

УДК 658.5: 664.64

DOI <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2024-3-2>

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ

О. М. ГОРОБЕЦЬ, кандидат технічних наук, доцент;

Ю. Г. НАКОНЕЧНА, кандидат наук, доцент;

О. В. ВОЛОДЬКО, кандидат технічних наук, доцент;

Н. Ю. МОЛЧАНОВА, кандидат технічних наук, доцент
(Полтавський університет економіки і торгівлі);

Ю. В. ЛЕВЧЕНКО, кандидат технічних наук, доцент
(Полтавський державний аграрний університет).

Анотація. Дослідження присвячені інноваційним підходам розвитку закладів ресторанного господарства є перспективним напрямком функціонування закладів, що сприяє підвищенню їх іміджевого статусу зокрема та соціально-економічному розвитку країни. У статті досліджено поточний стан і перспективи розвитку ресторанного бізнесу в Україні на початку XXI століття. Ресторанна індустрія відіграє важливу роль у соціально-економічному розвитку країни, стаючи важливим елементом національних і глобальних господарських зв'язків. Оцінюються основні фактори, що впливають на ресторанний бізнес, зокрема економічні та політичні виклики, такі як війна, що знизила туристичні потоки та пошкодила інфраструктуру на окремих територіях. Однак внутрішня міграція і розвиток внутрішнього туризму в мени постраждалих регіонах стимулюють попит на ресторанный послуги. Проаналізовано тенденції до використання рослинної сировини в приготуванні страв, зокрема впровадження кольорового тіста на основі шпинату, що не лише покращує естетику, а й підвищує харчову цінність виробів. Окрім того розширення виробничої програми підприємств ресторанного господарства за рахунок впровадження інноваційних технологій дозволяє виділити заклад на фоні конкурентів та збільшити кількість відвідувачів, які орієнтуються на споживання якісних продуктів з високою біологічною цінністю. В статті зосереджено увагу на ключових аспектах проектування сучасних закладів ресторанного господарства, таких як ергономічність, екологічність, естетичність і відповідність санітарним нормам. Особлива увага приділена концепції відкритих кухонь, які додають закладу елементи шоу та підвищують довіру клієнтів. Актуальний є аспект планування закладу за допомогою спеціальних графічних редакторів, що дає змогу на етапі планування вирішити питання раціонального компоновання приміщень. Розглянуто інноваційні технології, зокрема використання індукційних плит, конвеєрних печей для піци, що підвищують ефективність закладу.

Ключові слова: заклади ресторанного господарства, зонування, інтер'єр, екстер'єр, напої, десерти, інноваційні підходи.

Постановка проблеми в загальному вигляді.

На сьогодні ресторанний бізнес в Україні розвивається, незважаючи на виклики, з якими стикається країна. Після пандемії COVID-19 та пов'язаних із нею обмежень цей сектор зазнав значних втрат, але поступово відновлюється завдяки внутрішньому туризму та підвищенню попиту на якісні послуги. Війна в Україні також серйозно вплинула на цей бізнес, особливо в східних та південних регіонах, де багато закладів були зруйновані або закриті. У центральних та західних регіонах, навпаки, відбувся значний ріст попиту через внутрішню міграцію.

Готельно-ресторанний бізнес в Україні має значний потенціал для розвитку, особливо в умовах стабілізації ситуації в країні та за належної підтримки держави та інвесторів. Міжнародні ресторанный мережі, що заходять на ринок України, стимулюють місцевих рестораторів підвищувати стандарти обслуговування, розвиватись та розширювати спектри основних та додаткових послуг.

Отримання чіткого уявлення про поточний стан і майбутні перспективи ресторанної індустрії є надзвичайно важливим для оцінки її економічного впливу та формування стратегій розвитку. Ця індустрія є не лише складовою частиною туризму, а й важливим елементом економіки загалом, оскільки вона сприяє створенню робочих місць, збільшенню податкових надходжень і розвитку місцевих громад [1, 2].

