. Чарлстон у районі West Ashley – це західна частина м. Чарлстон, штат Південна Кароліна, США.

Місце знаходження ресторану: 2037 Sam Rittenberg Blvd., Charlston, SC 29407 (West Ashley – навпроти Citadel Mall, торгівельний центр) (https://zenasianrestaurant.com/, https://zenasianrestaurant.com/about/). Процедура бронювання місць відбувається через систему : +1 242-377-6677 Мобільний, (843)766-6331 asianzen909@gmail.com, сайти й соціальні посилання https://www.asianzen242.com/

«ZEN Asian Fusion» – повносервісний ресторан азіатської кухні. Розташований у районі Вест-Ешлі – великий житловий район. На перетині вулиці Магнолія-роуд та шосе Саванна-Хайвей у кварталі Ейвондейл розташовано безліч ресторанів з ф'южн-кухнею, простих закусочних та жвавих барів. На території району знаходяться великі торгові центри, бутіки та спа-салони. Шляхом Вест-Ешлі-Грінвей можна прогулятися пішки або покататися на гірському велосипеді

Заклад має 7 основних залів, серед яких винна кімната, окремі локації, сигарна кімната. Одночасно ресторан спроможний прийняти понад 100 осіб.

Ресторан працює за наступним графіком: понеділок-субота з 11:00 до 24:00.

Ресторан «ZEN Asian Fusion» – це не просто кухня та стиль – це справжній Дзен, який нікого не залишить байдужим, – це мистецтво, яке можна відчути всіма п’ятьма органами почуттів. Завдяки внутрішньому декору, офіціантам і кухні ресторан забезпечує повне занурення клієнтів у

стан релаксу і насолоди. А обслуговування клієнтів перетворюється на його унікальний досвід відчуттів Дзен.

Назва ресторану походить від слова «Дзен – японська школа китайського походження XII століття, яка навчає, що споглядання власної сутності природи, виключаючи все інше, є єдиним способом досягнення чистого просвітлення».

Дзен, азіатський ф'южн, почався з мрії людини працювати в Америці, даючи клієнтам пізнати азіатську культуру (рис. 3.1).



Рисунок 3.1 – Зовнішній вигляд ресторану «ZEN Asian Fusion»

Джерело: створено автором

Власником закладу є Ронг Чжоу, з Фучжоу, Китай. Виховуючи з дружиною своїх двох дітей, вони завжди мріяли про щось більше. У 1989 році Ронг Чжоу покинув родину і відправився на пошуки кращого життя. Він працював в Японії у суші-ресторані, розвиваючи концепцію дзен азіатського ф'южн.

Через три роки він був готовий перенести свій досвід до Америки, до Нью-Йорка, де володів і працював у декількох азіатських ресторанах до 2009 року. Завдяки своїм успіхам він зміг привезти свою з Китаю, щоб

приєднатися до нього в країні можливостей. Вони переїхали до Чарлстона і відкрили у 2010 році мрію Чжоу – сімейний ресторан. На рисунку 3.2 представлено власника ресторану Чжоу та членів його родини.

Головна концепція ресторану «ZEN Asian Fusion» – Дзен – це не просто страва. Це мистецтво, яке можна відчути всіма п’ятьма органами чуття. Від нашого декору до офіціантів та кухні. Дзен забезпечує повністю захопливий досвід харчування. Ми використовуємо лише найякісніші морепродукти та свіжі інгредієнти, і все це подається в унікальній розслабленій атмосфері.







Рисунок 3.2 – Власник ресторану і його родина

Джерело: створено автором

«ZEN Asian Fusion» – один із ресторанів міста, який вражає своєю вишуканістю, елегантністю та стилем. Цей ресторан створений для людей, які люблять життя, люблять місто, люблять їжу.

Матеріально-технічна база «ZEN Asian Fusion» для організації обслуговування своїх споживачів включає такі елементи: приміщення, в

яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування, устаткування, засоби та предмети праці, які використовуються для здійснення процесу обслуговування. Існує група приміщень, яка непрямо впливає на процес обслуговування, але без яких заклади ресторанного господарства не можуть функціонувати достатньо ефективно і на високому якісному рівні обслуговувати споживачів.

Інтер'єр ресторану витриманий в азіатському стилі, створюючи затишну атмосферу для відпочинку з родиною, друзями або коханою людиною. Ресторан не великий за розмірами. Включає різні зони, окремі локації для свят, виокремлені місця, а вдале зонування дозволяє різним компаніям комфортно почуватися поруч (рис. 3.3).



Рисунок 3.3 – Інтер'єр і локації ресторану

Джерело: створено автором

Заклад має усі необхідні бізнес-ліцензії та сертифікати (рисунок 3.4).



Рисунок 3.4 – Бізнес-ліцензії та сертифікати здійснення діяльності ресторану

Джерело: створено автором

Команда ресторану «ZEN Asian Fusion» на чолі з власником, який пишається рівнем обслуговування гостей ресторану продовжує своє прагнення до досконалості в своїх кулінарних здібностях і очікує від своїх співробітників не меншого, щоб люди відчули справжній Дзен від життя. До складу співробітників ресторану входять:

- менеджер (1);
- помічник менеджера (1);
- бухгалтер (1);
- офіціанти (11);
- помічники офіціантів (3);
- бармени (4);
- працівники хостесу (5);
- суші-шеф (1);
- шефи суші-бару (4);
- шеф-кухар (1);

- кухарі (6);

- посудомийники (2).

Разом зі співробітниками власник має честь служити гостям у їхні найважливіші і найщасливіші моменти життя: весілля, свята, випускні, ювілеї, вихідні тощо.

Традиції ресторану і щира любов до гостей, сам прекрасний Чарлстон утримує дзен у самому серці. Завдяки зростаючій родини відданих гостей ресторану він продовжує розвиватися. родина Чжоу цінує давніх клієнтів з моменту відкриття ресторану. Вони намагаються створювати більш вишукані страви та смакові пропозиції, об'єднуючи родини за столом. Мрія Чжоу залишається незмінною лише за трьома основними складовими — якістю, відданістю та любов'ю до їжі.

