

DOI: [10.32702/2307-2105-2019.2.31](https://doi.org/10.32702/2307-2105-2019.2.31)

УДК: 338

*С. А. Мазур,*

*к. е. н., ст. викладач кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму, Вінницький національний аграрний університет, м. Вінниця*

*А. М. Прилуцький,*

*к. е. н., доцент кафедри фінансів, банківської справи та страхування, Вінницький національний аграрний університет, м. Вінниця*

## **СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В УКРАЇНІ**

*S. Mazur*

*Ph. D. in Economics, Lecturer in the Department of Management foreign trade activities, hotel and restaurant business and tourism, Vinnytsia National Agrarian University, city of Vinnitsa*

*A. Prylutskyi*

*Ph. D. in Economics, Associate Professor of the Department of finance, banking and insurance, Vinnytsia National Agrarian University, city of Vinnitsa*

### **THE ISSUES OF THE DEVELOPMENT OF HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS IN UKRAINE**

*У статті розглядаються актуальні питання розвитку готельно-ресторанної справи в Україні. Акцентується увага на динаміці створення нових готельних і ресторанных підприємств за роки незалежності. Автори ставлять за мету здійснити структурування напрямів, що сприяють відтворенню готельно-ресторанного господарства, серед яких: удосконалення готельно-ресторанної діяльності; запровадження нових технологій організації дозвілля громадян; розширення асортименту послуг; запровадження в господарську практику інтернет-послуг тощо.*

*Аналітична складова тематики дослідження в статті викладена за окремими напрямками ресторанної й готельної справи. У першому випадку аналізується віртуальний ринок ресторанів із виділенням кухні 20-ти зарубіжних країн, цінова політика, форми розрахунків та системи управління; в іншому – попит населення на пропоновані послуги.*

*Методологія дослідження даної проблематики передбачає глибоке опанування великого масиву інформаційних джерел по заданому об'єкту дослідження (32 літературних джерела), дані офіційної статистики за 2016 рік та аналітичні дані регіональних органів влади і управління.*

*Результати наукового висвітлення даної тематики дозволили запропонувати реструктуризацію готельно-ресторанного господарства за напрямками розвитку та специфікою надання нових видів послуг, обґрунтувати управлінський підхід в реалізації інноваційної політики, як то: правове регулювання відносин між суб'єктами господарської практики, впровадження основних систем заохочення праці та підвищення кваліфікації працівників, інформаційно-аналітичне забезпечення.*

*В той же час у ресторанному господарстві почала розвиватися стійка тенденція появи тематичних ресторанів, заснованих на базі кулінарних традицій різних країн. За цією*

ознакою в Україні сьогодні ресторани пропонують гостям страви кухонь більше тридцяти країн світу, в тому числі: польської, грузинської, узбецької, угорської, грецької, французької, американської, німецької, іспанської, італійської, японської, арабської та інших.

У статті пропонується також комплекс заходів державного регулювання та удосконалення галузевого управління з активізації розвитку готельно-ресторанної справи.

*The topical issues of the development of hotel and restaurant business in Ukraine are examined in the article. The dynamics of the creation of new hotel and restaurant enterprises over the years of independence is accentuated. The authors aim at structuring of the directions which promote the reproduction of the hotel and restaurant business, including: improvement of the hotel and restaurant activity; support of new technologies of organization of leisure activities for citizens; expansion of the range of services; introduction of the Internet services into the economic practice etc.*

*The analytical component of the research subject in the article is presented by the separate directions of the restaurant and hotel business. In the first case, the virtual market of restaurants with the allocation of cuisine of the 20 foreign countries, price policy, forms of calculations and control systems are analyzed; in the other case - the demand of the population for the offered services.*

*Methodology of the research of the given problems requires deep study of large volumes of informational sources on the research object (32 literature sources), data of the official statistics for 2016 as well as analytical data of the regional authorities and management.*

*The results of the scientific coverage of the given subject allowed to offer the restructuring of the hotel and restaurant business by the directions of development and the specificity of the introduction of new types of services, to substantiate the managerial approach in the implementation of the innovation policy, in particular: legal regulation of relations between subjects of economic practice, the introduction of basic systems of labor promotion and further training for employees, information and analytical support.*

*At the same time, a stable trend for the appearance of thematic restaurants founded on the basis of culinary traditions of different countries has started its development. By this feature, nowadays restaurants in Ukraine offer guests the cuisine of more than thirty countries of the world, including: Polish, Georgian, Uzbek, Hungarian, Greek, French, American, German, Spanish, Italian, Japanese, Arabic and others.*

*The complex of measures on the state regulation and the development of sectorial management in the activation of the hotel and restaurant business development is suggested in the article.*

**Ключові слова:** готельно-ресторанна справа; ресторани; готелі; розвиток; тенденції; послуги; структура; діяльність; розрахунки; асортимент; бренд.

