

Детектор Плагіату v. 2961 - Звіт оригінальності: 02.06.2026 16:56:01

Перевірений документ: Герасименко.pdf Ліцензія: ВОЛОДИМИР МАТІЄВСЬКИЙ_License2

🔍 Тип пошуку: Пошук Перепису 🔍 Знайдено мову: Uk

🔍 Тип перевірки: Інтернет-перевірка

TEE і кодування: PdfPig

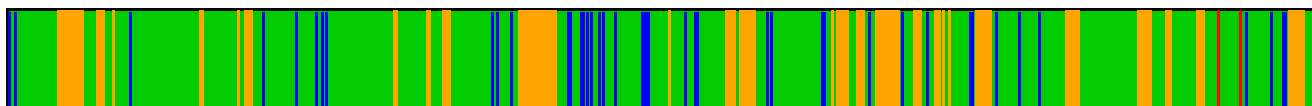
Детальний аналіз документа документа:

🔍 Співвідношення:

Плагіат 0.37% Оригінал 74.96%
Цитати 0.91% ШІ 23.76%



🔍 Графік розподілу:



🔍 Джерела плагіату: 2

🔍 0,2% 339 1. <https://web-crawler.plagiarism-detector.com/get-doc-pt?did=802iPo26-jRDmA>
🔍 0,2% 218 2. https://tourlib.net/statti_ukr/antoshkova.htm
🔍 0,1% 191 3. <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/6685>

🔍 Дані оброблених ресурсів: 225 - ОК / 33 - Помилок

🔍 Важливі примітки:

Wikipedia:	Google Books:	Сервіси платних робіт:	Античіт:
[не знайдено]	[не знайдено]	[не знайдено]	[не знайдено]

🔍 Звіт проти обману UACE:

- Статус: Аналізатор **Увімкнений** Нормалізатор **Увімкнений** схожість символів встановлено **100%**
- Виявлений відсоток забруднення UniCode: **3,9%** з обмеженням: 4%
- Документ не нормалізовано: відсотків не досягнуто 5%
- Усі підозрілі символи будуть позначені фіолетовим кольором: **Abcd...**
- Знайдено невидимі символи: 0

Рекомендація з оцінки:

Ніяких особливих дій не потрібно. Документ в порядку.

Статистика алфавіту та аналіз символів:

🔍 Активні посилання (URL-адреси, витягнуті з документа):

1. https://avalon1.choiceqr.com/delivery/section:wine-list/igristi-
2. https://business.diiia.gov.ua/analytics/research/yak-ukrainskyi-biznes-
3. https://bzh.life/ua/eda/kuhonni-vijska-25-
4. https://doi.org/10.32782/2524-
5. https://joinposter.com/ua/blog/management/pidsumky-2024-roku-
6. https://nashkiev.ua/eat/nove-mistse-avalon-cafe-na-leontovicha.
7. https://opendatabot.ua/c/42831250
8. https://tourlib.net/statti_ukr/antoshkova.htm
9. https://www.avalon.ua/.
10. https://www.unian.ua/society/micniy-til-yak-ukrajinskiy-
11. https://youcontrol.market/catalog/hromadske-kharchuvannia.

 Виключено:

URL не знайдені

 Включено:

URL не знайдені

 Детальний аналіз документу:

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД

 Знайдено посилань: 0%

id: 1

«ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ КАФЕДРА ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ
РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ ГЕРАСИМЕНКО ЄВГЕНІЯ ВЯЧЕСЛАВІВНА ВПЛИВ
ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРЕНДІВ НА РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ Кваліфікаційна робота за
спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа Особистий підпис – _____ Є. В.
Герасименко Науковий керівник – _____ к.п.н., доцент, Ю. В. Безрученков (підпис)
(посада, науковий ступінь, наукове звання, ініціали, прізвище) Зав. кафедри –
_____ к.п.н., доцент, В. В. Бурдун_ (підпис) (посада, науковий ступінь, наукове
звання, ініціали, прізвище) Лубни – 2026 2 МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД

 Знайдено посилань: 0%

id: 2

«ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ КАФЕДРА ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ
РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ Затверджую: Декан факультету технологій та
інформаційних систем _____ Могильний Г.А. Індивідуальний план здобувача вищої
освіти щодо виконання кваліфікаційної роботи 1. Герасименко Євгенія Вячеславівна
(прізвище, ім'я, по батькові здобувача) 2. Факультет технологій та інформаційних систем 3.
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа 4. Кафедра професійної освіти
ресторанного і туристичного бізнесу 5. Науковий керівник Безрученков Юрій
Володимирович, к.п.н., доцент (прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)
6. Тема кваліфікаційної роботи Вплив гастрономічних трендів на розвиток ресторанного
сервісу 7. Термін подання роботи на кафедру 08.05.2026 р. Відмітка Термін № Заходи про
виконання виконання 1. Вибір теми кваліфікаційної роботи, вивчення 10.10.2025 наукової
літератури, затвердження теми й керівника. 2. Розробка плану роботи, визначення мети,
14.11.2025 завдань, об'єкту, предмету, методів дослідження. 3. Робота над теоретичною
частиною 05.12.2025 кваліфікаційної роботи, аналіз літературних джерел. 3 4. Подання
теоретичної частини кваліфікаційної 19.12.2025 роботи для першого читання науковим
керівником. 5. Усунення зауважень, урахування 16.01.2026 рекомендацій наукового
керівника, подання теоретичної частини кваліфікаційної роботи на друге читання. 6.
Розробка технологічної і конструкторської 30.01.2026 частин роботи. Поетапний аналіз та
обговорення результатів дослідної роботи. 7. Подання першого варіанта дослідної частини
20.02.2026 кваліфікаційної роботи на перевірку науковому керівникові. 8. Урахування
рекомендацій наукового 06.03.2026 керівника, збагачення роботи додатковими
дослідженнями, проведеними під час практики, підготовка варіанта роботи до
попереднього захисту роботи на кафедрі. 9. Попередній захист роботи на кафедрі.
20.03.2026 10. Доопрацювання кваліфікаційної роботи з 03.04.2026 урахуванням
рекомендацій після попереднього захисту роботи на кафедрі. 11. Подання кваліфікаційної
роботи науковому 17.04.2026 керівникові та рецензентові на підготовку відгуку й рецензії.
12. Подання на кафедру остаточного варіанта 08.05.2026 кваліфікаційної роботи,
підписаного випускником, науковим керівником і рецензентом. Здобувач вищої освіти
_____ Герасименко Є. В. (підпис) (прізвище та ініціали) Керівник роботи
_____ Безрученков Ю. В. (підпис) (прізвище та ініціали) 4 ЗМІСТ

ВСТУП..... 5 РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ
ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРЕНДІВ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ..... 10 1.1.
Поняття та види гастрономічних трендів..... 10 1.2. Стан ресторанного
бізнесу в Україні в сучасних
умовах..... 17 Висновки до розділу
1..... 25 РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ **AVALON** У
КОНТЕКСТІ СУЧАСНИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ 27 ТРЕНДІВ.....
..... 2.1. Загальна організаційно-економічна характеристика ресторану
AVALON..... 27 2.2. Аналіз фінансово-
господарської діяльності ресторану..... 34 2.3.
Оцінка меню, сервісної моделі та цифрових інструментів ресторану
AVALON..... 39 2.4. Вплив гастрономічних трендів на

конкурентні переваги ресторану AVALON	48	Висновки до розділу 2.....	55
РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ AVALON	57	3.1. Основні проблеми та напрями вдосконалення сервісу ресторану AVALON	57
3.2. Заходи з оновлення меню та покращення обслуговування гостей.....	64	3.3. Оцінка ефективності запропонованих заходів.....	70
Висновки до розділу 3.....	75	ВІСНОВКИ.....	80
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	85		

ДОДАТКИ..... 5

ВСТУП Актуальність теми дослідження. Ресторанний бізнес посідає важливе місце у сфері послуг, оскільки поєднує виробництво кулінарної продукції, організацію обслуговування, маркетингову взаємодію з клієнтами, формування споживчого досвіду та створення емоційної цінності для гостей. У сучасних умовах конкурентоспроможність ресторанного закладу визначається не лише якістю страв або рівнем матеріально-технічного забезпечення, а й здатністю своєчасно реагувати на зміну гастрономічних уподобань, соціокультурних запитів, технологічних інновацій і моделей поведінки споживачів. Гастрономічні тренди стали одним із чинників трансформації ресторанного сервісу.

AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 69,74%

id: 3

Вони впливають на структуру меню, способи подавання страв, використання локальних продуктів, розвиток авторської кухні, популяризацію здорового харчування, запровадження сезонних пропозицій, персоналізацію сервісу, цифровізацію замовлень і комунікацію із цільовою аудиторією. Для ресторанного закладу врахування гастрономічних трендів дає змогу підвищити лояльність гостей, посилити ринкове позиціонування, сформувавши впізнавану концепцію та забезпечити стабільний розвиток в умовах високої конкуренції. Особливої актуальності тема набуває в умовах воєнного стану в Україні, коли ресторанний бізнес функціонує під впливом економічної нестабільності, зростання собівартості продукції, зміни купівельної спроможності населення, кадрових труднощів, логістичних обмежень і безпекових ризиків. Водночас ресторани залишаються важливими елементами міської економіки, туристичної привабливості, зайнятості населення та соціальної комунікації. Саме тому здатність ресторану адаптуватися до нових гастрономічних тенденцій має прикладне значення для забезпечення стійкості, прибутковості та конкурентних переваг.

6 Актуальність дослідження посилюється тим, що гастрономічні тренди дедалі більше пов'язані з цифровими інструментами ресторанного сервісу. Онлайн-бронювання, електронне меню, доставка, [CRM](#)-системи, соціальні мережі, візуальний контент, персоналізовані пропозиції та програми лояльності формують новий формат взаємодії ресторану з гостем. У таких умовах сервіс перестає обмежуватися безпосереднім обслуговуванням у залі й охоплює весь шлях клієнта: від першого контакту з рестораном в онлайн-середовищі до повторного візиту або рекомендації закладу іншим споживачам. Вибір ресторану [AVALON](#) у м. Києві як бази дослідження зумовлений необхідністю проаналізувати вплив гастрономічних трендів на діяльність реального закладу ресторанного господарства. Київський ресторанний ринок характеризується високою конкуренцією, різноманітністю форматів, активним розвитком гастрономічних концепцій і значною роллю цифрової комунікації. Дослідження діяльності ресторану [AVALON](#) дає змогу оцінити, як сучасні тенденції впливають на меню, сервісну модель, фінансово-господарські результати, конкурентне позиціонування та напрями подальшого розвитку закладу. Ступінь наукової розробленості проблеми. Теоретичні й практичні аспекти розвитку ресторанного бізнесу, організації ресторанного сервісу, управління якістю послуг, формування конкурентних переваг і впливу споживчих трендів досліджували українські та зарубіжні науковці. У працях дослідників ресторанного господарства розглядаються питання класифікації закладів харчування, особливості сервісної діяльності, управління меню, маркетингового просування, інновацій у сфері гостинності та адаптації підприємств до змін зовнішнього середовища. Водночас у науковій літературі недостатньо комплексно розкрито прикладний вплив гастрономічних трендів на розвиток ресторанного сервісу в умовах воєнного стану, зміни споживчої поведінки та цифровізації ресторанної діяльності. Потребують подальшого дослідження питання поєднання гастрономічної концепції, сервісної моделі, економічної ефективності та 7 конкурентних переваг конкретного

ресторанного закладу.

Зазначене обумовлює доцільність проведення дослідження на прикладі ресторану [AVALON](#). Метою роботи є теоретичне обґрунтування та прикладне дослідження впливу гастрономічних трендів на розвиток ресторанного сервісу, а також розроблення практичних рекомендацій щодо удосконалення діяльності ресторану [AVALON](#) у м. Києві. Для досягнення поставленої мети визначено такі завдання: 1. Розкрити теоретичні основи гастрономічних трендів у ресторанному бізнесі, визначити їх поняття, основні види та охарактеризувати сучасний стан ресторанного бізнесу України. 2. Проаналізувати діяльність ресторану [AVALON](#) у контексті сучасних гастрономічних трендів, зокрема його організаційно-економічну характеристику, фінансово-господарські показники, меню, сервісну модель, цифрові інструменти та конкурентні переваги. 3. Обґрунтувати напрями удосконалення ресторанного сервісу [AVALON](#), розробити заходи з оновлення меню й покращення обслуговування гостей та оцінити очікувану ефективність запропонованих рішень.

 AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 63,42%

id: 4

Об'єктом дослідження є процес розвитку ресторанного сервісу в умовах трансформації гастрономічних уподобань споживачів. Предметом дослідження є вплив гастрономічних трендів на розвиток ресторанного сервісу. Методи дослідження. Методологічну основу роботи становить сукупність загальнонаукових і спеціальних методів дослідження. Метод аналізу й синтезу використано для розкриття сутності гастрономічних трендів та їхнього впливу на ресторанний сервіс. Системний підхід застосовано для розгляду ресторану як цілісної сервісно-виробничої системи, у межах якої меню, персонал, технології, обслуговування, маркетинг і фінансові результати взаємопов'язані між собою. Порівняльний метод дав змогу зіставити традиційні й сучасні підходи до організації ресторанного сервісу. Економічний 8 аналіз використано для оцінювання фінансово-господарської діяльності ресторану [AVALON](#). Метод [SWOT](#)-аналізу може бути застосований для визначення сильних і слабких сторін, можливостей і загроз розвитку закладу. Табличний і графічний методи використано для систематизації аналітичних матеріалів і подання результатів дослідження.

Інформаційну базу дослідження становлять наукові праці українських і зарубіжних авторів з питань ресторанного бізнесу, гастрономічних трендів, ресторанного сервісу, маркетингу послуг і управління підприємствами гостинності; нормативно-правові акти України у сфері ресторанного господарства, підприємництва, захисту прав споживачів і безпечності харчових продуктів; статистичні та аналітичні матеріали щодо розвитку ресторанного ринку України; відкриті дані про діяльність ресторану [AVALON](#); матеріали офіційних вебресурсів, соціальних мереж, онлайн-платформ бронювання, доставки та відгуків споживачів.

 AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 57,36%

id: 5

Наукова новизна одержаних результатів полягає в уточненні теоретичного підходу до розуміння гастрономічних трендів як чинника розвитку ресторанного сервісу, що впливає не лише на меню, а й на сервісну модель, цифрову взаємодію, конкурентне позиціонування та економічну результативність ресторанного закладу. У роботі обґрунтовано зв'язок між гастрономічними трендами, споживчим досвідом і формуванням конкурентних переваг ресторану на прикладі [AVALON](#).