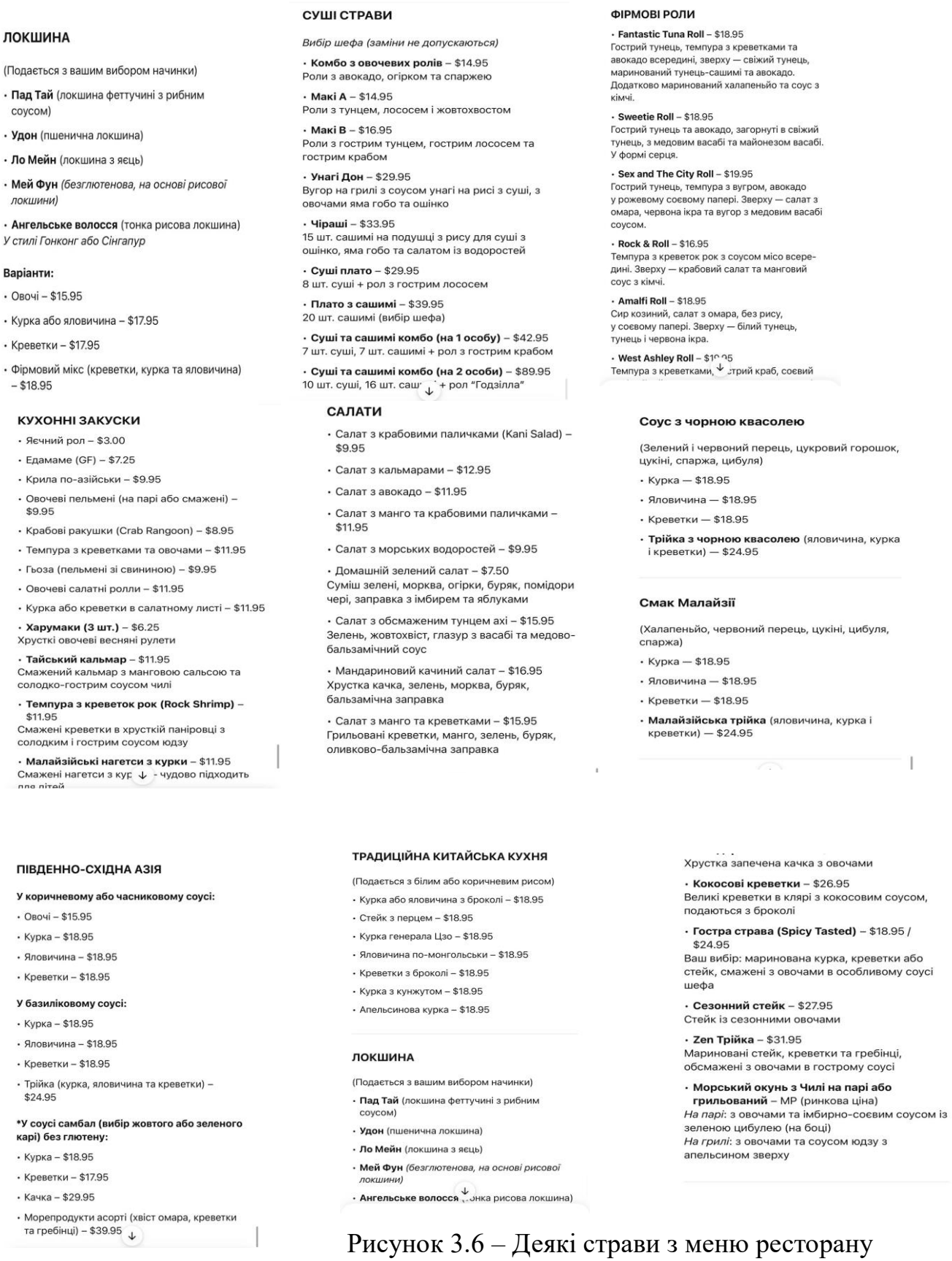
Ресторан має власний бар. Пропонує широкий асортимент напоїв (рис.3.5).



Рисунок 3.5 – Бар ресторану

Джерело: Джерело: створено автором

Меню та цінова карта ресторану представлена широко закуски, роли або хенд-роли, супи, широкий вибір морепродуктів, сушімі, локшина, салати тощо (рисунок 3.6).



ЛОКШИНА

(Подається з вашим вибором начинки)

- **Пад Тай** (локшина феттучині з рибним соусом)
- **Удон** (пшенична локшина)
- **Ло Мейн** (локшина з яєць)
- **Мей Фун** *(безглютенова, на основі рисової локшини)*
- **Ангельське волосся** (тонка рисова локшина)

У стилі Гонконг або Сінгапур

Варіанти:

- Овочі – $15.95
- Курка або яловичина – $17.95
- Креветки – $17.95
- Фірмовий мікс (креветки, курка та яловичина) – $18.95

СУШІ СТРАВИ

Вибір шефа (заміни не допускаються)

- **Комбо з овочевих ролів** – $14.95
  Роли з авокадо, огірком та спаржею
- **Макі А** – $14.95
  Роли з тунцем, лососем і жовтохвостом
- **Макі В** – $16.95
  Роли з гострим тунцем, гострим лососем та гострим крабом
- **Унагі Дон** – $29.95
  Вугор на грилі з соусом унагі на рисі з суші, з овочами яма гобо та ошінко
- **Чіраші** – $33.95
  15 шт. сашимі на подушці з рису для суші з ошінко, яма гобо та салатом із водоростей
- **Суші плато** – $29.95
  8 шт. суші + рол з гострим лососем
- **Плато з сашимі** – $39.95
  20 шт. сашимі (вибір шефа)
- **Суші та сашимі комбо (на 1 особу)** – $42.95
  7 шт. суші, 7 шт. сашимі + рол з гострим крабом
- **Суші та сашимі комбо (на 2 особи)** – $89.95
  10 шт. суші, 16 шт. саш[illegible] + рол "Годзілла"

ФІРМОВІ РОЛИ

- **Fantastic Tuna Roll** – $18.95
  Гострий тунець, темпура з креветками та авокадо всередині, зверху — свіжий тунець, маринований тунець-сашимі та авокадо. Додатково маринований халапеньйо та соус з кімчі.
- **Sweetie Roll** – $18.95
  Гострий тунець та авокадо, загорнуті в свіжий тунець, з медовим васабі та майонезом васабі. У формі серця.
- **Sex and The City Roll** – $19.95
  Гострий тунець, темпура з вугром, авокадо у рожевому соєвому папері. Зверху — салат з омара, червона ікра та вугор з медовим васабі соусом.
- **Rock & Roll** – $16.95
  Темпура з креветок рок з соусом місо всередині. Зверху — крабовий салат та манговий соус з кімчі.
- **Amalfi Roll** – $18.95
  Сир козиний, салат з омара, без рису, у соєвому папері. Зверху — білий тунець, тунець і червона ікра.
- **West Ashley Roll** – $1[illegible]
  Темпура з креветками, [illegible]трий краб, соєвий