**Key words:** hotel and restaurant business; restaurants; hotels; development; trends; services; structure; activity; calculations; assortment; brand.

**Постановка проблеми.** У всьому світі готельно-ресторанна діяльність є однією із найбільш прибуткових напрямів розвитку національної економіки. Дана тема є перспективною і для України, проте існують ще проблеми внутрішнього і зовнішнього характеру, що суттєво стримують динаміку відтворення цього сектора національної економіки та його конкурентоспроможність у порівнянні з розвинутими країнами світу.

Серед них: дуже повільні тенденції розвитку цієї сфери діяльності; наявний готельно-ресторанний фонд не відповідає світовим стандартам; низькі темпи будівництва сучасних комфортабельних готелів за рахунок іноземних компаній.

Важливими факторами "стримування" готельно-ресторанного бізнесу є також відсутність відповідної обслуговуючої інфраструктури на зразок паркінгів, фітнес-центрів, конференц-залів і орієнтація на двомісні номери, які не відповідають європейським стандартам. Окремим фактором стримування прибутковості мережі готельного й ресторанного бізнесу є низька купівельна спроможність населення та недостатньо розвинута сфера послуг.

Вищезазначена проблематика потребує системних досліджень напрямів і тенденцій розвитку ринку готельно-ресторанних послуг на засадах наукового менеджменту, розробки стратегій і планів розвитку на рівні керівників і фахівців готельних і ресторанных підприємств, а також залучення у практику методичних підходів за оцінкою ефективності прийнятих управлінських рішень.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Питання розвитку готельно-ресторанного бізнесу активно вивчаються й обговорюються у вітчизняному науковому середовищі, їм присвячені праці наукових дослідників цієї тематики, таких як: Корнева Д. А. [1], Кравчук Г. О. [2], Носенко В. О. [3], Горіна В. О. [4], Писарівський І. М. [5]. Близькими до зазначеної тематики є праці Калетніка Г. М. [6], в яких розглядаються питання продовольчого забезпечення ресторанный господарства. Ця ж тематика успішно студіюється в працях відомих зарубіжних вчених [12, 13, 15, 16, 17].

Проте багато напрямів розвитку готельно-ресторанної справи ще не достатньо вивчені й опрацьовані, а тому потребують подальших системних пошуків.

**Мета статті.** Основною метою дослідження є характеристика стану розвитку готельно-ресторанної справи в Україні та окреслення шляхів модернізації галузі на засадах наукового менеджменту.

**Матеріал і методика дослідження.** Методологічну основу висвітлення основних положень зазначеної тематики становлять фундаментальні базові поняття сучасної економічної теорії, наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених, які розкривають процеси функціонування готельно-ресторанного господарства та туризму в умовах сучасних трансформацій національної економіки. Вирішення поставлених у статті завдань здійснювалось з позицій системного підходу та використання наступних методів дослідження: монографічного – для вивчення і узагальнення досвіду розвитку туризму і готельно-ресторанної справ в умовах України; абстрактно-логічного – при уточненні категорійного апарату вибраної тематики дослідження; статистичного аналізу - для характеристики змісту економічного відтворення об'єкту наукового висвітлення і обґрунтуванн.

**Основні результати дослідження.** Сучасний менеджмент презентує нові напрями управлінської діяльності як моделі розвитку різних галузей економіки. Йому притаманні такі риси, як: клієнто-орієнтований підхід; диверсифікація бізнесу; активізація людського фактору; використання сучасних інтегрованих інформаційних маркетингових технологій; розвиток партнерських зв'язків, а також генерація нових організаційних форм управління, таких як: глобальні об'єднання, стратегічні альянси, консорціуми. Ці нові організаційні форми забезпечують доступ до дешевих ресурсів і світових ринків збуту, а в інноваційному плані – дозволяють підприємствам різної форми власності не просто реалізовувати послуги контрагентам чи споживачам, але й формувати попит та підвищувати ефективність в різних сегментах ринку, про що є засвідчують праці відомих вітчизняних науковців [1-6].

