

ОСНОВНІ АСПЕКТИ ФУНКЦІОНУВАННЯ СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ СФЕРИ HORECA ПОЛТАВСЬКОГО РЕГІОНУ

Сніщенко Р. Г., доктор економічних наук, професор, професор кафедри фінансів, обліку та аудиту, Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут, м. Хмельницький, Україна
e-mail: rosnishchenco@gmail.com
ORCID: 0000-0003-2857-0980

Анотація. Метою дослідження є аналіз умов і результатів функціонування суб'єктів господарювання сфери HoReCa Полтавського регіону, пошук шляхів підвищення їх ефективності. Об'єктом дослідження є процеси фінансової діяльності суб'єктів господарювання сфери HoReCa. Предмет дослідження – діяльність закладів готельно-ресторанного бізнесу Полтавського регіону. У дослідженні було використано загальнонаукові і спеціальні методи дослідження: методи критичного аналізу, наукової абстракції та узагальнення наукового досвіду сучасних теоретичних досліджень, методи статистичного аналізу, системно-комплексний підхід. У статті виявлено значну диверсифікацію готельного сектору, що зумовило появу різноманітних типів готелів залежно від їхнього функціонального призначення. Надано класифікації готелів і закладів громадського харчування. Проведено аналіз статистичних даних щодо динаміки кількості закладів, рівнів заробітних плат працівників HoReCa України та Полтавського регіону. Визначено причини виникнення фінансових ризиків готельно-ресторанного бізнесу. Виявлено домінування ФОП у готельно-ресторанному бізнесі Полтавського регіону, що свідчить про високий рівень самозайнятості в індустрії. Зазначено, що низька частка компаній у сегменті постачання готових страв свідчить про те, що цей бізнес більше розвивається на малих формах підприємництва. Наголошено, що ресторанний бізнес є основним драйвером HoReCa регіону – на нього припадає найбільша частка підприємств. У дослідженні виявлено основні тенденції, що формують асортимент пропозицій готельно-ресторанного бізнесу, зроблено прогноз подальшого розвитку сфери HoReCa в найближчі роки на основі аналізу поточних тенденцій. Це дає можливість розробити стратегію поведінки господарюючих суб'єктів Полтавського регіону на ринку послуг готельно-ресторанного бізнесу.

Ключові слова: сфера HoReCa, готельно-ресторанний бізнес, фінансові ризики, тенденції, прогноз, динаміка, заклади громадського харчування, компанії, ФОП.

MAIN ASPECTS OF THE FUNCTIONING OF HORECA ECONOMIC ENTITIES IN THE POLTAVA REGION

Snishchenko Roman, Doctor of Economics, Professor, Professor of the Department of Finance, Accounting and Audit, Khmelnytskyi Cooperative Trade and Economic Institute, Khmelnytskyi,
e-mail: rosnishchenco@gmail.com
ORCID: 0000-0003-2857-0980

Abstract. The aim of the article is to analyze the conditions and performance of HoReCa business entities in the Poltava region and to identify ways to improve their efficiency. The object of the study is the financial activities of business entities. The subject of the study is the operation of hospitality and restaurant businesses in the Poltava region. The research employs general scientific and specialized methods, including critical analysis, scientific abstraction, and generalization of modern theoretical studies, as well as statistical analysis methods and a systematic-comprehensive approach. The article highlights the significant diversification of the hotel sector, leading to the emergence of various hotel types depending on their functional purpose. It provides classifications of hotels and food service establishments. The study analyzes statistical data on the dynamics of the number of establishments and wage levels of HoReCa employees in Ukraine and the Poltava region. The causes of financial risks in the hospitality industry are identified. The dominance of individual entrepreneurs (FOPs) in the Poltava region's hospitality sector is revealed, indicating a high level of self-employment in the industry. The study notes that the low share of companies in the ready-made meal supply segment suggests that this business is mainly developing in the form of small enterprises. It is emphasized that the restaurant business serves as the primary driver of the regional HoReCa sector, accounting for the largest share of enterprises. The study identifies key trends shaping the range of services in the hospitality industry and provides a forecast for the future development of the HoReCa sector in the coming years based on an analysis of current trends. This allows for the development of strategic approaches for business entities in the Poltava region operating in the hospitality and restaurant services market.