КУХОННІ ЗАКУСКИ

- Яєчний рол – $3.00
- Едамаме (GF) – $7.25
- Крила по-азійськи – $9.95
- Овочеві пельмені (на парі або смажені) – $9.95
- Крабові ракушки (Crab Rangoon) – $8.95
- Темпура з креветками та овочами – $11.95
- Гьоза (пельмені зі свининою) – $9.95
- Овочеві салатні ролли – $11.95
- Курка або креветки в салатному листі – $11.95
- **Харумаки (3 шт.)** – $6.25
  Хрусткі овочеві весняні рулети
- **Тайський кальмар** – $11.95
  Смажений кальмар з манговою сальсою та солодко-гострим соусом чилі
- **Темпура з креветок рок (Rock Shrimp)** – $11.95
  Смажені креветки в хрусткій паніровці з солодким і гострим соусом юдзу
- **Малайзійські нагетси з курки** – $11.95
  Смажені нагетси з кур[illegible] чудово підходить для дітей

САЛАТИ

- Салат з крабовими паличками (Kani Salad) – $9.95
- Салат з кальмарами – $12.95
- Салат з авокадо – $11.95
- Салат з манго та крабовими паличками – $11.95
- Салат з морських водоростей – $9.95
- Домашній зелений салат – $7.50
  Суміш зелені, морква, огірки, буряк, помідори чері, заправка з імбирем та яблуками
- Салат з обсмаженим тунцем ахі – $15.95
  Зелень, жовтохвіст, глазур з васабі та медово-бальзамічний соус
- Мандариновий качиний салат – $16.95
  Хрустка качка, зелень, морква, буряк, бальзамічна заправка
- Салат з манго та креветками – $15.95
  Грильовані креветки, манго, зелень, буряк, оливково-бальзамічна заправка

Соус з чорною квасолею

(Зелений і червоний перець, цукровий горошок, цукіні, спаржа, цибуля)

- Курка — $18.95
- Яловичина — $18.95
- Креветки — $18.95
- **Трійка з чорною квасолею** (яловичина, курка і креветки) — $24.95

Смак Малайзії

(Халапеньйо, червоний перець, цукіні, цибуля, спаржа)

- Курка — $18.95
- Яловичина — $18.95
- Креветки — $18.95
- **Малайзійська трійка** (яловичина, курка і креветки) — $24.95

ПІВДЕННО-СХІДНА АЗІЯ

У коричневому або часниковому соусі:

- Овочі – $15.95
- Курка – $18.95
- Яловичина – $18.95
- Креветки – $18.95

У базиліковому соусі:

- Курка – $18.95
- Яловичина – $18.95
- Креветки – $18.95
- Трійка (курка, яловичина та креветки) – $24.95

***У соусі самбал (вибір жовтого або зеленого карі) без глютену:**

- Курка – $18.95
- Креветки – $17.95
- Качка – $29.95
- Морепродукти асорті (хвіст омара, креветки та гребінці) – $39.95

ТРАДИЦІЙНА КИТАЙСЬКА КУХНЯ

(Подається з білим або коричневим рисом)

- Курка або яловичина з броколі – $18.95
- Стейк з перцем – $18.95
- Курка генерала Цзо – $18.95
- Яловичина по-монгольськи – $18.95
- Креветки з броколі – $18.95
- Курка з кунжутом – $18.95
- Апельсинова курка – $18.95

ЛОКШИНА

(Подається з вашим вибором начинки)

- **Пад Тай** (локшина феттучині з рибним соусом)
- **Удон** (пшенична локшина)
- **Ло Мейн** (локшина з яєць)
- **Мей Фун** *(безглютенова, на основі рисової локшини)*
- **Ангельське волосся** (тонка рисова локшина)

Хрустка запечена качка з овочами

- **Кокосові креветки** – $26.95
  Великі креветки в клярі з кокосовим соусом, подаються з броколі
- **Гостра страва (Spicy Tasted)** – $18.95 / $24.95
  Ваш вибір: маринована курка, креветки або стейк, смажені з овочами в особливому соусі шефа
- **Сезонний стейк** – $27.95
  Стейк із сезонними овочами
- **Zen Трійка** – $31.95
  Мариновані стейк, креветки та гребінці, обсмажені з овочами в гострому соусі
- **Морський окунь з Чилі на парі або грильований** – MP (ринкова ціна)
  На парі: з овочами та імбирно-соєвим соусом із зеленою цибулею (на боці)
  На грилі: з овочами та соусом юдзу з апельсином зверху

Рисунок 3.6 – Деякі страви з меню ресторану

Джерело: створено автором

У 2013 році ресторан отримав нагороду як найкращий серед всіх ресторанів Чарлстона (рисунок 3.7).

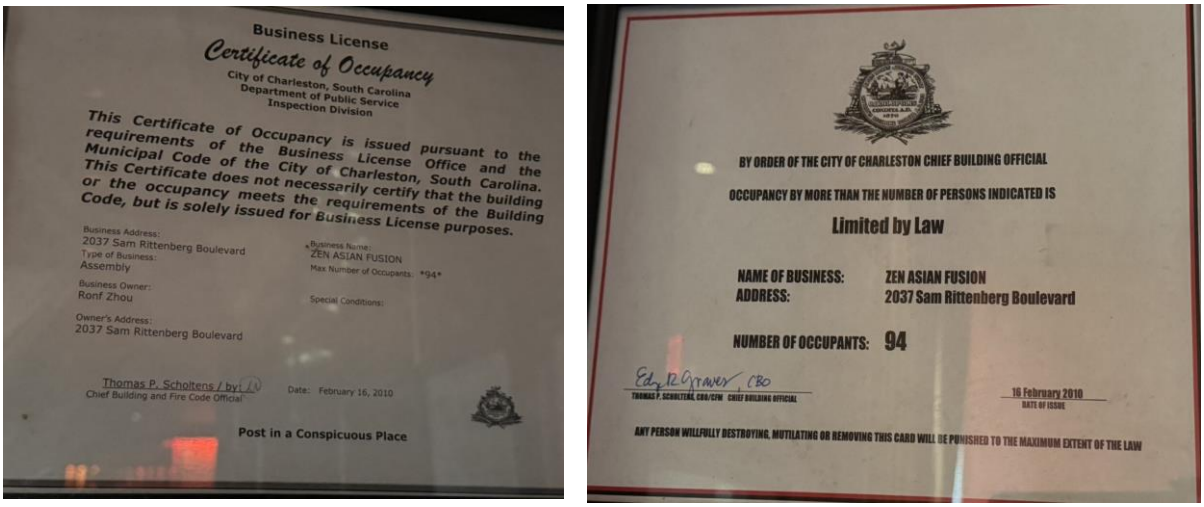


Рисунок 3.7 – Нагороди закладу

Джерело: створено автором

Таким чином, аналіз діяльності господарства показав, що ресторан має свій унікальний простір, який має як традиційні компоненти, так і сталі, відповідно основним тенденціям змін і прагненню до досконалості.