Оскільки подорожі за кордон залишаються ускладненими, то в свою чергу внутрішній туризм в Україні може продовжувати зростати, особливо у відносно безпечних регіонах. Таким чином, перспективним напрямом досліджень є покращення інфраструктури існуючих мереж харчування, створення додаткових можливостей для розвитку ресторанної індустрії через відкриття нових тематичних та спеціалізованих закладів харчування в природних та історичних регіонах України. Такий підхід може стати драйвером розвитку готельно-ресторанної індустрії зокрема, та внутрішнього туризму в цілому.

Аналіз основних досліджень і публікацій.

Аналізуючи сферу гостинності в Україні щодо вподобань сучасного споживача, прослідковується чітка тенденція до відкриття невеликих, затишних закладів із середньою ціновою політикою. Споживачі стали вимогливішими до якості обслуговування, дотримання гігієнічних стандартів і новітніх технологій. Це стимулює ресторани інвестувати у модернізацію й автоматизацію своїх послуг [3].

Вивченню та дослідженню аспектів організації роботиврестораннихзакладахтаособливостейїхфункціонування в сучасних умовах господарювання присвятили свої праці українські науковці: Архіпов В. В., Балацька Н. Ю., Басюк Т. П., Батченко Л. В., Гончар Л. О., Завадинська О. Ю., Неїленко С. М., П'ятницька Н. О., Пересічний М. І., Пересічна С. М., Русавська В. А., Рябенька М. О [4-7].

Дослідження показують, що успішні заклади мають добре продумані маркетингові стратегії, які враховують тенденції ринку, цільову аудиторію та споживчі вподобання.

В сучасних економічних умовах для підвищення конкурентоздатності та ефективного функціонування закладів ресторанного господарства України є необхідним систематичне впровадження новітніх інноваційних технологій харчування, ефективних форматів організації виробничих процесів та сервісного обслуговування споживачів. У сучасному світі клієнти звертають особливу увагу на унікальні пропозиції меню, екологічність продукції, здорове харчування та якість обслуговування. Попит на здорову їжу продовжує зростати, що стимулює ресторани додавати до меню страви з низьким вмістом калорій, без глютену, веганські та безлактозні страви.

Формування цілей статті (постановка завдання). Метою статті є оцінка та аналіз ситуації і можливостей ресторанної індустрії в Україні, що включає ключові аспекти якості послуг, конкурентоспроможності та позиціонування на ринку послуг.

Завдання статті:

- проаналізувати особливості проектування спеціалізованих закусок;
- визначити проблеми, з якими стикаються при проектуванні закладів такого типу;
- запропонувати основні шляхи для подолання проблем при відкритті сучасної спеціалізованої закускової.

Під час проведення досліджень використували стандартні методи дослідження: аналіз, обробка існуючої інформації в галузі ресторанної індустрії. Як матеріал дослідження використали нові підходи до проектування закладів ресторанного господарства, розроблення новітніх підходів до формування асортименту страв у спеціалізованій закускової типу піцерія.

Виклад основного матеріалу дослідження.

Ресторанний бізнес початку XXI ст. робить вагомий внесок в соціально-економічний розвиток України та стає домінуючим елементом системи як національних, так і загальносвітових господарських зв'язків. Ресторанний бізнес – це сфера господарської діяльності, яка завжди відзначалась динамічним розвитком, високим рівнем конкурентного середовища функціонування, чутливістю до впливу економічних, соціальних, державних чинників.

Поточний стан ресторанної індустрії в Україні визначається низкою факторів, таких як економічні та політичні виклики, інфраструктурні проблеми та змінений споживчий попит. На індустрію сильно вплинула війна, яка привела до зменшення туристичних потоків на деякі території та знищення інфраструктури у регіонах, що постраждали від військових дій. Однак у менш уражених регіонах, особливо на заході України, спостерігається підвищення попиту через внутрішню міграцію та активізацію внутрішнього туризму.