Keywords: HoReCa sector, hospitality industry, financial risks, trends, forecast, dynamics, food service establishments, companies, individual entrepreneurs (FOP).

JEL Classification: G320; L260; L830; M210; R110

Постановка проблеми. До початку етапу повномасштабної війни з росією українська сфера HoReCa активно розвивалася, залучаючи міжнародних інвесторів і відомі світові мережі. На ринку була велика кількість готелів, барів, ресторанів, кафе, тематичних піцерій та закусочних різних категорій. Розвиток підприємств готельно-ресторанного бізнесу під час повномасштабної війни відбувається в умовах невизначеності, що обмежує прогнозування подальших подій. У сучасних кризових реаліях успіх кожного суб'єкта господарювання залежить насамперед від його здатності адаптуватися до змін у конкурентному середовищі та впроваджувати інновації.

Війна завдала серйозного удару по сфері HoReCa на різних рівнях. Виникли труднощі з доступом до продовольства та аграрних ресурсів, а політична й економічна нестабільність вплинули на ефективність бізнесу. Крім того, значна кількість закладів постраждала від обстрілів або взагалі змушена змінити свою локацію. У зв'язку з цим питання відновлення готельно-ресторанного бізнесу, його адаптації до реалій сучасної економіки та збільшення можливостей для розвитку є дуже актуальними.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Шляхи подолання проблем функціонування і розвитку сфери HoReCa в Україні у сучасних умовах активно висвітлюють у своїх дослідженнях вітчизняні науковці та спеціалісти-практики. Так, В. А. Даниленко-Кульчицька зазначає, що основним чинником економічного виживання закладів сфери гостинності є поєднання двох принципів: системності й гнучкості та розглядає можливі кроки, до яких можуть вдатися заклади готельно-ресторанного бізнесу з метою утримання позицій на ринку [1]. А. Лупашко формулює основні правила оптимізації бізнесу HoReCa під час війни [2]. Т. Є. Веселовська досліджує вплив війни на реструктуризацію готельно-ресторанних послуг в Україні [3]. І. Б. Румянцева та І. Я. Мендела визначають особливості поведінки готельного бізнесу на різних етапах війни та регіональні відмінності у розвитку готельної сфери під час воєнних дій, з'ясовують основні тенденції, що склалися на ринку індустрії гостинності у період бойових дій [4]. Л. Безручко, С. Білоус та М. Філь аналізують руйнування готельної інфраструктури, втрату готельних підприємств внаслідок окупації територій, проблеми відтоку кваліфікованого персоналу та різкого зниження кількості споживачів готельних послуг, пристосування до умов комендантської години та повітряних тривог [5].

Відокремлення невирішених раніше частин загальної проблеми. Незважаючи на досить велику базу знань щодо сучасної ситуації у сфері HoReCa, особливості поведінки готельного бізнесу на різних етапах війни та територіальні відмінності розвитку готельного господарства у період ведення воєнних дій потребують подальших досліджень.

Метою дослідження є аналіз умов і результатів функціонування суб'єктів господарювання сфери HoReCa Полтавського регіону, пошук шляхів підвищення їх ефективності.

Об'єктом дослідження є процеси фінансової діяльності суб'єктів господарювання сфери HoReCa. Предмет дослідження – діяльність закладів готельно-ресторанного бізнесу Полтавського регіону.

Основний матеріал. З розвитком культури подорожей спостерігається значна диверсифікація готельного сектору, що зумовило появу різноманітних типів готелів залежно від їхнього функціонального призначення. Сучасні мандрівники мають змогу обирати заклади розміщення відповідно до рівня сервісу, доступних зручностей та цінової категорії (рис. 1).