Головною концепцією ресторану «ZEN Asian Fusion» є бажання розвиватися та забезпечувати справді надзвичайний кулінарний досвід.

У «Zen Asian Fusion» страви готуються на основі сезонних продуктів, використовуючи лише найсвіжіші та найсмачніші інгредієнти. Атмосфера традиційна, але унікальна, а кожна страва створена для того, щоб створити сміливу, але водночас просту кулінарну пригоду.

Ресторан «ZEN Asian Fusion» за відгуками клієнтів у соціальних мережах має наступний рейтинг: Обслуговування – 4,6 балів, їжа – 4,6 балів, ціна/якість – 4,4 балів, атмосфера – 4,7 балів. Середній бал відгуків – 4,5 бали.

Авторка кваліфікаційної роботи є менеджером ресторану. Під її керівництвом перебувають 39 людей, співробітників ресторану. Основні її обов’язками є:

1. Управління персоналом – встановлення правил роботи для персоналу та контроль за їх виконанням, організація навчання персоналу та створення корпоративної культури.

2. Управління фінансами ресторану – контролює оплату послуг клієнтами, скорочує непотрібні витрати.

3. Стратегія розвитку ресторану та його просування – аналіз ризиків роботи, просування бренду та реклама ресторану в інтернеті.

4. Розв'язання організаційних питань – ремонт та заміна обладнання, уніформа персоналу, планування постачання, редагування та оновлення сезонного меню ресторану. Знати всі процеси та контролювати виконання роботи персоналом.

Загальна організаційна характеристика ресторану «ZEN Asian Fusion»:

- Тип кухні – японська, суші, азіатська.

- Види страв, що подаються : обід, вечеря, відкрито допізна.

- Спеціалізоване меню: Підходить вегетаріанцям, Веганська кухня, Варіанти без глютена.

- Послуги: бар, бронювання, доступ для крісел-каталок, їжа на виніс, є місце для паркування, місця для сидіння, обслуговування відвідувачів за столиками, подають алкоголь.

Окрім основних функцій ресторану «ZEN Asian Fusion», які включають приготування та подачу страв, обслуговування гостей і контроль якості, ресторан також пропонує різноманітні заходи і події різного формату. Ось додаткові функції, пов'язані з проведенням цих заходів:

Бенкети та фуршети:

1. Організація простору: ресторан може налаштувати зал або окремі зони для бенкетного столу або фуршетного формату.

2. Меню: ресторан розробляє спеціальні меню для бенкетів та фуршетів, враховуючи бажання та потреби клієнта.

3. Обслуговування гостей: персонал ресторану забезпечує професійне обслуговування гостей, зокрема подачу страв та напоїв.

Корпоративні вечірки:

1. Організація події: ресторан надає простори для проведення корпоративних вечірок, зокрема зал або приватні кімнати для великих або менших груп.

2. Розваги та розвагова програма: ресторан може організувати музичні виступи, DJ-сети, танцювальні шоу або інші розваги відповідно до бажань клієнта.

Весілля:

1. Оформлення та декор: ресторан допомагає з оформленням весільного залу, включаючи квіткове оздоблення, декоративні елементи та освітлення.

2. Координація події: ресторан співпрацює з подружжям та їх організаторами, координуючи всі аспекти весілля, включаючи графік подій, музичну супровід, танці та виступи.

3. Меню для весілля: ресторан пропонує спеціально розроблені меню для весіль, включаючи коктейлі, страви та десерти, які задовольняють смаки всіх гостей.

4. Координація з весільними постачальниками: ресторан може співпрацювати з весільними координаторами, фотографами, кейтеринговими службами та іншими постачальниками, щоб забезпечити успішне проведення весілля.

Дні народження, ювілеї

1. Оформлення та декор: ресторан допомагає з оформленням простору відповідно до святкування дня народження або ювілею, створюючи святкову атмосферу.

2. Меню: ресторан може пропонувати спеціальні меню для днів народжень та ювілеїв, включаючи фаворити ювіляра або улюблені страви та напої. Організація розваг: ресторан може допомогти з організацією розваг та розважальних програм, таких як жива музика, виступи артистів або ігри для гостей.

У ресторані є послуги:

- їжа на винос;
- кейтерінг;
- через систему Uber eats та door dash.

У ресторані «ZEN Asian Fusion» створені всі зручності для гостей. Особлива увага до оплати в ресторанному закладі можна розрахуватися готівкою, картою та через Кьюар-код, який дозволяє швидко розрахуватися, коли клієнт захоче та можливість залишити чайові в розмірі 5-20%.

3.2 Порівняльна характеристика надання послуг рестораном «ZEN Asian Fusion» та іншими ресторанами м. Чарлстон (США)

У Чарлстоні штаті Південна Кароліна налічується понад 767 ресторанів. У кількох з них представлені шеф-кухарі, які удостоєні нагороди Джеймса Берда, і багато хто може похвалитися рейтингом AAA Four Diamond.

За даними рейтингу «20 найкращих продовольчих міст США» Чарлстон Південної Кароліни серед найкращих продовольчих міст країни. Чарльстон посів 12 місце в рейтингу Far and Wide. Рейтинг затиснув його між Сіетлом і Х'юстоном.

Вулиця Короля у Чарлстоні, штат Південна Кароліна, це не просто торговий центр міста; це також яскравий кулінарний центр. Ця гамірна вулиця пропонує різноманітні страви, які задовольняють будь-який смак. Незалежно від того, чи хочете ви швидко перекусити чи розкішно поїсти, King Street має що запропонувати.

Заснована в 1932 році, Генрі є найстарішим постійним рестораном у Чарльстоні та штаті Південна Кароліна. Henry’s пропонує найкраще з Чарлстона: історичний, еклектичний ресторан і бар із живою музикою, красивий південний ґанок і тераса на даху, ексклюзивний танцювальний зал і класичний спікі-бар.