Розвиток ринкових відносин у сфері ресторанного бізнесу завжди супроводжується посиленням конкуренції, що зумовлює необхідність адаптації традиційних та впровадження інноваційних підходів щодо вибору формату ефективної діяльності останніх для залучення максимальної кількості нових споживачів та збереження існуючих.

Місцеві готелі та ресторани повинні адаптуватися до умов ринку, надаючи унікальні продукти або послуги, такі як етно-стиль або використання місцевих продуктів, що може привабити туристів, зацікавлених у національній культурі. Тому актуальним питанням при проектуванні закладів ресторанного господарства є розробка виробничої програми, яка відрізнятиме заклад серед закладів-конкурентів.

Створення рецептур фірмових страв – це один з перспективних напрямків розвитку закладів ресторанного господарства. Так, при проектуванні меню піцерії доцільним є використання інноваційних підходів до приготування основи із тіста для піци.

Особливої популярності серед відвідувачів наряду з класичними видами тіста набирають вироби з кольорового тіста або незвичної форми. Використання природних пігментів рослинної сировини надає борошняним виробам не тільки інший колір, але і збагачує його харчову цінність.

Рослинна сировина – це перспективне джерело біологічно активних речовин. В рослинній сировині є пектини, органічні кислоти, дубильні речовини, які здатні регулювати реологічні властивості напівфабрикату – укріпити клейковинний каркас, підвищити водопоглинальну і газоутримувальну здатність, в'язкість і еластичність, знизити розрідження тіста та розпливання заготовок.

Ефективним і корисним для приготування основи із тіста для піци є додавання шпинату.

Шпинат має важливу властивість з точки зору кулінарної естетики – він не втрачає зеленого кольору після термічної обробки, тому його часто використовують в якості барвника для супів і соусів. Хімічний склад шпинату наведено в табл. 1.

Таблиця 1
Хімічний склад шпинату (n=3, p≤0,05)

Показники	Од. вимір.	Значення
Сухі речовини	%	9,90
Титровані кислоти	%	0,10
Вуглеводи	%	1,80
Харчові волокна	%	1,30
Білки	%	2,15
L-аскорбінова кислота	мг/100 г	45,84
β-каротин	мг/100 г	2,30

Аналізуючи фізико-хімічні показники сировини (табл. 1), встановили, що шпинат характеризується низькою калорійністю, але має багатий хімічний склад і поліпшує обмін речовин в організмі. У складі шпинату виявлено вітаміни (L-аскорбінову кислоту, β-каротин), що позитивно впливатиме на протікання окисно-відновних процесів у організмі. Окрім вітамінів у складі шпинатної зелені визначено необхідні для підтримки життєдіяльності людини нутрієнти: білки, вуглеводи та харчові волокна.

З існуючих джерел відомо, що в листях свіжого шпинату міститься 95-124 мкг/100 г фолатів у вільній формі, а за даними епідеміологічних досліджень, в Україні дефіцит фолатів спостерігається у 8–10 % населення, серед вагітних жінок – у 10 %, хоча саме цей вітамін запобігає вадам нервової трубки у немовлят – спинно-мозковій килі та аненцефалії, синдрому Дауна. Доведено зв'язок між низьким рівнем споживання фолатів і зростаючим вмістом гомоцистеїну в крові, що збільшує ризик судинних захворювань (атеросклерозу, інсульту тощо).

Проаналізувавши наукові розробки дослідників, для покращення якості борошняних виробів шпинат краще додавати у вигляді пюре [8]. Досліджуючи вплив шпинату на процес тістоутворення, рослинну добавку вносили у вигляді пюре, яке отримували зі свіжого та із замороженого листа. У всіх зразках аналізували

фізико-хімічні показники якості, результати яких наведені в табл. 2.

Встановлено, що пюре, отримане зі свіжого та попередньо замороженого шпинату, має незначні відмінності в показниках хімічного складу. Тому на наступному етапі проводили дослідження впливу обох видів пюре на процес тістоутворення.