Практичне значення одержаних результатів полягає у можливості використання запропонованих рекомендацій для вдосконалення ресторанного сервісу [AVALON](#), оновлення меню, покращення якості обслуговування, посилення цифрової комунікації з гостями, підвищення лояльності клієнтів і зміцнення конкурентних позицій закладу на ресторанному ринку м. Києва. Окремі положення роботи можуть бути використані також іншими ресторанными закладами, які прагнуть адаптувати сервіс до сучасних гастрономічних тенденцій. 9 Структура роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів (поділених на підрозділи), висновків, списку використаних джерел, додатків. Загальний обсяг роботи – 86 сторінок. Список використаних джерел містить 46 найменувань. 10 РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРЕНДІВ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ 1.1. Поняття та види гастрономічних трендів Розвиток ресторанного бізнесу безпосередньо пов'язаний із трансформацією харчової культури, споживчих очікувань, технологій приготування страв, сервісних стандартів і способів комунікації закладу з гостем. У межах ресторанної діяльності гастрономічні тренди

виступають не випадковими змінами меню, а відносно стійкими напрямками оновлення кулінарної пропозиції, організації обслуговування, ресторанної концепції та ринкового позиціонування закладу. У науковій літературі поняття

» Знайдено посилань: 0%

id: 6

«гастрономічний тренд»

доцільно розглядати через поєднання кількох базових категорій: гастрономія, кулінарна культура, ресторанний сервіс, споживча поведінка, інноваційні технології харчування та конкурентоспроможність закладу ресторанного господарства. Гастрономія охоплює не лише процес приготування і споживання їжі, а й культурні, соціальні, естетичні, технологічні та економічні аспекти харчування. Тренд у ресторанному бізнесі означає напрям змін, який набуває поширення серед закладів, підтримується попитом споживачів і впливає на професійну практику рестораторів [1, с. 90]. Ринок ресторанних послуг характеризується нетривалим життєвим циклом (1-3 роки) і високим ступенем ризику (3-4 місце). Тому підприємствам ресторанної галузі постійно необхідно стежити за новими трендами у своїй галузі і вміти оперативно підлаштовуватись під них. Для того, щоб вижити і розвиватися в конкурентному ринковому середовищі, ринкові суб'єкти повинні вміти формувати власні конкурентні переваги та тренди, які здебільшого досягаються завдяки впровадженню інновацій [2].

З огляду на зазначене, гастрономічні тренди можна визначити як стійкі напрями розвитку ресторанної практики, що формуються під впливом змін у харчових уподобаннях, технологіях приготування, культурних моделях споживання, екологічних орієнтирах, цифрових інструментах та сервісних очікуваннях гостей. Їхня сутність проявляється у зміні меню, рецептур, способів подавання страв, вимог до персоналу, організації клієнтського досвіду, маркетингового просування та загальної концепції ресторанного закладу [3]. На відміну від короткочасної кулінарної моди, гастрономічний тренд має більш тривалий характер і впливає на стратегічні рішення ресторанного підприємства. Мода може бути пов'язана з популярністю окремого продукту, страви або способу подавання, тоді як тренд охоплює ширший комплекс змін: від формування меню до перебудови сервісної моделі. Наприклад, інтерес до рослинного харчування виявляється не лише у появі кількох веганських позицій, а й у зміні логіки закупівель, технологічних карт, комунікації з гостями, позиціонування ресторану та оцінювання якості послуги [4, с. 12]. Важливу роль у теоретичному осмисленні гастрономічних трендів відіграють праці, присвячені сучасним кулінарним напрямкам. Турецький дослідник С. Їкмиш, підкреслює, що розвиток технологій і міжкультурної взаємодії сприяв появі нових кулінарних трендів, серед яких виокремлено [refined cuisine](#), [nouvelle cuisine](#), [fusion cuisine](#), [molecular gastronomy](#), [slow food](#) та [NbN cuisine](#) [5]. Автор наголошує, що кожний напрям має власну динаміку, а спеціалізація трендів залежить від технік приготування та інгредієнтів, використаних у кулінарному процесі. Українські дослідники Л. Івашина, О. Куракін і Л. Бишовець пов'язують сучасний розвиток ресторанного бізнесу з динамічними змінами технологічних процесів і використанням сучасного інструментарію на перетині науки та практики [6]. Автори акцентують увагу на значенні здорового й збалансованого харчування, страв, багатих на вітаміни та 12 мінерали, а також інноваційної концепції приготування страв на основі рослинних інгредієнтів. Зазначена позиція дає змогу розглядати гастрономічні тренди не лише як сферу кулінарної творчості, а й як напрям технологічної модернізації ресторанних послуг. Здорове харчування, [plant-based](#) меню, використання функціональних інгредієнтів, зменшення вмісту цукру, солі, насичених жирів, поява безглютенових і безлактозних позицій формують новий тип ресторанної пропозиції. Для закладу ресторанного господарства впровадження таких рішень означає необхідність контролю складу страв, маркування алергенів, адаптації меню до різних груп споживачів і підготовки персоналу до професійного пояснення властивостей кулінарної продукції. Н. Прилепа у праці про сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України та Європи підкреслює, що заклади ресторанного господарства в умовах конкуренції змушені відходити від традиційних методів обслуговування, кухні та очікуваного контингенту споживачів [7, с. 163]. Авторка звертає увагу на застосування авторської, креативної, [fusion](#)-кухні, молекулярної кухні, сучасного устаткування, якісного посуду, дизайну, музичного супроводу, послуг сомельє, бариста, дисконтних програм та інших елементів ресторанної привабливості. Тренд у ресторанному господарстві не обмежується кухнею, оскільки охоплює атмосферу закладу, дизайн, форму комунікації персоналу, інструменти лояльності, якість посуду, подавання страв, музичне оформлення, спеціалізовані професійні ролі та загальну емоційну цінність

візиту [8, с. 138]. Отже, гастрономічний тренд має сервісний вимір, адже страва сприймається гостем у комплексі з простором, поведінкою персоналу, швидкістю обслуговування, способом презентації та відчуттям індивідуальної уваги. Г. Круль та О. Заячук, аналізуючи сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства на прикладі м. Чернівці, зазначають поширення різних форматів закладів харчування, активне використання доставки готової їжі та кейтерингу, розвиток кав'ярень, піцерій, закладів із суші, національних 13 ресторанів, пабів і барів, а також запровадження інновацій у сфері ресторанного господарства [9, с. 175]. Гастрономічні тренди доцільно трактувати як чинник зміни ресторанної послуги. Ресторанна послуга має комплексний характер, адже поєднує виробництво кулінарної продукції, організацію її реалізації, обслуговування гостей, просторову атмосферу, комунікацію, емоційне враження та післяпродажну взаємодію. Гастрономічний тренд впливає на кожний із зазначених компонентів: меню стає гнучкішим, сервіс – персоналізованішим, подавання – естетичнішим, комунікація – цифровізованою, а конкурентна перевага більш залежною від унікальності досвіду. За змістовим спрямуванням гастрономічні тренди можна класифікувати на кілька основних груп. До першої групи належать напрями, пов'язані з оновленням технік приготування, рецептур і способів кулінарної обробки продуктів. До них належать молекулярна гастрономія, [fusion cuisine](#), авторська кухня, [nouvelle cuisine](#), [sous-vide](#), ферментація, дегідратація, копчення, вакуумування, низькотемпературне приготування, використання пін, гелів, емульсій, сферифікації та інших професійних технік. Основна ознака кулінарно-технологічних трендів полягає у зміні смаку, текстури, аромату, форми та способу сприйняття страви [10, с. 383]. Для ресторанного сервісу такий напрям означає потребу в кваліфікованому персоналі, спеціальному обладнанні, стандартизованих технологічних картах і поясненні гостям особливостей страв. Друга група охоплює напрями, орієнтовані на харчову цінність, безпечність, користь і відповідність індивідуальним потребам споживача. До них належать [plant-based](#) меню, вегетаріанські та веганські позиції, безглютенові й безлактозні страви, функціональні продукти, страви з підвищеним вмістом білка, клітковини, мікроелементів, сезонних овочів і фруктів. У ресторанній практиці даний напрям потребує точнішого опису 14 складу страв, контролю алергенів, гнучкої заміни інгредієнтів і комунікації з гостями, які мають особливі харчові запити [11, с. 63]. Третя група пов'язана з концепціями сталого розвитку, відповідального споживання, зменшення харчових відходів і раціонального використання ресурсів. До даної групи належать локальні продукти, сезонне меню, [farm-to-table](#), [zero waste](#), [nose-to-tail](#), [root-to-stem](#), скорочення пластику, екологічне пакування, прозорість постачання, підтримка локальних фермерів і мінімізація втрат сировини [12, с.19]. Для ресторану екологічний напрям має економічне й репутаційне значення, оскільки дозволяє оптимізувати закупівлі, формувати позитивний імідж і відповідати очікуванням екологічно свідомих гостей. Четверта група охоплює відновлення інтересу до національної кухні, локальних рецептів, регіональних продуктів, традиційних технік приготування й кулінарної спадщини.

 AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 51,92%

id: 7

Для українського ресторанного бізнесу вагоме значення має сучасна інтерпретація української кухні: борщ, вареники, банош, деруни, крафтові сири, локальні м'ясні вироби, ферментовані продукти, ягідні соуси, карпатські трави, подільські, полтавські, гуцульські, бессарабські та кримськотатарські кулінарні мотиви можуть набувати нової форми через авторське подавання, сезонність і сучасну сервісну подачу. У такому разі гастрономічний тренд виконує функцію культурної репрезентації й посилює унікальність ресторанної концепції [13, с. 98]. П'ята група пов'язана з організацією ресторанного досвіду.

До неї належать відкриті кухні, дегустаційні сети, гастрономічні вечери, [storytelling](#) у меню, персоналізовані рекомендації, інтерактивне подавання, тематичні вечори, винні пейринги, участь шеф-кухаря у комунікації з гостями. У межах сервісно-досвідного напрямку гість отримує не лише страву, а комплексне враження. Значення мають маршрут гостя в закладі, темп обслуговування, опис страв, послідовність подавання, емоційний контакт із персоналом і загальна атмосфера [14, с. 45]. Шоста група охоплює впровадження електронних меню, [QR](#)-кодів, онлайн-бронювання, цифрових програм лояльності, [CRM](#)-систем, доставки, 15 мобільних застосунків, онлайн-оплати, управління відгуками, просування через соціальні мережі та візуальний контент. Цифровий компонент змінює логіку ресторанного сервісу, оскільки взаємодія гостя із закладом часто починається до фізичного візиту. Вибір ресторану формується через фото страв, відгуки, рейтинг, меню, сторінки в соціальних мережах, швидкість відповіді на повідомлення та зручність

бронювання [15, с. 253]. Сьома група пов'язана з естетикою страв, фотогенічністю подавання, гастрономічним брендингом, фірмовим стилем ресторану, візуальною впізнаваністю меню та комунікацією через соціальні мережі. В умовах активного використання [Instagram](#), [TikTok](#), [Google Maps](#), [TripAdvisor](#) та інших платформ зовнішній вигляд страви часто впливає на споживче рішення не менше, ніж опис смаку. Страва перетворюється на елемент комунікації бренду, а ресторанний сервіс набуває візуально-маркетингового значення [16, с. 21]. Восьма група стосується форматних трендів ресторанного бізнесу, які пов'язані зі зміною типів закладів, способів споживання ресторанної продукції, каналів продажу та організації сервісного простору. До неї належать [casual dining](#), [fast casual](#), [mono-product concepts](#), [pop-up](#) ресторани, [dark kitchen](#), [food hall](#), кав'ярні третьої хвилі, крафтові бари, гастробари, локальні пекарні, заклади здорового харчування, доставка й кейтеринг. Форматний тренд відображає не лише зміну зовнішнього вигляду або назви закладу, а й перебудову всієї бізнес-моделі: меню, цінової політики, швидкості обслуговування, чисельності персоналу, площі залу, рівня цифровізації, способів комунікації з гостем і структури доходів. Наприклад, [fast casual](#) поєднує швидкість обслуговування із вищою якістю продуктів і комфортнішою атмосферою, [dark kitchen](#) орієнтується переважно на доставку без класичного залу для гостей, [food hall](#) передбачає концентрацію кількох гастрономічних концепцій в одному просторі, а [pop-up](#) формат дає змогу тестувати нові ідеї без довгострокового закріплення в певній локації [17, с. 72]. 16 Поширення таких форматів пов'язане зі зміною поведінки споживачів, які дедалі частіше очікують гнучкості, швидкості, доступності, цифрової зручності та можливості обирати між різними моделями споживання (дод. А). Зміст гастрономічних трендів доцільно розкривати через їхні функції у ресторанному бізнесі. По-перше, вони виконують інноваційну функцію, оскільки сприяють оновленню меню, технологій і сервісних процедур. По-друге, мають маркетингову функцію, адже допомагають закладу привернути увагу цільової аудиторії, посилити впізнаваність і сформувати відмінність від конкурентів. По-третє, виконують економічну функцію, бо впливають на середній чек, частоту повторних візитів, витрати на сировину, ефективність продажу й прибутковість. По-четверте, реалізують культурну функцію, пов'язану з репрезентацією локальної кухні, гастрономічної спадщини та національної ідентичності. По-п'яте, мають сервісну функцію, оскільки змінюють очікування гостей щодо швидкості, персоналізації, комфорту, атмосфери та цифрової зручності [18, с. 122].

 AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 50,72%

id: 8

У межах ресторанного сервісу гастрономічні тренди мають прикладне значення через вплив на основні елементи діяльності закладу. Меню стає інструментом позиціонування, а не лише переліком страв.

Персонал виконує функцію комунікатора гастрономічної концепції, пояснюючи походження продуктів, техніку приготування, смакові поєднання, алергени та рекомендації щодо напоїв. Інтер'єр, посуд, музичний супровід, освітлення і темп обслуговування підсилюють гастрономічну ідею. Цифрові канали розширюють контакт із гостем, переносячи частину ресторанного сервісу в онлайн-середовище [19-20].

 AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 54,41%

id: 9

Для ресторану [AVALON](#) аналіз гастрономічних трендів має особливе значення, оскільки київський ресторанний ринок характеризується високою конкуренцією, швидкою зміною смакових уподобань, впливом соціальних мереж і підвищеними вимогами до якості сервісу. У такому середовищі заклад має підтримувати актуальність меню, забезпечувати естетичну подачу, працювати з цифровими інструментами, враховувати запити на здорове 17 харчування, сезонність, локальність, авторські рішення та персоналізацію обслуговування. Отже, поняття гастрономічних трендів охоплює стійкі напрями розвитку кулінарної та сервісної практики, які виникають під впливом технологічних, культурних, економічних, екологічних і поведінкових змін. Їхні основні види можна згрупувати за кулінарно-технологічним, здоров'язбережувальним, екологічним, етнокультурним, сервісно-досвідним, цифровим, маркетингово-візуальним і форматним спрямуванням. 1.2.