Нижче представлено культові страви Чарлстона і де їх можна придбати:

- Пориньте в купу синього краба з часником у Ravenel Seafood.
- Суп з бамії є фірмовою стравою Гулла в ресторані Bertha в Чарльстоні.
- Callie's є штаб-квартирою найвідомішого печива Charleston.
- Тушковане м’ясо Хенка є основним продуктом і улюбленим серед критиків і відвідувачів.

У Чарлстоні можна пообідати: від класичних закладів у стилі соул до вишуканих рибних ресторанів та каролінського барбекю.

Нижче подано 10 найкращих ресторанів Чарлстона та порівняльну характеристику набору основних компонентів їхньої діяльності (табл.3.1).

Таблиця 3.1 – Порівняльна характеристика компонентів діяльності ресторанів м. Чарлстон, Південна Кароліна, США

Заклади	Тип кухні	Види страв	Спеціалізоване меню	Послуги	Спосіб оплати
Carmella's Cafe and Dessert Bar	Італійська, Кафе	Обід, Вечеря, Відкрито допізна	Підходить вегетаріанцям	Бар Безкоштовний Wi-Fi Вино та пиво Дитячі стільці для годування Доступ для крісел-каталок Їжа на виніс Місця для сидіння	Приймаються кредитні картки Електронні платежі American Express Discover Mastercard Visa

Продовження табл. 3.1

				Паркування на вулиці Подарункові картки Подають алкоголь Ресторани для некурців Столики на свіжому повітрі ТБ	
Queen	Американська, Супи	Обід, Вечеря, Бранч, Відкрито допізна	Підходить вегетаріанцям Веганська кухня, Варіанти без глютена	Банкет, Бар, Бронювання Дитячі стільці для годування Джаз-бар Доступ для крісел-каталок. Жива музика. Місця для сидіння.Обслуговування відвідувачів за столиками. Подають алкоголь Столики на свіжому повітрі	Приймаються кредитні картки

Продовження табл. 3.1

Church and Union Charleston	Американська, Сучасна	Обід, Вечеря, Бранч, Відкрито допізна, Напої	Вегетаріанська кухня, Безглютенові страви	Банкет Бар Бронювання Вино та пиво Доступні дитячі стільчики Доступно для інвалідних візків Жива музика Місця для сидіння Подарункові картки Подають алкоголь Столики на відкритому повітрі	Приймаються кредитні картки American Express Mastercard Visa
Poogan's Porch	Американська	Вечеря, Бранч	Варіанти без глютену	Банкет Бар Безкоштовний Wi-Fi Бронювання Вино та пиво Дитячі стільці для годування Місця для сидіння Обслуговування відвідувачів за столиками Подарункові картки Подають алкоголь Століки на свіжому повітрі	American Express Discover Mastercard Visa Приймаються кредитні картки

Продовження табл. 3.1

Circa 1886 Restaurant	Американська, Сучасна	Вечеря, Відкрито допізна	Підходить вегетаріанцям, Веганська кухня, Варіанти без глютена	Банкет Бар Безкоштовна позавулична стоянка Бронювання Доступ для крісел-каталок Місця для сидіння Обслуговування відвідувачів за столиками Паркування на вулиці Подають алкоголь	Приймаються кредитні картки American Express Discover Mastercard Visa
Magnolias	Американська, Морепродукти, Міжнародна, Сучасна, Супи	Обід, Вечеря, Бранч, Відкрито допізна	Підходить вегетаріанцям, Веганська кухня, Варіанти без глютена	Банкет Бар Бронювання Дитячі стільці для годування Доступ для крісел-каталок Місця для сидіння Обслуговування відвідувачів за столиками Подають алкоголь	Приймаються кредитні картки

Продовження табл. 3.1

Melfi's	Італійська, Піца	Вечеря, Напої	Підходить вегетаріанцям, Веганська кухня	Бар Бронювання Місця для сидіння Обслуговування відвідувачів за столиками Подарункові картки Подають алкоголь	Приймаються кредитні картки
Slightly North of Broad	Американська, Морепродукти	Вечеря	Підходить вегетаріанцям, Веганська кухня, Варіанти без глютена	Бар Бронювання Дитячі стільці для годування Доступ для крісел-каталок Їжа на виніс Місця для сидіння Обслуговування відвідувачів за столиками Подають алкоголь	Приймаються кредитні картки American Express Discover Mastercard Visa
Hank's Seafood Restaurant	Американська, Морепродукти	Вечеря	Підходить вегетаріанцям, Веганська кухня, Варіанти без глютена	Бар Бронювання Дитячі стільці для годування Доступ для крісел-каталок Їжа на виніс Місця для сидіння Обслуговування відвідувачів за столиками Подають алкоголь	Приймаються кредитні картки American Express Discover Mastercard Visa

Продовження табл. 3.1

The Rooftop at the Vendue	Американська, Морепродукти	Вечеря	Підходить вегетаріанцям, Веганська кухня, Варіанти без глютена	Бар Бронювання Дитячі стільці для годування Доступ для крісел-каталок Їжа на виніс Місця для сидіння Обслуговування відвідувачів за столиками Подають алкоголь	Приймаються кредитні картки American Express Discover Mastercard Visa
«ZEN Asian Fusion»	Японська, суші, азіатська	Обід, вечеря, відкрито допізна	Підходить вегетаріанцям, Веганська кухня, Варіанти без глютена	Бар, бронювання, доступ для крісел-каталок, їжа на виніс, є місце для паркування, місця для сидіння, обслуговування відвідувачів за столиками, подають алкоголь	Приймаються кредитні картки American Express Discover Mastercard Visa

Джерело: створено автором

Отже, відповідно таблиці 3.1 типи кухонь представлені широко, види страв також представлені на будь-який смак, спеціалізоване меню враховує вегетаріанські уподобання, набір послуг стандартний і повний, зручний спосіб оплати.

Аналіз основних показників діяльності ресторану «ZEN Asian Fusion» за 2024 рік можна зазначити наступне. Так середній чек на одного клієнта склав доларів, середня кількість відвідувачів ресторану склала – осіб, виручка ресторану за місяць склала – 320000 доларів, собівартість продукції

– доларів, прибуток – доларів, рентабельність – 18%. Приріст доходів ресторану порівняно з 2023 роком склав 9%. Цей фактор був пов'язаний з тим, що збільшилася кількість туристів.