Також враховували той факт, що додавання замороженого шпинату дозволить використовувати запропоновану технологію протягом року, а не тільки в період збирання свіжої сировини.

За результатами органолептичної оцінки встановлено, що контрольні вироби відрізнялись від дослідних твердою скоринкою, більш низькою пористістю та менш приємним ароматом. Найбільшу кількість балів отримав зразок з додаванням 10 % пюре з замороженого шпинату від маси борошна, який відрізнявся приємним смаком та ароматом, гарною пористістю, м'якушем приємного світло-зеленого забарвлення та м'якою скоринкою приємного темно-коричневого забарвлення.

Визначено, що зразки з додаванням 10 % пюре із замороженого шпинату мають вищі, у порівнянні з контролем, показники формостійкості – на 16,7 % та питомого об'єму – на 14,3 %.

Отже використання пюре шпинату впливає на органолептичні показники готового виробу та підвищує його хімічний склад.

Поряд з впровадженням оригінальних та корисних страв ефективним і необхідним є застосування інноваційних рішень при проектуванні виробничих приміщень, при цьому потрібно враховувати ергономічність, екологічність та естетичність.

Заклади харчування повинні забезпечувати чітке зонування (кухня, зал для клієнтів, складські приміщення), що сприяє оптимізації виробничого процесу та обслуговування. Планування робочих зон має бути орієнтованим на зручність працівників, що підвищує продуктивність і мінімізує витрати часу на переміщення.

Проектування має враховувати строгі санітарно-гігієнічні вимоги, включаючи вентиляцію, водопостачання та відведення відходів. Сучасні підприємства все більше зосереджені на екологічності, включаючи використання енергоефективних технологій, екологічно чистих матеріалів та мінімізацію відходів.

Таблиця 2
Фізико-хімічні показники якості продуктів переробки шпинату (n = 3, p ≤ 0,05)

Назва зразка	Показники якості					
	Масова частка, %				Вміст, мг/100 г	
	сухих речовин	титрованих кислот	вуглеводів	харчові волокна	L-аскорбінової кислоти	β-каротину
Пюре зі свіжого шпинату	8,60	0,10	1,60	1,20	38,80	2,27
Пюре із замороженого шпинату	8,20	0,10	1,45	1,10	42,75	2,23

Для уникнення незручностей у роботі важливо проводити докладний аналіз просторових рішень з урахуванням логістики персоналу та руху клієнтів. Важливим є використання спеціальних програм для 3D-моделювання і планування потоків, що підвищує ефективність проектування. Наприклад, один з найбільш відомих САД-інструментів «AutoCAD» використовується для створення точних креслень, що включають планування простору, розташування меблів, системи освітлення та інші елементи дизайну [9].

З розвитком технологій та зміною споживчої поведінки популярності набирають відкриті кухні, де відвідувач таким чином стає учасником технологічного процесу [10-13].

Відкрита кухня дозволяє відвідувачам бачити процес приготування страв, що створює певну атмосферу та довіру до якості їжі. Однак таке рішення вимагає ретельного планування, щоб уникнути можливих проблем та створити технологічно зручний процес для персоналу та гостей. При проектуванні закладу з відкритою кухнею потрібно чітко розуміти, які процеси будуть доступні для спостереження відвідувачами, а які все ж таки залишаються поза його увагою.

Відкрита кухня додає ресторану елементу шоу. Вид кухарів, які працюють над стравами в реальному часі, підсилює атмосферу закладу та робить його візит цікавішим.

Кухарі у відкритій кухні більш відповідальні за дотримання гігієнічних стандартів і якості, оскільки їх робота завжди на виду. Це сприяє покращенню внутрішньої дисципліни та підвищенню стандартів обслуговування.