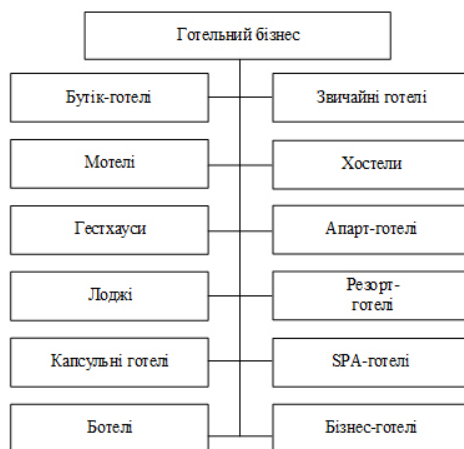


Рис. 1. Види готелів

Джерело: [6]

Закладами громадського харчування називають окремі підприємства або мережі, що діють як самостійні суб'єкти господарювання та працюють у статусі юридичної особи. Основні типи таких закладів представлені на рис. 2.



Рис. 2. Типи закладів громадського харчування

Джерело: [7]

Ресторани та бари поділяються на три класи: перший, вищий та люкс. Вибір класу залишається за компанією та залежить від якості продукції, рівня обслуговування, наявного обладнання та естетичного оформлення закладу.

За даними аналізу статистики української ресторанної індустрії [9, 10] через чотири місяці після початку повномасштабного російського вторгнення 70% закладів відновили роботу, тоді як третина так і залишилася зачиною. Згідно з аналізом підсумків роботи підприємств HoReCa у другому півріччі 2023 року виручка закладів громадського харчування в Україні зросла на 30%, порівнюючи з аналогічним періодом 2022 року. Відвідуваність збільшилася на 10%, а середній чек – на 18% [8]. Динаміка заробітних плат працівників готельно-ресторанного бізнесу 2021-2024 рр. також свідчить про стійке зростання (рис. 3).

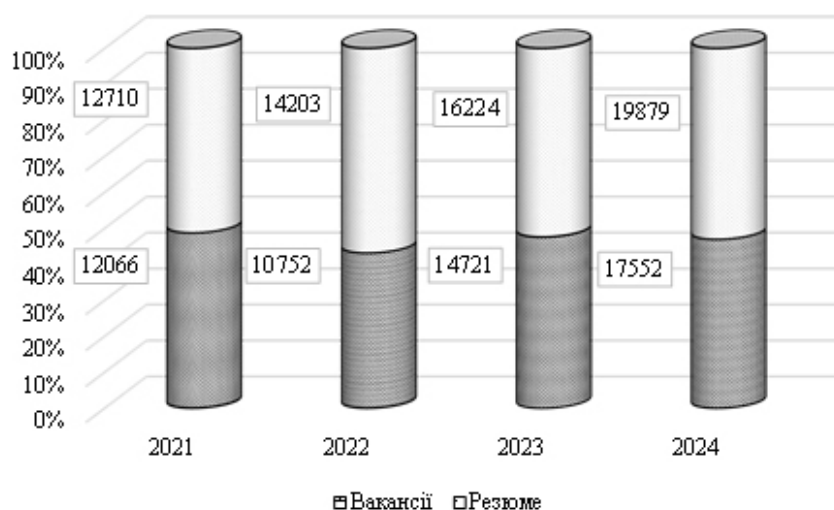


Рис. 3. Динаміка середніх заробітних плат за вакансіями та резюме у готельно-ресторанному бізнесі України 2021-2024 рр.

Джерело: [9, 10]

У 2024 році середня заробітна плата за відкритими вакансіями в Україні становила 17 552 грн., що на 28,1% більше, ніж у 2023 році, та на 19,2% більше, ніж у 2022 році. Однією з головних причин значного підвищення зарплат є конкуренція між закладами громадського харчування за працівників на тлі дефіциту кваліфікованих кадрів. Попри це, у квітні 2024 року середньомісячна заробітна плата в Україні залишається на 13,3% нижчою за рівень бажаної оплати праці потенційних кандидатів.

Сфера громадського харчування Полтавської області є важливою частиною національної економіки, що сприяє продовольчій безпеці країни та населення, а також забезпечує значні надходження до державного бюджету. Цей сектор тісно взаємодіє з іншими галузями, підтримуючи розвиток харчової промисловості, торгівлі та сільського господарства, а також сприяє зростанню туристичної привабливості як на регіональному, так і на загальнодержавному рівнях.