Середній чек на клієнта зріс у 2024 році, порівняно з 2023 роком на 35,5%, що свідчить про гарну роботу офіціантів, які намагаються зробити чек більшим, а також менеджера ресторану і власника.

Важливим показником виступає середня кількість відвідувачів, яка з роками тільки збільшується – приріст на 25% за 2024 рік, порівняно з 2023 р., що також свідчить про якісну та смачну їжу та добре обслуговування.

І в свою чергу рентабельність реалізованої продукції також зросла, що свідчить про ефективність роботи закладу.

Дослідимо рівень конкурентних переваг ресторану «ZEN Asian Fusion», умовно порівнюючи їх з іншими ресторанами міста Чарлстон, за наступними критеріями на основі експертної оцінки рестораторів (члени моніторингових компаній м. Чарлстон) та відгуків клієнтів у соціальних мережах. Оцінка проводилася за п’ятибальною шкалою: 5 – відмінно; 4 – дуже добре; 3 – добре; 2 – задовільно; 1 – погано.

Так отримано наступні результати:

1. Місце розташування – 4,5 бали;
2. Імідж ресторану – 4,5 бали;
3. Дизайн інтер’єру – 4,5 бали;
4. Кухня (продукція, послуги) – 5 бали;
5. Якість обслуговування – 5 бали;
6. Ціни – 4,8 бали;
7. Персонал – 4,9 бали;
8. Середній чек – 4,7 бали;
9. Зарплата працівників – 4,5 бали;
10. Ефективність управління – 5 балів.

Дослідження показують, що підприємство є конкурентоспроможним на ринку м. Чарлстон і переважна більшість критеріїв була оцінена балами

від 4,5 до 5 можливих. Найбільші переваги перед конкурентами ресторан має по критеріях: кухня, якість обслуговування і ефективність управління. Добру в цілому оцінку отримали критерії персонал, ціни та середній чек. Ресторан також має ряд резервів для удосконалення: дизайн ресторану, імідж, заробітна плата працівників. Дані критерії теж на рівні оцінки добре, але є ще резерви для підвищення і це добре.

Середня оцінка по всіх критеріях 4,78 бали вказує, що ресторан «ZEN Asian Fusion» на ринку м. Чарлстон має міцні і стабільні конкурентні переваги.

Серед вагомих показників рентабельності діяльності ресторану є позиція, що стосується заробітної плати співробітників ресторану. Вона порівняно з аналогічними ресторанами є достатньо високою. Так відповідно таблиці 3.2

Таблиця 3.2 – Середня заробітна плата співробітників ресторану

Посада в ресторані	Середня заробітна плата на місяць, тис.$
Менеджер	6.000
Помічник менеджера	4.000
Бухгалтер	5.000
Офіціанти	4.500
Помічники офіціантів	3.000
Бармени	4.500
Працівники хостесу	1.000
Суші-шеф	5.000
Шефи суші-бару	3.500
Шеф-кухар	5.000
Кухарі	3.500
Посудомийники	2.000

Джерело: створено автором

Також ми здійснили SWOT-аналіз діяльності ресторану з метою отримання інформації щодо отримання інформації як сильних сторін, так і слабких, а також можливостей та загроз задля розуміння стратегії подальшого розвитку стратегічним бізнесу (таблиця 3.3).

Таблиця 3.3 – Результати SWOT-аналіз діяльності ресторану «ZEN Asian Fusion» на ринку м. Чарлстон, США

Сильні сторони ресторану	Слабкі сторони ресторану	Можливості ресторану	Загрози ресторану
Високий рівень якості їжі	Конкуренція	Охоплення більшої кількості гостей	Конкуренція
Унікальні, довершені страви	Висока вартість продуктів	Збільшення армії гостей з позитивними відгуками в соцмережах	Вимоги власника до роботи співробітників
Непохитна головна концепція ресторану		Розвиток співробітників	Зростання витрат
Цінності азіатської їжі у контексті Дзен		Залучення більш персоналізованих гостей	Менший дохід гостей
Меню задовольнить будь-який смак		Розширення заходів, що обслуговує ресторан	Економічний спад

Продовження табл. 3.3

Традиції до старих клієнтів		Недорогі варіанти замовлень	Форс-мажорні обставини
Інтер'єр			
Особиста участь власника ресторану у приготуванні їжі			
Відношення до гостей			
Лояльність цін			
Вибір напоїв			
Обслуговування «як до членів родини»			
Високий рейтинг в соціальних мережах			
Гнучка позиція власника в розвитку			
Досвід і професіоналізм менеджера ресторану			

Джерело: створено автором

Результат нашого SWOT-аналізу для ресторану «ZEN Asian Fusion» є позитивним. З нашого SWOT-аналізу ми бачимо, що надання високоякісної їжі та обслуговування клієнтів разом із ефективним маркетингом впливу на місцевому рівні є однією з ключових переваг власника ресторану.

Причиною таких досягнень і конкурентоздатності ресторану серед великої кількості ресторанів з аналогічним набором послуг, на наш погляд є набір факторів серед яких:

- головна концепція ресторану, яку притримує весь колектив ресторану – любов до людей, до їжі і прагнення до головної місії сфери гостинності – задоволення потреб гостей в затишку, де обслуговування клієнтів перетворюється на його унікальний досвід відчуттів Дзен;

- відношення власника до свого ресторану. Він особисто любить, якісно готує особисто для людей страви і вимагає саме такого відношення від співробітників;

- достатньо високий рівень заробітної плати співробітників, адже вимоги власника сплачуються;

- якість продуктів на найвищому рівні;

- гнучке меню, страви довершуються і змінюються постійно;

- інтер'єр змінюється відповідно вимог клієнта.

3.3 Рекомендації щодо впровадження досвіду діяльності ресторанів у м. Чарлстон в сферу гостинності в Україні

У результаті отриманих даних під час аналізу послуг сфери обслуговування ресторану «ZEN Asian Fusion» і інших подібних господарств ми пропонуємо впроваджувати в сферу ресторанного бізнесу в Україні наступні положення. Серед найбільш поширених інновацій в ресторанному бізнесі, які ми рекомендуємо українським господарствам такого типу слід відзначити такі:

1. Безкоштовний Wi-Fi у закладі.

2. Приготування кухарем або власником ресторану страв перед публікою (поряд з робочим місцем кухаря на кухні встановлюють камери, а по монітору на столику за його діями спостерігають лише ті відвідувачі, кому це цікаво).