Стан ресторанного бізнесу в Україні в сучасних умовах Сучасний ресторанний бізнес України сформувався як самостійний сектор сфери послуг після переходу до ринкової економіки у 1990-х роках. На відміну від європейських країн із тривалою культурою громадського харчування, українська ресторанна індустрія проходила етапи становлення у стислі строки та під постійним впливом економічних, політичних і соціальних криз. У

наукових працях наголошується, що стабільніший розвиток галузі стримували масштабні дестабілізуючі чинники, серед яких особливе місце посідають пандемія [COVID-19](#) та воєнні дії [21]. Становлення ресторанної індустрії в Україні мало нерівномірний характер. У 1990-х роках кількість закладів громадського харчування зростала завдяки лібералізації підприємництва, однак фінансова нестабільність, інфляція, низька купівельна спроможність населення та відсутність досвіду ринкового управління спричиняли високу плінність підприємств. До 2009 року в галузі простежувалося скорочення кількості закладів, що пояснюється нестійкістю економічного середовища та недостатньою сформованістю ефективних бізнес-моделей [22]. У 2009-2011 роках ресторанний ринок поступово стабілізувався після світової фінансової кризи 2008 року. Проведення

” Знайдено посилань: 0%

id: 10

«Євро-2012»

активізувало туристичні потоки, модернізацію інфраструктури та відкриття нових закладів 18 у великих містах і туристичних центрах. Після завершення чемпіонату темпи зростання сповільнилися, а політична й економічна нестабільність знову посилила ризики для підприємств громадського харчування [23]. Період 2014-2015 років став черговим кризовим етапом для ресторанної галузі. Економічна рецесія, девальвація гривні, падіння доходів населення, зростання вартості оренди, продуктів і комунальних послуг негативно вплинули на попит та фінансову стійкість закладів. За наявними оцінками, в Україні закрилося близько 1500 ресторанів і кафе без урахування тимчасово окупованих територій; найбільш уразливими були підприємства з низькою рентабельністю та високими орендними витратами [24, с. 37]. У 2018-2021 роках ресторанний бізнес увійшов у фазу активнішого розвитку завдяки пожвавленню попиту, розвитку гастрономічної культури, поширенню нових форматів, цифровізації сервісу та розширенню доставки. Водночас пандемія [COVID-19](#) у 2020 році різко змінила умови діяльності галузі: карантинні обмеження, падіння відвідуваності й невизначеність споживчої поведінки змусили заклади переходити на доставку, самовивіз і дистанційні канали продажу [25, с. 122]. Наймасштабнішого удару ресторанна індустрія зазнала після повномасштабного вторгнення росії в Україну 24 лютого 2022 року. Воєнні дії спричинили руйнування закладів, втрату обладнання, евакуацію персоналу, зупинку логістики, скорочення попиту та порушення виробничих процесів. За перші місяці війни 37% закладів громадського харчування припинили діяльність, ресторанний сектор втратив до 65% працівників, а прибутковість підприємств знизилася майже вдвічі [26]. Водночас галузь продемонструвала адаптаційний потенціал: частина закладів змінила бізнес-моделі, скоротила меню, розвинула доставку, переорієнтувалася на локальні продукти та продовжила роботу в складних економічних умовах. На сьогодні, значна частина публікацій присвячена впровадженню інновацій у галузі ресторанного господарства. Так, у дослідженнях М.І. Стегней, О.Л. Нодь, О.О. Бергхауер, Н.С. Кампової [27, с. 26] розглядається 19 трансформація бізнес-моделей під час кризи та зростання популярності цифрових платформ для замовлення та доставки їжі. Автори акцентують увагу на важливості гнучкого підходу до управління та цифровізації процесів. Владимир О.М., Химич І.Г., Капачь К.М. [28, с. 27] аналізують вплив воєнного стану на споживчі настрої, зазначаючи, що попит на послуги закладів харчування зміщується у бік доступних, але якісних пропозицій. У дослідженні підкреслюється необхідність перегляду концепції ресторанного сервісу з урахуванням змін економічних умов та поведінкових моделей споживачів. Особлива увага приділяється соціальній функції ресторанного бізнесу. Робота І.І. Стойко., О.Р. Долубовської [29, с. 66] висвітлює роль закладів у підтримці населення в кризових умовах, зокрема наданні безкоштовного харчування внутрішньо переміщеним особам та військовим. У дослідженні наголошується на формуванні партнерських відносин між бізнесом, волонтерськими організаціями та місцевою владою. У роботах міжнародних авторів, таких як [J. Smith](#) та [L. Brown](#) [30], розглядається досвід функціонування ресторанної галузі в умовах кризи, спричиненої пандемією [COVID-19](#). Розглядаючи тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні в умовах війни, доцільно звернутися до актуальних аналітичних досліджень, що висвітлюють зміни у сфері громадського харчування. Одним із найповніших оглядів стану галузі стали результати дослідження

” Знайдено посилань: 0%

id: 11

«Підсумки 2024 року»,

проведеного компанією [Poster](#), яка проаналізувала відвідуваність 7000 закладів

громадського харчування в різних містах України [31]. На основі отриманих даних було зафіксовано загальне зниження відвідуваності на 3% у 2024 році порівняно з 2023 роком. Водночас у деяких містах ситуація розвивалася нерівномірно. Найбільше скорочення кількості відвідувачів спостерігалось у Дніпрі (-5%), що може бути зумовлено активними бойовими діями поблизу регіону, що вплинуло на мобільність населення та його купівельну спроможність. Також негативну динаміку продемонстрували Київ та Вінниця (-3%), що може пояснюватися відтоком 20 населення, змінами у структурі споживчого попиту та загальним економічним тиском на бізнес [31]. Водночас деякі міста показали позитивну динаміку. Зокрема, Харків (+2%), який зазнав серйозних руйнувань, почав демонструвати ознаки часткового відновлення економічної активності, що відобразилося і на ресторанному бізнесі. Львів та Одеса (+1%) також продемонстрували незначне зростання, що свідчить про стабільний попит на послуги громадського харчування у відносно безпечніших регіонах, де продовжують працювати ресторани та кафе, орієнтовані на внутрішніх переселенців та туристів (рис. 1.1). Рис. 1.1 Кількість відвідавань ресторанних закладів за 2023-2024 роки Джерело: [31]. Аналіз динаміки виручки закладів громадського харчування в Україні у 2024 році порівняно з 2023 роком свідчить про загальне зростання доходів галузі. Основним фактором такого зростання є інфляційні процеси, що призвели до підвищення середнього чека. Водночас зменшення відвідуваності ресторанів частково компенсувалося зростанням цін, що дозволило утримати позитивну динаміку виручки. 21 У 2024 році порівняно з 2023 роком відвідуваність закладів громадського харчування загалом знизилася, хоча виручка частини підприємств зросла через підвищення середнього чека. Найбільше падіння зафіксовано у піцеріях (-8%), закладах швидкого харчування та ресторанах (- 7%), барах (-6%), що пояснюється подорожчанням продуктів, зниженням купівельної спроможності, мобілізаційними чинниками, комендантською годиною та зміною структури витрат населення. Менше скорочення спостерігалось у пекарнях (-3%), кафе й кав'ярнях (-2%), тоді як формат

» Знайдено посилань: 0%

id: 12

«кава з собою»

зберіг стабільність, а заклади суші показали незначне зростання (+1%) завдяки активному використанню доставки та широкій споживчій аудиторії. Загальна динаміка свідчить про посилення конкуренції між форматами, зміну споживчих пріоритетів і зростання значення гнучкої бізнес- моделі, оптимізації витрат та адаптації сервісу до нових ринкових умов (рис. 1.2) [31]. Рис. 1.2 Динаміка відвідуваності закладів Джерело: [31]. У 2024 році ресторанний бізнес України продемонстрував зростання виручки та середнього чека майже в усіх сегментах, попри зниження 22 відвідуваності. Основним чинником стала інфляція та подорожчання продуктів, що змусило заклади переглядати ціни в меню. Найвищий приріст виручки зафіксовано у закладах суші (+16%), кав'ярнях (+14%) і форматі

» Знайдено посилань: 0%

id: 13

«кава з собою»

(+13%). Пекарні збільшили виручку на 11%, кафе на 9%, ресторани на 8%, тоді як піцерії, бари та фастфуди показали найменший приріст 4%. Водночас середній чек зріс у всіх форматах: у ресторанах на 18%, кафе на 16%, кав'ярнях і форматі

» Знайдено посилань: 0%

id: 14

«кава з собою»

на 15%, барах і фастфудах на 13%, пекарнях і піцеріях на 12%, закладах суші на 10%. Рентабельність ринку залишалася нестабільною: 47,5% рестораторів повідомили про її зниження через зростання витрат, інфляцію, подорожчання комунальних послуг, перебої з електропостачанням, кадрові труднощі та скорочення попиту. Водночас 24,9% підприємців зафіксували покращення рентабельності завдяки оптимізації витрат, адаптації бізнес-моделей, розвитку доставки, скороченню нерентабельних позицій, використанню локальної сировини та автоматизації процесів (рис. 1.3) [32, с. 145]. Рис. 1.3 Рентабельність закладів у 2024 році Джерело: [31]. 23 У 2024 році сегмент доставки в ресторанному бізнесі України розвивався нерівномірно: 33,7% рестораторів повідомили про зростання кількості замовлень, що пов'язано з розвитком онлайн-сервісів, партнерством із платформами доставки та оптимізацією логістики. Водночас 31,4% підприємців не зафіксували змін, 27,3% закладів узагалі не надавали послугу доставки, а лише 7,6% повідомили про скорочення замовлень через зниження купівельної спроможності,

конкуренцію та логістичні труднощі (рис. 1.4) [31]. Рис. 1.4 Тенденції доставки з закладів Джерело: [31]. Окремі сегменти ресторанного бізнесу розвивалися динамічніше за інші. За даними [Poster](#), під час повномасштабної війни зростання показали кав'ярні та фастфуд, а кількість кав'ярень збільшилася на 35%. (рис.1.5) [33]. Війна також прискорила цифровізацію ресторанного сервісу. Заклади активніше використовують [QR](#)-меню, онлайн-бронювання, доставку, [CRM](#)-системи, програми лояльності, онлайн-оплату, сторінки у соціальних мережах і сервіси відгуків. Цифрові інструменти стали засобом утримання клієнтів, оперативного інформування про графік роботи, акції, зміну меню, доставку та благодійні ініціативи. Для споживача вибір ресторану дедалі частіше 24 починається з перегляду меню, рейтингу, фото страв і відгуків в онлайн-середовищі [34, с.15]. Рис.1.5. Кількість підприємств ресторанного господарства за регіонами України станом на 2023 рік Джерело: [33]. Соціальна роль ресторанного бізнесу під час війни помітно зросла. Частина закладів працювала як волонтерські кухні, готувала їжу для військових, медиків, внутрішньо переміщених осіб і цивільного населення. Національна ресторанна асоціація України публічно закликала рестораторів долучатися до благодійної допомоги на харчування постраждалих від війни, а також підтримувати населення та армію [35]. Енергетична нестабільність стала окремим фактором тиску на галузь. Відключення електроенергії, ризики псування продуктів, зупинка кухонного обладнання, неможливість приймати безготівкові платежі та порушення графіків роботи змусили заклади інвестувати в генератори, акумулятори, альтернативне освітлення, резервне холодильне обладнання й адаптовані технологічні процеси. Унаслідок таких змін зросла собівартість ресторанних 25 послуг, але водночас сформувалася нова вимога до конкурентоспроможності енергостійкість закладу [36]. У сучасних умовах ресторанний бізнес України розвивається за моделлю адаптаційної стійкості. Ринок уже не перебуває у стані повної зупинки, однак не повернувся до довоєнної стабільності. Основними рисами поточного етапу є зростання середнього чека, обережність споживачів, регіональна нерівномірність попиту, скорочення витрат, дефіцит кадрів, цифровізація, поширення доставки, підвищення ролі локальних продуктів і поступове оновлення гастрономічних концепцій [37-41]. Отже, стан ресторанного бізнесу в Україні в сучасних умовах характеризується поєднанням кризових наслідків і поступового відновлення. Війна спричинила скорочення кількості працюючих закладів, падіння відвідуваності, зростання витрат, кадровий дефіцит, логістичні труднощі та потребу в енергетичній автономності. Водночас галузь продемонструвала здатність до трансформації через розвиток доставки, цифрових сервісів, компактного меню, локальних продуктів, волонтерських форматів і нових моделей обслуговування. Висновки до розділу 1 Розкрито теоретичні засади гастрономічних трендів як стійких напрямів оновлення ресторанної практики, що формуються під впливом культури, технологій та цифрових інструментів. На відміну від короткочасної моди, тренди комплексно трансформують сервісну модель, меню та маркетинг закладу. У роботі систематизовано ключові групи трендів - від кулінарно-технологічних та [Healthy](#)-напрямів до цифрових і екологічних, що дозволяє ресторанам, зокрема київському [AVALON](#), адаптувати пропозицію до високих вимог ринку. Аналіз вітчизняного ресторанного бізнесу засвідчив його високу адаптивність: попри глибокі кризи, спричинені пандемією та 26 повномасштабною війною, галузь трансформується через розвиток доставки, цифровізацію та ставку на локальні продукти. Показники 2024 року демонструють складну динаміку, де зростання середнього чека відбувається переважно внаслідок інфляції на тлі загального зниження відвідуваності. Таким чином, врахування гастрономічних трендів визначено як критичний чинник виживання та розвитку сервісу в умовах нестабільного ринку. 27 РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ [AVALON](#) У КОНТЕКСТІ СУЧАСНИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРЕНДІВ 2.1. Загальна організаційно-економічна характеристика ресторану [AVALON](#) Ресторанно-дозвіллевий комплекс [AVALON](#) функціонує у центральній частині м. Києва за адресою: вул. Леонтовича, 3. Локація в історичному центрі столиці має важливе організаційно-економічне значення, оскільки забезпечує доступ до ділової, туристичної, культурної та місцевої аудиторії. Центральне розташування підвищує комерційну привабливість закладу, розширює потенційний клієнтський потік і водночас формує підвищені вимоги до рівня сервісу, якості кухні, дизайну простору, музичного супроводу, швидкості обслуговування та загальної організації перебування гостей (рис. 2.1) [42]. Рис. 2.1. Розташування закладу Джерело: [42]. [AVALON](#) належить до багатофункціональних закладів ресторанного бізнесу, у яких харчування поєднується з дозвіллям, подієвим сервісом, розважальними форматами та додатковими [wellness](#)-послугами. Комплекс має сім рівнів і об'єднує гастрономічні локації, [lounge](#)-ресторан, терасу, [A-Karaoke](#), [VIP](#)-зали, фітнес-клуб [FIZIKA](#) та косметологічну

клініку [ELAST](#). Наявність кількох функціональних напрямів дає змогу формувати диверсифіковану 28 модель діяльності, за якої заклад не залежить лише від класичного ресторанного обслуговування в залі [42]. Історія комплексу пов'язується з 1992 роком, що має репутаційне значення для ресторанного ринку Києва. Тривала присутність бренду свідчить про здатність закладу проходити різні етапи трансформації ресторанної індустрії, змінювати формат послуг, адаптуватися до споживчих очікувань і підтримувати впізнаваність серед цільової аудиторії. Концепція [AVALON](#) побудована на поєднанні гастрономії, відпочинку, музики, подієвого сервісу та приватності. У ранкові години заклад орієнтується на бізнес-сніданки, що дозволяє залучати ділову аудиторію та ефективніше використовувати ресторанний простір у період меншої активності. У денний час комплекс виконує функцію місця для обідів, ділових зустрічей і неформального спілкування. У вечірній період посилюється розважальна складова: вечеря, кальянне меню, коктейльна карта, жива музика, виступи вокалістів, [DJ-set](#) у вихідні дні та караоке-формат. Добова сегментація послуг створює умови для ширшого охоплення гостей і рівномірнішого завантаження персоналу, кухні, бару та залів [41]. Гастрономічна пропозиція [AVALON](#) має багатонаціональний характер.

 AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 53,44%

id: 15

У межах меню поєднано італійську, середземноморську, українську, японську, паназійську, вегетаріанську та ф'южн-кухню. Широка кулінарна структура дає змогу працювати з різними споживчими групами: гостями, які надають перевагу класичним європейським стравам, прихильниками азійської кухні, відвідувачами з інтересом до українських гастрономічних мотивів, а також споживачами, які обирають вегетаріанські, веганські або безглютенові позиції. Багатокомпонентне меню підвищує привабливість закладу, однак потребує складнішого управління закупівлями, технологічними картами, складськими залишками, кваліфікацією кухарів і стабільністю якості готових страв.

