

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
Департамент науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації  
Харківська торгово-промислова палата  
Державний біотехнологічний університет,  
факультет управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю  
Університет економіки – Варна (Республіка Болгарія)  
Краківський економічний університет (Республіка Польща)  
Резекненська академія технологій (Латвійська Республіка)  
Стамбульський університет Айдин (Турецька Республіка)  
Південно-Казахстанський державний університет  
ім. М. Ауезова (Республіка Казахстан)  
Азербайджанський університет кооперації (Азербайджанська Республіка)



**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ  
АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ СФЕРИ,  
ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ТОРГІВЛІ**

**Тези доповідей  
Міжнародної науково-практичної  
інтернет-конференції**

*2 листопада 2022 р.*

Харків

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
Департамент науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації  
Харківська торгово-промислова палата  
Державний біотехнологічний університет,  
факультет управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю  
Університет економіки – Варна (Республіка Болгарія)  
Краківський економічний університет (Республіка Польща)  
Резекненська академія технологій (Латвійська Республіка)  
Стамбульський університет Айдин (Турецька Республіка)  
Південно-Казахстанський державний університет  
ім. М. Ауезова (Республіка Казахстан)  
Азербайджанський університет кооперації (Азербайджанська Республіка)

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ  
АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ СФЕРИ,  
ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ТОРГІВЛІ**

**Тези доповідей  
Міжнародної науково-практичної  
інтернет-конференції**

*2 листопада 2022 р.*

Харків  
ДБТУ  
2022

**Організаційний комітет:**

**Голова оргкомітету:** *Михайлов В.М.*, д.т.н., проф.

**Заступники голови:** *Одарченко М.С.*, к.т.н., проф.; *Одарченко Д.М.*, д.т.н., проф.; *Савицька Н.Л.*, д.е.н., проф.; *Калініченко С.М.*, к.е.н., доц.

**Члени оргкомітету:** *Пенкіна Н.М.*, к.т.н., доц.; *Карбівнича Т.В.*, к.т.н., доц.; *Сорокіна С.В.*, к.т.н., доц.; *Хлопоніна-Гнатенко О.І.*, к.е.н., доц.; *Пахуча Е.В.*, к.е.н., доц.; *Худавердієва В.А.*, к.е.н., доц.; *Скирда О.Є.*, к.т.н., доц.; *Соколова Є.Б.*, к.т.н., доц.; *Яковлева В.П.*

**Міжнародний науковий комітет:** *Ян В. Віктор*, Prof. Dr. Hab.; *Iluta Arbidane*, Dr. oec.; *Esma Tezcan*, Assist. Prof. Dr.; *Nasibov Afig*, PhD in Economics; *Singissoy Azret*, Sc.D., Prof.; *Вітковський Ю.П.*, д.е.н., проф.

*Конференцію включено до Переліку міжнародних, всеукраїнських науково-практичних конференцій здобувачів вищої освіти і молодих учених у 2022 році згідно з листом ІМЗО МОН України від 30.12.2021 № 22.1/10-2985 «Про Перелік міжнародних, всеукраїнських науково-практичних конференцій здобувачів вищої освіти і молодих учених».*

**А43** **Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі [Електронний ресурс] :** тези доповідей Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 2 листопада 2022 р. / Державний біотехнологічний ун-т. – Електронні текстові дані. – Харків, 2022. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Збірник містить тези доповідей, у яких розглянуто проблеми методології та практики обліку, аудиту, оподаткування, маркетингу та менеджменту підприємницької діяльності, перспективи застосування сучасних інформаційних систем управління підприємствами і напрями вдосконалення фінансових механізмів збалансованого розвитку України в умовах глобалізаційних викликів інформаційної економіки.

УДК [338.4+339](082)

Видається в авторській редакції

© Державний біотехнологічний  
університет, 2022

## РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС УКРАЇНИ ПІД ЧАС ВІЙНИ

Д.І. Солодкова, здобувач вищої освіти

К.Р. Гібкін, викл.

ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», м. Харків, Україна

З великою кількістю викликів стікається сучасний бізнес, якщо раніше єдиною проблемою підприємців були конкуренти та державні вимоги, то останні роки додаються нестандартні ситуації, такі як пандемія COVID-19. І хоча карантинні заходи не давали змоги людям відвідувати заклади, більшість закладів пристосувались та перейшли на доставку їжі задля збереження прибутку [1].

Але життя вкрай непередбачуване, та почалось повномасштабне вторгнення РФ в Україну, під час якого відвідування закладів ресторанного господарства стало не те, що неможливим, а й зовсім відійшло на другий план в думках тисяч українців. На це впливають багато чинників: постійні обстріли, евакуація населення, різке падіння покупної спроможності або взагалі відсутність роботи.

Актуальною буде домашня їжа, принаймні через те, що вона легка у приготуванні, продукти для неї легко знайти та вона має низьку собівартість. І хоча раніше азіатська та італійська кухні довгий час заповнювали ринок та були у тренді, зараз через сильний вплив курсу валют на імпорتنі продукти, така їжа буде мати занадто низьку прибутковість.