3. Інтерактивне електронне меню, яке позбавляє клієнта від великої кількості паперових сторінок і окремих винно-коктейльних карт. Електронне меню є каналом зв'язку між адміністрацією та відвідувачами і дозволяє рестораторам швидко редагувати меню і вносити до нього нові страви. Клієнт може підібрати з карти вин закладу вино за ціною, регіоном, роком врожаю та букетом, а потім до нього – страву з меню, підрахувати калорійність страв і відразу ж побачити остаточний чек замовлення. В очікуванні замовлення він може пограти в ігри, почитати новини, побродити по Інтернету.

4. Використання QR-кодів. Їх можна розміщувати на будь-яких носіях, починаючи від касових чеків і меню та закінчуючи вивісками і столиками. Сканувати QR-код можна мобільним телефоном або відеокамерою ноутбука і зберегти у закладках свого гаджета. У QR-коді можна закодувати безліч інформації – історію закладу, авторство унікальних деталей інтер'єру, меню з детальною інформацією про страви. За допомогою QR-кодів ресторан може сповіщати своїх клієнтів про акції, реалізовувати програми лояльності, влаштовувати інтерактивні опитування та голосування, отримувати відгуки про ресторан від клієнтів. Можна познайомити відвідувачів ресторану із сайтом закладу, запросити приєднатися до груп у соцмережах і підписатися на інформаційну розсилку. Використання QR-кодів відкриває нові необмежені можливості для on-line взаємодії компаній із своїми споживачами.

5. Інтерактивний стіл – сучасне мультимедійне рішення, яке дозволяє клієнту обрати страву, прочитати про неї всю необхідну інформацію, зробити замовлення, яке одразу ж відправляється на кухню, включити онлайн-трансляцію приготування страви. Інтерактивні столи також є своєрідними посередниками між відвідувачами – можна знайомитися, обмінюватися цікавою інформацією, грати в шахи з відвідувачами за сусідніми столиками.

6. Інтерактивний бар – це інформаційно-розважальна система, вбудована в барну стійку. По суті це інтерактивний екран, який відображає відео ефекти, характер та інтенсивність яких диктуються наявністю предметів на стійці та поведінкою людини (склянка, ключі, мобільний телефон – усе, що залишить відвідувач на поверхні барної стійки, влаштує світлову виставу). Призначення такої технології – розважати клієнта і утримувати його у барі якомога довше.

Таким чином, вищезазначене сприятиме покращенню діяльності господарств ресторанної сфери в Україні і матиме неабияке економічне значення для країни.

ВИСНОВКИ

1. У результаті здійснення теоретичного аналізу проблеми встановлено, що США мають багаті природні та культурні ресурси, що приваблюють туристів. За даними Всесвітньої організації туризму, щорічно США приймають понад 79 мільйонів міжнародних туристів, що приносить економіці країни понад 200 мільярдів доларів доходів. Також постійний потік мігрантів відіграє важливу роль у збільшенні доходів. Індустрія гостинності в США стала справжньою «фабрикою мрій», де можна знайти найрізноманітніші види відпочинку, від ексклюзивних курортів до затишних мотелів на околицях міст. Тому в США представлена гігантська мережа ресторанних господарств і попри шалену конкуренцію, вона є прибутковою. Дуже розвинутий адаптивний туризм.

Існує низка тенденцій в американському ресторанному бізнесі, що розширюють і змінюють можливості цієї галузі. Серед них: комфорт, емоційний досвід для клієнтів, свіжі та здорові продукти, без посередників та перевезень на великі відстані, меню страви з більш здорових інгредієнтів, таких як фрукти, овочі та риба, а також пропонують різноманітні веганські та вегетаріанські варіанти, страви з різних кухонь світу, розширення інтерактивності та особистої зв’язки зі споживачами, увага екологічним аспектам в своїй діяльності.

2. У роботі подано особливості діяльності ресторану «ZEN Asian Fusion». Оцінювання конкурентної позиції ресторану серед подібних виявив достатньо сильну позицію по всім критеріям. Такий аналіз дозволив нам зрозуміти на які аспекти діяльності ресторану слід звернути увагу щодо покращення дохідності ресторану. Представлені результати SWOT-аналізу ресторану «ZEN Asian Fusion» є позитивними. Доведено високий рівень маркетингу, що дозволяє тримати рентабельність ресторану серед великої кількості конкурентів. Подано причини такого становища ресторану, що на місцевому рівні є однією з ключових переваг власника ресторану. Серед

основних зазначено: дотримання головної концепція ресторану і власника і співробітників – досягнення стану Дзен; унікальний досвід відчуттів після відвідування ресторану; щира любов власника ресторану до людей і їжі; якість продуктів на найвищому рівні; багате меню; довершеність страв і напоїв; умови споживання їжі, інтер'єр тощо.

3. Ппредставлені в роботі рекомендації власника ресторану з урахуванням його власного досвіду і сучасних рекомендацій теорії розвитку ресторанного бізнесу в США дозволяє рекомендувати їх у сферу ресторанного бізнесу в Україні задля покращення ситуації та підвищення прибутковості. І як наслідок цього – підтримка економіки України у воєнний та післявоєнний часи.

ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

1. Автентичність, технології, solo dining – тренди, про які мають знати ресторатори. URL : https://surl.li/bzmvux.

2. Агафонова Л., Агафонова А. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. Київ : Знання України, 2015. 358 с.

3. Агафонова Л. Г., Агафонова О. С. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посіб. Київ : Знання України, 2002. 352 с.

4. Антонова В. А. Концепція економічного розвитку підприємств ресторанного господарства у сфері послуг в умовах формування ринку. *Торгівля і ринок України*. 2005. Вип.19. Т.3. С.152–156.

5. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2012. 340 с.

6. Андрушків Б. М., Малюта Л. Я., Мельник Л. М. Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства. Тернопіль : ТНТУ, 2010. 230 с.

7. Андрушків Б. М. Прикладні аспекти ринку інновацій. Тернопіль: ТНТУ, 2010. 198 с.

8. Басюк Т. П. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. / Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Київ : НУХТ, 2018. 360 с.

9. Бачуріна А., Мартинчук М. Сучасні тренди в закладах ресторанного господарства. Матеріали VI Міжнародної студентської науково-технічної конференції «Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання». Тернопіль : Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя (м. Тернопіль, 27-28 квітня 2023 р.), 2023. С. 321–322.

10. Балацька Н. Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії короновірусу: проблеми та перспективи трансформації моделей розвитку. *Економіка та управління підприємствами*. 2020. Вип. 42. С. 117–121.