Ринок громадського харчування Полтавської області охоплює підприємства та організації різного масштабу й форм власності. Основну його частину становлять фізичні особи-підприємці (ФОП), хоча також представлені великі мережі, що сформувалися протягом багатьох років. Більше ніж половину ринку (понад 50%) займають спеціалізовані заклади, такі як бари, ресторани та кафе. Частка кейтерингових послуг становить приблизно 23%, харчові заклади на АЗС займають 20%, а найменший сегмент належить ресторанам при готелях – лише 4% [11, 12].

Діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу Полтавського регіону здійснюється в умовах фінансових ризиків, основними причинами їх виникнення є:

- висока вартість оренди комерційної нерухомості;
- обстріли та постійні повітряні тривоги;
- перебої з електропостачанням;
- обмеження через комендантську годину;
- ймовірність нової хвилі мобілізації;
- зростання інфляції та підвищення собівартості продуктів;
- дефіцит кваліфікованих кадрів.

За даними станом на кінець 2024 року [11, 12] на Полтавщині у сфері HoReCa працює 2697 суб'єктів, серед яких 305 компаній та 2392 фізичні особи-підприємці (рис. 4).



Рис. 4. Кількість суб'єктів HoReCa за КВЕД у Полтавській області

Джерело: [12]

Діяльність ресторанів (56.10) є домінуючим сегментом, що охоплює 2186 суб'єктів (81% від загальної кількості). Серед них 254 компанії та 1932 ФОП. Це вказує на значну присутність малих підприємств у ресторанному бізнесі. Господарська діяльність з обслуговування напоями (56.30) включає 348 суб'єктів (13% від загальної кількості), з яких 24 компанії та 324 ФОП. Тут також переважають фізичні особи-підприємці. Постачання готових страв (56.29) представлено 128 суб'єктами (5%), з яких 24 компанії та 104 ФОП. Постачання готових страв для подій (56.21) є найменшим сегментом – 35 суб'єктів (1,3%), з них 3 компанії та 32 ФОП. Динаміка кількості суб'єктів HoReCa Полтавського регіону у 2021-2024 рр. представлена у таблиці 1.

Таблиця 1

Динаміка кількості суб'єктів HoReCa у 2021-2024 рр.

Рік	2021	2022	Абс.	Відн.	2023	Абс.	Відн.	2024	Абс.	Відн.
Всі	3100	2850	- 250	- 8,06	2697	- 153	- 5,37	2679	- 18	- 0,67
Компанії	350	320	- 30	- 8,57	305	- 15	- 4,69	306	- 1	0,33
ФОП	2750	2530	- 220	- 8,00	2392	- 138	- 5,45	2373	- 19	- 0,79

Джерело: [12]

Аналіз кількості суб'єктів HoReCa у 2021-2024 рр. вказує, що загальна кількість суб'єктів зменшилася на 13% за три роки, що пов'язано з економічною нестабільністю, викликану війною та зниженням попиту. Кількість компаній скоротилася на 12,9%, що вказує на труднощі ведення великого бізнесу в умовах кризи. Кількість ФОП зменшилися на 13,1%, що може свідчити про зміну підприємницьких стратегій або перехід до інших видів діяльності.

Слід звернути увагу на домінування ФОП у готельно-ресторанному бізнесі Полтавського регіону: більшість підприємств у секторі HoReCa представлені ФОП (близько 89%), що свідчить про високий рівень самозайнятості в індустрії.

Низька частка компаній у сегменті постачання готових страв (56.29, 56.21) свідчить про те, що цей бізнес більше розвивається на малих формах підприємництва. Водночас ресторанний бізнес є основним драйвером HoReCa – на нього припадає найбільша частка підприємств (81%).

У таблиці 2 наведено дані про найбільш успішні компанії сфери HoReCa Полтавського регіону.

Таблиця 2

ТОП-10 компаній за виручкою, 2023 р.