Наразі ми можемо бачити різкий розподіл прибутків у ресторанному бізнесі України, залежно від регіону. Вочевидь, не йдеться про заклади, які залишились на окупованих територіях, тому що абсолютна більшість зачинилась, та лише маленька частина намагається працювати далі. Також є міста, що дуже сильно постраждали внаслідок військової агресії РФ, такі як Харків, який вважався ресторанним центром нашої неньки, але в сучасності майже всі заклади харчування призупинені [2].

У серці нашої держави, після 24 лютого третина закладів ресторанного бізнесу зачинена, бо багато киян ще не повернулися додому, хоч і російську армію розгромили та змусили відступити з-під Києва. Однак, незважаючи на все вищезазначене, масового перевезення ресторанів до західних регіонів не відбулося. На це є декілька причин:

1) Більшість рестораторів хочуть відновити бізнес саме у своїх містах.

2) Ресторанний бізнес складно перевезти, бо всі «рибні» місця вже давно зайняті регіональними бізнесменами. І це цілком логічна, бо ресторанний бізнес в Україні розвивався весь час незалежності.

Особисто відомі поодинокі випадки, коли хтось хотів перевезти свій бізнес на захід, але так і не зміг через щільність конкурентів. Також важливо враховувати, що війна рано чи пізно закінчиться, і ресторатори зможуть знову вести бізнес у своїх містах.

Загалом немає великого попиту на приміщення під ресторани в жодному з міст України. А на Західній Україні найбільш ласі місця вже давно були зайняті ще рік тому [3].

З червня почали відкриватися ресторани у Києві та у західних областях. Загалом відкрилося понад 2 тисячі закладів.

Найбільш інтенсивно розвивався ресторанний ринок у Львові – понад 500 нових закладів області із початку війни. З усіх міст на Західній Україні Львів виявився найбільш популярним та наповненим. Це проявляється і тим, що ресторани інвестори почали розглядати міста Західної України як вигідніші для запуску нового бізнесу [4].

Щодо експансії за кордон, то таких прикладів поки що небагато. Близько третини (28%) представників українського малого та середнього бізнесу вже розширили свою діяльність на закордонного споживача [5].

У той час як український малий та середній бізнес шукає шляхи повернення до повноцінної роботи та продовження розвитку серед головних потреб підприємці відзначають брак нових замовлень та ринків збуту (56%), засобів розвитку (33%) та необхідність допомоги з логістикою (23%).

### **Список використаних джерел**

1. Большаков В.В. Проблемная диагностика развития организаций и предприятий. – Вильнюс: ЛитНИИТИ, 1989.
2. Боковець В.В. Менеджмент : навч. посіб. / В.В. Боковець. – Вінниця : ВФЕУ, 2012. – 495 с.
3. Койфман Ю. І. Міжнародна стандартизація та сертифікація систем якості : довідник / Ю. І. Койфман, О. В. Герус, Т. М. Кисельова та ін. – Київ: ЦУЛ, 2013. – 401 с.
4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- Київ:КНТЕУ, 2018. – 215с.
5. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. – Київ: Центр учбової літератури, 2017.

<b>Парфенюк А.М., Гібкін К.Р.</b> Особливості управління готельним господарством	354
<b>Полотай Б.Я.</b> Особливості популяризації української кухні за кордоном	356
<b>Протасенко О.Ф., Мигаль Г.В.</b> Застосування принципів зеленої інфраструктури в готельно-ресторанному бізнесі	357
<b>Солодкова Д.І., Гібкін К.Р.</b> Ресторанний бізнес України під час війни	359
<b>Тарасюк А.В., Іщук І.Р.</b> Оптимізація витрат закладами громадського харчування в сучасних умовах господарювання	361
<b>Хаустова Т.М., Гончаров О.С.</b> Проблемні питання та координація роботи розробника програмного забезпечення для закладів готельно-ресторанного бізнесу	363
<b>Червоний В.М., Бабчик М.О.</b> Використання ентомофагії в закладі ресторанного господарства з азійською кухнею, що проєктується	365
<b>Червоний В.М., Гриценко О.А.</b> Проєктування закладу ресторанного господарства у форматі арт-кафе з українською кухнею	366

## **Секція 5. ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ, ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ**

<b>Yevlash V., Singissov A., Mailybayeva E.</b> Application of a semi-finished product from sunflower seeds, after extraction of oil in the technology of rye-wheat bread	369
<b>Nasibov A., Bakirov M.</b> Study of consumer demand for health food products in modern conditions	371
<b>Акмен В.О., Скирда О.Є., Одарченко М.С.</b> Порядок проведення ідентифікації дорогоцінних металів та сплавів	372
<b>Акмен В.О., Сорокіна С.В., Більчук О.С.</b> Сучасні тенденції у сфері продажу засобів для догляду за волоссям	374
<b>Артамонова М.В.</b> Використання рослинних добавок у технології концентратів солодких страв	376
<b>Бандуренко Г.М., Олексієнко А.-Є.С.</b> Використання цукрозамінників у технології низькокалорійних солодких соусів	377
<b>Бойчук О.Л.</b> Молекулярна технологія приготування холодних страв і закусок	379
<b>Горєлков Д.В., Мироненко В.С.</b> Шляхи вдосконалення	382