11. Бойко О. В. Перспективи ресторанного бізнесу в житті сучасного суспільства. *Матеріали І Міжнар. наук.-практ. Конф. «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку»* (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 р.) Старобільськ: Луганський національний університет імені Тараса Шевченка, 2021. 380.

12. Борисова О. В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2012. Вип.1(2). С. 331–338.

13. Василенко В. О., Шматько В. Г. Інноваційний менеджмент : навчальний посібник / За ред. В. О. Василенко. Київ : ЦУЛ, Фенікс, 2003. 440 с.

14. Воронюк Т. А. Формування механізму управління конкурентоспроможністю підприємств ресторанного господарства : автореф. дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)». Одеса : ОНАХТ, 2019. 24 с.

15. Галицький Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. 3-є видання. Київ : НУХТ. 344 с.

16. Давидова О. Ю., Усіна А. І., Сегеда І. В. Ресторанний менеджмент: підручник. Харків : ХНУМГ, 2014. 279 с.

17. Єгупова І. М. Особливості функціонування закладів ресторанного господарства. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія. Одеса, 2016. 262 с.

18. Інноваційні технології в готельному бізнесі. URL : https://surl.li/psyjuq.

19. Касенін В., Ткаченко Т. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні. Київ : Економіка України, 2011. С.41–46.

20. Кашперська А. І. Організація внутрішнього контролю підприємств ресторанного господарства: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.00.09 – бухгалтерський облік, аналіз та аудит; Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. Харків, 2019. 25 с.

21. Ключові тренди ресторанного бізнесу в Україні: Тенденції сучасного ресторанного бізнесу. URL : https://surl.lu/xvuumo.

22. Кравченко О. М. Використання показників кількості відвідувачів і товарообороту для оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. *Економіка: реалії часу*. 2014. № 5, (15). С. 121–127. URL : https://surl.li/clxbit.

23. Кравченко О. М. Проблеми інформативності статистичних даних ресторанного господарства : Матеріали Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. [«Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку»], (Умань, 30-31 жовтня 2014 р.). Умань : ВПЦ «Візаві». 2014. С. 92 – 94.

24. Краснокутська Н. В. Інноваційний менеджмент: Навч. посібник. Київ : КНЕУ, 2003. 504 с.

25. Малиновська Т. М. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в світі та Україні. URL : https://surl.lt/jbcmsv.

26. Малиновська О. Ю. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Географія та туризм. 2014. Вип.28. С.125–131.

27. Мальська М. П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник. Київ : Знання, 2012. 661 с.

28. Мальська М. П. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в світі та Україні. URL : https://surl.li/heqwkz.

29. Мартинчук М., Бачуріна А. Основні сучасні тренди в меню ресторанного господарства. Матеріали VI Міжнародної студентської науково-технічної конференції «Природничі та гуманітарні науки. Актуальні

питання». Тернопіль : Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя (м. Тернопіль, 27-28 квітня 2023 р.), 2023. С. 342–34.

30. Мальська М. П., Гаталюк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів: підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 584 с.

31. Маловичко С. В., Карабаза І. А. Ринок ресторанних послуг: особливості поведінка споживачів та тенденції розвитку в США, країнах ЄС та Україні. В*існик ДонНУЕТ.* 2020. № 1(72). С. 23.

32. Микитюк П. П. Інноваційний менеджмент: навч. посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2007. 400 с.

33. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

34. Никифоров Р. П. Стан і особливості розвитку ресторанного бізнесу у світі. *Бізнес Інформ*. 2020. №12. С. 202–208. URL : https://surl.li/fiiyoj.

35. Округ Чарлстон, Південна Кароліна. URL : https://surl.lu/mlabmp.

36. Олаборді О. В., Фесун Т. П. Організація готельно-ресторанної справи: наук.-допом. бібліогр. покажч. Київ : Нац. ун-т харч. технол.; наук.-техн. б-ка, 2021. 213 с.

37. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олаборді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.

38. Особливості формування та реалізації туристичної політики держави: міжнародний, національний, регіональний досвід : монографія. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2013. 280 с.

39. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.

40. Проблеми ресторанного бізнесу в Україні у 2025 році та рішення для них. URL : https://surl.li/ssbhuk.

41. П’ятницька Г. Т. Формування стратегії розвитку підприємств ресторанного господарства: автореф. Дис...д.е.н: 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами». Київ : КНТЕУ. 2008. 43 с.

42. Поплавський М. М. Готельно-ресторанний сервіс: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Київ : Макрос, 2011. 240 с.

43. П’ятницька Г. Т., П’ятницька Н. О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. Київ : Кондор, 2013. 250 с.

44. Ресторанна індустрія США у 2025 році: відновлення, інновації та нові виклики. URL : https://surl.li/ykgzds.

45. Стойко І. І. Шерстюк Р. П. Управління конкурентоспроможністю (Програма, курс лекцій, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, термінологічний словник, тести). навч.-метод. посібник. Тернопіль : ТНТУ імені Івана Пулюя, 2021. 156 с. URL : https://surl.lu/dxoize.

46. Стойко І. І., Шерстюк Р. П. Управління інноваціями (Програма, курс лекцій, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, тести). Навч.-метод. посібник. Тернопіль, ТНТУ імені Івана Пулюя, 2016. 200 с. URL : https://surl.li/wwiadr.

47. Стойко І. І., Шерстюк Р. П. Стандартизація, сертифікація, метрологія (Програма, курс лекцій, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, термінологічний словник, тести, нормативні документи) : навч.-метод. посібник. Тернопіль : ТНТУ імені Івана Пулюя. 2023. 224 с.

48. Стойко І.І., Шерстюк Р.П. 14 принципів Вільгельма Едвардса Демінга для управління якістю готельно-ресторанних послуг. *Соціально-економічні проблеми і держава.* 2020. Вип. 1(22). С. 66–78. URL : https://surl.li/vqrutb.

49. Ткаченко Т. І. Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 537 с.

50. ТОП-13 трендів у ресторанному бізнесі у 2024 році. URL : https://surl.lu/ndsvvf.

51. Трайно В. М. Маркетингове управління споживачами послуг підприємств ресторанного господарства : автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук. Полтава : ПУЕТ, 2012. 20 с.

52. Чатченко О. Є. Оцінка попиту на продукцію підприємств ресторанного господарства : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : за спец. 08.00.04 Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) : Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків. 2014. 21 с.

53. Юрчак Е. В. Бренд-менеджмент маркетинговими комунікаціями. *Електронний ресторанний вісник*. 2016. №2(51). С 70–78.