№	Суб'єкт господарської діяльності	Основний КВЕД	Виручка, грн.
1	ТОВ «Костос Трейд»	56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	33 383 801
2	ТОВ «Олень у протигазі»	56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	17 517 000
3	КП «Добробут Полтавської громади Полтавської міської ради»	56.29 Постачання інших готових страв	11 790 000
4	ТОВ «БКС»	56.29 Постачання інших готових страв	10 060 200
5	ТОВ «Сестрички»	56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	6 864 300
6	ТОВ «Фелбері Інвест»	56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	3 507 600
7	ПП «Сьомий квадрат»	56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	3 235 100
8	ТОВ «Подіум 2013»	56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	2 707 700
9	ТОВ «Елмотор Фуд»	56.29 Постачання інших готових страв	2 686 300
10	ПП «Нове відродження»	56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	2 658 900

Джерело: [12]

Аналіз даних таблиці 2 вказує на те, що лідером за виручкою є ТОВ «Костос Трейд», яке майже вдвічі випереджає найближчого конкурента ТОВ «Олень у протигазі». Сукупна виручка ТОП-10 компаній становить 94 411 901 грн. ТОП-3 компанії генерують 65,7% загального доходу списку, що свідчить про значну концентрацію прибутку серед лідерів. ТОВ «Костос Трейд» займає 35,4% від загального обсягу виручки ТОП-10. Виручка першої компанії більш ніж у 12 разів перевищує виручку останньої у списку (ТОВ «Костос Трейд» – 33,4 млн. грн., ПП «Нове відродження» – 2,66 млн. грн.). Важливу роль у загальній виручці відіграють компанії, що спеціалізуються на постачанні готових страв (56.29), хоча

їх у списку менше, ніж ресторанів. Компанії з меншою виручкою демонструють відносно близькі фінансові показники, що вказує на високу конкуренцію серед гравців з нижньої частини рейтингу.

Інформація про кількість об'єктів HoReCa у найбільших населених пунктах Полтавської області наведена у таблиці 3.

Таблиця 3
Кількість об'єктів HoReCa у населених пунктах Полтавської області

Місто	Всі	Компанії	ФОП	Місто	Всі	Компанії	ФОП
Полтава	904	151	753	Лохвиця	25	1	24
Кременчук	517	77	440	Гребінка	17	1	16
Горішні Плавні	104	11	93	Заводське	17	0	17
Лубни	80	6	74	Зіньків	16	1	15
Міргород	62	5	57	Гадяч	11	0	11
Пирятин	41	1	40	Решетилівка	11	0	11
Карлівка	30	3	27	Глобине	10	1	9
Хорол	27	3	24	Інші	800	43	757
Кобеляки	25	1	24				

Джерело: [12]

Аналіз представлених даних дає змогу стверджувати, що найбільша концентрація об'єктів у Полтаві (904), Кременчуці (517), що вказує на нерівномірний розподіл бізнесу. Горішні Плавні, Лубни, Миргород мають помірну кількість закладів (104, 80, 62 відповідно). У найменших містах (Гадяч, Решетилівка, Глобине) кількість об'єктів значно нижча (10–17), що може бути наслідком меншої купівельної спроможності їх населення та нижчої туристичної привабливості. В середньому, частка ФОП значно перевищує частку компаній, що свідчить про домінування малого бізнесу у секторі HoReCa. Наприклад, у Полтаві 83,3% (753 з 904) об'єктів належать ФОП, у Кременчуці – 85,1%. Лише у деяких населених пунктах частка компаній є відчутною (Полтава – 151 компанія, Кременчук – 77).

У дрібніших містах компаній майже немає: у 6 містах їх взагалі немає (Заводське, Гадяч, Решетилівка тощо).

Скорочення ринку відбувається через економічну кризу та військові дії, що змушують бізнес адаптуватися до нових умов. Останні роки продемонстрували суттєві зміни у споживчих уподобаннях у сфері HoReCa. Основними тенденціями, що формують асортимент пропозицій готельно-ресторанного бізнесу, є такі тенденції.