Зазначене в повній мірі відноситься і до готельно-ресторанної справи, проте має свої структурно-аналітичні напрями управлінської діяльності (рис. 1).

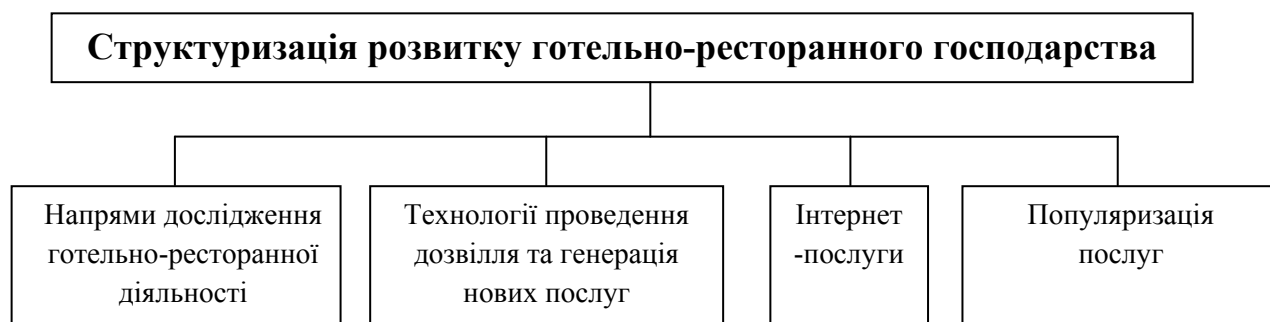


Рис. 1. Напрями та тенденції розвитку готельно-ресторанної справи

Із початком економічних трансформацій прибутковість закладів ресторанный господарства, функціонуючих на обмеженому сегменті продовольчого ринку, при низькому рівні життя українців стала доволі нестабільною. Вплив зовнішніх факторів призвів до того, що більше половини підприємств ресторанный господарства в Україні стали збитковими. Українським рестораторам в своїй роботі доводиться орієнтуватися на низку національних особливостей: низьку купівельну спроможність більшої частини населення, відсутність налагодженої системи постачання продовольчих товарів та низьку якість обслуговуючого персоналу. Це призвело до пошуку нових підходів обґрунтування характеристик споживання та надання послуг з орієнтацією на певну місцеву культуру як самої України, так і розвинених країн світу.

У ресторанный господарстві почала розвиватися стійка тенденція появи тематичних ресторанів, заснованих на базі кулінарних традицій різних країн. За цією ознакою в Україні сьогодні ресторани пропонують гостям страви кухонь більше тридцяти країн світу, в тому числі: польської, грузинської, узбецької, угорської, грецької, французької, американської, німецької, іспанської, італійської, японської, арабської та інших.

Стійкою тенденцією слід вважати також переміщення послуг із закладів ресторанный господарства до робочих місць (офіси, установи), місць проведення родинних свят, ювілеїв, а також з доставкою за адресою. Цю послугу згідно міжнародної термінології часто називають “cafering”, і вона вміщує широкий асортимент: піца,

бутерброди, борошняні вироби, страви з курячого філе, січеного м'яса, а також екзотичного змісту: морепродукти, дієтичні страви, вегетаріанські тощо.

У роботі ресторанного господарства за переміщенням послуг можна виділити три основні групи класифікації:

1) національну, де в повному обсязі представлена національна кухня народів світу з елементами національного декору та етнічних предметів вжитку. Від загального обсягу в світовому масштабі вони складають 20%;

2) послуги з предметною спеціалізацією, з організацією швидкого обслуговування й тематичні, що надаються під замовлення (під ідею) – 68%;

3) послуги без чіткого спрямування – 12% [7, с. 323].

Слід також звернути увагу на зміну характеру і структури діяльності ресторанного господарства. Зберігаючи кращі традиції національної кухні, ресторани стали візитною карткою гостинності міст, певною формою проведення дозвілля, ознакою престижу та фінансового достатку відвідувачів. Сьогодні кожен ресторан відрізняється від інших власним стилем: національним, лицарських замків, сільською екзотикою, мисливським змістом тощо. Серед атрибутів інтер'єрів ресторанів можна побачити картини, каміни, фонтани, акваріуми, ігрові автомати та різноманітні композиції із декоративних квітів.

