МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
MINISTRY FOR EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ZAPORIZHZHYA NATIONAL UNIVERSITY

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ
FACULTY OF MANAGEMENT

КАФЕДРА ПІДПРИЄМНИЦТВА, МЕНЕДЖМЕНТУ ОРГАНІЗАЦІЙ ТА ЛОГІСТИКИ
CHAIR OF ENTREPRENEURSHIP, MANAGEMENT OF ORGANIZATIONS AND LOGISTICS

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
БАКАЛАВРА

на тему: Концептуальні засади розвитку закладів громадського харчування в умовах війни

THESIS FOR THE BACHELOR'S DEGREE

Conceptual Principles of the Development of Public Catering Establishments in the Conditions of War

Виконала: студентка 4 курсу, групи 6.0730-МГКТС-з
спеціальності 073 Менеджмент
освітньої програми Менеджмент готельного, курортного та туристичного сервісу
В.О. Гузенко
Керівник проф., д.е.н. _____Л.М. Бухаріна
Рецензент доц. каф. ПМОіЛ, доц., к.е.н. _____Ю.І.Полусмяк

Запоріжжя
2024

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет менеджменту
Кафедра підприємництва, менеджменту організацій та логістики
Рівень вищої освіти бакалавр

Спеціальність 073 Менеджмент, освітня програма Менеджмент готельного, курортного та туристичного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
к.е.н., проф. Павлюк Т.С.
«____» _____20__ року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ СТУДЕНТУ

Гузенко Владиславі Олександрівні

1. Тема роботи Концептуальні засади розвитку закладів громадського харчування в умовах війни
керівник роботи Бухаріна Людмила Михайлівна, д.е.н., професор
затверджені наказом ЗНУ від «___»_____20__ року №___
2. Строк подання студентом роботи «___»_____ 20__ р.
3. Вихідні дані до роботи діюча система нормативно-правових актів (закони України, Постанови Кабінету Міністрів тощо), фінансова звітність досліджуваного підприємства, матеріали публікацій у спеціальній і періодичній пресі а також праці вітчизняних і зарубіжних вчених-економістів з досліджуваних питань.
4. Перелік питань, які потрібно розробити:
Кваліфікаційна робота бакалавра складається з основної частини і додаткової. Основна частина містить такі структурні елементи: вступ, сутність (3 розділи – теоретичний, аналітико-дослідницький, проектно-рекомендаційний), висновки та рекомендації, список використаних джерел. 1 Розділ – Теоретичні засади розвитку ринку громадського харчування– складається з 3 підрозділів: 1.1 Загальна характеристика ринку громадського харчування; 1.2 Особливості організації громадського харчування; 1.3 Економічна сутність функціонування ринку громадського харчування 2 Розділ – Аналіз ринку громадського харчування в Україні з 3 підрозділів: 2.1 Аналіз сучасного стану розвитку ринку громадського харчування в Україні; 2.2 Аналіз факторів впливу на розвиток ринку громадського харчування в

Україні; 2.3 Інноваційні шляхи розширення ринку громадського харчування України;3 Розділ – організація харчування у закладах освіти як стратегічний напрямок розвитку громадського харчування в Україні– складається з 2 підрозділів: 3.1 Сучасні концепції моделей шкільного харчування 3.2 Реформа системи харчування у закладах освіти України.

5. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	Бухаріна Л.М., професор кафедри підприємництва, менеджменту організацій та логістики факультету менеджменту ЗНУ	05.01.2024 р.	05.01.2024 р.
2	Бухаріна Л.М., професор кафедри підприємництва, менеджменту організацій та логістики факультету менеджменту ЗНУ	15.03.2024 р.	15.03.2024 р.
3	Бухаріна Л.М., професор кафедри підприємництва, менеджменту організацій та логістики факультету менеджменту ЗНУ	06.04.2024 р.	06.04.2024 р.

6. Дата видачі завдання 05.01.2024 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Узгодження теми, складання змісту	лютий	виконано
2	Вивчення літературних джерел	лютий	виконано
3	Збирання матеріалу на підприємстві	березень	виконано
4	Обробка матеріалу	березень	виконано
5	Виконання розділу 1	березень	виконано
6	Виконання розділу 2	квітень	виконано
7	Виконання розділу 3	квітень	виконано
8	Формулювання висновків	квітень	виконано
9	Оформлення роботи, одержання відгуку та рецензії	травень	виконано
10	Подання роботи на кафедру	травень	виконано

Студент _____ В.О.Гузенко
(підпис)

Керівник роботи _____ Л.М.Бухаріна
(підпис)

Нормоконтроль пройдено

Нормоконтролер _____ В.О. Шишкін
(підпис) (ініціали та прізвище)

РЕФЕРАТ

Кваліфікаційна робота Концептуальні засади розвитку закладів громадського харчування в умовах війни: 52 сторінки, 2 рисунки, 4 таблиці. Перелік посилань нараховує 30 найменувань.

Актуальність теми визначається тим, що Функціонування громадського харчування виконує соціально-економічну роль у структурі народного господарства і є його окремою галуззю, продукуючи послуги, які класифікуються за численними ознаками як загальними, так і специфічними, надаються суб'єктами підприємництва, що різняться як спектром товаро-виробничої діяльності, видами і якістю послуг, формами обслуговування, ступенем індивідуалізації виробленої продукції, так і організаційно-правовими формами. Громадське харчування виконує у структурі національної економіки функції заготівлі сировини для виробництва харчових страв «споживчих комплексів» («споживчих комплексів»), їх реалізації та організації споживання та відпочинку.

Метою роботи є вивчення концепцій та теоретичних засад розвитку закладів громадського харчування з урахуванням умов воєнного часу , визначення чинників, які на це впливають та розробка пропозицій щодо поширення ефективних моделей таких закладів.

Об'єктом дослідження є процес розвитку ринку громадського харчування України. Предметом дослідження є теоретичні, методичні та практичні аспекти розвитку закладів громадського харчування на ринку України. Інформаційну базу роботи становлять наукові роботи з менеджменту та економіки, монографічні дослідження та статті вітчизняних авторів, практичні матеріали та офіційні статистичні дані, ресурси мережі Інтернет.

ГРОМАДСЬКЕ ХАРЧУВАННЯ, РИНОК ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ, НАСЕЛЕННЯ, ШКІЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ.

ABSTRACT

Qualification work Conceptual foundations of the development of catering establishments in wartime conditions: 52 pages, 2 drawings, 4 tables. The list of links includes 30 names.

The relevance of the topic is determined by the fact that the functioning of public catering fulfills a socio-economic role in the structure of the national economy and is its separate branch, producing services that are classified according to numerous characteristics, both general and specific, provided by business entities that differ in the spectrum of goods - production activity, types and quality of services, forms of service, degree of individualization of manufactured products, as well as organizational and legal forms. In the structure of the national economy, public catering performs the functions of procurement of raw materials for the production of food dishes of "consumer complexes" ("consumer complexes"), their sale and organization of consumption and recreation.

The purpose of the work is to study the concepts and theoretical foundations of the development of public catering establishments taking into account the conditions of wartime, to determine the factors affecting this and to develop proposals for the spread of effective models of such establishments. The object of the study is the process of development of the catering market of Ukraine.

The subject of the study is the theoretical, methodical and practical aspects of the development of catering establishments on the market of Ukraine. The information base of the work consists of scientific works on management and economics, monographic studies and articles by domestic authors, practical materials and official statistical data, Internet resources.

PUBLIC FOOD, PUBLIC FOOD MARKET, POPULATION, SCHOOL FOOD.

ЗМІСТ

ВСТУП…….. 7
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ РИНКУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ……..... 10
1.1 Загальна характеристика ринку громадського харчування…… 10
1.2 Особливості організації громадського харчування……. 15
1.3 Економічна сутність функціонування ринку громадського харчування……. 17
РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ РИНКУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ…….……. 21
2.1 Аналіз сучасного стану розвитку ринку громадського харчування в Україні……. 21
2.2 Аналіз факторів впливу на розвиток ринку громадського харчування в Україні……..…... 25
2.3 Інноваційні шляхи розширення ринку громадського харчування України ……..... 27
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ ЯК СТРАТЕГІЧНИЙ НАПРЯМОК РОЗВИТКУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ……. 32
3.1 Сучасні концепції моделей шкільного харчування ……..…… 32
3.2 Реформа системи харчування у закладах освіти України……. 35
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ……. 43
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ……..…… 50

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. Громадське харчування взаємодіє з іншими сферами національного господарства та інституціями, такими як охорона здоров'я, освіта, туризм і є драйвером розвитку економіки і культури, а результат його багатофакторний: економічний, соціальний і екологічний.

В Україні, як і в світі, представленні усі формати громадського харчування, але вони модернізується під впливом глобалізації та наростання конкуренції і корелюють з державною соціальною політикою, рівнем і способом життя, конкурентоспроможністю населення, його мобільністю і зайнятістю, а також розвитком технологій виробництва і зберігання напівфабрикатів і готової їжі та прив'язані до потоків руху і гастрономічних потреб людей.

Громадське харчування - галузь економіки, підприємства якої здійснюють діяльність з організації харчування населення, а також виробництва і реалізації готової продукції та напівфабрикатів безпосередньо на підприємстві громадського харчування або поза ним, з можливістю надання широкого переліку додаткових послуг (включаючи організацію дозвілля).

Основними зовнішніми чинниками, що впливають на розвиток галузі громадського харчування, визначено: економічні, політичні, соціально-культурні, демографічні та технологічні.

Сучасна парадигма становлення і функціонування комерційного сектору громадського харчування в Україні сформована на засадах передового світового досвіду і зорієнтована на демократичний сегмент, який поєднує в собі швидкість обслуговування клієнтів та помірність цін і демонструвала зростаючий тренд, обслуговуючи соціально-демографічні групи населення з певним рівнем платоспроможності та інтересів, способом життя.