1. Зростання попиту на доставку їжі та take-away. Через безпекові ризики та зміни у поведінці споживачів, ресторани та кафе активно адаптувалися до роботи у форматі доставки. За даними аналізу ринку [9, 10], обсяг замовлень доставки зріс на 30-40% у 2022-2023 рр.

2. Попит зміщується у бік гнучких форматів харчування, таких як доставка, вулична їжа та casual dining. Через це локальні виробники отримують більше можливостей для розвитку у сфері HoReCa.

3. Попит на бюджетні та середньоцінові заклади. Економічна нестабільність та зміна життєвих пріоритетів і цінностей внаслідок війни змусила споживачів переглянути свої витрати. Спостерігається перехід від ресторанів преміум-класу до більш доступних форматів (стрітфуд, заклади швидкого харчування, фаст-кежуал) [9, 10].

4. Зростання популярності локальних та українських продуктів. Логістичні складнощі з імпортом продуктів сприяли збільшенню частки локальних виробників у меню закладів. Попит на українську кухню та страви з регіональних продуктів зріс на 15-20% [9].

5. Зміни у корпоративному сегменті. Через скорочення офісної роботи та зменшення корпоративних заходів попит на послуги кейтерингу та бізнес-ланчів зменшився. Водночас зросла популярність невеликих приватних заходів (банкетів, весіль), що підтримало сектор кейтерингу [9].

6. Зміна споживчих пріоритетів. Люди стали більш уважними до якості продуктів, здорового харчування та екологічності упаковки. Заклади, що пропонують корисне харчування та вегетаріанські опції, почали отримувати більше клієнтів [9].

Прогноз подальшого розвитку сфери HoReCa у найближчі роки на основі аналізу поточних тенденцій дає можливість розробити стратегію поведінки господарюючих суб'єктів на ринку послуг готельно-ресторанного бізнесу.

1. Подальше зростання сегмента доставки та take-away стимулюватиме розвиток сервісів dark kitchen (кухонь без фізичних залів для відвідувачів). Очікується збільшення обороту сектора доставки на 20-25% у 2024-2025 рр. Частка доставок у загальному доході ресторанів зросте до 35-40% (порівнюючи з 25% у 2021 р.). Заклади з концепцією dark kitchen матимуть швидшу окупність (1,5-2 роки) завдяки низьким витратам на оренду та персонал. Вартість оренди комерційних приміщень у центральних частинах міст може збільшитися на 10-15% у 2025-2026 рр. через відновлення економічної активності. Онлайн-замовлення є прогресивним інструментом оптимізації витрат на оренду закладів сфери HoReCa.

2. Посилення ролі технологій започаткує нові стандарти використання мобільних додатків для бронювання, онлайн-меню та оплати. Використання інструментів автоматизації бізнес-процесів (штучного інтелекту, чат-ботів, CRM-систем) допоможе суттєво знизити операційні витрати. Витрати на електроенергію та комунальні послуги можуть зрости на 15-20%, що змусить підприємців впроваджувати енергоефективні технології. Підприємства сфери HoReCa у більшості продовжать скорочення витрат на персонал на 5-10% за рахунок автоматизації та вилучення неефективних посад.

3. Розширення пропозиції бюджетних та середньоцінових закладів з демократичними форматами обслуговування (фаст-кежуал, стрітфуд, самообслуговування) та зниження купівельної спроможності населення призведе до поступового витискання з ринку послуг ресторанів преміум-класу. Маржинальність преміум-сегменту може впасти до 8-12% (замість 15-20% у 2019 р.), що зробить цей сегмент менш привабливим. Заклади середнього цінового сегмента прогнозовано збережуть маржинальність на рівні 15-18%.

4. Посилення акценту на українську кухню та страви з місцевих інгредієнтів, використання локальних продуктів через складнощі з імпортом збільшить локалізацію бізнесу та відкриє нові можливості для українських виробників готельно-ресторанних послуг.

5. Розвиток екологічних та здорових концепцій стимулюватиме попит на екологічні упаковки, органічні продукти та вегетаріанські страви. Ресторанний бізнес активно впроваджуватиме стратегії сталого розвитку (зменшення харчових відходів, використання багаторазового посуду). Попит на органічні та локальні продукти сприятиме зростанню їх частки у закупівлях ресторанів до 30-40%.