Напрямом розвитку ресторанної справи є надання реклами як послуги та складової гостинності й сервісу. У віртуальному ринку ресторанних послуг надаються, наприклад, on-line замовлення для клієнтів у мережі Інтернет або самостійно. При цьому ресторани можуть надати європейську кухню (5% замовників) від банку даних; американську – 4,3%; японську – 3,9%; китайську, італійську та мексиканську – по 3,09%; грузинську – 2,1%; арабську та німецьку – до 1,7%. Послуги ресторанів при замовленні через Інтернет суттєво різняться за показником вартості. У розрахунку на одного відвідувача це має такий вигляд: до 10 доларів США – 28% відвідувачів; від 10 до 20 – 42%; від 20 до 30 – 13%; від 30 до 50 – 15%; від 50 і вище – 2% [7.]. На рівень цін ресторанних послуг напряму впливають собівартість і склад продуктів, з яких готуються фірмові страви.

Окремо слід виділити зміни форм розрахунків за рестораними послуги, зокрема кредитні картки. Наприклад, на сьогодні широко використовують кредитну картку Master Card/Euro card (72% ресторанів), Visa – 20% та ряд інших (“Maestro Cirrus”, “American Express”, “Discovery”).

Загалом у готельному й ресторанному бізнесі можна виділити такі основні тенденції розвитку, а саме:

1. Забезпечення відпочинку громадян та сприяння поліпшенню їх здоров'я.
2. Модернізація технологічних процесів при обслуговуванні клієнтів.
3. Підвищення рівня технічного забезпечення ресторанних закладів.
4. Вдосконалення асортименту продовольчої продукції та ресторанних послуг.
5. Розвиток системи управління ресторанним бізнесом як на рівні самих ресторанів, так і держави в цілому.

Управлінський напрям можна більш детально представити у вигляді структури механізму реалізації інноваційної політики в готельно-ресторанній справі: правове регулювання розвитку, ресурсне забезпечення та форми фінансування, мотиваційні системи заохочення до праці та підвищення кваліфікації працівників, організаційне забезпечення управлінських процесів та інформаційно-методичне. При цьому кожен із вищезазначених секторів механізму має відносно самостійний зміст і цільове призначення.

Аналізуючи готельне господарство України, слід зазначити, що його розвиток носить двоїстий характер (рис. 2)

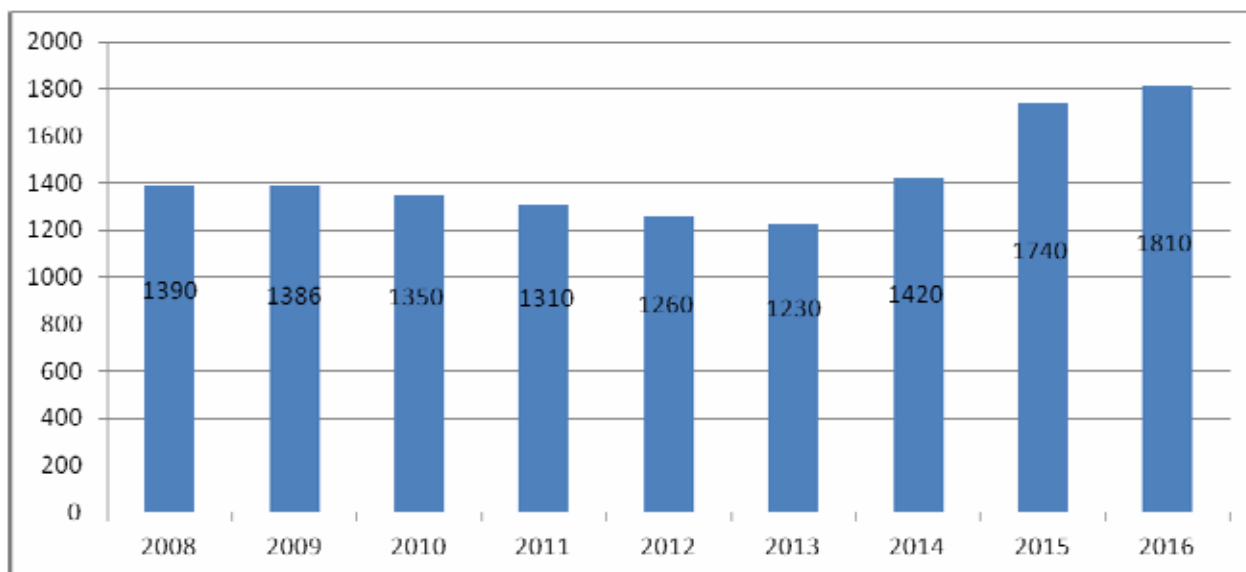


Рис. 2. Динаміка розвитку підприємств готельного типу (2008 – 2016 рр.)