Важливою ознакою комплексу є розвинена просторова структура. Зимова тераса має площу близько 300 кв. м і може розміщувати до 130 гостей у банкетному форматі та 200-220 осіб у форматі фуршету. Простір тераси дає 29 змогу проводити весілля, корпоративи, презентації, приватні урочистості й великі святкові події. Наявність великої локації для банкетів підвищує економічний потенціал закладу, оскільки подієвий сегмент забезпечує прогнозовані замовлення, попереднє планування меню, стабільніше завантаження персоналу та можливість збільшення середнього чека (рис. 2.2). [Lounge](#)-зона складається із зовнішнього залу площею 120 кв. м, внутрішнього залу площею 70 кв. м і банкетної кімнати площею 25 кв. м. Зовнішній зал розрахований до 70 осіб у банкетному форматі та до 100 осіб у форматі фуршету. Внутрішній зал може приймати 40-50 гостей банкетом і до 70 гостей фуршетом. Банкетна кімната призначена для 10-15 осіб, що дозволяє обслуговувати камерні події, ділові зустрічі та приватні святкування. Комбінація великих, середніх і малих просторів забезпечує гнучкість у роботі з різними форматами попиту. [A-Karaoke](#) виступає окремою розважальною локацією комплексу. Зал площею 120 кв. м обладнаний клубним освітленням і звуковою системою, що дає змогу проводити вечірки, приватні заходи, музичні програми та вокальні події. Європейська посадка передбачає розміщення до 80 гостей, фуршетний формат до 110 гостей. Караоке-напрямок має вагоме економічне значення, оскільки посилює вечірній попит, збільшує тривалість перебування гостей, стимулює замовлення напоїв, закусок і кальянних позицій, а також формує додаткову відмінність закладу на конкурентному ринку. [VIP](#)-зали орієнтовані на гостей, які потребують приватного простору. Велика [VIP](#)-кімната розрахована до 25 осіб, мала - на 10-12 осіб. Кожна [VIP](#)-кімната обладнана системою караоке [Evolution](#), що підвищує цінність приватного відпочинку та дозволяє поєднувати ресторанне обслуговування з розважальною програмою. Наявність [VIP](#)-залів створює додатковий преміальний сегмент, де важливими є персоналізація сервісу, закритість простору, індивідуальний темп обслуговування, спеціальне меню та підвищена увага персоналу до деталей (рис. 2.2). 30 Подієвий сервіс є одним із напрямів діяльності [AVALON](#). Комплекс організовує весілля, корпоративи, дні народження, конференції, презентації та інші заходи різного масштабу. Рис. 2.2 Зали ресторану Джерело: [42]. Сервісна модель комплексу охоплює кілька взаємопов'язаних компонентів: ресторанне обслуговування, барний сервіс, кальянний напрям, музичний супровід, караоке, банкетне обслуговування, фуршетні формати, 31 [VIP](#)-сервіс і цифрову комунікацію. Подібне поєднання потребує високого рівня організаційної координації. Якість ресторанного досвіду залежить не лише від смаку страв, а й від зустрічі гостя, швидкості посадки, компетентності офіціанта, точності подавання,

злагодженості кухні й залу, музичної атмосфери, чистоти простору, роботи адміністратора та готовності персоналу реагувати на індивідуальні запити. Клієнтська інфраструктура [AVALON](#) доповнює основний ресторанний сервіс. Для гостей передбачено електронні платежі, приймання банківських карток міжнародних платіжних систем, паркування, паркування на вулиці та послуги паркувальника.

 AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 59,6%

id: 16

Наявність таких елементів підвищує зручність відвідування, особливо для ділових клієнтів, гостей банкетів, відвідувачів вечірніх програм і туристичної аудиторії. У ресторанному бізнесі допоміжні сервіси часто формують перше враження про рівень організації закладу, оскільки комфорт гостя починається ще до входу в зал. Репутаційна характеристика комплексу формується через поєднання тривалої історії бренду, центрального розташування, широкої гастрономічної пропозиції, панорамних просторів, живої музики, караоке та банкетних можливостей. Оцінка 4,1 бала на основі 352 відгуків і аналогічний показник за критерієм обслуговування свідчать про помітну присутність закладу в інформаційному полі споживачів.

Водночас для ресторану з багатофункціональною структурою особливо важливим залишається системний контроль сервісу, оскільки різні формати ресторан, тераса, караоке, [VIP](#)-зали, банкети формують різні очікування гостей і потребують стабільного управління якістю [42]. З економічного погляду [AVALON](#) має багатоканальну модель доходів. Основним джерелом виступає реалізація страв і напоїв у ресторанних залах. Додаткові доходи формуються завдяки банкетам, фуршетам, корпоративним подіям, весіллям, дням народження, конференціям, караоке, [VIP](#)-залам, кальянному меню, коктейльній карті, барній продукції та вечірнім програмам. Фітнес-клуб і косметологічна клініка, розміщені в межах комплексу, 32 створюють синергію клієнтських потоків, оскільки різні категорії відвідувачів можуть користуватися кількома сервісами в одному просторі.

 AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 64,2%

id: 17

Управління персоналом має особливе значення для [AVALON](#), оскільки багатофункціональний формат потребує працівників із різними компетентностями. Для ресторанної частини необхідні кухарі, су-шефи, шеф-кухар, офіціанти, бармени, адміністратори, хостес, сомельє або працівники з навичками винного сервісу. Для караоке й подієвого напрямку потрібні звукорежисери, ведучі, технічний персонал, [event](#)-менеджери, координатори банкетів і працівники, здатні супроводжувати приватні заходи. Від рівня підготовки персоналу залежить здатність комплексу підтримувати однакову якість сервісу в різних зонах і форматах обслуговування. Гастрономічна стратегія [AVALON](#) має тісний зв'язок із сучасними трендами ресторанного бізнесу. Поєднання української, середземноморської, японської, паназійської, ф'южн- і вегетаріанської кухні дозволяє закладу працювати з різними запитамі гостей, використовуючи елементи локальності, міжнародної кухні, здорового харчування, авторського подавання та естетичної презентації. Наявність коктейльної карти, кальянного меню, живої музики та панорамної тераси підсилює сервісно-досвідний характер ресторану, де цінність формується через поєднання їжі, простору, атмосфери та емоцій.

Конкурентна позиція [AVALON](#) на київському ресторанному ринку визначається кількома факторами. Перший фактор – центральна локація, яка забезпечує доступність для різних груп гостей. Другий – багаторівнева структура комплексу, що дозволяє проводити події різного масштабу. Третій – різноманітність кухонь, завдяки якій меню охоплює широку аудиторію. Четвертий – розважальна складова, представлена живою музикою, [DJ-set](#), караоке та [VIP](#)-залами. П'ятий – додаткові сервіси, що підсилюють формат міського комплексу. Разом вони формують перевагу над вузькоспеціалізованими ресторанами, які працюють лише в одному форматі обслуговування. 33 Водночас багатофункціональність створює управлінські ризики. Широке меню збільшує навантаження на закупівлі, склад, кухню та контроль якості. Велика кількість залів потребує чіткої координації бронювань, персоналу й подієвих графіків. Різні сегменти гостей мають відмінні очікування: ділова аудиторія цінує швидкість і стриманий сервіс, гості вечірніх програм – атмосферу та розваги, учасники банкетів – організованість і персоналізоване обслуговування. Тому економічна ефективність комплексу залежить від здатності адміністрації підтримувати баланс між різноманітністю послуг і стабільністю сервісних стандартів. Організаційно-економічну характеристику ресторанно-дозвілєвого комплексу [AVALON](#) доцільно

узагальнити у табл. 2.1. Таблиця 2.1 Загальна організаційно-економічна характеристика ресторану [AVALON](#) Показник Характеристика Назва закладу [AVALON](#) Місцезнаходження м. Київ, вул. Леонтовича, 3 Формат діяльності Ресторанно-дозвіллевий багаторівневий комплекс Історія функціонування Традиція бренду пов'язується з 1992 роком Просторова структура 7 рівнів Основні функціональні Гастрономічні локації, [lounge](#)-ресторан, тераса, [A-Karaoke](#), [VIP](#)-зали, напрями фітнес-клуб [FIZIKA](#), косметологічна клініка [ELAST](#) Основні види кухні Італійська, середземноморська, українська, японська, паназійська, вегетаріанська, ф'южн Додаткові напрями Кальянне меню, коктейльна карта, барна продукція, жива музика, [DJ-set](#) Основні сценарії Бізнес-сніданки, обіди, ділові зустрічі, вечери, бранчі, [pre-party](#), відвідування приватні події, корпоративи, конференції Зимова тераса Площа 300 кв. м; до 130 гостей банкетом; 200–220 гостей фуршетом [Lounge](#)-зона Зовнішній зал 120 кв. м; внутрішній зал 70 кв. м; банкетна кімната 25 кв. м [A-Karaoke](#) Площа 120 кв. м; до 80 гостей європейською посадкою; до 110 гостей фуршетом [VIP](#)-зали Велика [VIP](#)-кімната до 25 осіб; мала [VIP](#)-кімната на 10-12 осіб; система караоке [Evolution](#) Подієві формати Весілля, корпоративи, дні народження, конференції, презентації Сервісна інфраструктура Електронні платежі, приймання банківських карток, паркування, послуги паркувальника Репутаційні показники Оцінка 4,1 бала на основі 352 відгуків; оцінка обслуговування 4,1 бала Контактні дані Телефон +38 (050) 381 91 95; [email info@avalon.ua](#) Джерело: [41]. 34 Таким чином, [AVALON](#) є багатофункціональним ресторанно-дозвіллевим комплексом із розвиненою гастрономічною, просторовою, подієвою та сервісною інфраструктурою. Центральне розташування, тривала історія бренду, сім рівнів функціонального простору, широкий спектр кухонь, тераса, [lounge](#)-зона, караоке, [VIP](#)-зали, банкетні можливості, жива музика й додаткові [wellness](#)-послуги формують конкурентну позицію комплексу на ресторанному ринку Києва. Економічна модель [AVALON](#) ґрунтується на диверсифікації джерел доходу, роботі з різними сегментами гостей, поєднанні денних і вечірніх сценаріїв відвідування та використанні сервісних елементів, що підвищують цінність ресторанного досвіду. 2.2. Аналіз фінансово-господарської діяльності ресторану Фінансово-господарська діяльність ресторану [AVALON](#) формується під впливом специфіки багатофункціонального ресторанно-дозвіллевого комплексу, який поєднує ресторанне обслуговування, банкетний сервіс, караоке, [VIP](#)-зали, [lounge](#)-простір, терасу, барний напрям, кальянне меню та організацію подій. На відміну від закладів із вузькою спеціалізацією, [AVALON](#) має диверсифіковану модель отримання доходів, що дозволяє працювати з різними групами гостей і зменшувати залежність від одного каналу реалізації послуг. У 2025 році за відкритими реєстраційно-аналітичними матеріалами ТОВ

” Знайдено посилань: 0%

id: 18

«АВАЛОН КИЇВ»

мало активи на рівні 792,5 тис. грн, зобов'язання 48,2 тис. грн, дохід 264,9 тис. грн, чистий прибуток 14,7 тис. грн. Наведені показники характеризують саме юридичну особу, а не повний фактичний оборот усього ресторанно-дозвіллевого комплексу, тому їх доцільно використовувати як офіційну фінансову основу аналізу з урахуванням того, що операційна діяльність закладу може бути розподілена між кількома суб'єктами господарювання, сервісними напрямами або договорами управління (табл. 2.2) [43]. 35 Таблиця 2.2 Основні фінансові показники ТОВ

” Знайдено посилань: 0%

id: 19

«АВАЛОН КИЇВ»

Показник Значення 1 2 Активи, тис. грн 792,5 Зобов'язання, тис. грн 48,2 Власний капітал, тис. грн 744,3 Дохід, тис. грн 264,9 Чистий прибуток, тис. грн 14,7 Статутний капітал, тис. грн 811,0 Джерело: узагальнено за відкритими реєстраційно-аналітичними матеріалами. На основі наведених даних можна визначити ключові коефіцієнти фінансового стану підприємства. Частка зобов'язань в активах становить близько 6,1%, що свідчить про низький рівень боргового навантаження. Власний капітал дорівнює приблизно 744,3 тис. грн, або 93,9% активів. Рентабельність продажів, розрахована як співвідношення чистого прибутку до доходу, становить близько 5,5%. Для ресторанного бізнесу такий рівень можна оцінити як помірний, оскільки галузь характеризується високою собівартістю, значними витратами на персонал, оренду, комунальні послуги, енергетичну автономність, продукти, пакування, маркетинг і підтримання сервісної інфраструктури. Показник чистого прибутку у 14,7 тис. грн свідчить про прибутковість діяльності юридичної особи, однак низька абсолютна величина прибутку не дозволяє говорити про значний масштаб

фінансового результату саме в межах поданої звітності. Рентабельність активів становить приблизно 1,9%, що вказує на невисокий рівень віддачі майна. Для повного аналізу ресторанної операційної ефективності доцільно враховувати не лише офіційну звітність юридичної особи, а й фактичні показники закладу: середній чек, кількість гостей, завантаженість залів, частку банкетних замовлень, дохід від бару, караоке, [VIP](#)-залів, тераси та подій (табл. 2.3). 36 Таблица 2.3 Розрахункові показники фінансової стійкості ТОВ

» Знайдено посилань: 0%

id: 20

«АВАЛОН КИЇВ»

Показник Формула розрахунку Значення 1 2 3 Власний капітал Активи – зобов'язання 744,3 тис. грн Частка зобов'язань в активах Зобов'язання / активи $\times 100\%$ 6,1% Частка власного капіталу в активах Власний капітал / активи $\times 100\%$ 93,9% Рентабельність продажів Чистий прибуток / дохід $\times 100\%$ 5,5% Рентабельність активів Чистий прибуток / активи $\times 100\%$ 1,9% Джерело: розраховано автором на основі відкритих фінансових показників. Господарська діяльність [AVALON](#) має багатоканальний характер. Основний грошовий потік формується через реалізацію страв і напоїв у залах ресторану. Додатковими джерелами виступають банкетне обслуговування, фуршети, весілля, дні народження, корпоративи, конференції, презентації, караоке, [VIP](#)-зали, кальянний напрям, коктейльна карта, музичні події та вечірні програми. Багатофункціональна модель дозволяє ресторану працювати з різними сценаріями споживання: ранковими бізнес-сніданками, денними обідами, діловими зустрічами, вечірнім дозвіллям, приватними святкуваннями та подіями великого масштабу.

AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 65,74%

id: 21

Економічна перевага [AVALON](#) полягає у можливості перерозподілу попиту між різними форматами. У ранковий і денний час дохідність підтримується сніданками, обідами та діловими зустрічами. У вечірній період зростає роль бару, кальянного меню, караоке, живої музики, [VIP](#)-залів і тераси. У вихідні дні значення набувають [pre-party](#), [DJ-set](#), банкети, корпоративні події та приватні святкування. Така структура забезпечує ширший часовий діапазон завантаження комплексу та підвищує ефективність використання площ. Водночас багатофункціональність підвищує рівень операційних витрат. Для підтримання роботи комплексу потрібні витрати на продукти, напої, оплату праці персоналу, комунальні послуги, музичне обладнання, світлові системи, обслуговування караоке, інтер'єр, терасу, клінінг, охорону, маркетинг, 37 цифрову комунікацію, банкетну інфраструктуру й технічне забезпечення подій. Широка гастрономічна пропозиція також збільшує складність управління запасами, оскільки меню включає італійську, середземноморську, українську, японську, паназійську, вегетаріанську та ф'южн-кухню. З погляду фінансово-господарської ефективності важливою перевагою є наявність великих і малих залів. Зимова тераса площею 300 кв. м дає змогу розміщувати до 130 гостей у банкетному форматі та 200-220 осіб у форматі фуршету. [Lounge](#)-простори, [A-Karaoke](#) та [VIP](#)-кімнати дозволяють обслуговувати одночасно різні типи подій. Окремим чинником фінансової стабільності виступає подієвий напрям. Організація весілля, корпоративів, днів народження, конференцій і презентацій забезпечує можливість попереднього планування доходів, закупівель, графіків персоналу та завантаження залів. Банкетний сервіс у ресторанному бізнесі зазвичай має вищу прогнозованість, ніж поточне обслуговування гостей, оскільки передбачає попереднє бронювання, узгоджене меню, визначену кількість гостей і часткову або повну передоплату. Караоке та [VIP](#)-зали формують додаткову маржинальність за рахунок тривалішого перебування гостей, активнішого замовлення напоїв, закусок, кальяну та супутніх послуг. Для [AVALON](#) такий напрям є важливим інструментом підвищення середнього чека й диференціації від класичних ресторанів. Водночас рентабельність таких послуг залежить від регулярності завантаження, якості технічного обладнання, професійності персоналу та здатності закладу підтримувати високий рівень атмосфери. У структурі витрат особливе значення мають енергетичні та комунальні витрати. Для комплексу з кількома рівнями, терасою, кухонним обладнанням, освітленням, вентиляцією, музичними системами, холодильним обладнанням і подієвою інфраструктурою витрати на енергоресурси можуть становити суттєву частину операційного навантаження. В умовах воєнного стану додаткового значення набуває енергостійкість: резервне живлення, 38 безперебійна робота кухні, збереження продуктів і підтримання комфортних умов для гостей. Фінансово-господарська діяльність [AVALON](#) також залежить від кадрового потенціалу. Багатофункціональний формат потребує кухарів, офіціантів, барменів, адміністраторів, хостес, технічного персоналу, працівників

караоке, [event](#)-менеджерів, менеджерів із бронювання, маркетологів і сервісних фахівців. Витрати на оплату праці є значним елементом собівартості ресторанної послуги, однак саме кваліфікація персоналу визначає здатність закладу підтримувати заявлений рівень сервісу. Загальна оцінка фінансово-господарської діяльності ресторану [AVALON](#) свідчить про поєднання формальної фінансової стійкості юридичної особи та складної операційної моделі ресторанно-дозвілєвого комплексу. Низька частка зобов'язань в активах свідчить про обмежене боргове навантаження, а позитивний чистий прибуток про прибутковість діяльності. Водночас невисокі абсолютні показники доходу та прибутку за відкритою звітністю потребують обережної інтерпретації, оскільки вони можуть не відображати повного масштабу ресторанної діяльності комплексу. Отже, [AVALON](#) має потенціал економічної стійкості завдяки центральній локації, багатофункціональній структурі, подієвому сервісу, банкетним можливостям, караоке, [VIP](#)-залам, терасі та широкій гастрономічній пропозиції. Основними чинниками результативності виступають рівень завантаження залів, середній чек, частота банкетних замовлень, ефективність управління витратами, якість персоналу, стабільність меню, робота з цифровими каналами та здатність підтримувати високий стандарт сервісу в усіх функціональних зонах комплексу.

39 2.3. Оцінка меню, сервісної моделі та цифрових інструментів ресторану [AVALON](#) Меню ресторану [AVALON](#) відображає багатоформатну гастрономічну концепцію закладу, побудовану на поєднанні європейської, середземноморської, української, японської, паназійської, вегетаріанської та ф'южн-кухні. Асортиментна структура охоплює сніданки, кав'яр та устриці, тартари, карпаччо, брускети, стартери, салати, супи, рибу й морепродукти, м'ясні страви, український гастрономічний блок, пасти, ризотто, бургери, гарніри, десерти, японську кухню та винну карту [44]. Меню [AVALON](#) не має вузької спеціалізації на одній кухні, а побудоване за принципом гастрономічної диверсифікації (табл. 2.4). Таблиця 2.4 Загальна структура меню ресторану [AVALON](#) Ціновий Розділ Гастрономічне Приклади позицій діапазон, меню спрямування грн 1 2 3 4 Сніданки [Healthy](#)-сніданок, англійський 240-535 Здорове харчування, сніданок, яйця

” Знайдено посилань: 0%

id: 22

«Бенедикт»,

європейська класика, шакшука, авокадо-тост, сирники бранч-формат Кав'яр та Устриця, червона ікра з бріюш, 200-870 Преміальний [seafood](#)- устриці щуча ікра з грінками сегмент Тартари та Тартар із лосося, тартар із 550-635 Французька й карпаччо яловичини, карпаччо з лосося, італійська карпаччо

” Знайдено посилань: 0%

id: 23

«Мозаїка»

гастрономічна традиція Брускети та Брускети, паштет, соління, плато 290-2900 Європейські закуски, стартери сирів, плато італійських [sharing](#)-формат делікатесів, буратта Салати Салат із крабом, салат із 380-1950 [Healthy](#), [seafood](#), морепродуктами, салат із тунцем паназійські акценти татакі, салат із креветками й манго 40 Продовження табл. 2.4 Супи Том ям, консоме, грибний крем- 220- [Comfort food](#), суп, вершковий суп із лосося 1385 паназійська кухня, авторська подача Риба та Плато морепродуктів, соте з 515- Преміальний [seafood](#)- морепродукти морепродуктів, сібас, лосось, 4300 напрям дорадо М'ясні страви Стріплоїн, реберця [BBQ](#), каре 330- [Steak house](#), ягняти, томагавк, медальйони, 2300 європейська кухня, качка авторські техніки Український Борщ, деруни, олів'є з качкою, 285- Локальна кухня в колорит вареники, млинці, оселедець 525 сучасній інтерпретації Паста, ризотто, Карбонара, Болоньєзе, ризотто, 340- Універсальні позиції бургери бургер

” Знайдено посилань: 0%

id: 24

«Авалон»,

шаурма 1150 середнього попиту Десерти Баскський чізкейк, фондан, 60- Класичні й трендові дубайський шоколад,

” Знайдено посилань: 0%

id: 25

«Київський»

680 десерти торт,

» Знайдено посилань: 0% id: 26

«Наполеон»

Японська кухня Роли, гарячі роли, роли без рису, 130- Японська й паназійська гункани, нігірі, сашімі 1950 кухня Винна карта [Prosecco](#), [Cava](#), [Crémant](#), [Sauvignon](#) 245- Європейська винна [Blanc](#), [Pinot Nero](#), [Gavi](#) 4440 культура Джерело: складено автором на основі меню ресторану [AVALON](#) Сніданкова пропозиція ресторану має самостійне значення для економіки закладу, оскільки дозволяє активізувати відвідуваність у ранковий період. До меню включено [healthy](#)-сніданок, біфштекс з аспарагусом, панкейки з кленовим сиропом і ягодами, англійський сніданок, яйця

» Знайдено посилань: 0% id: 27

«Бенедикт»

із лососем або телятиною су-від, авокадо-тост із креветками, шакшуку, вівсянку з фініком, ягодами й горіхами, сирники, омлет із шинкою та сиром, набір позицій поєднує класичний європейський сніданок, ранч-культуру, здорове харчування та трендові інгредієнти. Серед сніданків простежується орієнтація на білкові страви, здорові компоненти та візуально привабливе подавання. Авокадо, аспарагус, боби едамаме, мікрогрін, цільнозерновий хліб, ягоди, горіхи, грецький йогурт, лосось і креветки відповідають актуальним гастрономічним трендам. Водночас наявність англійського сніданку, сендвіча

» Знайдено посилань: 0% id: 28

«Крок мсьє»,

омлету, сирників і панкейків забезпечує зв'язок із більш звичними для гостя позиціями (табл. 2.5). 41 Таблиця 2.5 Оцінка сніданкового меню ресторану [AVALON](#) Ціна, Гастрономічний Оцінка з погляду Позиція Вага грн акцент трендів 1 2 3 4 5 Вівсянка з Корисний [Healthy](#), фініком, сніданок, функціональне 240 250 г ягодами та натуральна харчування горіхами солодкість Панкейки з Десертний Ранч-культура, кленовим ранч-формат візуальна подача 295 150/70 г сиропом та ягодами Омлет із Класична Універсальна позиція шинкою та 310 280 г білкова страва щоденного попиту сиром Шакшука Близькосхідна Етнічні кухні, [comfort](#) 350 350 г кухня, пряні [food](#) томати, яйця [Healthy](#)-Авокадо, [Healthy](#), [plant-forward](#), сніданок халумі, трендові інгредієнти 395 210 г едамаме, бебі- морква Авокадо- Авокадо, [Healthy](#), [seafood](#), тост із 470 210 г морепродукти, [Instagram-friendly](#) креветками мікрогрін Яйця Лосось, бріюш, Ранч-класика

» Знайдено посилань: 0% id: 29

«Бенедикт»

510 310 г голандез преміального рівня із лососем Англійський Ситний Класичний сніданок 520 490 г комплексний міжнародний формат сніданок Біфштекс з М'ясо, Білковий сніданок, 535 350 г аспарагусом аспарагус, яйце преміальна подача Яйця Су-від, Технологічний тренд,

» Знайдено посилань: 0% id: 30

«Бенедикт»

трюфельний авторська 535 410 г із телятиною сирний соус інтерпретація су-від Джерело: складено автором на основі меню ресторану [AVALON](#) Основне меню демонструє наявність преміального [seafood](#)-блоку. Устриці, червона ікра, щуча ікра, тартари з лосося та яловичини, карпаччо з 42 лосося, тунця й гребінця, салат із королівським крабом, том ям із крабом, плато морепродуктів, чилійський сібас, стейк лосося та королівське соте з морепродуктів формують високий ціновий сегмент меню. Така частина асортименту орієнтована на гостей із вищою купівельною спроможністю, подієві замовлення, вечери та святкові відвідування. Преміальний [seafood](#)-напрямок підвищує середній чек, але потребує ретельного контролю постачання та якості. Морепродукти належать до продуктів із високими вимогами до свіжості, температурного режиму, логістики та санітарної безпеки. У разі нестабільного постачання або коливання цін такий розділ може впливати на собівартість і маржинальність ресторану. Водночас саме морепродукти формують імідж вишуканого закладу та підсилюють гастрономічну цінність [AVALON](#) (табл. 2.6). Таблиця 2.6 Преміальні позиції меню [AVALON](#) як чинник формування середнього чека Ціна, Категорія Приклади позицій Економічне значення грн 1 2 3 4 Устриця, червона ікра з 200- Іміджева категорія, супровід Ікра та устриці бріюш, щуча ікра 870 вина та вечірніх замовлень Тартар

із лосося, тартар Преміальні закуски з Тартари й 550- із яловичини, карпаччо високими вимогами до карпаччо 635

» Знайдено посилань: 0%

id: 31

«Мозаїка»

сировини Салат із крабом, сібасом, Салати з 590- Підвищення середнього чека креветками, тунцем морепродуктами 1950 через [seafood](#)-компоненти татакі Том ям із королівським 525- Поєднання [comfort food](#) і Супи крабом, вершковий суп із 1385 преміальної подачі лосося Основні страви з 830- Високомаржинальний вечірній Сібас, лосось, дорадо риби 2250 сегмент Плато Плато морепродуктів на 3300- Групові замовлення, святкові морепродуктів грилі, королівське соте 4300 вечери, підвищення виручки Джерело: складено автором на основі меню ресторану [AVALON](#) Окремої уваги потребує український блок меню, представлений борщем із мармуровою яловичиною, дерунами з грибним соусом, олів'є [Avalon](#) із качкою, млинцями з сиром і малиновим кюлі, оселедцем із картоплею, 43 варениками з вишнями, варениками з картоплею та варениками з м'ясом і чорнилом каракатиці. Традиційні страви не відтворюються лише в домашньому форматі, а отримують авторські елементи: мармурова яловичина, качка су-від, чорнило каракатиці, малинове кюлі, сучасне декорування. Український блок виконує важливу маркетингову функцію. Для внутрішнього споживача він створює емоційний зв'язок із традиційною кухнею, для туристичної аудиторії репрезентує локальну гастрономічну культуру. У контексті ресторанного сервісу такий розділ дозволяє поєднати впізнаваність страв із новою формою презентації (табл. 2.7). Таблиця 2.7 Український гастрономічний блок у меню [AVALON](#) Ціна, Значення для концепції Страва Ключова особливість грн ресторану 1 2 3 4 Борщ із мармуровою Преміалізація класичної Посилення локальної 525 яловичиною української страви ідентичності Деруни з грибним Традиційна основа, Доступна українська 340 соусом ресторанна подача позиція Авторська інтерпретація Поєднання традиції та Олів'є [Avalon](#) з качкою 415 знайомої страви ф'южн-логіки Млинці з сиром та Десертний український 325 Емоційна впізнаваність малиновим кюлі мотив Класичне поєднання з Оселедець із картоплею 295 Закусочний формат ресторанним соусом Сучасна подача з ягодами Оновлення традиційної Вареники з вишнями 285 та безе десертної страви Домашнє тісто, шкварки, Вареники з картоплею 320 [Comfort food](#) грибний соус Вареники з м'ясом і Авторський візуальний Ф'южн-інтерпретація 310 чорнилом каракатиці акцент української кухні Джерело: складено автором на основі меню ресторану [AVALON](#) Японська кухня в [AVALON](#) має значний асортимент і виконує окрему функціональну роль. Розділ включає фірмові роли, гарячі роли, роли без рису, гункани, нігірі, сашімі та сівід-салат. У меню використовуються лосось, тунець, вугор, тигрові креветки, гребінці, восьминіг, краб, ікра тобіко, червона ікра, авокадо, сир [Philadelphia](#), кімчі, унагі та водорості. Наявність ролів без 44 рису й сашімі-ролів свідчить про врахування запиту на легші білкові позиції (табл.2.8). Таблиця 2.8 Оцінка японського напряму меню [AVALON](#) Категорія Ціновий японського Приклади позицій діапазон, Функціональне значення меню грн 1 2 3 4

» Знайдено посилань: 0%

id: 32

«Авалон»,

» Знайдено посилань: 0%

id: 33

«Філадельфія»,

Основний японський Фірмові роли

» Знайдено посилань: 0%

id: 34

«Якудза»,

» Знайдено посилань: 0%

id: 35

«Токіо»,

540-1950 асортимент, високий

» Знайдено посилань: 0%

id: 36

«Святковий»

попит Запечені роли з креветкою, Ситні позиції для Гарячі роли 520-630 лососем, вугрем,

» Знайдено посилань: 0%

id: 37

«Фелікс»

вечірнього замовлення

» **Знайдено посилань: 0%**

id: **38**

«Акахіто»,

» **Знайдено посилань: 0%**

id: **39**

«Моцумото»,

[Healthy](#)-напрям, Роли без рису 600-765

» **Знайдено посилань: 0%**

id: **40**

«Нікібі»,

» **Знайдено посилань: 0%**

id: **41**

«Едогава»