6. Стабілізація ситуації в країні дасть поштовх для поступового повернення внутрішнього та зовнішнього туризму. Це сприятиме відновленню туристичного потоку, зростанню кількості клієнтів у сфері HoReCa, особливо у великих містах та туристичних регіонах. Збільшення кількості туристів на 15-20% у 2025-2026 рр. позитивно вплине на попит у сегменті готельних ресторанів. У регіонах із розвиненим туризмом (Львів, Одеса, Карпати) очікується підвищення середнього чека на 10-15%.

Висновки. З огляду на вищезазначене, можна зробити такі висновки. Попри серйозні труднощі та збитки внаслідок повномасштабного російського вторгнення, вітчизняний готельно-ресторанний бізнес та інші компанії сфери HoReCa продовжують працювати, впроваджують нові проєкти, досліджують перспективи розвитку та освоюють нові напрями діяльності й ринки. Хоча сектор не був підготовлений до роботи в умовах воєнного стану, він продемонстрував стійкість, утримав свої позиції та зберіг споживачів. Сектор HoReCa Полтавщини продовжує адаптуватися до нових реалій через автоматизацію, зростання витрат на ресурси та зміну споживчих уподобань. Інвестиції в технології, екологічність та оптимізацію витрат стануть ключовими факторами успіху в найближчі 3-5 років. Переважна кількість малих підприємців у сфері HoReCa Полтавського регіону вказує на більшу вразливість великих компаній із цього сегменту ринку до епідеміологічних та воєнних ризиків. У сфері постачання готових страв відкриваються нові можливості для розвитку компаній за рахунок франчайзингу або створення більших операторів.

Список літератури

1. Даниленко-Кульчицька В. А. Вплив війни на готельно-ресторанний бізнес України. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2022. № 6. С. 19-23. <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-6-3>. URL: <https://surl.li/avbtpa> (дата звернення: 16.03.2025).

2. Лупашко А. Заощаджуємо та примножуємо. Як власникам бізнесу змусити гроші працювати в умовах війни. Діло: веб-сайт. URL: <https://delo.ua/realty/zaoshhadzujemo-ta-primnozujemo-yak-vlasnikam-biznesu-zmusiti-grosi-pracyuvati-v-umovax-viini-404867/> (дата звернення: 16.03.2025).
3. Веселовська Т. Є. Вплив війни на реструктуризацію готельно-ресторанних послуг в Україні. Академічні візії. 2024. № 31. С. 1-9. <https://orcid.org/0000-0001-9361-1553>. URL: <https://surl.li/etyjpi> (дата звернення: 16.03.2025).
4. Румянцева І. Б., Мендела І. Я. Готельна індустрія України в умовах воєнного часу. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління. 2024. № 11. <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-11-12-02>. URL: <https://surl.li/cpqenc> (дата звернення: 16.03.2025).
5. Безручко Л., Білоус С., Філь М. Готельне господарство України в умовах війни: сучасний стан та перспективи розвитку. Економіка та суспільство. 2023. № 47. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-47-43> URL: <https://surl.gd/iijgsy> (дата звернення: 16.03.2025).
6. Класифікація готелів за типами. FinSpa. URL: <https://surli.cc/goelcx> (дата звернення: 16.03.2025).
7. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Держспоживстандарт України. Київ. 2004. URL: <https://surl.li/zcysar>. (дата звернення: 16.03.2025).
8. Аналіз української ресторанної індустрії. Poster. Аналітика. URL: <https://joinposter.com/ua/tour/analytics> (дата звернення: 16.03.2025).
9. Аналіз ринку HoReCa в Україні. Pro-Consulting. URL: <https://surli.cc/utkpei>. (дата звернення: 16.03.2025).
10. Аналіз виручки ресторанів, кафе, барів та інших закладів у 2023 році – Poster. NV. New Voice. URL: <https://surl.gd/pzoksz> (дата звернення: 16.03.2025).
11. Як змінилися українські ресторани за час війни. New Voice. URL: <https://surl.gd/rxuqks> (дата звернення: 16.03.2025).
12. Громадське харчування в Полтавській області аналіз ніші. YouControl Market. URL: <https://catalog.youcontrol.market/> (дата звернення: 16.03.2025).