Проте, цей процес суттєво уповільнився в умовах війни, особливо в тих регіонах, де спостерігаються активні бойові дії, або трапилась тимчасова окупація.

Метою роботи є вивчення концепцій та теоретичних засад розвитку закладів громадського харчування з урахуванням умов воєнного часу , визначення чинників, які на це впливають та розробка пропозицій щодо поширення ефективних моделей таких закладів.

На онові поставленої мети було запропоновано виконання наступних завдань:

- визначити теоретичні засади розвитку ринку громадського харчування;
- визначити економічну сутність функціонування ринку громадського харчування;
- визначити сучасний стан розвитку ринку громадського харчування в Україні;
- оцінити фактори впливу на розвиток ринку громадського харчування;
- визначити інноваційні шляхи розширення ринку громадського харчування України.

Об’єктом дослідження є процес розвитку ринку громадського харчування України.

Предметом дослідження є теоретичні, методичні та практичні аспекти розвитку закладів громадського харчування на ринку України.

Поставлену мету в роботі було досягнуто за використання таких методів дослідження: загальнонаукові методи пізнання. абстрактно-логічні, конкретно-наукові методи: індукції; дедукції, конкретизації; а також конструктивні методи; графічні методи.

Теоретико-методологічну основу дослідження складають фундаментальні положення менеджменту, сучасні концепції управління, а також наукові праці вітчизняних і закордонних науковців, присвячені проблемам розвитку підприємств.

У процесі дослідження використано такі сучасні методи дослідження: метод логічного узагальнення; системно-структурний аналіз (при огляді теоретичних питань дипломної роботи); аналітичний метод; метод

порівняльного аналізу (під час аналізу діяльності досліджуваного підприємства); метод експертних оцінок; індексний метод; матричний метод.

Під час написання кваліфікаційної роботи були використані загальнонаукові теоретичні та емпіричні методи дослідження: аналіз і узагальнення літератури з теми дослідження, методи спостереження та порівняння, аналітичний, прогнозування та узагальнення даних, структурні методи аналізу, елементи економічного і фінансового аналізу, методи узгодження та формалізації.

Інформаційною базою для досліджень стали: дані статистичної та фінансової звітності підприємства, дані мережі Internet, власні аналітичні розрахунки. Обробка даних здійснювалась за допомогою сучасних інформаційних технологій.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає у доведенні теоретичних розробок до рівня методичних узагальнень і прикладного інструментарію, а одержані результати можуть бути використані вітчизняними підприємствами в практичній діяльності.

Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновку та рекомендацій, списку використаних джерел.

РОЗДІЛ 1
ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ РИНКУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

1.1 Загальна характеристика ринку громадського харчування

Функціонування громадського харчування виконує соціально-економічну роль у структурі народного господарства і є його окремою галуззю, продукуючи послуги, які класифікуються за численними ознаками як загальними, так і специфічними, надаються суб'єктами підприємництва, що різняться як спектром товаро-виробничої діяльності, видами і якістю послуг, формами обслуговування, ступенем індивідуалізації виробленої продукції, так і організаційно-правовими формами.

Громадське харчування виконує у структурі національної економіки функції заготівлі сировини для виробництва харчових страв «споживчих комплексів» («споживчих комплексів»), їх реалізації та організації споживання та відпочинку [1].

Громадське харчування взаємодіє з іншими сферами національного господарства та інституціями, такими як охорона здоров'я, освіта, туризм і є драйвером розвитку економіки і культури, а результат його багатофакторний: економічний, соціальний і екологічний.

Ринок громадського харчування є важливою складовою економіки, що включає широкий спектр закладів і послуг, орієнтованих на надання їжі і напоїв споживачам поза домом. Цей ринок постійно змінюється під впливом соціальних, економічних і технологічних факторів, що визначає його динаміку та розвиток. Проведемо аналіз основних аспектів, які характеризують ринок громадського харчування.

Розпочати варто зі структури ринку громадського харчування. Так за типами заклади громадського харчування поділяються на ресторани, кафе і

кав’ярні, фастфуди, бари і паби, їдальні і столові, служби доставки їжі (табл.1.1.)

Таблиця 1.1

Типізація закладів громадського харчування

Ресторани	мають високий рівень обслуговування з меню, що включає різноманітні страви, часто з акцентом на якість та атмосферу. Можуть бути як незалежними закладами, так і частинами великих мереж.
Кафе і кав’ярні	заклади, що спеціалізуються на подачі напоїв, легких закусок і десертів. Зазвичай мають менш формальний характер порівняно з ресторанами.
Фастфуди	заклади, що спеціалізуються на подачі напоїв, легких закусок і десертів. Зазвичай мають менш формальний характер порівняно з ресторанами.
Бари і паби	місця, де основний акцент робиться на алкогольні напої та закуски. Можуть пропонувати музичні виступи або інші розваги.
Їдальні і столові	заклади, що пропонують їжу у великих обсягах за помірними цінами, часто розташовані у великих підприємствах або навчальних закладах.
Служби доставки їжі	компанії, які спеціалізуються на доставці їжі з ресторанів або приготованих страв до дому чи офісу.

Проаналізуємо заклади громадського харчування за форматами обслуговування:

- Самообслуговування – коли клієнти самостійно вибирають і оплачують їжу, часто використовують буфет або контейнери для їжі.

- Обслуговування за столиками - офіціанти приймають замовлення та доставляють їжу до столиків клієнтів.

- Кейтеринг - послуги з приготування і доставки їжі для особистих або корпоративних заходів.

Досліджуючи питання ринку громадського харчування важливо розуміти поняття ринкова динаміка закладів громадського харчування, яка відображає зміну попиту і пропозиції на послуги харчування, що зумовлена різними економічними, соціальними та технологічними факторами. Важливо розуміти ці динамічні зміни для ефективного управління бізнесом у цій сфері і для адаптації до сучасних тенденцій. Проведемо аналіз ключових аспектів ринкової динаміки закладів громадського харчування (табл.1.2.)

Таблиця 1.2

Аналіз ключових аспектів ринкової динаміки закладів громадського харчування.

Аспекти ринкової динаміки	Опис	Приклад	Вплив
Тенденції та інновації			
Здорове харчування	Зростаючий попит на органічні продукти, безглютенові і безлактозні страви, а також страви з низьким вмістом цукру і жирів.	Ресторани і кафе пропонують спеціалізовані меню для веганів, людей з харчовими алергіями, та органічні продукти	Заклади громадського харчування впроваджують нові меню, що відповідають цим уподобанням, часто з акцентом на прозорість інформації про інгредієнти та харчову цінність.
Стійкість і екологічність	Заклади стають більш екологічними, використовуючи упаковку з перероблених матеріалів, зменшуючи відходи і	Заклади впроваджують програми переробки відходів, використовують екологічну	Підвищення відповідальності бізнесу перед екологічними питаннями, покращення іміджу закладів, залучення

	впроваджуючи енергоефективні рішення.	упаковку та зменшують використання пластикових матеріалів.	свідомих споживачів.
Технологічні інновації	Впровадження систем автоматизації, онлайн-замовлень, мобільних додатків для бронювання і оплати, а також технологій для покращення якості обслуговування.	Кафе і ресторани використовують додатки для замовлень їжі, автоматизовані POS-системи і безконтактні способи оплати.	Підвищення ефективності обслуговування, зменшення часу очікування, покращення комунікації з клієнтами і оптимізація внутрішніх процесів.
Зміни в споживацьких вподобаннях			
Персоналізація	Споживачі шукають індивідуальний підхід, можливість налаштувати замовлення відповідно до особистих уподобань.	Ресторани пропонують можливість кастомізації страв, спеціальні акції та бонуси для постійних клієнтів.	Заклади адаптують свої меню і обслуговування, пропонуючи персоналізовані страви, індивідуальні рекомендації та спеціальні пропозиції.
Попит на зручність і швидкість	Ріст попиту на швидке обслуговування та зручні рішення для харчування, включаючи доставки та самовивіз.	Заклади пропонують послуги доставки через мобільні додатки, оптимізують процес самовивозу та впроваджують швидкі способи обслуговування.	Збільшення популярності служб доставки їжі, онлайн-замовлень і безконтактних способів оплати.
Інтерес до нових гастрономічних досвідів	Зростаючий інтерес до нових і екзотичних гастрономічних досвідів, нових	Ресторани відкривають концептуальні меню, пропонують	Заклади експериментують з інтернаціональними стравами, новими техніками

	кухонь і технологій приготування їжі.	дегустаційні меню і кулінарні шоу.	приготування їжі і незвичними комбінаціями інгредієнтів.
Конкуренція			
Місцева і глобальна конкуренція	Ринок є висококонкурентним з присутністю як місцевих, так і міжнародних брендів. Мережі фастфуду і ресторанів швидко адаптуються до нових умов і уподобань споживачів.	Великі мережі фастфуду і ресторанів швидкого харчування конкурують з локальними ресторанами і кафе, які зосереджені на якості і унікальності продуктів.	Мережі використовують масштаб для зниження витрат і стандартізації обслуговування, в той час як незалежні заклади можуть пропонувати унікальні продукти і персоналізоване обслуговування.
Вплив економічних умов	Економічні зміни, такі як рецесії, інфляція і зміни в доходах споживачів, впливають на ринок громадського харчування.	Ресторани впроваджують спеціальні пропозиції або знижки для залучення клієнтів під час економічних спадів.	Заклади адаптують свої ціни, пропонують акції і знижки, щоб підтримувати попит в умовах економічної нестабільності.
Глобалізація і локалізація	Глобалізація сприяє проникненню міжнародних брендів на локальні ринки, в той час як локальні заклади часто адаптуються до світових трендів.	Міжнародні ресторанні мережі відкривають філії в нових країнах, а локальні заклади адаптують популярні міжнародні страви до місцевих смаків.	Глобальні бренди вводять нові концепції і формати, а місцеві заклади інтегрують ці концепції у свої пропозиції, адаптуючи їх до місцевих уподобань.