Джерело: розробка автора

Так, з 2008 по 2013 роки спостерігається поступове зниження кількості готельних підприємств, що пов'язано з початком ринкових реформ, зміною форм власності, гострою необхідністю проведення модернізації та реконструкції матеріальної бази під вимоги європейських стандартів.

У період з 2013 по 2016 роки відбувалося поступове зростання кількості готельних підприємств, що стало наслідком радикальних змін внутрішньополітичної ситуації в країні та підвищення інтересу зарубіжних інвесторів до сектору готельної нерухомості, проведенню ряду масштабних заходів: міжнародного пісенного конкурсу "Євробачення" та чемпіонату Європи з футболу.

Як результат, (2016 р) в Україні нараховувалось 4341 колективних засобів розміщення, у тому числі 2478 готелів та інших місць для тимчасового проживання й 1863 спеціалізованих місць розміщення.

З 2016 року показники розвитку готельного господарства мають негативну тенденцію, що є наслідком загострення внутрішньополітичної ситуації, зокрема проведенням військових дій на частині території України та відчуженням Криму.

Підтвердженням тому є середньорічний коефіцієнт завантаженості готелів України, який щорічно змінюється. Так, з 1999 року цей показник зріс з 0,23 до 0,25 у 2000 р.; у 2001 – 2002 він досяг 0,28; у 2003 – 0,32. Впродовж 2004 – 2006 рр. коефіцієнт завантаженості вже складав 0,34, а з 2006 зріс до 0,35. При цьому мінімальне використання місткості готелів (0,18 та 0,19) було, відповідно, в Івано-Франківській та Херсонській областях, а максимальне – 0,63 – у м. Києві. Зниження завантаженості готелів пояснюється низькими доходами населення, відсутністю попиту на вітчизняні туристичні послуги та недостатнього інвестиційного забезпечення по модернізації галузі. За таких умов з урахуванням вартості банківського кредиту економічна активність щодо будівництва нових готельних споруд стає практично неможливою [8].

У зв'язку з подіями, які відбуваються на сході й півдні України, внутрішні й зовнішні туристи спрямували свої інтереси на Карпатський економічний район, який має значний туристично-рекреаційний потенціал. Зауважимо, що на підприємства готельного господарства Карпатського економічного району, до якого входять Закарпатська, Івано-Франківська, Львівська й Чернівецька області, припадає майже 30% усіх колективних засобів розміщення.

Однією з найважливіших характеристик якості готельного господарства є рівень комфорту, який визначає категорію засобу розміщення. За офіційними даними в 2016 році в Україні функціонувало 10 п'ятизіркових готелів, 72 – чотиризіркових, 327 – тризіркових, решта (556) готелів не мають категорій. Основною причиною великої частини готелів без категорії є відсутність бажання проводити сертифікацію на присвоєння категорій. Здебільшого готельні підприємства при невисокому рівні завантаженості не готові витратити додаткові кошти на проведення процедури сертифікації, тим більше їх лівова частка не відповідає встановленим вимогам [9].

У регіональному розрізі кількість готелів у Києві, що відповідають міжнародному бренду розміщення, складає всього 10, вони також є в таких містах, як: Одеса, Дніпро, Запоріжжя, Львів, Чернігів, Трускавець. Така ситуація суттєво зменшує зацікавленість міжнародних готельних операторів до ринку послуг в Україні.