білковий акцент Лосось, тунець, креветка, Дегустаційний формат, Гункани 180-500 вугор, гребінець, краб доповнення до сетів Лосось, тунець, вугор, Класичний японський Нігірі 130-240 креветка, восьминіг формат Лосось, тунець, вугор, Преміальний білковий Сашімі 370-650 креветка, восьминіг сегмент Джерело: складено автором на основі меню ресторану [AVALON](#) Десертна карта [AVALON](#) поєднує класичні та трендові позиції. До класичних належать

» **Знайдено посилань: 0%**

id: **42**

«Київський»

торт,

» **Знайдено посилань: 0%**

id: **43**

«Наполеон»,

шоколадний фондан, морозиво й сорбет. До сучасніших- баскський чізкейк, дубайський шоколад, сирочок у шоколадній глазурі, меренговий рулет із вишневим кюлі, шоколадний фондан із блакитною матчею. Десертне меню підтримує загальну логіку ресторану: знайомі позиції доповнюються актуальними трендами, що мають високий потенціал візуального просування в соціальних мережах. Винна карта підсилює ресторанну модель [AVALON](#), оскільки охоплює вина за келихами, ігристі вина та позиції з Франції, Італії, Іспанії, Австрії, Нової Зеландії. Наявність [Prosecco](#), [Cava](#), [Crémant](#), [Sauvignon Blanc](#), [Pinot Nero](#), [Gavi](#), [Valpolicella](#) створює умови для поєднання страв із напоями, підвищення середнього чека та формування банкетних пропозицій. Прояв гастрономічних трендів у меню [AVALON](#) відображено у таблиці 2.9. 45 Таблиця 2.9 Прояв гастрономічних трендів у меню [AVALON](#) Гастрономічний Прояв у меню ресторану Приклади позицій тренд 1 2 3 Використання авокадо, ягід, [Healthy](#) та [Healthy](#)-сніданок, авокадо- горіхів, едамаме, збалансоване тост, вівсянка, салати з цільнозернового хліба, легких харчування морепродуктами салатів Значна частка риби, ікри, Устриці, тартар із лосося, [Seafood](#)-напрям устриць, креветок, гребінців, том ям із крабом, плато краба, восьминога морепродуктів Поєднання різних кулінарних Олів'є з качкою, вареники з [Fusion cuisine](#) традицій і нестандартних чорнилом каракатиці, інгредієнтів буратта з манго Українська Сучасна інтерпретація Борщ, деруни, вареники, гастрономічна традиційних страв млинці, оселедець ідентичність Використання су-від, тривалого Телятина су-від, качка су- Технологічні тренди томління, грилю, авторських від, особуко, тунець татакі соусів Пітахаєвий салат, Візуально- Естетичні описи, яскраві дубайський шоколад, маркетинговий тренд інгредієнти, фотогенічна подача фондан із матчею Позиції, зручні для Роли, бургери, шаурма, Доставка та [take away](#) транспортування десерти Використання дорогих Краб, ікра, устриці, сібас, Преміалізація меню інгредієнтів гребінці, ягня Джерело: складено автором на основі меню ресторану [AVALON](#) Сервісна модель [AVALON](#) має багаторівневий характер і відповідає формату ресторанно-дозвілєвого комплексу.

 AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 51,54%

id: **44**

Вона охоплює сніданки, ресторанне обслуговування, вечірній відпочинок, барний сервіс, кальяний напрям, караоке, [VIP](#)-зали, банкетне обслуговування, фуршети, конференції, корпоративи й приватні заходи. Кожний формат потребує окремого сервісного сценарію. Ранковий сніданок передбачає швидкість і делікатність, ділова зустріч стриманість і точність, вечірне дозвілля атмосферність, музичний супровід і емоційну комунікацію, банкет організованість і синхронність роботи персоналу.

Оцінка сервісної моделі ресторану [AVALON](#) відображено у таблиці 2.10 46 Таблиця 2.10 Оцінка сервісної моделі ресторану [AVALON](#) Елемент Характеристика Сильні сторони Потенційні ризики сервісної моделі 1 2 3 4 Обслуговування Високе Широкий Ресторанне гостей у залах, навантаження на асортимент, різні обслуговування [lounge](#)-просторі й на персонал через сценарії відвідування терасі складне меню Бізнес-сніданки, Додаткове Потреба у швидкому Сніданковий ранок, ранкові завантаження в сервісі для ділових сервіс зустрічі ранкові години гостей Весілля, корпоративи, Прогнозовані Високі вимоги до Банкетний сервіс дні народження, замовлення, високий координації кухні, конференції середній чек залу й адміністрації [A-Karaoke](#), [VIP](#)- Подовження часу Залежність від Караоке-сервіс кімнати, музичні перебування гостей, технічної якості події дозвілєва цінність обладнання Потреба в окремих Приватні кімнати для Персоналізація, [VIP](#)-сервіс стандартах 10–25 гостей підвищений чек обслуговування Барний і Коктейлі, вина, Підсилення Регуляторні та кальяний кальяне меню вечірнього формату репутаційні ризики напрям Атмосферність, Потреба в [DJ-set](#), жива музика, Подієвий сервіс конкурентна постійному вечірні програми відмінність оновленні програми Джерело: складено автором. Цифрові інструменти ресторану представлені електронним меню, онлайн-доступом до асортименту, позначками

” Знайдено посилань: 0%

id: 45

«новинка»

й

” Знайдено посилань: 0%

id: 46

«рекомендовано»,

зазначенням ціни, ваги, складу, часу приготування окремих позицій, а також можливістю попереднього ознайомлення зі стравами. Електронне меню має важливе значення для сучасного ресторанного сервісу, оскільки гість може оцінити асортимент до відвідування закладу, сформулювати попереднє замовлення або порівняти позиції за ціною та складом. Сильною стороною цифрового меню [AVALON](#) є докладність описів. У багатьох позиціях розкрито склад, смакові поєднання, текстуру, спосіб подачі та гастрономічну ідею. Водночас надмірно розлогі описи окремих позицій можуть ускладнювати швидкий вибір, особливо в мобільному форматі (табл. 2.11). 47 Таблиця 2.11 Оцінка цифрових інструментів ресторану [AVALON](#) Цифровий Прояв у діяльності Напрями Переваги для гостя інструмент ресторану вдосконалення 1 2 3 4 Онлайн-перелік Скорочення Зручне попереднє Електронне меню страв із цінами, надмірно довгих ознайомлення з меню вагою та описами описів Позначки Виділення Привернення уваги Додавання сезонних

” Знайдено посилань: 0%

id: 47

«новинка»

оновлених позицій до нових страв і авторських добірок Акцент на Формування блоків Позначки популярних або Спрощення вибору

” Знайдено посилань: 0%

id: 48

«вибір шефа»,

” Знайдено посилань: 0%

id: 49

«до «рекомендовано» пріоритетних для гостя вина»,

” Знайдено посилань: 0%

id: 50

«для стравах компанії»

Додавання харчової Чітке подання Вага та ціна Прозорість вибору цінності для [healthy](#)-базових параметрів позицій Наявний для Очікування стає Уніфікація для Час приготування частини страв передбачуванішим складних позицій Детальні Краще розуміння Окреме маркування Опис складу гастрономічні смаку й інгредієнтів алергенів характеристики Фільтри за кухнею, Візуальна подача Онлайн-формат із Швидка навігація ціною, дієтичними меню категоріями між розділами потребами Джерело: складено автором. Порівняння меню, сервісу й цифрових інструментів дозволяє визначити загальні сильні та слабкі сторони ресторану (табл. 2.12). Таблиця 2.12 [SWOT](#)-оцінка меню, сервісної моделі та цифрових інструментів [AVALON](#) Сильні сторони Слабкі сторони Широка гастрономічна пропозиція Надмірна складність асортименту Наявність преміальних [seafood](#)-позицій

Висока залежність від якості й вартості Поєднання української, японської, імпортової сировини європейської та ф'южн-кухні Ризик розмиття гастрономічної спеціалізації Сніданки, банкетні вечери, банкетні караоке, Потреба у високому рівні координації VIP-сервіс персоналу Електронне меню з цінами, вагою та описами Недостатня уніфікація описів і маркування Наявність трендових позицій і новинок страв 48 Продовження табл. 2.12

Можливе ускладнення вибору через надмірний обсяг меню Можливості Загрози Розвиток сезонного меню Подорожчання преміальних продуктів Впровадження фільтрів у цифровому меню Посилення конкуренції в центральній частині Маркування алергенів, веганських і Києва безглютенових позицій Зниження купівельної спроможності гостей Просування українського гастрономічного Нестабільність логістики [seafood](#)-сировини блоку Висока чутливість до репутаційних відгуків Розвиток доставки японської кухні Зростання операційних витрат Формування гастрономічних сетів і [wine pairing](#) Джерело: складено автором. Отже, меню ресторану [AVALON](#) має розвинену, багатокомпонентну й трендоорієнтовану структуру. Його сильними сторонами є широкий асортимент, преміальні морепродукти, наявність українського гастрономічного блоку, розвинений японський напрям, сніданки, десерти, винна карта та цифрове меню. Сервісна модель відповідає багатофункціональному формату комплексу й охоплює ресторанне, банкетне, караоке-, [VIP](#)- і подієве обслуговування. 2.4. Вплив гастрономічних трендів на конкурентні переваги ресторану [AVALON](#) Гастрономічні тренди відіграють важливу роль у формуванні конкурентних переваг ресторану [AVALON](#), оскільки безпосередньо впливають на асортимент меню, сервісну модель, цінове позиціонування, емоційне сприйняття закладу та здатність утримувати різні групи гостей. У ресторанному бізнесі конкурентна перевага формується не лише через якість страв, а через сукупність чинників: гастрономічну концепцію, атмосферу, швидкість і культуру обслуговування, цифрову зручність, подієву інфраструктуру, репутацію, рівень персоналізації та здатність закладу відповідати актуальним очікуванням споживачів [45-46]. 49 [AVALON](#) має багатоформатну модель діяльності, що дозволяє поєднувати кілька джерел конкурентоспроможності. Центральне розташування, сім рівнів функціонального простору, тераса, [lounge](#)-зона, [A-Karaoke](#), [VIP](#)-зали, банкетні можливості, жива музика, [DJ-set](#), кальянний напрям, винна карта та широка гастрономічна пропозиція створюють комплексну ресторанну послугу.

AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 55,85%

id: 51

У такій моделі тренди виступають не допоміжним елементом, а чинником зміцнення ринкової позиції, оскільки дозволяють закладу залишатися актуальним для ділової аудиторії, туристів, постійних гостей, учасників подій і відвідувачів вечірніх програм. Одним із чинників конкурентоспроможності [AVALON](#) є гастрономічна диверсифікація. Меню поєднує українську, європейську, середземноморську, японську, паназійську, вегетаріанську та ф'южн-кухню, що змогу працювати з різними споживчими запитами: від класичних страв і [comfort food](#) до преміальних [seafood](#)-позицій, японського напрямку, [healthy](#)-сніданків і авторських десертів. Широта меню підсилює конкурентну позицію закладу, оскільки гість може обрати ресторан для різних приводів без потреби змінювати локацію. Вплив кулінарно-технологічних трендів проявляється через використання сучасних технік приготування й авторських інтерпретацій. У меню простежуються су-від, тривале томління, гриль, татакі, темпура, запікання під саламандрою, авторські соуси, трюфельні акценти, карамелізація, поєднання різних текстур. Страви на кшталт яєць «Бенедикт» із телятиною су-від, качиною ніжкою по-пекінськи, особуко з трюфельним пюре, теплої салати з тунцем татакі, ролів без рису або вареників із чорнилом каракатиці демонструють технологічну складність і намагання поєднати впізнавані продукти з ресторанною подачею.

Для гостя така кулінарна логіка створює відчуття новизни, а для ресторану - підстави для вищого цінового позиціонування.

AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 65,33%

id: 52

Важливим джерелом конкурентних переваг є тренд здорового та збалансованого харчування. У меню [AVALON](#) наявні позиції з авокадо, 50 аспарагусом, бобами едамаме, ягодами, горіхами, мікрогріном, цільнозерновим хлібом, морепродуктами, овочами гриль, салатними міксами, тунцем, креветками, лососем і безрисовими ролами. Наявність вегетаріанських, веганських і безглютенових варіантів розширює коло потенційних гостей і знижує ризик втрати аудиторії з індивідуальними харчовими запитами. Преміалізація [seafood](#)-напрямку також посилює ринкову позицію [AVALON](#). Устриці, червона

ікра, щуча ікра, тартари, карпаччо, салат із королівським крабом, том ям із крабом, чилійський сібас, гребінці, восьминіг, плато морепродуктів і королівське соте формують імідж ресторану, здатного працювати з дорогими продуктами та статусними замовленнями. Водночас [seafood](#)-напрямок потребує жорсткого контролю якості, стабільної логістики та професійної комунікації персоналу щодо свіжості й способів приготування. Окрему конкурентну перевагу створює український гастрономічний блок у сучасній інтерпретації. Борщ із мармуровою яловичиною, деруни з грибним соусом, олів'є [Avalon](#) із качкою, млинці з малиновим кюлі, вареники з вишнями, вареники з картоплею та вареники з м'ясом і чорнилом каракатиці формують зв'язок між локальною кухнею та авторською ресторанною подачею. Для внутрішнього гостя такі позиції мають емоційну впізнаваність, для туристичної аудиторії культурно-репрезентативне значення. У період посилення інтересу до української гастрономічної ідентичності подібний розділ меню працює як інструмент диференціації серед ресторанів із переважно міжнародною кухнею. Японський і паназійський напрями забезпечують [AVALON](#) додаткову конкурентну гнучкість. Роли, гарячі роли, роли без рису, гункани, нігірі, сашімі, том ям, соуси кімчі й унагі, тунець татакі, креветки, манго, пітахая та сівід-салат відповідають попиту на азійські смаки, легкі білкові страви й [delivery-friendly](#) формат.