Ринкова динаміка закладів громадського харчування відзначається швидкими змінами в споживацьких вподобаннях, технологічними інноваціями, екологічними тенденціями та високою конкуренцією. Важливо для підприємств у цій сфері постійно адаптуватися до нових умов, впроваджувати інновації та підтримувати високу якість обслуговування для успішного функціонування і досягнення конкурентних переваг.

1.2. Особливості організації громадського харчування

Організація громадського харчування охоплює широкий спектр діяльності, що включає забезпечення ефективного обслуговування клієнтів, управління ресурсами, забезпечення якості їжі і відповідність нормативним вимогам. Вона відрізняється в залежності від типу закладу, концепції бізнесу та специфіки обслуговування.

Організація громадського харчування є складним процесом, що вимагає ретельного планування і управління різними аспектами діяльності закладу. Від організаційної структури і процесів приготування їжі до управління ресурсами і дотримання нормативних вимог — кожен з цих аспектів впливає на загальну ефективність і успішність закладу. Здатність адаптуватися до змін і підтримувати високий рівень обслуговування є ключовими факторами для досягнення успіху в цій сфері [12].

Організаційна структура підприємств громадського харчування визначає, як розподілені обов’язки і повноваження серед співробітників, а також як відбувається координація і контроль за виконанням завдань.

Ефективне обслуговування клієнтів є критично важливим для успіху закладів громадського харчування. Це включає організацію процесів обслуговування, професійний підбір і навчання персоналу, створення комфортної атмосфери, активну взаємодію з клієнтами і впровадження сучасних технологій. Підвищення якості обслуговування сприяє підвищенню

рівня задоволеності клієнтів, що в свою чергу впливає на репутацію закладу і його фінансовий успіх.

Сектор громадського харчування є важливим компонентом економіки, створює робочі місця і генерує значний обсяг доходів. Ринок залучає інвестиції у розвиток нових закладів, технологій і концепцій, що сприяє інноваціям та розвитку інфраструктури.

Ринок громадського харчування є динамічним і різноманітним, з постійними змінами в споживацьких вподобаннях, технологічними інноваціями і регуляторними вимогами. Він характеризується широким спектром закладів і послуг, які постійно адаптуються до нових умов і очікувань клієнтів. Розуміння загальної характеристики ринку є ключовим для успішного управління підприємствами громадського харчування та ефективного реагування на ринкові тенденції і виклики.

В Україні, як і в світі, представленні усі формати громадського харчування, але вони модернізується під впливом глобалізації та наростання конкуренції і корелюють з державною соціальною політикою, рівнем і способом життя, конкурентоспроможністю населення, його мобільністю і зайнятістю, а також розвитком технологій виробництва і зберігання напівфабрикатів і готової їжі та прив’язані до потоків руху і гастрономічних потреб людей.

Сучасна парадигма становлення і функціонування комерційного сектору громадського харчування в Україні сформована на засадах передового світового досвіду і зорієнтована на демократичний сегмент, який поєднує в собі швидкість обслуговування клієнтів та помірність цін і демонструвала зростаючий тренд, обслуговуючи соціально-демографічні групи населення з певним рівнем платоспроможності та інтересів, способом життя.

Проте, цей процес суттєво уповільнився в умовах війни, особливо в тих регіонах, де спостерігаються активні бойові дії, або трапилась тимчасова окупація.

Організація управлінських процесів на підприємствах громадського харчування є складним і багатогранним завданням, яке вимагає чіткої структури, ефективного управління ресурсами, якісного обслуговування клієнтів і ретельного планування. Правильне управління цими аспектами допомагає забезпечити успішну діяльність підприємства, підвищити його конкурентоспроможність і забезпечити високу якість обслуговування [7].

1.3. Економічна сутність функціонування ринку громадського харчування

Ринок громадського харчування є складовою частиною економіки, що включає виробництво, постачання та споживання їжі і напоїв поза домом. Економічна сутність цього ринку полягає в його функціонуванні як системи, де взаємодіють різні учасники: постачальники, споживачі, державні органи, а також конкуренти [2].

Важливою складовою функціонування ринку громадського харчування є попит та пропозиція. Попит включає потреби і бажання споживачів у харчуванні поза домом, які визначаються соціальними, економічними та культурними факторами. Попит може змінюватися в залежності від доходів населення, змін у способі життя, сезонності і тенденцій в харчуванні.

Пропозиція включає заклади громадського харчування, які надають різноманітні послуги, такі як ресторани, кафе, їдальні, фастфуди, кейтерингові компанії тощо. Пропозиція залежить від можливостей бізнесу, витрат на виробництво і обслуговування, а також конкуренції на ринку.

Ще одним важливим складовим елементом є процес ціноутворення на ринку громадського харчування. Ціни на продукти і послуги громадського харчування формуються на основі витрат на виробництво, попиту і пропозиції, а також конкуренції. Вплив на ціни мають також сезонні коливання і зміни в вартості сировини. Заклади можуть використовувати знижки, акції та спеціальні пропозиції для залучення клієнтів і збільшення обсягу продажів.

Розглянемо економічні фактори впливу на ринок громадського харчування (табл.1.3)..

Таблиця 1.3

Економічні фактори впливу на ринок громадського харчування

Фактор	Опис
Витрати і фінансові показники	
Витрати	Основні витрати включають закупівлю продуктів, оплату праці, оренду приміщення, витрати на утримання обладнання і рекламу. Ефективне управління витратами є ключовим для забезпечення прибутковості.
Фінансові показники	Включають обсяг продажів, рентабельність, валовий прибуток, чистий прибуток і оборот. Аналіз цих показників допомагає оцінити фінансове здоров'я закладу.
Економічна циклічність	
Вплив економічних циклів	Ринок громадського харчування підлягає впливу економічних циклів, таких як рецесії та економічні зростання, які можуть змінювати попит на послуги харчування поза домом.
Сезонні коливання	Сезонні фактори, такі як святкові періоди, туристичний сезон і погода, також впливають на обсяги продажів і попит на харчування.
Інвестиції і інновації	
Інвестиції	Вкладення в модернізацію обладнання, оновлення інтер'єру, розширення асортименту і вдосконалення процесів можуть сприяти підвищенню конкурентоспроможності і привабливості закладу.
Інновації	Впровадження нових технологій і концепцій (наприклад, системи онлайн-замовлень, безконтактні платежі, нові гастрономічні тренди) може вплинути на успішність закладу.

Конкуренція між закладами – ще одна складова функціонування ринку громадського харчування. Включає конкуренцію між великими мережами і незалежними закладами, а також між закладами різного типу (ресторани, кафе, фастфуди). Крім того, заклади змагаються за увагу і лояльність споживачів через якість обслуговування, меню, атмосферу та інші фактори.

Ринок громадського харчування робить суттєвий внесок у валовий внутрішній продукт країни через обсяг споживання і виробництва, фінансові показники і податкові надходження, створення робочих місць і соціальний вплив. Цей сектор також має значний вплив на інші галузі економіки, сприяючи розвитку супутніх галузей і інфраструктури. Розуміння економічної сутності цього ринку допомагає оцінити його важливість для економіки країни і розробити ефективні стратегії для його розвитку та підтримки. Заклади громадського харчування сплачують податки, які використовуються для фінансування державних програм і послуг.

Крім економічних факторів, на сферу громадського харчування мають вплив ще й соціальні фактори. Ринок громадського харчування забезпечує численні робочі місця для різних категорій працівників, від кухарів до обслуговуючого персоналу. Крім того, заклади громадського харчування є важливими для соціальної інтеграції, забезпечуючи простір для спілкування і відпочинку.

Заклади громадського харчування сприяють культурному обміну через пропозицію міжнародних кухонь і гастрономічних тенденцій. Вони також відіграють важливу роль у формуванні і популяризації гастрономічної культури на локальному і національному рівнях.

Економічна сутність функціонування ринку громадського харчування включає взаємодію попиту і пропозиції, цінові механізми, конкуренцію та економічні фактори. Ринок має значний соціальний і економічний вплив, забезпечуючи робочі місця, формуючи гастрономічну культуру і сприяючи економічному розвитку. Для успішного функціонування в цьому ринку

важливо розуміти його динаміку, регуляторні вимоги та можливості для інновацій і вдосконалення.

РОЗДІЛ 2
АНАЛІЗ РИНКУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ

2.1. Аналіз сучасного стану розвитку ринку громадського харчування в Україні

Громадське харчування - галузь економіки, підприємства якої здійснюють діяльність з організації харчування населення, а також виробництва і реалізації готової продукції та напівфабрикатів безпосередньо на підприємстві громадського харчування або поза ним, з можливістю надання широкого переліку додаткових послуг (включаючи організацію дозвілля).

Ринок громадського харчування в Україні є важливою частиною національної економіки, яка забезпечує не тільки споживчий попит, але й сприяє економічному зростанню через створення робочих місць, генерування доходів і вплив на інші галузі. В Україні присутній широкий спектр ресторанів, від висококласних до закладів середнього класу. Ресторани пропонують різноманітні кухні, включаючи національні, міжнародні і фьюжн-меню. Популярні серед молоді та офісних працівників, ці заклади часто пропонують каву, легкі закуски і алкогольні напої. Сегмент фастфуди і швидке харчування продовжує зростати завдяки високій швидкості обслуговування та зручності. Послуги доставки їжі і кейтеринг набирають популярності, зокрема через пандемію COVID-19, коли багато людей перейшли на дистанційну роботу [2].

Зростає інтерес до здорового харчування і органічних продуктів. Багато закладів громадського харчування включають у своє меню веганські, вегетаріанські і безглютенові страви. Використання POS-систем, онлайн-замовлень, безконтактних платежів і автоматизованих рішень для управління закладами стає все більш поширеним. Заклади все більше орієнтуються на екологічність, зокрема через зменшення відходів, використання екологічних упаковок і впровадження енергоефективних рішень.