У цілому аналіз статистичних даних свідчить про стійку тенденцію скорочення інфраструктурних туристичних ресурсів, а отже, і обсягів послуг цього сектору економіки. Ця загальна й регіональна тенденція дає підстави говорити про необхідність запровадження організаційно-економічних заходів щодо активізації діяльності. Серед основних напрямів і заходів такої роботи можна виділити наступні:

- зміна напрямів туристичних потоків, туристичних уподобань в окремих регіонах України (наприклад, Буковель);
- формування бази вибору туристами місць відпочинку за допомогою інтернет-ресурсів;
- активізація ЗМІ в напрямку формування смаку клієнтів до якості готельних послуг (телевізійні програми з внутрішніми перевітками готельних господарств тощо);
- ініціювання розвитку butik-готелів та традиційних хостелів, які мають масове розповсюдження в міжнародних системах бронювання;
- диверсифікація готельної пропозиції для збільшення рівня завантаженості вже існуючого номерного фонду та пошук нових готельно-туристичних послуг для привабливості українського ринку.

**Висновки.** Отже, загострення політичної та економічної кризи, військові дії на сході України на тлі загальносвітової кризи призвели до значного сповільнення темпів розвитку готельно-ресторанного ринку. З іншої сторони, сповільнення росту готельно-ресторанного бізнесу визвано відсутністю достатнього інноваційного забезпечення галузі, прорахунками в її регулюванні з боку відповідних державних структур та низької купівельної спроможності населення України, яке не в змозі користуватися цими послугами. За таких умов є необхідним формування й реалізація державної інвестиційної політики щодо розвитку готельно-ресторанного господарства, яка б включала в себе такі найважливіші складові, як: механізми державного регулювання цієї галузі; ресурсне забезпечення й пільгове фінансування розвитку; організаційно-функціональне забезпечення управлінських процесів; інформаційно-методичне забезпечення галузі, мається на увазі систематична інформація, оцінювання впроваджених інновацій тощо.

#### **Список літератури.**

1. Корнева Д.А. Особливості розвитку туристичної інфраструктури в Україні. Вісник ДГТБ. 2011. №15. С. 174-80.

2. Кравчук Г.О. Аналіз досліджень розвитку готельної індустрії України в контексті Євро 2012. Інноваційна економіка. 2012. №1. с. 112-115.
3. Косенко В.О. Тенденції розвитку готельного господарства в умовах побудови інформаційного середовища. Комунальне господарство міст. 2015. №102. С. 541-546.
4. Горіна Г.О. Особливості сучасного розвитку готельної індустрії України [Електронний ресурс]. Вісник Сумського державного університету. 2010. №2. С. 10-16.
5. Писаревський І.М. Тенденції розвитку готельного господарства в регіоні: вектор пріоритетів. Економіка та управління в туризмі і готельному господарстві. 2014. Вип. 115. С. 83-87.
6. Калетнік Г.М., Коваленко О.В., Брояка А.А. Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості та її місце в економіці держави. Економіка, фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики. Вінниця. ВНАУ. 2017. №8 С. 7-27.
7. Борисова О.В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Вісник Харківського державного університету. Харків: ХДУ. 2012. С. 33-38.