Відкрита кухня є частиною загального дизайну ресторану і може підкреслювати його концепцію. Проектування відкритої кухні потребує ретельного зонування та розподілу простору, щоб забезпечити ефективність роботи кухарів і водночас зручність для клієнтів. Неправильне планування може призвести до зниження продуктивності кухні та створення дискомфорту для гостей. Одним з оптимальних рішень цього питання є організація доготівельного цеху за прозорою скляною стіною, тоді як заготівельні цехи залишатимуться схованими від відвідувача.

Проектування відкритої кухні може бути дорожчим, оскільки вимагає сучасного обладнання, покращеної вентиляції, а також естетично привабливого дизайну. Крім того, важливо інвестувати в обладнання, яке працює тихо та не створює зайвого шуму. Частина обладнання може виконувати демонстраційні функції, тобто служити вітриною. Оптимальний час теплової обробки продукту – 10-15 хв. Тому у кухарів постійно повинен бути під рукою необхідні асортимент і кількість напівфабрикатів для приготування та відпуску страв.

На відкритих кухнях часто застосовуються плити з індукційним нагріванням, що дозволяють швидко приготувати страву і обслужити відвідувача. Грилі, китайський WOK – також відмінна демонстраційна техніка. При цьому також використовуються холодильники, пароконвектомати і печі зі скляними дверцятами

Конвеєрна піч для піци – це сучасне обладнання, яке працює на принципі перенесення піци через нагрівальні зони. Цей процес дозволяє рівномірно нагрівати та підрум'янювати піцу, забезпечуючи швидке приготування та збереження соковитості та смаку інгредієнтів. Основні переваги використання конвеєрної печі для піци включають.

1. Швидкість приготування: піца готується за кілька хвилин, що дозволяє зменшити час очікування клієнтів.

2. Рівномірне приготування: кожен шматок піци нагрівається однаково, що уникне перегоріння або недоготовки деяких ділянок.

3. Економія простору: конвеєрна піч має компактну конструкцію, що дозволяє зберігати простір на кухні.

Об'єднуючи конвеєрну піч для піци та професійну індукційну плиту, ресторани підприємства можуть досягти ще більшої ефективності та якості в готуванні страв.

Конвеєрна піч для піци та професійна індукційна плита в ресторанному бізнесі може значно підвищити його конкурентоспроможність та ефективність. Ці інноваційні технології допомагають оптимізувати процес готування, забезпечуючи швидкість, якість та економію та підвищення ефективності свого бізнесу.

Крім того, важливо зазначити, що вони допоможуть ресторанам відповісти на зростаючий попит на якісне та швидке харчування. В умовах постійного темпу життя сучасного споживача, можливість отримати якісну страву за короткий проміжок часу стає все більш важливою.

Отже, відкрита кухня – це стильний і сучасний варіант проектування закладу харчування, який створює атмосферу прозорості та шоу для гостей. Вона сприяє підвищенню довіри до закладу та забезпечує краще взаємодію з клієнтами. Проте така кухня також вимагає особливого підходу до планування, підвищених стандартів чистоти та ретельної організації простору.

Висновки із зазначених проблем і перспективи подальших досліджень у поданому напрямку. Дослідження в сфері організації ресторанного бізнесу висвітлюють важливість комплексного підходу до управління та розвитку цього бізнесу. Успіх залежить від розуміння потреб клієнтів, ефективного управління процесами, впровадження нових технологій і адаптації до змін на ринку. Для подальшого розвитку важливо враховувати сучасні тенденції, такі як стійкий розвиток,

діджиталізація та попит на здорове харчування. Висока якість послуг, конкурентоспроможність на тлі міжнародних гравців та чітке позиціонування на ринку можуть стати ключовими факторами