Основними зовнішніми чинниками, що впливають на розвиток галузі громадського харчування, визначено: економічні, політичні, соціально-культурні, демографічні та технологічні.

Економічні чинники демонструють зв'язок між платоспроможним попитом населення та розвитком галузі. Фактично вони показують фінансову спроможність і готовність населення споживати послуги сфери громадського харчування та здатність галузі адаптуватись до суспільних потреб і вимог, зокрема через ефективне використання інвестованого капіталу.

Номінальні доходи населення і домогосподарств щорічно зростають, що деюре є потенціалом для розвитку сфери громадського харчування. Проте дефакто на продукти харчування домогосподарства витрачають близько половини своїх доходів, а витрати на харчування поза домом є стабільно низькими.

Причини такого диспаритету є як ментальні, так і чисто економічні, пов’язані з загальним станом економіки і доходами населення, яке ще погіршилось в умовах воєнного стану.

З одного боку - відсутність в українців традиції харчуватись поза домом, а з іншого - низькі зарплати, високі ціни на продукти харчування і в цьому контексті - порівняно висока вартість середнього чека у закладах громадського харчування.

При середньомісячному доході у 2021 р. 4632,7 грн. (в розрахунку на одну особу) вартість харчування однієї особи становила в середньому 54 грн. на добу, а вартість середнього чека - 250-300 грн. у ресторанах середнього класу

Зростання рівня безробіття через зменшення фінансових можливостей , скорочення бюджету країни , стримує розвиток галузі, але з іншого боку створює додатковий поштовх для самозайнятості.

Туристичні потоки безпосередньо формують попит на послуги ресторанного господарства, але їх зміни можуть бути наслідком популяризації

особливостей національної кухні та розвитку гастрономічного туризму., що і відбулось з початком повномасштабного вторгнення ворога.

Реакцію галузі на впроваджувані заходи з підтримки вітчизняного сільськогосподарського виробника, зовнішньоекономічну, інфраструктурну та демографічну політику демонструють політичні та демографічні чинники. Зростаючі обсяги імпорту продуктів харчування та його структура створюють передумови для урізноманітнення меню закладів харчування і, водночас, впливають на цінову політику та якість страв.

Імпорт нетипових для України продуктів дозволяє якісно модернізувати як самі страви, так і послуги закладів харчування (тематичні заклади, подача страв, нові формати приготування тощо).

Разом з тим, поряд зі збереженням впливу на галузь громадського харчування ряду негативних факторів, обумовлених війною, загальною стагнацією економіки і падінням рівнем доходів населення в даній середньостроковій перспективі починають проявлятися чинники, які надають компенсуючий і стимулюючий вплив на динаміку галузі: розвиток імпортозаміщення, поступове відновлення споживчого попиту.

Як один з факторів, що було досліджено, є обмеженість вільних привабливих локацій, брак сучасних прохідних приміщень, у яких можна розташовувати бюджетні заклади харчування. Насамперед це стосується житлових кварталів та об’єктів соціальної інфраструктури (освітні та лікувальні заклади, адміністративні будівлі).

Технологічні фактори показують ефективність функціонування галузі в умовах існуючої конфігурації мережі закладів громадського харчування. З одного боку показники кількості і забезпеченості мережі є повноцінними одноосібними індикаторами стану галузі, а з іншого - чинниками, що визначають внутрішній потенціал розвитку галузі.

Основними оціночними показниками, що характеризують стан і функціонування системи громадського харчування, ми визначили кількісні показники обсягів реалізованої продукції за видом діяльності «Діяльність із

забезпечення стравами та напоями» та чистого прибутку (збитку) підприємств. Обсягом реалізованої продукції є товарооборот ресторанів, кафе, барів, їдалень, постачальників послуг мобільного харчування (юридичних та фізичних осіб - суб'єктів підприємницької діяльності), що включає величину торгової націнки, вартість продуктів, які витрачені на приготування їжі, та вартість придбаних товарів для продажу. Чистий прибуток (збиток) підприємств розраховується як алгебраїчна сума прибутку (збитку) до оподаткування, податку на прибуток та прибутку (збитку) від припиненої діяльності після оподаткування.

Проведене дослідження засвідчує, що на діяльність суб'єктів господарювання у громадському харчуванні (за видом діяльності «Діяльність із забезпечення стравами та напоями») фактори зовнішнього середовища здійснюють комплексний опосередкований вплив. Найбільш чутливою галузь є до економічних чинників, що визначають купівельну спроможність населення, політичних - у контексті інфраструктурних можливостей розвитку та демографічних. Зв'язок з останніми вказує на необхідність усвідомленої відповідальності населення за своє здоров'я, в тому числі і щодо раціонального, енергетично збалансованого харчування.

Сучасний стан ринку громадського харчування в Україні демонструє динамічний розвиток з урахуванням змін у споживчих звичках, технологічних інновацій і адаптації до викликів військового часу. Ринок стикається з економічними і соціальними викликами, але також має значний потенціал для зростання і вдосконалення. Перспективи розвитку включають збільшення туристичних потоків в поствійськовий період, впровадження нових технологій і підтримку підприємництва, що може позитивно вплинути на подальший розвиток цього сектора.

2.2 Аналіз факторів впливу на розвиток ринку громадського харчування в Україні

Розвиток ринку громадського харчування залежить від ряду взаємопов'язаних факторів, які можуть сприяти як зростанню, так і уповільненню темпів розвитку цього сектора. Проаналізуємо основні фактори, що впливають на ринок громадського харчування в Україні:

1. Економічні фактори:

1.1. Економічний клімат. Загальний економічний стан країни впливає на споживчі витрати. В періоди економічного зростання споживачі зазвичай витрачають більше на харчування поза домом, тоді як у періоди рецесії витрати можуть зменшуватись. Зростання цін на продукти і послуги впливає на витрати закладів громадського харчування і може призвести до підвищення цін для споживачів.

1.2. Доходи населення. Високий рівень доходів сприяє збільшенню витрат на харчування в ресторанах і кафе. Навпаки, низькі доходи можуть зменшувати споживчий попит на дорогі або розкішні страви. Нерівномірний розподіл доходів може впливати на розвиток ринку в різних сегментах – від преміум- до бюджетних закладів.

1.3. Ціни на сировину та витрати. Коливання цін на продукти харчування і інгредієнти впливають на витрати закладів громадського харчування і можуть відобразитись на кінцевій ціні страв. Зростання витрат на енергоресурси і комунальні послуги може збільшити загальні витрати закладів.

2. Соціальні та культурні фактори:

2.1. Зміни в споживчих уподобаннях. Зростає інтерес до здорового харчування, органічних продуктів, веганської та безглютенової їжі, що впливає на асортимент меню закладів. Вплив глобалізації і міграцій сприяє популяризації міжнародних кухонь, що розширює вибір для споживачів і стимулює різноманітність на ринку.

2.2. Стиль життя і демографічні зміни. Зростання числа людей, які ведуть активний спосіб життя і мають обмежений час, сприяє розвитку сегмента швидкого харчування і доставки їжі. Зміни в демографічному складі населення можуть впливати на типи послуг і меню, які надають заклади.

2.3. Зміни в соціальних звичках. Рейтинги і відгуки в соціальних медіа мають значний вплив на репутацію закладів громадського харчування і можуть вплинути на їх популярність.

3. Технологічні фактори:

3.1. Інновації у сфері технологій. Впровадження нових технологій, таких як системи онлайн-замовлень, безконтактні платежі і автоматизація обслуговування, підвищує ефективність роботи закладів і зручність для споживачів. Нові технології приготування їжі і кухонного обладнання можуть знижувати витрати і покращувати якість продуктів.

3.2. Аналіз даних і управлінські системи. Впровадження сучасних систем управління ресторанним бізнесом, таких як POS-системи та CRM-системи, допомагає покращити ефективність і забезпечити кращу взаємодію з клієнтами. Використання аналітики для вивчення споживчої поведінки і тенденцій може допомогти в оптимізації асортименту і стратегії маркетингу.

4. Регуляторні фактори:

4.1. Законодавство і регуляція. Дотримання санітарних і гігієнічних норм є критично важливим для забезпечення безпеки продуктів і якості обслуговування. Заклади повинні відповідати вимогам законодавства щодо ліцензування, отримання дозволів на продаж алкоголю та інші специфічні дозволи.

4.2. Податкове середовище. Податкове навантаження на заклади може впливати на їх фінансову стійкість. Зміни в податковій політиці можуть мати як позитивний, так і негативний вплив.

4.3. Державна підтримка і субсидії.. Державні програми, що підтримують розвиток малого та середнього бізнесу, можуть надавати фінансову допомогу, гранти або пільги для закладів громадського харчування.

5. Конкурентне середовище:

5.1. Конкуренція на ринку. Зростання конкуренції серед закладів громадського харчування може впливати на ціни, якість обслуговування і інновації в меню. Великі міжнародні мережі можуть створювати конкуренцію для локальних бізнесів, впливаючи на ціни і асортимент.

5.2. Інтеграція нових концепцій. Впровадження нових бізнес-моделей, таких як поп-ап ресторани або гастрономічні фестивалі, може сприяти підвищенню інтересу і впливати на конкурентне середовище.

6. Екологічні фактори:

6.1. Сталий розвиток. Заклади громадського харчування все більше орієнтуються на екологічність, використовуючи відновлювальні ресурси і зменшуючи відходи. Впровадження екологічних сертифікацій може стати важливим конкурентним перевагою.

6.2. Проблеми з відходами. Ефективне управління відходами і переробка залишків їжі є важливими аспектами для зменшення впливу на навколишнє середовище.