8. Мельник І.М. Сучасні тенденції розвитку готельного господарства в Україні. Молодий вчений. №7. Липень 2016 р.
9. Подлепіна П.О. Тенденції розвитку готельного господарства в Україні. Вісник Харківського національного університету ім. В.Н. Каразіна. 2016. С.154-159.
10. Алексєєв Д. Ресторан за інтересами // Журнал "Ресторанні відомості", №101, 2006. – С. 12-14.
11. Барановський В.А. Ресторанний бізнес: Навчальний посібник. – РнД.: Фенікс, 2005. – 220 с.
12. Бородіна В.В. Ресторанно-готельний бізнес: Облік, податки, маркетинг, менеджмент. – М.: Книжковий світ, 2003. – 165 с.
13. Волкова І.В., Миропольський Я.І., Мумрікова Г.М. Ресторанний бізнес. – М.: Флінта, 2002. – 184 с.
14. Єфімова О., Єфімова Н. Економіка готелів і ресторанів. – М.: Нове знання, 2004. – 279 с.
15. Кабушкін Н.І., Бондаренко Г.А. Менеджмент готелів і ресторанів. –М.: Нове знання, 2002.– 163 с.
16. Кристофер Енергтон-Томас. Ресторанний бізнес. – М.: Росконсульт, 1999. – 240 с.
17. Рідель Х. Бари й ресторани. Техніка обслуговування. – М.: Академія, 2002. – 69 с.
18. Чудковський В.Н. Ресторанний бізнес. – М.: Академія, 2004. – 124 с.
19. Шведський стол по правилам // Журнал „Ресторанні відомості”. – №72. – 2004. – С. 7-8.
20. Шулік Н.В. Організація обслуговування в ресторанах. – М.: Вища школа, 2005. – 89 с.
21. Шулік Н.В. Специфіка ресторанного бізнесу. – М: Вища школа, 1999. – 250 с.
22. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник / С.И. Байлик. – 2-е изд., перераб. и доп. – К.: Дакор, 2009. – 368 с.
23. Державний комітет статистики України 2010 [Електронний ресурс] // Веб-сайт Держкомстату України. – Режим доступу: [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua).
24. Квартальнов В.А. Туризм: Учебник. – М.: Финансы и статистика, 2002. – 320 с.
25. Кнодель Л.В. Теорія і практика підготовки фахівців сфери туризму в країнах-членах Всесвітньої туристської організації: автореф. дис. на здобуття наукового ступеня д-ра пед. наук: спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / Л.В. Кнодель. – Тернопіль, 2007. – 40 с.
26. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти) / О.О. Любіцева. – К.: Альтерпрес, 2003. – [2-ге вид.]. – 436 с.
27. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: навчальний посібник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 472 с.
28. Смолій В.А. Енциклопедичний словник-довідник з туризму / [В.А. Смолій, В.К. Федорченко, В.І. Цибух]. – К.: Слово, 2006. – С. 94-95.
29. Федорченко В.К. Теоретичні та методичні засади підготовки фахівців для сфери туризму: [монографія] / за ред. Н.Г. Ничкало, В.К. Федорченко. – К.: Слово, 2004. – 472 с.
30. Іжевський В.В. Економічна суть інноваційної діяльності підприємств торгівлі та ресторанного господарства / В.В. Іжевський // Вісник Львівської комерційної академії. Серія економічна. – 2010. – Вип.33. – С.149-155.
31. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н.О. П'ятницької. – 2-ге вид. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – С. 584.
32. Шаповалов А.Л. Інформаційні технології в готельному та ресторанному господарстві : конспект лекцій з дисципліни / А.Л. Шаповалов, О.Б. Костенко, К.В. Кузьмичова. – Харків : ХНАМГ, 2012. – С. 80