успіху. Зростання внутрішнього туризму та інтерес до екологічних і культурних ініціатив можуть надати додаткові можливості для розвитку цього сектору.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Андрєєва С., Гринченко О. Сучасні формати закладів ресторанного господарства. *Scientific Collection «InterConf»*. 2022. № 124. С. 166–172.
2. Балацька Н. Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями транс-формації моделей розвитку. *Економіка та управління підприємствами*. 2020. № 42. С. 117–122. DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastructure42-20>.
3. Організація обслуговування зосереджених контингентів споживачів у ЗРГ. URL: <https://sites.google.com/site/restoranne3g>.
4. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник – К.: Фірма «ІНККОС», Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.
5. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія/ М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова та ін./за ред. М.І. Пересічного – К. : Київ. над. торг.-екон ун-т, 2008. с. 315
6. Пятницька Г. Т., Найдюк В. С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. *Економіка та держава*. 2017. № 9. С. 66–73.
7. Батченко Л. В., Гончар Л. О., Беляк А. О. Формування механізму фінансової стійкості підприємств сфери гостинності: організаційно-економічний аналіз. *Підприємництво і торгівля*. 2020. № 27. С. 13–20. DOI: <https://doi.org/10.36477/2522-1256-2020-27-02>.
8. Композиція інгредієнтів для приготування булочки для гамбургера зі шпинатом : пат. 132290 Україна. № u 2018 07985 ; заявл. 18.07.2018 ; опубл. 25.02.2019, Бюл. № 4. 6 с.
9. George Omura with Brian Benton. (2021). Mastering AutoCAD 2016 and AutoCAD LT 2016. Published simultaneously in Canada. 1046 p. URL: <https://www.amazon.com/Mastering-AutoCAD-2016-LT-Autodesk/dp/1119044839>
10. Рябенюк М. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. 2021. № 24.
11. Тренди 2022. Українські реалії: Олександр Йоурз. URL: <https://www.restorator.ua/post/trendy-2022-ukrainski-realii-oleksandr-yourz-1>.
12. Hendriks B., Lagendijk A. Slow Food as one in many a semiotic network approach to the geographical development of a social movement. *Environment and Planning E: Nature and Space*. 2022. Т. 5. No 1. С. 169–188.
13. Сучасні методи управління персоналом на підприємствах готельного господарства. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/bulgakova.htm

REFERENCES

1. Andriieva, S., & Hrynchenko, O. (2022). Suchasni formaty zakladiv restorannoho hospodarstva [Modern formats of restaurant business establishments]. *Scientific Collection «InterConf»*. No. 124. S. 166–172 [in Ukrainian].
2. Balatska, N. Yu. (2020). Restoranni biznes v umovakh pandemii koronavirusu: problemy ta napriamy transformatsii modelei rozvytku [Restaurant business in the context of the coronavirus pandemic: problems and directions of transformation of development models]. *Ekonomika ta upravlinnia pidpriemstvamy*. No 42. S. 117–122. DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastructure42-20>. [in Ukrainian].
3. Orhanizatsiia obsluhovuvannya zoseredzhenykh kontynhentiv spozhyvachiv u ZRH [Organization of service for concentrated contingents of consumers in the RRG]. Retrieved from <https://sites.google.com/site/restoranne3g>. [in Ukrainian].
4. Arkhipov, V.V., Ivannikova, T.V., & Arkhipova, A.V. (2007). *Restoranna sprava: asortyment, tekhnolohiia i upravlinnia yakistiu produktsii v suchasnomu restorani* [Restaurant business: assortment, technology and product quality management in a modern restaurant]: Navchalnyi posibnyk – K.: Firma «INKOS», Tsenter navchalnoi literatury. [in Ukrainian].
5. Peresichnyi, M.I. (2008). *Tekhnolohiia produktiv kharchuvannya funktsionalnogo pryznachennia: monohrafiia* [Technology of food products for functional purposes: monograph]. K. : Kyiv. nad. torh.-ekon un-t. [in Ukrainian].
6. Piatnytska, H. T., & Naidiuk, V. S. (2017). Suchasni trendy rozvytku restorannoho hospodarstva v Ukraini [Modern trends in the development of restaurant business in Ukraine]. *Ekonomika ta derzhava*. [in Ukrainian].
7. Batchenko, L. (2020). Formuvannya mekhanizmu finansovoi stiikosti pidpriemstv sfery hostynnosti: orhanizatsiino-ekonomichniy analiz [Formation of the mechanism of financial stability of hospitality enterprises: organizational and economic analysis]. *Pidpriemnytstvo i torhivlia*. [in Ukrainian].
8. Kompozysiiia inhrediiientiv dlia pryhotuvannya bulochky dlia hamburheru zi shpynatom [Composition of ingredients for making a hamburger bun with spinach]: pat. 132290 Ukraina. № u 2018 07985 ; zaiavl. 18.07.2018 ; opubl. 25.02.2019, Biul. № 4. 6 s. [in Ukrainian].