Аналіз факторів впливу на розвиток ринку громадського харчування в Україні показує, що цей сектор є складною і динамічною частиною економіки. Економічні умови, соціальні та культурні зміни, технологічні інновації, регуляторні вимоги, конкурентне середовище та екологічні аспекти всі разом формують сучасний ландшафт ринку. Розуміння цих факторів допомагає закладам громадського харчування адаптувати свої стратегії, відповідати на виклики і використовувати можливості для розвитку [10].

2.3. Інноваційні шляхи розширення ринку громадського харчування України

Розширення ринку громадського харчування в Україні потребує впровадження інноваційних рішень, які можуть стимулювати зростання і

адаптацію до сучасних потреб споживачів. Пропонуємо кілька ключових інноваційних шляхів, які можуть сприяти розширенню цього ринку.

По-перше, це використання технологічних інновацій. Це можуть бути цифрові платформи і онлайн-сервіси у вигляді інтернет-магазинів та мобільних додатків. Розвиток онлайн-платформ для замовлень їжі і доставки допомагає закладам досягати ширшої аудиторії. Мобільні додатки, які дозволяють легко зробити замовлення, оплату і відстежувати доставку, стають важливою частиною бізнес-моделі.

Крім того, до технологічних інновацій можна віднести системи лояльності і персоналізовані пропозиції. Так використання даних для створення персоналізованих пропозицій і програм лояльності може підвищити залученість клієнтів і стимулювати повторні покупки.

По-друге, автоматизація і роботизація у вигляді, наприклад роботів-барист і роботів-помічників можуть сприяти розвитку ринку громадського харчування. Впровадження роботів для приготування їжі або обслуговування може зменшити витрати на працівників і підвищити ефективність, а системи автоматизації для управління запасами, замовленнями та обробки платежів можуть підвищити ефективність і точність операцій.

По-третє, використання інновації в кухонному обладнанні. Так, впровадження енергоефективного обладнання знижує витрати на енергоресурси і вплив на навколишнє середовище. А використання модульних кухонних рішень дозволяє швидко адаптуватися до змінюючих умов і потреб ринку.

Сфера громадського харчування постійно розвивається, адаптуючись до змінюючихся потреб споживачів та технологічних інновацій. Впровадження нових концепцій і бізнес-моделей допомагає закладам привертати увагу клієнтів, підвищувати ефективність і створювати нові можливості для зростання. Розглянемо кілька нових концепцій і бізнес-моделей, які активно розвиваються в Україні (табл.3.1).

Таблиця 3.1.

Нові концепції і бізнес-моделі в сфері громадського харчування

Гастрономічні концепції	
Гастрономічні фестивалі і pop-up ресторани	Проведення тимчасових гастрономічних подій і pop-up ресторанів може допомогти в тестуванні нових концепцій і привернення уваги до бренду.
Фудкорти і спільні кухні	Спільні кухні і фудкорти, де кілька бізнесів об'єднуються в одному приміщенні, можуть знижувати витрати і привертати більше відвідувачів.
Формати обслуговування	
Кейтеринг та meal-prep сервіси	Розвиток кейтерингових послуг для корпоративних клієнтів і meal-prep сервісів, що пропонують готові до вживання страви, відповідає зростаючому попиту на зручність і швидкість.
Модульні меню і кастомізація	Пропонування можливості кастомізації страв та формування модульних меню дозволяє задовольнити індивідуальні вподобання клієнтів.
Екологічні ініціативи	
Безвідходні ресторани	Впровадження концепцій безвідходного виробництва їжі і утилізації відходів може привабити екологічно свідомих споживачів і зменшити негативний вплив на довкілля.
Використання локальних продуктів	Залучення локальних постачальників і використання сезонних продуктів сприяє підтримці місцевої економіки та підвищує якість і свіжість страв.

У сучасному світі маркетинг у сфері громадського харчування постійно розвивається, адже конкуренція на ринку стає все інтенсивнішою. Нові канали просування та сучасні маркетингові стратегії допомагають закладам виділятися серед конкурентів, залучати нових клієнтів і підтримувати лояльність вже існуючих. Активна присутність у соціальних мережах, контент-маркетинг, відео-рецепти та взаємодія з інфлюенсерами можуть підвищити видимість і популярність закладу. Оптимізація веб-сайтів для пошукових систем і використання контекстної реклами допомагають привертати нових клієнтів і підвищувати онлайн-продажі. Крос-промоції з іншими підприємствами, такими як готелі, культурні заходи або туристичні компанії, можуть сприяти розширенню клієнтської бази і збільшенню впізнаваності бренду. Організація акцій, знижок та спеціальних пропозицій для нових і постійних клієнтів може стимулювати збільшення продажів і лояльності.

Варто також відмітити важливість управлінських інновацій в сфері громадського харчування, які допомагають підприємствам не лише адаптуватися до змінюючихся умов ринку, а й активно впливати на їх розвиток. Впровадження нових підходів та технологій в управлінні може суттєво покращити ефективність операцій, підвищити якість обслуговування і задоволення клієнтів, а також знизити витрати. Управлінські інновації в сфері громадського харчування сприяють підвищенню ефективності, якості обслуговування і конкурентоспроможності підприємств. Автоматизація процесів, персоналізація обслуговування, екологічні ініціативи, аналітика даних та інноваційні стратегії управління персоналом є ключовими аспектами, які допомагають закладам адаптуватися до сучасних вимог і впливати на розвиток галузі. Використання цих інновацій дозволяє підприємствам не лише відповідати вимогам ринку, а й активно формувати його тенденції [7].

Інноваційні шляхи розширення ринку громадського харчування в Україні охоплюють технологічні досягнення, нові бізнес-моделі, маркетингові стратегії та географічне розширення. Впровадження сучасних рішень і

адаптація до змінюючихся умов ринку допоможе закладам громадського харчування забезпечити зростання, підвищити конкурентоспроможність і відповідати на потреби сучасних споживачів.

РОЗДІЛ 3
ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ ЯК СТРАТЕГІЧНИЙ НАПРЯМОК РОЗВИТКУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ

3.1. Сучасні концепції моделей шкільного харчування

Організація харчування у закладах освіти займає вагоме місце у сфері громадського харчування, оскільки забезпечення здорового та збалансованого харчування учнів і студентів є критично важливим для їхнього фізичного і розумового розвитку. Основні аспекти організації харчування в освітніх закладах включають планування меню, управління харчовими ресурсами, контроль якості їжі і забезпечення санітарно-гігієнічних норм.

Розглянемо більше детальну кожну зі складових.

1. Планування меню і забезпечення якості їжі. Розробка меню, яке відповідає віковим потребам учнів і студентів, забезпечуючи їх всіма необхідними поживними речовинами. Це сприяє нормальному фізичному та розумовому розвитку, підвищує концентрацію та продуктивність навчання. Прикладом може слугувати включення в меню різноманітних груп продуктів (овочі, фрукти, білки, злаки) у відповідності до рекомендацій дієтологів.

Також важливо забезпечити високу якість продуктів, що використовуються для приготування їжі, з урахуванням свіжості та безпечності. Перевагою є попередження харчових отруєнь і забезпечення безпеки харчування. Прикладом може слугувати встановлення вимог до постачальників, регулярні перевірки якості продуктів, організація зберігання продуктів відповідно до санітарних норм.

Використання сезонних і локальних продуктів є ще однією складовою організації харчування в освітніх закладах, що може сприяти підвищенню якості і смакових характеристик їжі, підтримці місцевих виробників. Тобто перевага надається використання сезонних овочів, фруктів та інших продуктів,

що вирощуються локально. Прикладом може слугувати включення в меню страв з овочів та фруктів, які є сезонними, що знижує витрати та підвищує свіжість продуктів.

2. Управління харчовими ресурсами, що включає оптимізацію закупівель і постачання і включає в себе планування потреб, укладання договорів з постачальниками та контроль за поставками. Це сприяє зменшенню витрат на харчування, забезпечення своєчасного і якісного постачання продуктів. Прикладом може слугувати впровадження системи замовлень на основі прогнозованого споживання, укладання довгострокових контрактів з перевіреними постачальниками.

Управління витратами і контролювання ресурсів. Контроль витрат на продукти харчування, енергію та інші ресурси, що використовуються для приготування їжі. Прикладом може слугувати впровадження системи обліку витрат, аналіз витрат на одиницю продукції та впровадження заходів для зменшення витрат.

Організація харчування для різних груп учнів, тобто забезпечення спеціальних харчових потреб для учнів з особливими дієтичними вимогами (алергії, непереносимість продуктів). Прикладом може слугувати розробка спеціальних меню для дітей з алергіями, вегетаріанців чи з іншими дієтичними обмеженнями.

3. Контроль санітарно-гігієнічних норм. Впровадження і дотримання санітарно-гігієнічних норм при приготуванні їжі, зберіганні продуктів і у приміщеннях для харчування, що дасть змогу запобігти захворюванням і інфекціям, забезпечення безпеки їжі. Прикладом може слугувати регулярні перевірки чистоти кухні і обладнання, дотримання правил особистої гігієни працівників.

Навчання персоналу, тобто проведення тренінгів і навчання для кухарів і обслуговуючого персоналу щодо правил гігієни та безпеки харчування. Прикладом може слугувати регулярні курси з гігієни та безпеки харчування, сертифікація персоналу.

Запровадження систем для моніторингу і контролю якості їжі на всіх етапах – від приготування до подачі, що дасть змогу підвищити якість харчування, забезпечити відповідність стандартам. Прикладом може слугувати впровадження системи оцінки якості їжі через регулярні перевірки та опитування учнів.

4. Взаємодія з учнями і батьками, тобто залучення учнів до формування меню. Наприклад, проведення опитувань серед учнів для врахування їх уподобань при формуванні меню, що дасть змогу підвищити задоволеність учнів, адаптація меню до смакових вподобань.

Надання інформації батькам про харчування дітей, включаючи меню, інгредієнти і харчові норми, що підвищить довіру до системи харчування, забезпечення прозорості.