References

1. Danilenko-Kulchytska, V. A. (2022). Vplyv viiny na hotelno-restorannyyi biznes Ukrainy [The impact of war on the hotel and restaurant business in Ukraine]. *Industriia turizmu i hostynnosti v Tsentralnii ta Skhidnii Yevropi*, (6), 19–23. <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-6-3>. Retrieved from <https://surl.li/avbtpa> (accessed March 16, 2025). [In Ukrainian].
2. Lupashko, A. (n.d.). Zaoshchadzhuemo ta prymnozhuemo: Yak vlasnykam biznesu zmusyty hroshi pratsiuvaty v umovakh viiny [Saving and multiplying: How business owners can make money work in wartime]. *Dilo*. Retrieved from <https://delo.ua/realty/zaoshhadzujemo-ta-primnozujemo-yak-vlasnikam-biznesu-zmusiti-grosi-pracyuvati-v-umovax-viini-404867/> (accessed March 16, 2025). [In Ukrainian].
3. Veselovska, T. Ye. (2024). Vplyv viiny na restrukturyzatsiiu hotelno-restorannykh posluh v Ukraini [The impact of war on the restructuring of hotel and restaurant services in Ukraine]. *Akademichni vizii*, (31), 1–9. Retrieved from <https://surl.li/etyjpi> (accessed March 16, 2025). [In Ukrainian].
4. Rumiantseva, I. B., & Mendela, I. Ya. (2024). Hotelna industriia Ukrainy v umovakh voiennoho chasu [The hotel industry of Ukraine in wartime conditions]. *Problemy suchasnykh transformatsii. Serii: Ekonomika ta upravlinnia*, (11). <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-11-12-02>. Retrieved from <https://surl.li/cpqenc> (accessed March 16, 2025). [In Ukrainian].
5. Bezhruchko, L., Bilous, S., & Fil, M. (2023). Hotelne hospodarstvo Ukrainy v umovakh viiny: Suchasnyi stan ta perspektyvy rozvytku [The hotel industry of Ukraine during the war: Current state and development prospects]. *Ekonomika ta suspilstvo*, (47). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-47-43>. Retrieved from <https://surl.gd/iijgsy> (accessed March 16, 2025). [In Ukrainian].
6. Classification of hotels by type. (n.d.). FinSpa. Retrieved from <https://surli.cc/goelcx> (accessed March 16, 2025). [In Ukrainian].
7. DSTU 4281:2004 Zaklady restorannoho hospodarstva. Klasyfikatsiia [Classification of catering establishments]. (2004). Kyiv: Derzhspozhyvstandart Ukrainy. Retrieved from <https://surl.li/zcysar> (accessed March 16, 2025). [In Ukrainian].

8. Analysis of the Ukrainian restaurant industry. (n.d.). Poster Analytics. Retrieved from <https://joinposter.com/ua/tour/analytics> (accessed March 16, 2025). [In Ukrainian].
9. Analysis of the HoReCa market in Ukraine. (n.d.). Pro-Consulting. Retrieved from <https://surli.cc/utkpei> (accessed March 16, 2025). [In Ukrainian].
10. Revenue analysis of restaurants, cafes, bars, and other establishments in 2023 – Poster. (n.d.). New Voice. Retrieved from <https://surl.gd/pzoksz> (accessed March 16, 2025). [In Ukrainian].
11. How Ukrainian restaurants have changed during the war. (n.d.). New Voice. Retrieved from <https://surl.gd/rxuqks> (accessed March 16, 2025). [In Ukrainian].
12. Public catering in the Poltava region: Niche analysis. (n.d.). YouControl Market. Retrieved from <https://catalog.youcontrol.market/> (accessed March 16, 2025). [In Ukrainian].

Стаття надійшла до редакції 09.03.2025
Прийнята до публікації 24.03.2025