Японське меню легко адаптується до доставки, групових замовлень і вечірніх сетів, що важливо для ресторанного бізнесу в умовах зміни споживчих моделей. Наявність ролів без рису посилює [healthy](#)- 51 напрям і дозволяє працювати з аудиторією, яка обмежує споживання вуглеводів. Сервісно-досвідні тренди мають для [AVALON](#) не менше значення, ніж гастрономічні. Заклад пропонує не лише страви, а комплексний сценарій перебування: сніданок, ділову зустріч, вечерю, [pre-party](#), живу музику, [DJ-set](#), караоке, [VIP](#)-зал, банкет, корпоратив або конференцію. У такій моделі конкурентна перевага формується через емоційний досвід, атмосферу, приватність, музичний супровід і можливість адаптувати простір під подію. Ресторан, який може обслуговувати різні сценарії в одному комплексі, отримує ширший ринковий потенціал порівняно з вузькоспеціалізованими закладами. Цифрові інструменти також впливають на конкурентоспроможність ресторану. Електронне меню [AVALON](#) містить назви страв, ціни, вагу, описи, позначки

” Знайдено посилань: 0% id: 53

«новинка»,

” Знайдено посилань: 0% id: 54

«рекомендовано»

та час приготування окремих позицій. У сучасному ресторанному бізнесі цифрове меню фактично стає частиною сервісу, оскільки впливає на перше враження, швидкість прийняття рішення й довіру до закладу. Візуально-маркетинговий тренд проявляється через фотогенічність страв, детальні описи, яскраві інгредієнти й акцент на естетичній подачі. Салати з пітахая, креветками й манго, карпаччо

” Знайдено посилань: 0% id: 55

«Мозаїка»,

дубайський шоколад, шоколадний фондан із блакитною матчею, десерти з кюлі, [seafood](#)-плато та авторські роли мають високий потенціал для поширення у соціальних мережах. Таблиця 2.13 Вплив гастрономічних трендів на конкурентні переваги ресторану [AVALON](#)

Гастрономічний Прояв у діяльності [AVALON](#) Конкурентна перевага тренд 1 2 3 Су-від, татакі, темпура, Кулінарно- Відчуття новизни, професійність тривале томління, авторські технологічний кухні, вища цінова аргументація соуси, гриль 52 Продовження табл. 2.13

Авокадо, едамаме, аспарагус, [Healthy](#) та Залучення гостей з ягоди, горіхи, безрисові роли, збалансоване індивідуальними харчовими вегетаріанські й безглютенові харчування запитами позиції Устриці, ікра, краб, гребінці, Преміальний імідж, [Seafood](#)-напрямок сібас, восьминіг, морепродукти зростання середнього чека на грилі Локальна ідентичність, Борщ, деруни, вареники, олів'є з Етнокультурний емоційна впізнаваність, качкою, млинці, оселедець туристична привабливість Поєднання українських, Диференціація меню, ширше [Fusion cuisine](#) європейських, японських і охоплення аудиторії паназійських мотивів Комплексний ресторанний Жива музика, [DJ-set](#), караоке, Сервісно-досвідний досвід і довше перебування [VIP](#)-зали, банкетні формати гостей Електронне меню, описи, Прозорість вибору, зручність, Цифровий позначки новинок, онлайн- сучасний формат комунікації доступ до асортименту Просування через соціальні Візуально- Фотогенічні страви, яскраві

мережі та підсилення маркетинговий інгредієнти, авторська подача впізнаваності Джерело: складено автором. Конкурентні переваги [AVALON](#) доцільно розглядати через поєднання продуктових, сервісних, просторових і маркетингових чинників. Продуктова перевага формується завдяки широкому меню, преміальним інгредієнтам, українському блоку, японському напрямку та десертним новинкам. Сервісна перевага пов'язана з можливістю обслуговування різних подій і споживчих сценаріїв. Просторова перевага забезпечується наявністю тераси, [lounge](#)-зон, караоке й [VIP](#)-кімнат. Маркетингова перевага посилюється через візуальність меню, цифрову присутність і гастрономічну різноманітність (табл. 2.14). Таблиця 2.14 Конкурентні переваги ресторану [AVALON](#) Група переваг Зміст переваги Практичне значення 1 2 3 Центральне розташування у Доступ до ділової, туристичної та Локаційна м. Києві місцевої аудиторії Широке меню з різними Охоплення різних смакових і цінових Асортиментна кухнями запитів 53 Продовження табл. 2.14 [Seafood](#), ікра, устриці, сібас, Формування високого середнього Преміальна гребінці, ягня чека Відмінність від ресторанів із Локальна Сучасна українська кухня виключно міжнародною кухнею Сніданки, вечери, банкетні, Робота з різними сценаріями Сервісна караоке, [VIP](#)-зали відвідування Весілля, корпоративи, Прогнозоване завантаження та Подієва конференції, дні народження групові замовлення Електронне меню, онлайн-Зручність вибору та сучасна Цифрова ознайомлення з асортиментом комунікація Тривала історія бренду, активна Репутаційна Підвищення довіри та впізнаваності присутність у відгуках Джерело: розроблено автором. Разом із перевагами гастрономічні тренди створюють і певні управлінські ризики. Широкий асортимент може призводити до ускладнення закупівель, збільшення складських залишків і ризику списань. Преміальні [seafood](#)-позиції залежать від логістики, якості постачання та коливання закупівельних цін. Розгалужена сервісна модель потребує різнопрофільного персоналу, узгоджених стандартів і стабільної координації між кухнею, залом, баром, караоке та [event](#)-напрямом. Цифрове меню потребує регулярного оновлення, коректного маркування алергенів, зрозумілої навігації та стислої подачі інформації (табл. 2.15). Таблиця 2.15 Переваги та ризики впровадження гастрономічних трендів у ресторані [AVALON](#) Потенційний Напрямок Можливий ризик Управлінське рішення ефект 1 2 3 4 Ширше Складність Розширене [ABC](#)-аналіз продажів і охоплення закупівель і меню регулярна оптимізація меню гостей контролю залишків Висока собівартість і Контроль маржинальності й [Seafood](#)- Вищий середній залежність від робота з надійними позиції чек постачання постачальниками Український Локальна Недостатня промоція Окреме виділення в меню та блок впізнаваність серед туристів [storytelling](#) 54 Продовження табл. 2.15 [Healthy](#)- Залучення нових Нечітке маркування Позначки [vegan](#), [gluten](#)- позиції сегментів гостей харчових особливостей [free](#), [protein](#), [low carb](#) Посилення контролю Японська Доставка, [take away](#), Високі вимоги до якості та температурних кухня групові замовлення свіжості риби режимів Подієвий Прогнозовані Високе навантаження Стандартизовані чек- сервіс доходи на персонал листи подій Цифрове Зручність і Перевантаження Фільтри, скорочені описи, меню швидкість вибору описами алергени, рекомендації Невідповідність Візуальна Просування в Контроль стандартів очікувань і фактичної подача соціальних мережах сервірування подачі Джерело: розроблено автором. Вплив гастрономічних трендів на конкурентоспроможність [AVALON](#) має системний характер. Тренди не діють ізольовано: [seafood](#)-позиції посилюють преміальний імідж, український блок формує локальну відмінність, японська кухня підтримує доставку й вечірні замовлення, [healthy](#)- позиції розширюють аудиторію, цифрове меню підвищує зручність, а сервісно-досвідні формати збільшують емоційну цінність відвідування. Сумарний ефект полягає у створенні ресторану, який пропонує не лише харчування, а широкий спектр гастрономічних і дозвіллевих сценаріїв. Водночас для збереження конкурентних переваг [AVALON](#) потрібно підтримувати баланс між широтою меню та операційною ефективністю. Надмірна кількість позицій може знижувати керованість виробничого процесу, тому перспективним напрямом є регулярне оновлення меню на основі продажів, сезонності, собівартості та відгуків гостей. Особливо доцільним є виділення окремих гастрономічних добірок:

” Знайдено посилань: 0% id: 56

«українська сучасна кухня»,

” Знайдено посилань: 0% id: 57

«[seafood](#)-рекомендації»,

” Знайдено посилань: 0% id: 58

«[healthy](#)-сніданки»,

” Знайдено посилань: 0%

id: 59

«до вина»,

” Знайдено посилань: 0%

id: 60

«для компанії»,

” Знайдено посилань: 0%

id: 61

«вибір шефа».

Конкурентоспроможність ресторану також залежить від здатності персоналу комунікувати гастрономічну ідею. Складне меню потребує професійних пояснень: походження продуктів, технік приготування, рівня гостроти, поєднання з вином, наявності алергенів, можливості заміни 55 інгредієнтів. Якщо офіціант виконує лише функцію приймання замовлення, потенціал гастрономічних трендів використовується частково. За умови якісної комунікації персонал перетворює меню на інструмент продажів і підвищення лояльності гостей. Отже, гастрономічні тренди істотно впливають на конкурентні переваги ресторану [AVALON](#). Їхній вплив проявляється через диверсифіковане меню, [premium seafood](#)-сегмент, сучасну інтерпретацію української кухні, японський напрям, [healthy](#)-позиції, авторські техніки, десертні новинки, електронне меню, візуальну подачу, подієвий сервіс і багатоформатну модель обслуговування.

AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 50,87%

id: 62

[AVALON](#) має сильний потенціал конкурентного позиціонування на київському ресторанному ринку, однак подальше посилення переваг потребує системної оптимізації меню, чіткого маркування страв, розвитку персоналізованих рекомендацій, контролю маржинальності та стабільного управління якістю сервісу.

Висновки до розділу 2 У другому розділі проведено аналіз діяльності ресторану [AVALON](#) у контексті сучасних гастрономічних трендів. Встановлено, що заклад функціонує як багатоформатний ресторанно-дозвілєвий комплекс, який поєднує ресторанне обслуговування, [lounge](#)-простір, терасу, караоке, [VIP](#)-зали, банкетний сервіс, живу музику та подієві формати. Центральне розташування у м.

AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 55%

id: 63

Києві, тривала історія бренду, розвинена просторова структура та широка гастрономічна пропозиція формують вагомі передумови для конкурентного позиціонування закладу. Аналіз організаційно-економічної характеристики показав, що [AVALON](#) орієнтований на різні сценарії відвідування: бізнес-сніданки, ділові зустрічі, обіди, вечери, приватні події, корпоративи, конференції та вечірній відпочинок. Оцінка меню засвідчила його багатокомпонентність і трендоорієнтований характер. У меню представлені українська, європейська, 56 середземноморська, японська, паназійська, вегетаріанська та ф'южн-кухня. Сильними сторонами виступають преміальний [seafood](#)-напрямок, сніданкова пропозиція, японська кухня, авторські українські позиції, десерти, винна карта й електронне меню. Визначено, що гастрономічні тренди впливають на конкурентні переваги [AVALON](#) через оновлення меню, використання преміальних інгредієнтів, розвиток [healthy](#)-напрямку, сучасну інтерпретацію української кухні, японський формат, візуальну подачу, цифрові інструменти та подієву сервісну модель. Водночас широта асортименту, висока частка дорогих продуктів, складність сервісної структури й потреба у професійній комунікації персоналу створюють управлінські ризики. Отже, ресторан [AVALON](#) має значний потенціал розвитку, однак подальше зміцнення конкурентних позицій потребує оптимізації меню, посилення української гастрономічної ідентичності, удосконалення цифрового меню, маркування страв, розвитку персоналізованого сервісу та системного контролю якості обслуговування.

57 РОЗДІЛ 3 УДОСКОНАЛЕННЯ РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ [AVALON](#) 3.1. Основні проблеми та напрями вдосконалення сервісу ресторану [AVALON](#) Ресторан [AVALON](#) має значний потенціал розвитку завдяки центральному розташуванню в Києві, багаторівневій структурі, поєднанню ресторанного, [lounge](#)-, караоке-, банкетного та [VIP](#)-форматів, широкому меню й активній дозвілєвій складовій. Водночас багатофункціональність закладу ускладнює управління сервісом, оскільки різні зони комплексу мають неоднакову цільову аудиторію, різну швидкість обслуговування, відмінний рівень очікувань гостей і різні вимоги до

персоналу.

 AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 58,39%

id: 64

Саме тому вдосконалення ресторанного сервісу [AVALON](#) має охоплювати не окремі точкові зміни, а комплексну перебудову сервісної логіки, меню, цифрової взаємодії, стандартів роботи персоналу та організації клієнтського досвіду. Однією з найбільш помітних проблем є надмірна широта меню. [AVALON](#) одночасно пропонує українську, італійську, середземноморську, японську, паназійську, вегетаріанську та [fusion](#)-кухню. Для гостя така структура створює відчуття великого вибору, однак для ресторану вона формує значне операційне навантаження. Велика кількість позицій потребує широкої номенклатури продуктів, складнішого контролю залишків, стабільної роботи з постачальниками, більшої кількості технологічних карт і постійного навчання кухарів. За таких умов зростає ризик списання сировини, нестабільності якості окремих страв і втрати чіткої гастрономічної спеціалізації. Напрямом удосконалення має стати поетапна оптимізація меню.

Доцільно провести [ABC](#)-аналіз продажів, визначити найбільш прибуткові, найбільш популярні та найменш затребувані позиції, після чого скоротити страви з низькою маржинальністю або слабким попитом. Водночас 58 оптимізація не повинна означати різке звуження асортименту, оскільки різноманітність є частиною концепції [AVALON](#). Рациональнішим рішенням буде формування чітких гастрономічних блоків:

 Знайдено посилань: 0%

id: 65

«сучасна українська кухня»,

 Знайдено посилань: 0%

id: 66

«[seafood](#)»,

 Знайдено посилань: 0%

id: 67

«японська кухня»,

 Знайдено посилань: 0%

id: 68

«сніданки та бранчі»,

 Знайдено посилань: 0%

id: 69

«позиції для компанії»,

 Знайдено посилань: 0%

id: 70

«легкі [healthy](#)-страви»,

 Знайдено посилань: 0%

id: 71

«вибір шефа».

Така структуризація полегшить вибір для гостя й одночасно дасть змогу адміністрації ефективніше керувати продажами. Важливою проблемою виступає ризик розмиття ресторанної концепції. [AVALON](#) поєднує ресторан, терасу, [lounge](#)-простір, караоке, [VIP](#)-зали, банкетні формати, живу музику та [DJ-set](#). З одного боку, багатоформатність створює комерційні переваги, адже заклад може працювати з різними сценаріями відвідування. З іншого боку, надмірна кількість форматів ускладнює сприйняття бренду.

 AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 59,83%

id: 72

Частина гостей може сприймати [AVALON](#) як преміальний ресторан, інша частина, як вечірній розважальний простір, ще інша, як банкетну або караоке-локацію. За відсутності єдиної комунікаційної логіки бренд втрачає чіткість позиціонування. Для вирішення зазначеної проблеми доцільно сформувані єдину сервісну концепцію, у центрі якої має перебувати не просто харчування чи розвага, а комплексний ресторанний досвід. У комунікації варто підкреслювати [AVALON](#) як міський гастрономічно-дозвіллевий комплекс, де сніданок, ділова зустріч, вечеря, караоке, банкет або [VIP](#)-подія є різними сценаріями одного сервісного простору. Суттєвою проблемою є нерівномірність сервісних стандартів у різних функціональних зонах. Обслуговування на сніданках, у [lounge](#)-зоні, на терасі, у [VIP](#)-кімнатах, на банкетах і в караоке не може бути повністю однаковим, однак базовий рівень якості має залишатися стабільним. Для ділового сніданку ключовими параметрами є швидкість, стриманість і точність. Для вечері уважність, гастрономічна консультація й

атмосфера. Для караоке емоційність, технічна підтримка й комфорт компанії. Для банкету синхронність подавання, 59 чіткість таймінгу, контроль деталей і готовність персоналу реагувати на організаційні зміни. Напрямом удосконалення має стати розроблення окремих сервісних протоколів для кожного формату. Для сніданків варто встановити норматив часу приймання замовлення, подавання напоїв і основних страв. Для банкетів це чек-листи підготовки залу, таймінг подавання, схеми розсадки, відповідального менеджера події та контрольний лист комунікації з замовником. Для [VIP](#)-залів це стандарти приватності, персонального супроводу, швидкого реагування на запити, попереднього узгодження меню та технічної готовності караоке-системи. Для караоке це стандарти роботи адміністратора, звукорежисера, офіціантів і бару в умовах підвищеної динаміки вечірнього сервісу. Окремого вдосконалення потребує гастрономічна комунікація персоналу. Меню [AVALON](#) містить багато страв зі складним складом і сучасними техніками приготування: су-від, татакі, темпура, трюфельні соуси, гребінці, краб, сібас, рол без рису, авторські українські позиції, десерти з актуальними трендовими інгредієнтами. У таких умовах офіціант має виступати не лише посередником між кухнею та гостем, а консультантом, який пояснює особливості страви, радить поєднання з вином, попереджає про алергени, уточнює рівень гостроти й допомагає сформувавши замовлення відповідно до приводу візиту. Для підвищення якості гастрономічної комунікації варто запровадити регулярні внутрішні дегустації для персоналу, короткі навчальні картки щодо кожного розділу меню, тестування знання складу страв і тренінги з рекомендаційного продажу. Офіціанти повинні мати готові відповіді на типові запитання гостей: чим відрізняються ролі без рису від класичних ролів, які страви підходять для легкої вечері, які позиції містять морепродукти, які страви можна рекомендувати до ігристого вина, які українські позиції мають авторське виконання.