Організація харчування у закладах освіти є критично важливим аспектом громадського харчування, який безпосередньо впливає на фізичний та розумовий розвиток учнів і студентів. Збалансоване меню, якість продуктів, ефективне управління ресурсами, дотримання санітарних норм та взаємодія з учнями і батьками є ключовими елементами успішної організації харчування. Впровадження інноваційних підходів у цій сфері може значно підвищити ефективність харчування і забезпечити більш високий рівень задоволення потреб всіх учасників освітнього процесу.

У більшості розвинених країн питання забезпечення якісним харчуванням школярів і дошкільників прирівнюється до питання національної безпеки держави. Вважається, що збалансоване гаряче харчування дозволяє вирішити проблеми імунопрофілактики інфекційних захворювань, профілактики поширених захворювань дитячого віку (хвороби органів травлення, опорно-рухового апарату), порушення репродуктивних функцій юнаків та дівчат; збільшення показників придатності призовників до військової служби.

В кінцевому підсумку мова йде про здоров’я нації в цілому та якість її людського капіталу. Згідно досліджень до семирічного віку залишаються практично здоровими не більш ніж 20 % дітей, а до 17 років - 15 % .

За останніми даними ВООЗ, здоров’я дитини на 15 % залежить від організації медичної служби, на 25 % — від генетичних особливостей і на 60 % від збалансованого харчування.

Сукупні видатки на харчування учнів загальноосвітніх навчальних закладів є низькими, враховуючи, що за державний кошт харчуються тільки діти пільгових категорій.

В більшості випадків послуги харчування в більшості закладів передаються в аутсорсинг (чи надаються на підрядних умовах), то у вартість продуктів харчування чи готових страв закладається хоч і незначний, але прибуток підрядної організації, що зменшує фактичну вартість страви. А це впливає якщо не на її поживну цінність, то на обмеженість асортименту страв, які пропонуються школярам.

Виникає замкнуте коло, в якому пропозиція (послуги шкільного харчування) не задовольняє платоспроможний попит (учні, які харчуються за власний рахунок і яких більшість) і не має стимулів і можливостей до вдосконалення і розвитку. Рушійною силою у цій ситуації може стати збільшення платоспроможного попиту (доходів населення), який стимулюватиме покращання якості послуг та обслуговування, на що найчастіше нарікають учні (асортименту страв, форм їх подачі, зменшення черг, поведінка персоналу тощо).

3.2. Реформа системи харчування у закладах освіти України

Реформа системи харчування у закладах освіти, розпочата в Україні у 2020 році, – це важливий крок до здоров’я і щастя дитини та суспільства тощо. Наразі це комплекс заходів, метою яких є зміна системи харчування – від норм споживання, технологічних процесів, підходу до закупівлі продуктів, послуг

харчування та обладнання харчоблоків до поведінкових аспектів і суспільного сприйняття та розуміння здорового харчування й корисних харчових звичок.

Дослідження стану організації шкільного харчування в Україні, виявлення проблем та їх причин стало першочерговим завданням для провайдерів реформи. Тому у фокусі досліджень були думки батьків і учнів про шкільне харчування, а також висновки експертів, які перевірили 500 закладів загальної середньої освіти, з яких 31% - це сільські школи (155 закладів), 69% - міські (345 шкіл) [14].



Рис.3.1. Результати опитувань "Задоволеність батьків та учнів шкільним харчуванням" [14]

За результатами онлайн-опитування "Задоволеність батьків та учнів шкільним харчуванням", майже половина респондентів-батьків зазначила, що страви шкільної їдальні не подобаються дітям, натомість подобаються вони лише 7,2% дітей. Відповіді учнів показали, що харчування у закладах загальної середньої освіти подобається лише 10% із них, не подобається – більш ніж 31%. Також, окрім смакових якостей шкільного харчування загалом, учні та їх батьки могли оцінити шкільний буфет, якість перших і других страв, напоїв, чистоту шкільної їдальні та охайність її працівників. За посиланням можна детальніше ознайомитись із результатами опитування.

Фахівці сформували думку, обстеживши 500 закладів загальної середньої освіти. Комплексна оцінка організації харчування у 500 школах виявила такі ключові проблеми від виробника до отримання учнем готової страви:

- відсутність умов для дієтичного харчування
- зношене та застаріле обладнання
- недостатнє розуміння принципів повноцінного харчування
- недостатній рівень знань про тендерні закупівлі
- повільне запровадження системного аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (HACCP)



Рис.3.2. Ключові проблеми у закладах освіти України [14]

Таким чином, в Україні з 2021 року реалізується реформа шкільного харчування, яка запровадила новітні технологічні моделі організації харчування в закладах освіти:

базова кухня (коли їжу готують безпосередньо у школах та садочках),

опорна кухня (коли в закладі готують не лише для своїх учнів, а й для дітей з інших закладів),

фабрика-кухня (коли їжу, якою годують дітей у закладах освіти, готують на технологічній фабриці).

Також для забезпечення харчуванням дітей у садочках дозволили використовувати кейтеринг.

Державна фінансова підтримка комплексної модернізації шкільних їдалень

- у 2020 році використано 400 млн грн (ДБ) та 96 млн грн (МБ) з резерву освітньої субвенції на ремонт та придбання обладнання для їдалень (харчоблоків);
- 2021 рік - субвенція «Спроможна школа для кращих результатів» - продовження оновлення матеріально-технічної бази харчоблоків (у відповідності до потреб закладів загальної середньої освіти (далі - ЗЗСО);

Регіональні плани покращення харчування діють у кожній області з 2020 року. У них визначено локальні дії органів місцевої влади залежно від потреб: навчання працівників, долучених до організації харчування, оновлення обладнання харчоблоків, паспортизація харчоблоків, їх реєстрація тощо.

Навчання та методична підтримка освітніх управлінців. Протягом 2021 року було проведено низку вебінарів, які навчають і допомагають організувати харчування в закладах освіти, фокусуючись на тендерних закупівлях продуктів та послуг з організації харчування, впровадженні системи НАССР, а також нових нормах харчування.

Нове чотиритижневе меню підготовлене робочою групою за участі шеф-кухаря Євгена Клопотенка. Не менш важливо, що до меню додаються покрокові рецепти та технічні картки, які значно полегшать роботу працівникам шкільних їдалень:

- 187 рецептів;
- традиційні українські страви: банош, шпундри, вертута, полтавський борщ, товчанка;
- популярні страви світової кухні: пастуший пиріг, сінабон з корицею, чилі кон карне, лобіо та інші;
- безглютенові позиції, наприклад, банановий бісквіт, булочка з корицею, печиво горіхове, млинці;
- різноманітний вибір каш: рисова, гречана, вівсяна, а зараз вже і булгур, і пшоняна крупа, і сочевиця, і навіть кускус!;

- збільшена кількість фруктів та м’яса у раціоні тощо.

Сучасна підготовка кухарів стане можливою завдяки новому стандарту професійної (професійно-технічної) освіти зі спеціальності «Кухар дитячого харчування». Також готуються зміни до стандарту освіти за професією «Кухар».

- затверджено стандарт професійної (професійно-технічної) освіти зі спеціальності «Кухар дитячого харчування»;
- у 7 областях та м.Київ на базі закладів професійної (професійно-технічної) освіти створено 9 навчально-практичних центрів сучасної професійної (професійно-технічної) освіти на загальну суму 13,4 млн грн.;
- 424 заклади професійної (професійно-технічної) освіти навчають професії «Кухар»;
- професія «Кухар» - 51975 осіб (22% від загального контингенту).

Контроль якості харчування забезпечив, зокрема, у першому півріччі 2021 року представниками Держпродспоживслужби, здійснивши майже 1 тисячу перевірок. Вилучено з обігу більше 2 тонн небезпечних харчових продуктів, в тому числі:

- 228 кг молока та молокопродуктів;
- 2084 кг м’яса та м’ясопродуктів;
- 76 кг риби та рибопродуктів;
- 85 кг харчових продуктів рослинного походження [14].

Отож неякісні продукти не потрапили до дітей, не нашкодили їх здоров’ю.

Відповідно до ухваленої Стратегії реформи шкільного харчування на 2023–2027 роки та Плану заходів на 2024 рік (і все це незважаючи на вплив війни, що доводить пріоритетність цього питання), визначено чотири стратегічні цілі реформи:

1.Замовники мають достатньо коштів для закупівель харчових продуктів чи послуг з організації харчування та здійснення закупівель просто та ефективно.

2.Харчоблоки закладів освіти відновлені та модернізовані з використанням новітніх технологічних процесів, покращені показники енергоефективності та дотримання принципів системи HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).

3.Органи місцевого самоврядування і закладів освіти забезпечені достатньою кількістю кваліфікованих працівників, які якісно та безпечно організовують харчування і сприяють формуванню в учнів здорових харчових звичок.

4.Українці свідомо обирають здорове харчування.

Стратегічною метою державної політики в межах реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року є забезпечення різноманітного, збалансованого і якісного харчування в закладах освіти, що, зокрема, сприяє соціальному захисту вразливих груп населення, формуванню у громадян навичок, усвідомленому вибору здорового харчування (як прояву піклування про власне здоров’я та психологічний стан у критичних умовах).

Перспективні плани

- розробка рекомендацій для здорового харчування дітей;
- заборона використання трансжирів;
- обмеження маркетингу нездорової їжі, спрямованої на дітей та підлітків;
- додаткове оподаткування продуктів і напоїв з високим вмістом солі, цукру і жиру.