9. George Omura with Brian Benton. (2021). Mastering AutoCAD 2016 and AutoCAD LT 2016. Published simultaneously in Canada. 1046 r. Retrieved from <https://www.amazon.com/Mastering-AutoCAD-2016-LT-Autodesk/dp/1119044839>

10. Riabenka, M. (2021) Perspektyvy rozvytku novykh formativ zakladiv restorannoho hospodarstva [Prospects for the development of new formats of restaurant business establishments]. *Ekonomika ta suspilstvo*. No 24.

11. Trendy 2022. Ukrainski realii: Oleksandr Yourz [Trends 2022. Ukrainian realities: Oleksandr Yurz]. Retrieved from: <https://www.restorator.ua/post/trendy-2022-ukrainski-realii-oleksandr-yourz-1>. [in Ukrainian].

12. Hendriks B.& Lagendijk A. (2022) Slow Food as one in many a semiotic network approach to the geographical development of a social movement. *Environment and Planning E: Nature and Space*.

13. Suchasni metody upravlinnia personalom na pidpriemstvakh hotelnoho hospodarstva [Modern methods of personnel management in the hotel industry]. Retrieved from http://tourlib.net/statti_ukr/bulgakova.htm [in Ukrainian].

O. Horobets, PhD, Associate Professor; **Yu. Nakonechna**, PhD, Associate Professor; **O. Volodko**, PhD, Associate Professor; **N. Molchanova**, PhD, Associate Professor (Poltava University of Economics and Trade); **Yu. Levchenko**, PhD, Associate Professor (Poltava State Agrarian University). **Modern approaches to the design of restaurant establishments in Ukraine**

Abstract. Research on innovative approaches to the development of restaurant business establishments is a promising area of functioning of establishments, which contributes to improving their image status in particular and the socio-economic development of the country. The article examines the current state and prospects of development of the restaurant business in Ukraine at the beginning of the XXI century. The restaurant industry plays an important role in the socio-economic development of the country, becoming an important element of national and global economic relations. The main factors affecting the restaurant business are assessed, including economic and political challenges, such as the war, which has reduced tourist flows and damaged infrastructure in certain areas. However, internal migration and the development of domestic tourism in less affected regions are stimulating demand for restaurant services. The article analyzes the trends in the use of vegetable raw materials in the preparation of dishes, in particular the introduction of colored dough based on spinach, which not only improves aesthetics but also increases the nutritional value of products. In addition, the expansion of the production program of restaurant business enterprises through the introduction of innovative technologies allows to distinguish the institution from competitors and increase the number of visitors who are focused on the consumption of quality products with high biological value. The article focuses on the key aspects of designing modern restaurant facilities, such as ergonomics, environmental friendliness, aesthetics and compliance with sanitary standards. Particular attention is paid to the concept of open kitchens, which add show elements to the establishment and increase customer confidence. The aspect of planning a restaurant with the help of special graphic editors is also relevant, which allows solving the issue of rational layout of premises at the planning stage. Innovative technologies, including the use of induction cookers and conveyor pizza ovens, which increase the efficiency of the establishment, are considered.

Key words: restaurant business establishments, zoning, interior, exterior, drinks, desserts, innovative approaches.