#### References.

1. Korneva, D.A. (2011), "Features of tourism infrastructure development in Ukraine", *Visnyk DHTB*, vol. 15, pp. 174-80.
2. Kravchuk, H.O. (2012), "Analysis of research on the development of the hotel industry in Ukraine in the context of Euro 2012", *Innovatsiina ekonomika*, vol. 1, pp. 112-115.
3. Kosenko, V.O. (2015), "Trends in the development of the hotel industry in the context of building an information environment", *Komunalne hospodarstvo mist*, vol. 102, pp. 541-546.
4. Horina, H.O. (2010), "Features of the modern development of the hotel industry in Ukraine", *Visnyk Sumskoho derzhavnoho universytetu*, vol. 2, pp. 10-16.

5. Pysarevskiy, I.M. (2014), "Trends in the development of the hotel industry in the region: a vector of priorities", *Ekonomika ta upravlinnia v turyzmi i hotelnomu hospodarstvi*, vol. 115, pp. 83-87.
6. Kaletnik, H.M. Kovalenko, O.V. and Broiaka, A.A. (2017), "Modern trends in the development of the food industry and its place in the economy of the state", *Ekonomika, finansy. Menedzhment: aktualni pytannia nauky i praktyky*, vol. 8, pp. 7-27.
7. Borysova, O.V. (2012), "Trends in the development of hotel and restaurant business in Ukraine", *Visnyk Kharkivskoho derzhavnogo universytetu*, KhDU, Ukraine, pp. 33-38.
8. Melnyk, I.M.(2016), "Modern tendencies of hotel industry development in Ukraine", *Molodyi vchenyi*, vol. 7.
9. Podlepina, P.O. (2016), "Trends in Hotel Industry Development in Ukraine", *Visnyk Kharkivskoho natsionalnoho universytetu im. V.N. Karazina*, vol.154-159.
10. Aleksieiev, D. (2006), "Restaurant for interests", *Zhurnal "Restoranni vidomosti"*, vol. 101, pp. 12-14.
11. Baranovskiy, V.A. (2005), *Restoranni biznes* [Restaurant business], Feniks, RnD., Russia, P. 220.
12. Borodina, V.V. (2003), *Restoranno-hotelnyi biznes: Oblik, podatky, marketynh, menedzhment* [Restaurant and hotel business: Accounting, taxes, marketing, management], Knyzhkovyi svit, Moscow, Russia, P. 165.
13. Volkova, I.V. Myropolskiy, Ya.I. and Mumrikova, H.M. (2002), *Restoranni biznes* [Restaurant business], Flinta, Moscow, Russia, P. 184.
14. Yefimova, O. and Yefimova, N. (2004), *Ekonomika hoteliv i restoraniv* [The economy of hotels and restaurants], Nove znannia, Moscow, Russia, P. 279.
15. Kabushkin, N.I. and Bondarenko, H.A. (2002), *Menedzhment hoteliv i restoraniv* [Hotel and restaurant management], Nove znannia, Moscow, Russia, P. 163.
16. Krystofer Enerton-Tomas (1999), *Restoranni biznes* [Restaurant business], Roskonsult, Moscow, Russia, P. 240.
17. Ridel Kh. (2002), *Bary y restorany. Tekhnika obsluhovuvannia* [Bars and restaurants. Technique of service], Akademiia, Moscow, Russia, P. 69.
18. Chudkovskiy, V.N. (2004), *Restoranni biznes* [Restaurant business], Akademiia, Moscow, Russia, P. 124.
19. "Buffet by the rules", *Zhurnal „Restoranye vedomosti”*, vol. 72, 2004, pp. 7-8.
20. Shulik, N.V. (2005), *Orhanizatsiia obsluhovuvannia v restoranakh* [Organizing services in restaurants], Vyshcha shkola, Moscow, Russia, P. 89.
21. Shulik, N.V. (1999), *Spetsyfika restorannoho biznesu* [Specifics of restaurant business], Vyshcha shkola, Moscow, Russia, P. 250.
22. Bailyk, S.Y. (2009), *Hostynychnoe khoziaistvo* [Hotel industry], 2nd. ed., Dakor, Kyiv, Ukraine, P. 368.
23. State Statistics Service of Ukraine (2010), available at: [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua).
24. Kvartal'nov, V.A. (2002), *Turizm* [Tourism], Finansy i statistika, Moscow, Russia, P.320.
25. Knodel, L.V. (2007), "The theory and practice of training specialists in the field of tourism in member countries of the World Tourism Organization", Ph.D. Thesis, 13.00.04 «Teoriia i metodyka profesiinoi osvity», Ternopil, Ukraine, P.40.
26. Liubitseva, O.O. (2003), *Rynok turystychnykh posluh (heoprosorovi aspekty)* [Market of tourist services (geospatial aspects)], 2nd. ed., Alterpres, Kyiv, Ukraine, P. 436.
27. Malska, M.P.and Pandiak, I.H. (2009), *Hotelnyi biznes: teoriia ta praktyka: navchalnyi posibnyk* [Hospitality Business], Tsentri uchbovoi literatury, Kyiv, Ukraine, P.472.
28. Smolii, V.A. Fedorchenko, V.K. and Tsybukh, V.I. (2006), *Entsyklopedychnyi slovnyk-dovidnyk z turyzmu* [Encyclopedic Dictionary-Tourist Guide], Slovo, Kyiv, Ukraine, pp. 94-95.
29. Fedorchenko, V.K. (2004), *Teoretychni ta metodychni zasady pidhotovky fakhivtsiv dlia sfery turyzmu* [Theoretical and methodological principles of training specialists for the sphere of tourism], Slovo, Kyiv, Ukraine, P.472.
30. Izhevskiy, V.V. (2010), "The economic essence of innovation activity of enterprises of trade and restaurant industry", *Visnyk Lvivskoi komertsii noi akademii. Serii ekonomichna*, vol. 33, pp.149-155.
31. Piatnytska, N.O. (2011), *Orhanizatsiia obsluhovuvannia u zakladakh restorannoho hospodarstva* [Organization of service in restaurants], 2nd. ed., Tsentri uchbovoi literatury, Kyiv, Ukraine, P. 584.
32. Shapovalov, A.L. Kostenko, O.B. and Kuzmychova, K.V. (2012), *Informatsiini tekhnologii v hotelnomu ta restorannomu hospodarstvi : konspekt leksii z dystsypliny* [Information technology in the hotel and restaurant industry: a summary of lectures on discipline], KhNAMH, Kharkiv, Ukraine, P. 80

*Стаття надійшла до редакції 28.01.2019 р.*