Очікувані результати від реформи шкільного харчування

- Сприяння здоровому вибору. Безальтернатива здорового харчування, а саме: продуктів, страв та напоїв;
- Прихильність до здорового харчування. У результаті запровадження сучасних та цікавих освітніх програм;
- Задоволення від споживання смачної і корисної їжі. Поєднання наукових рекомендацій та креативності у розробці нових меню;

- Дотримання нових норм. Обмеження солі, цукру та жиру, зменшення кількості хліба та картоплі;
- Зменшення споживання шкідливих продуктів. Вилучення з раціону школярів промислово оброблених м’ясних продуктів, кондитерських виробів, консервів тощо;
- Поліпшення стану здоров’я. Зменшення поширеності зайвої ваги, що призводить до ожиріння, діабету, а також до серцево-судинних захворювань.

Показники досягнення стратегічної мети:

зниження відсотка ожиріння серед дітей віком до 18 років;

рівень задоволеності учнів харчуванням у закладах освіти;

зміна харчових уподобань дітей шкільного віку;

збільшення кількості учнів, які харчуються у закладах освіти;

кількість комплексно модернізованих/відновлених харчоблоків.

Стратегічна мета реалізації цих чотирьох пунктів – забезпечити різноманітне, збалансоване та якісне харчування в закладах освіти, сприяючи соціальному захисту вразливих груп населення та формуючи навички здорового харчування у дітей і дорослих [15].

Було досліджено нову концептуальну модель закладу громадського харчування «Фабрика-кухня». Це заклад громадського харчування для виробництва готових страв, які в подальшому отримують шокове охолодження до +3 градусів цельсія та фасуються у відповідні гастроємності та транспортуються до закладів освіти, де готова їжа підігрівається у пароконвектоматах та є готовою до споживання. Такі страви зберігають свої споживні цінності та не піддаються пастерізації, мають бути спожиті протягом доби.

Така концепція дозволяє: вдвічі зекономити на поставці продуктів, при приготуванні готових страв на енерговитратах, на утриманні обслуговуючого персоналу за рахунок автоматизації процесів та сучасному обладнанні.

Дозволяє охопити здоровим харчуванням однакової вартості та якості тисячі дітей.

Ця модель відрізняється максимально оптимізованим логістичним ланцюгом та раціональною побудовою бізнес-процесів, розрахована потужність 14 тисяч порцій на добу. (Вартість такого проєкту близко 8 млн долларів), проте попри війну проєкт був реалізований в Київській області (за донорські кошти) та масштабується в інших областях.

Таким чином, сучасне постмодерне суспільство має переорієнтуватися від задоволення потреб виробників до задоволення потреб споживачів, а саме глибокого вивчення їх потреб, що дасть можливість модернізувати виробництво за рахунок їх задоволення шляхом раціонального використання коштів держави, бізнесу і домогосподарств.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Функціонування громадського харчування виконує соціально-економічну роль у структурі народного господарства і є його окремою галуззю, продукуючи послуги, які класифікуються за численними ознаками як загальними, так і специфічними, надаються суб'єктами підприємництва, що різняться як спектром товаро-виробничої діяльності, видами і якістю послуг, формами обслуговування, ступенем індивідуалізації виробленої продукції, так і організаційно-правовими формами.

Громадське харчування виконує у структурі національної економіки функції заготівлі сировини для виробництва харчових страв «споживчих комплексів» («споживчих комплексів»), їх реалізації та організації споживання та відпочинку.

Громадське харчування взаємодіє з іншими сферами національного господарства та інституціями, такими як охорона здоров'я, освіта, туризм і є драйвером розвитку економіки і культури, а результат його багатофакторний: економічний, соціальний і екологічний.

В Україні, як і в світі, представленні усі формати громадського харчування, але вони модернізується під впливом глобалізації та наростання конкуренції і корелюють з державною соціальною політикою, рівнем і способом життя, конкурентоспроможністю населення, його мобільністю і зайнятістю, а також розвитком технологій виробництва і зберігання напівфабрикатів і готової їжі та прив'язані до потоків руху і гастрономічних потреб людей.

Сучасна парадигма становлення і функціонування комерційного сектору громадського харчування в Україні сформована на засадах передового світового досвіду і зорієнтована на демократичний сегмент, який поєднує в собі швидкість обслуговування клієнтів та помірність цін і демонструвала зростаючий тренд, обслуговуючи соціально-демографічні групи населення з певним рівнем платоспроможності та інтересів, способом життя.

Проте, цей процес суттєво уповільнився в умовах війни, особливо в тих регіонах, де спостерігаються активні бойові дії, або трапилась тимчасова окупація.

Громадське харчування - галузь економіки, підприємства якої здійснюють діяльність з організації харчування населення, а також виробництва і реалізації готової продукції та напівфабрикатів безпосередньо на підприємстві громадського харчування або поза ним, з можливістю надання широкого переліку додаткових послуг (включаючи організацію дозвілля).

Основними зовнішніми чинниками, що впливають на розвиток галузі громадського харчування, визначено: економічні, політичні, соціально-культурні, демографічні та технологічні.

Економічні чинники демонструють зв'язок між платоспроможним попитом населення та розвитком галузі. Фактично вони показують фінансову спроможність і готовність населення споживати послуги сфери громадського харчування та здатність галузі адаптуватись до суспільних потреб і вимог, зокрема через ефективне використання інвестованого капіталу.

Номінальні доходи населення і домогосподарств щорічно зростають, що деюре є потенціалом для розвитку сфери громадського харчування. Проте дефакто на продукти харчування домогосподарства витрачають близько половини своїх доходів, а витрати на харчування поза домом є стабільно низькими.

Причини такого диспаритету є як ментальні, так і чисто економічні, пов’язані з загальним станом економіки і доходами населення, яке ще погіршилось в умовах воєнного стану.

З одного боку - відсутність в українців традиції харчуватись поза домом, а з іншого - низькі зарплати, високі ціни на продукти харчування і в цьому контексті - порівняно висока вартість середнього чека у закладах громадського харчування.

При середньомісячному доході у 2021 р. 4632,7 грн. (в розрахунку на одну особу) вартість харчування однієї особи становила в середньому 54 грн.

на добу, а вартість середнього чека - 250-300 грн. у ресторанах середнього класу

Зростання рівня безробіття через зменшення фінансових можливостей , скорочення бюджету країни , стримує розвиток галузі, але з іншого боку створює додатковий поштовх для самозайнятості.

Туристичні потоки безпосередньо формують попит на послуги ресторанного господарства, але їх зміни можуть бути наслідком популяризації особливостей національної кухні та розвитку гастрономічного туризму., що і відбулось з початком повномасштабного вторгнення ворога.

Реакцію галузі на впроваджувані заходи з підтримки вітчизняного сільськогосподарського виробника, зовнішньоекономічну, інфраструктурну та демографічну політику демонструють політичні та демографічні чинники. Зростаючі обсяги імпорту продуктів харчування та його структура створюють передумови для урізноманітнення меню закладів харчування і, водночас, впливають на цінову політику та якість страв.

Імпорт нетипових для України продуктів дозволяє якісно модернізувати як самі страви, так і послуги закладів харчування (тематичні заклади, подача страв, нові формати приготування тощо).

Разом з тим, поряд зі збереженням впливу на галузь громадського харчування ряду негативних факторів, обумовлених війною, загальною стагнацією економіки і падінням рівнем доходів населення в даній середньостроковій перспективі починають проявлятися чинники, які надають компенсуючий і стимулюючий вплив на динаміку галузі: розвиток імпортозаміщення, поступове відновлення споживчого попиту.

Як один з факторів, що було досліджено, є обмеженість вільних привабливих локацій, брак сучасних прохідних приміщень, у яких можна розташовувати бюджетні заклади харчування. Насамперед це стосується житлових кварталів та об’єктів соціальної інфраструктури (освітні та лікувальні заклади, адміністративні будівлі).

Технологічні фактори показують ефективність функціонування галузі в умовах існуючої конфігурації мережі закладів громадського харчування. З одного боку показники кількості і забезпеченості мережі є повноцінними одноосібними індикаторами стану галузі, а з іншого - чинниками, що визначають внутрішній потенціал розвитку галузі.

Основними оціночними показниками, що характеризують стан і функціонування системи громадського харчування, ми визначили кількісні показники обсягів реалізованої продукції за видом діяльності «Діяльність із забезпечення стравами та напоями» та чистого прибутку (збитку) підприємств. Обсягом реалізованої продукції є товарооборот ресторанів, кафе, барів, їдалень, постачальників послуг мобільного харчування (юридичних та фізичних осіб - суб'єктів підприємницької діяльності), що включає величину торгової націнки, вартість продуктів, які витрачені на приготування їжі, та вартість придбаних товарів для продажу. Чистий прибуток (збиток) підприємств розраховується як алгебраїчна сума прибутку (збитку) до оподаткування, податку на прибуток та прибутку (збитку) від припиненої діяльності після оподаткування.

Проведене дослідження засвідчує, що на діяльність суб'єктів господарювання у громадському харчуванні (за видом діяльності «Діяльність із забезпечення стравами та напоями») фактори зовнішнього середовища здійснюють комплексний опосередкований вплив. Найбільш чутливою галузь є до економічних чинників, що визначають купівельну спроможність населення, політичних - у контексті інфраструктурних можливостей розвитку та демографічних. Зв'язок з останніми вказує на необхідність усвідомленої відповідальності населення за своє здоров'я, в тому числі і щодо раціонального, енергетично збалансованого харчування.

У звязку з цим, в роботі було досліджено сучасні концепції моделей шкільного харчування, з урахуванням того, що вагоме місце у громадському харчуванні займає організація харчування у закладах освіти.

У більшості розвинених країн питання забезпечення якісним харчуванням школярів і дошкільників прирівнюється до питання національної безпеки держави. Вважається, що збалансоване гаряче харчування дозволяє вирішити проблеми імунопрофілактики інфекційних захворювань, профілактики поширених захворювань дитячого віку (хвороби органів травлення, опорно-рухового апарату), порушення репродуктивних функцій юнаків та дівчат; збільшення показників придатності призовників до військової служби.

В кінцевому підсумку мова йде про здоров'я нації в цілому та якість її людського капіталу. Згідно досліджень до семирічного віку залишаються практично здоровими не більш ніж 20 % дітей, а до 17 років - 15 % .

За останніми даними ВООЗ, здоров'я дитини на 15 % залежить від організації медичної служби, на 25 % — від генетичних особливостей і на 60 % від збалансованого харчування.

Сукупні видатки на харчування учнів загальноосвітніх навчальних закладів є низькими, враховуючи, що за державний кошт харчуються тільки діти пільгових категорій.

В більшості випадків послуги харчування в більшості закладів передаються в аутсорсинг (чи надаються на підрядних умовах), то у вартість продуктів харчування чи готових страв закладається хоч і незначний, але прибуток підрядної організації, що зменшує фактичну вартість страви. А це впливає якщо не на її поживну цінність, то на обмеженість асортименту страв, які пропонуються школярам.

Виникає замкнуте коло, в якому пропозиція (послуги шкільного харчування) не задовольняє платоспроможний попит (учні, які харчуються за власний рахунок і яких більшість) і не має стимулів і можливостей до вдосконалення і розвитку. Рушійною силою у цій ситуації може стати збільшення платоспроможного попиту (доходів населення), який стимулюватиме покращання якості послуг та обслуговування, на що

найчастіше нарікають учні (асортименту страв, форм їх подачі, зменшення черг, поведінка персоналу тощо).

Таким чином, в Україні з 2021 року реалізується реформа шкільного харчування, яка запровадила новітні технологічні моделі організації харчування в закладах освіти:

базова кухня (коли їжу готують безпосередньо у школах та садочках),

опорна кухня (коли в закладі готують не лише для своїх учнів, а й для дітей з інших закладів),

фабрика-кухня (коли їжу, якою годують дітей у закладах освіти, готують на технологічній фабриці).

Також для забезпечення харчуванням дітей у садочках дозволили використовувати кейтеринг.

Відповідно до ухваленої Стратегії реформи шкільного харчування на 2023–2027 роки та Плану заходів на 2024 рік (і все це незважаючи на вплив війни, що доводить пріоритетність цього питання), визначено чотири стратегічні цілі реформи:

1.Замовники мають достатньо коштів для закупівель харчових продуктів чи послуг з організації харчування та здійснення закупівель просто та ефективно.

2.Харчоблоки закладів освіти відновлені та модернізовані з використанням новітніх технологічних процесів, покращені показники енергоефективності та дотримання принципів системи HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).

3.Органи місцевого самоврядування і закладів освіти забезпечені достатньою кількістю кваліфікованих працівників, які якісно та безпечно організовують харчування і сприяють формуванню в учнів здорових харчових звичок.

4.Українці свідомо обирають здорове харчування.

Стратегічна мета реалізації цих чотирьох пунктів – забезпечити різноманітне, збалансоване та якісне харчування в закладах освіти, сприяючи

соціальному захисту вразливих груп населення та формуючи навички здорового харчування у дітей і дорослих.

Було досліджено нову концептуальну модель закладу громадського харчування «Фабрика-кухня». Це заклад громадського харчування для виробництва готових страв, які в подальшому отримують шокове охолодження до +3 градусів цельсія та фасуються у відповідні гастроємності та транспортуються до закладів освіти, де готова їжа підігрівається у пароконвектоматах та є готовою до споживання. Такі страви зберігають свої споживні цінності та не піддаються пастерізації, мають бути спожиті протягом доби.

Така концепція дозволяє: вдвічі зекономити на поставці продуктів, при приготуванні готових страв на енерговитратах, на утриманні обслуговуючого персоналу за рахунок автоматизації процесів та сучасному обладнанні. Дозволяє охопити здоровим харчуванням однакової вартості та якості тисячі дітей.

Ця модель відрізняється максимально оптимізованим логістичним ланцюгом та раціональною побудовою бізнес-процесів, розрахована потужність 14 тис. порцій на добу. (Вартість такого проєкту близко 8 млн долларів), проте попри війну проєкт був реалізований в Київській області (за донорські кошти) та масштабується в інших областях.

Таким чином, сучасне постмодерне суспільство має переорієнтуватися від задоволення потреб виробників до задоволення потреб споживачів, а саме глибокого вивчення їх потреб, що дасть можливість модернізувати виробництво за рахунок їх задоволення шляхом раціонального використання коштів держави, бізнесу і домогосподарств.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Ковальчук Т.Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. Науковий вісник Ужгородського національного університету. 2019. Вип. 23. Ч. 1. С. 126–130.

2. Кологривов Я. І. Побудова сценаріїв розвитку світової економіки до 2030 р. у контексті великих економічних циклів Кондратьєва. Системні дослідження та інформаційні технології. 2012. № 2. С. 125-137.

3. Мазаракі А.А. та ін. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник для вищих навчальних закладів / за заг. ред. Н.О. П’ятницької. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

4. Нечаєва І. А. Особливості управління підприємством на основі використання сучасних технологій і систем менеджменту. Ефективна економіка. 2017. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=5771 (дата звернення: 12.02.2024).

5. Плескач В.Л., Затонацька Т.Г. Інформаційні системи і технології на підприємствах : підручник. Київ : Знання, 2011. 718 с.

6. Комісаренко Н. Сучасні тенденції та перспективи розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Економіка та суспільство, 2018. Вип. 24. С. 757–766.

7. Гавриш Н. Розвиток ресторанного бізнесу в умовах високої конкуренції. Маркетинг і менеджмент інновацій. 2018. Вип. 4. С. 131–140.

8. Пашковська І. Аналіз використання автоматизованих систем управління в ресторанному бізнесі. Стратегії підприємств. 2020. С. 33.

9. Данилюк М.В. Методичні рекомендації щодо навчання та підвищення кваліфікації працівників ресторанного господарства. 2019. С. 90–91.

10. Гавриш Н. Розвиток ресторанного бізнесу в умовах високої конкуренції. Маркетинг і менеджмент інновацій. 2018. С. 176.

11. Пашковська І. Автоматизовані системи управління в ресторанному бізнесі. Стратегії підприємств. 2020. С. 46.

12. Постова В.В. Система автоматизації обліку для закладів ресторанного господарства. Економіко-правові дискусії : матеріали III Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції студентів, аспірантів та науковців, 30 квітня 2022 р. Кропивницький : ЛА НАУ, 2022. С. 56–57.

13. Гончаренко Н., Пашковська І., Степаненко М., Єфремова О. Методологія розробки та впровадження автоматизованої системи управління ресторанним бізнесом. 2021. 84 с.

14. Знаймо. Про реформу. URL : https://znaimo.gov.ua (дата звернення: 12.02.2024).

15. Про схвалення Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року та затвердження операційного плану заходів з її реалізації у 2023—2024 роках URL: https://www.kmu.gov.ua/npas/pro-skhvalennia-stratehii-reformuvannia-systemy-shkilnoho-kharchuvannia-na-period-do-2027-roku-ta-t271023 (дата звернення: 12.02.2024).

16. Castro-Quezada I., Román-Viñas B., Serra-Majem L. The Mediterranean Diet and Nutritional Adequacy: A Review. Nutrients. 2014. V. 6, Is.1. P. 231-248.

17. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Geneva: World Health Organization, 2003 (WHO Technical Report Series, No. 916).

18. Dietary Guidelines Advisory Committee. Scientific Report of the 2015 Dietary Guidelines Advisory Committee. Washington (DC): US Department of Agriculture and US Department of Health and Human Services, 2015.

19. Ebner S., Smug L.N., Kneifel W. et al. Probiotics in dietary guidelines and clinical recommendations outside the European Union. World J Gastroenterol. 2014. V. 20, Is. 43. P. 16095-16100.

20. Gabi A. A Review of the Fundamentals of diet. Glob Adv Health Med. V. 2, No.1. P. 58-63.

21. Hooper L., Abdelhamid A., Moore H.J. et al. Effect of reducing total fat intake on body weight: systematic review and meta-analysis of randomised controlled trials and cohort studies. British Medical Journal. 2012. No. 345. P. 1-15.

22. Kahleova H., Levin S., Barnard N. Cardio-Metabolic Benefits of PlantBased Diets. Nutrients. 2017. V. 9, Is. 8. P. 848.

23. Moynihan P.J., Kelly S.A. Effect on caries of restricting sugars intake: systematic review to inform WHO guidelines. J Dent Res. 2014. No.93. P. 8-18.

24. Mu M., Xu L.F., Hu D. et al. Dietary Patterns and Overweight/Obesity: A Review Article. Iran J Public Health. 2017. V. 46, Is. 7. P. 869-876.

25. Nelson M.E., Hamm M.W., Hu F.B. et al. Alignment of Healthy Dietary Patterns and Environmental Sustainability: A Systematic Review. Adv Nutr. 2016. V. 7, Is. 6. P. 1005-1025.

26. Roman B., Carta L., Ángel M. et al. Effectiveness of the Mediterranean diet in the elderly. Clin Interv Aging. 2008. V. 3, Is. 1. P. 97-109.

27. Salazar N., Valdés-Varela L., González S. et al. Nutrition and the gut microbiome in the elderly. Gut Microbes. 2017. V. 8, Is. 2. P. 82-97.

28. Tangney C.C. DASH and Mediterranean-type Dietary Patterns to Maintain Cognitive Health. Curr Nutr Rep. 2014. V. 3, Is. 1. P. 51-61.

29. The Global BMI Mortality Collaboration. Body-mass index and allcause mortality: Individual-participant-data meta-analysis of 239 prospective studies in four continents. Lancet (Lond. Engl.). 2016. No. 388. P. 776-786.

30. Zhang X.Y, Shu L., Si C.J. et al. Dietary Patterns, Alcohol Consumption and Risk of Coronary Heart Disease in Adults: A Meta-Analysis. Nutrients 2015. V. 7, Is. 8. P. 6582-6605