60 Проблемним аспектом залишається недостатньо виражене маркування страв у меню. Хоча електронне меню містить ціни, вагу, описи, позначки

» Знайдено посилань: 0%

id: 73

«новинка»

й

» Знайдено посилань: 0%

id: 74

«рекомендовано»,

для сучасного ресторанного сервісу цього вже недостатньо. Гості дедалі частіше звертають увагу на алергени, безглютенові позиції, веганські страви, рівень гостроти, калорійність, білковість, наявність морепродуктів, можливість заміни інгредієнтів. Відсутність таких позначок збільшує навантаження на персонал і може ускладнювати вибір для гостей із харчовими обмеженнями. Доцільно впровадити систему маркування в електронному меню: [vegan](#), [vegetarian](#), [gluten-free](#), [lactose-free](#), [spicy](#), [seafood](#), [low carb](#), [high protein](#), [chef's choice](#), [local product](#). Додатково варто передбачити позначку щодо алергенів: горіхи, молочні продукти, глютен, яйця, морепродукти, риба, соя. Недоліком цифрової взаємодії є перевантаженість окремих описів страв. Деякі позиції мають надто розлогі описи, що створюють емоційну атмосферу, але ускладнюють швидке сприйняття інформації. У мобільному меню гість має швидко отримати відповідь на кілька питань: що входить до страви, яка вага, яка ціна, які ключові інгредієнти, чи є алергени, яку страву рекомендує заклад. Тому доцільним є перехід до дворівневої подачі інформації: короткий опис для швидкого вибору й розширений опис для гостей, які бажають детальніше ознайомитися зі стравою. Важливим напрямом удосконалення є розвиток персоналізованих рекомендацій.

AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 54,16%

id: 75

Через великий асортимент гостю може бути складно сформувавши замовлення без допомоги персоналу або цифрових підказок. У меню варто створити добірки: «до білого вина», «до ігристого», «для компанії», «легка вечеря», «преміальний [seafood](#)», «сучасна українська кухня», «сніданок для бізнес-зустрічі», «страви до караоке-вечора», «швидке замовлення перед подією». Окремою проблемою є недостатнє просування українського гастрономічного блоку. У меню наявні борщ із мармуровою яловичиною, деруни, вареники, олів'є з качкою, млинці, оселедець, однак цей напрям може б1 мати значно сильніший вплив на конкурентне позиціонування ресторану. У період зростання інтересу до української кухні, локальних продуктів і національної гастрономічної ідентичності [AVALON](#)

може використати український блок як окрему перевагу. Варто посилити [storytelling](#) у меню, додати короткі пояснення щодо сучасного переосмислення традиційних страв, створити дегустаційний сет української кухні та розробити сезонні пропозиції з локальних продуктів. Подальшого розвитку потребує [healthy](#)-напрямок. У меню вже присутні здорові компоненти: авокадо, едамаме, аспарагус, ягоди, горіхи, мікрогрін, цільнозерновий хліб, роли без рису, салати з морепродуктами.

Однак [healthy](#)-позиції не об'єднані в окремий зрозумілий блок, через що їхній потенціал використовується частково. Доцільно сформувати окрему категорію

” Знайдено посилань: 0%

id: 76

«Збалансоване меню»

або

” Знайдено посилань: 0%

id: 77

«[Healthy choice](#)»,

де будуть представлені легкі сніданки, білкові страви, салати, роли без рису, овочеві гарніри та десерти з нижчим вмістом цукру. [Seafood](#)-напрямок, попри високу іміджеву цінність, також потребує управлінського контролю. Устриці, ікра, краб, гребінці, восьминіг, сібас, лосось і морепродукти формують преміальний образ ресторану та підвищують середній чек. Водночас дорогі продукти мають високу залежність від постачання, сезонності, валютних коливань і якості логістики. Для збереження рентабельності необхідно регулярно аналізувати продажі [seafood](#)-позицій, контролювати списання, формувати обмежені сезонні пропозиції та просувати страви з найкращим співвідношенням собівартості й попиту.

AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 54,05%

id: 78

Проблемою організаційного характеру є висока операційна собівартість функціонування комплексу. Велика площа, кілька рівнів, тераса, караоке, [VIP](#)-зали, музичні програми, технічне обладнання, освітлення, вентиляція, бар, кухня та банкетна інфраструктура формують значні постійні витрати. За умов нерівномірної відвідуваності така модель може знижувати фінансову стійкість. Напрямок удосконалення має стати підвищення завантаження залів 62 у менш активні періоди через спеціальні бізнес-сніданки, [lunch](#)-пропозиції, тематичні вечери, дегустації, корпоративні пакети та партнерські події. Важливим напрямом поліпшення є розвиток подієвого сервісу. [AVALON](#) має значний потенціал для проведення весіль, корпоративів, днів народження, конференцій і презентацій.

Однак для ефективного використання цього напрямку потрібні стандартизовані пакетні пропозиції: банкетне меню на різний бюджет, фуршетні набори, [coffee break](#) для конференцій, винні пакети, пакети для караоке-вечора, пропозиції для бізнес-заходів.

AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 50,26%

id: 79

Така систематизація спростить продаж подієвих послуг і дозволить гостям швидше розуміти вартість та склад майбутнього заходу.

Система роботи з відгуками також має значення для вдосконалення сервісу. [AVALON](#) має активну присутність на рейтингових платформах, а тому кожний відгук впливає на сприйняття закладу потенційними гостями. Доцільно впровадити регулярний моніторинг відгуків за категоріями: кухня, швидкість обслуговування, атмосфера, ціна, персонал, музика, банкетний сервіс, караоке, тераса. На основі такого аналізу можна виявляти повторювані проблеми та швидко коригувати роботу персоналу.

AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 50,92%

id: 80

Удосконалення сервісу ресторану [AVALON](#) також потребує формування внутрішньої системи контролю якості. Доцільно запровадити чек-листи відкриття й закриття зміни, перевірки залу, готовності тераси, роботи караоке-обладнання, чистоти санітарних зон, наявності меню, готовності бару, відповідності подавання страв стандартам.

Для банкетів і [VIP](#)-подій варто використовувати окремий контрольний лист: контактна особа, кількість гостей, таймінг, меню, розсадка, музичний супровід, технічні потреби, відповідальний менеджер. Така система дасть змогу зменшити кількість організаційних помилок, підвищити передбачуваність сервісу та забезпечити однаковий рівень обслуговування в різних зонах комплексу. Регулярна фіксація результатів перевірки

допоможе адміністрації швидше виявляти слабкі місця у роботі персоналу, кухні, бару й технічних служб. У довгостроковій перспективі внутрішній контроль якості сприятиме зміцненню б3 репутації ресторану, підвищенню лояльності гостей і зменшенню кількості негативних відгуків. З урахуванням виявлених проблем напрями вдосконалення сервісу ресторану [AVALON](#) можна систематизувати у таблиці 3.1. Таблиця 3.1 Основні проблеми та напрями вдосконалення сервісу ресторану [AVALON](#)

Проблемний Прояв у діяльності	Напрямок
Очікуваний аспект ресторану	удосконалення результат
1	2
3	4

ABC-аналіз, Зниження списань, Велика кількість Надмірна широта скорочення слабких стабільніша якість, позицій різних меню позицій, сезонна краща кухонь ротація маржинальність Поєднання Чіткіше Розмитість ресторану, [lounge](#), Формування єдиної позиціонування концепції караоке, банкетів і сервісної концепції бренду [VIP](#)-залів Різні стандарти в Окремі протоколи Нерівномірність Стабільніший залах, караоке, [VIP](#) обслуговування для сервісу клієнтський досвід і банкетах кожного формату Недостатня Складні страви Навчання персоналу, Професійніші гастрономічна потребують дегустації, картки рекомендації гостям комунікація пояснення знань меню Короткі описи, Перевантажене Довгі описи Швидша навігація й фільтри, маркування цифрове меню ускладнюють вибір зручність вибору страв Слабке Гість не завжди Позначки [vegan](#), Безпечніша й маркування бачить харчові [gluten-free](#), [spicy](#), прозоріша алергенів обмеження [seafood](#), [allergens](#) комунікація Часткове Локальні страви не Дегустаційний сет, Посилення використання виділені як окрема [storytelling](#), сезонні гастрономічної українського перевага локальні продукти ідентичності блоку Нерозвинені Великий вибір Добірки

” Знайдено посилань: 0% id: **81**

«до вина»,

Підвищення персоналізовані ускладнює рішення

” Знайдено посилань: 0% id: **82**

«для компанії»,

середнього чека рекомендації гостя

” Знайдено посилань: 0% id: **83**

«вибір шефа»

Контроль Висока Дорогі продукти маржинальності, Зменшення собівартість залежать від сезонні обмежені фінансових ризиків [seafood](#)-позицій логістики пропозиції Пакетні події Підвищення Велика площа й Високі постійні пропозиції, ефективності технічна витрати завантаження залів у використання інфраструктура слабкі години простору Джерело: розроблено автором.

AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 64,74% id: **84**

64 Отже, основні проблеми сервісу ресторану [AVALON](#) пов'язані не з відсутністю ресурсів для розвитку, а з необхідністю підвищення керованості складної багатофункціональної моделі. Заклад має сильну базу для подальшого зростання: вигідну локацію, відому назву, широкий асортимент, подієву інфраструктуру, терасу, караоке, [VIP](#)-зали та різні сценарії споживання. Подальше вдосконалення має ґрунтуватися на оптимізації меню, стандартизації сервісу, розвитку цифрових інструментів, посиленні професійної підготовки персоналу, активнішому використанні української гастрономічної ідентичності та системному управлінні якістю обслуговування. 3.2. Заходи з оновлення меню та покращення обслуговування гостей Підвищення конкурентоспроможності ресторану [AVALON](#) потребує системного оновлення гастрономічної пропозиції, удосконалення сервісних процесів і глибшої адаптації до сучасних споживчих очікувань. В умовах високої конкуренції ресторанного ринку гості оцінюють заклад не лише за якістю страв, а й за швидкістю сервісу, атмосферою, персоналізацією обслуговування, цифровою зручністю та емоційним враженням від візиту. Саме тому напрями вдосконалення мають охоплювати одночасно гастрономічний, сервісний, організаційний і цифровий компоненти діяльності ресторану. Одним із пріоритетних заходів має стати оновлення структури меню з орієнтацією на сучасні гастрономічні тренди. Наявне меню [AVALON](#) характеризується широким асортиментом, однак частина позицій дублює одна одну за смаковими характеристиками, способом подавання або набором інгредієнтів. Надмірна кількість страв ускладнює вибір для гостей, збільшує навантаження на кухню та формує ризики нестабільної якості. Доцільним є 65 скорочення другорядних або низькорентабельних

позицій із паралельним посиленням найбільш конкурентних гастрономічних напрямів. Важливим кроком виступає формування окремого блоку сучасної української кухні.

У меню вже присутні борщ, деруни, вареники, оселедець, котлета по-київськи, млинці та інші національні позиції, однак гастрономічна ідентичність української кухні поки не займає домінуючого місця в концепції закладу. Зростання інтересу до локальної гастрономії, регіональних продуктів і національної кулінарної спадщини створює можливість для формування виразнішої конкурентної переваги. Доцільно розробити окремий авторський розділ

» Знайдено посилань: 0%

id: 85

«Сучасна українська кухня **AVALON**»,

до якого можуть увійти: - борщ із копченими грушами та мармуровою яловичиною; - вареники з качкою конфі та вишневим соусом; - банош із грибним рагу та бринзою; - качина грудка з ягідним кюлі та карпатськими травами; - тартар із телятини з ферментованими овочами; - десерти на основі маку, меду, вишні та карамелізованих яблук. Подібне оновлення дозволить поєднати українську гастрономічну основу із сучасними техніками подавання та **premium**-сегментом ресторанного сервісу. Суттєвого розвитку потребує **healthy**-напрямок меню. Сучасні споживачі дедалі більше уваги приділяють калорійності, складу продуктів, балансу білків і вуглеводів, наявності рослинних компонентів та натуральності інгредієнтів. Попри присутність у меню **healthy**-сніданків, авокадо, едамаме, салатів, морепродуктів і ролів без рису, відповідний сегмент не має достатньої структурованості. Доцільним є створення окремого **healthy**-меню з позначенням: - **high protein**; - **low carb**; - **vegan**; 66 - **gluten-free**; - **lactose-free**; - **low sugar**. До **healthy**-пропозицій можуть входити: - боули з лососем, кіноа та авокадо; - салати з креветками й цитрусовими соусами; - страви на основі батату, шпинату, броколі, аспарагуса; - безглютенові десерти; - сніданки з підвищеним вмістом білка; - авторські смузі та функціональні напої. Упровадження **healthy**-концепції дозволить залучити аудиторію, орієнтовану на збалансоване харчування, спортивний спосіб життя та контроль раціону. Важливим напрямом удосконалення є сезонне оновлення меню. Частина позицій **AVALON** базується на дорогих імпортованих продуктах, що підвищує залежність від логістики та валютних коливань. Активніше використання сезонної локальної сировини дозволить одночасно знизити витрати, підвищити свіжість продукції та посилити гастрономічну автентичність ресторану. До сезонних пропозицій доцільно включати: - літні меню з ягодами, зеленню, холодними супами та морепродуктами; - осінні позиції з гарбузом, грибами, печеними овочами; - зимові сеті з м'ясними стравами, трюфельними соусами, глінтвейнами; - весняні **healthy**-меню із зеленими овочами та фермерськими продуктами. Сезонна ротація підвищує інтерес постійних гостей та стимулює повторні візити. Окремі уваги потребує вдосконалення структури електронного меню. Значна кількість текстових описів перевантажує сприйняття інформації, особливо в мобільній версії. Для підвищення зручності доцільно: 67 - скоротити описи до ключових смакових характеристик; - додати фільтри за категоріями; - впровадити позначення алергенів; - створити блоки

» Знайдено посилань: 0%

id: 86

«вибір шефа»,

» Знайдено посилань: 0%

id: 87

«найпопулярніше»,

» Знайдено посилань: 0%

id: 88

«новинки»

; - додати рекомендації до вина й коктейлів; - впровадити фото для основних гастрономічних позицій. Покращення цифрової навігації сприятиме швидшому формуванню замовлення та підвищенню середнього чека. Напрямок удосконалення сервісу має стати розвиток персоналізованого обслуговування. У сучасному ресторанному бізнесі високий рівень сервісу визначається не лише ввічливістю персоналу, а здатністю формувати індивідуальний досвід гостя. Для **AVALON** доцільним є впровадження **CRM**-підходу до роботи з постійними клієнтами: - фіксація гастрономічних уподобань; - персональні пропозиції; - бонусні програми; - привітання з особистими подіями; - спеціальні дегустаційні вечери для постійних гостей. Персоналізація дозволяє підвищити рівень лояльності та збільшити кількість повторних відвідувань. Важливого значення набуває

професійна підготовка персоналу. Велика кількість складних гастрономічних позицій вимагає від офіціантів високого рівня знань щодо складу страв, технік приготування, винних [pairing](#)-комбінацій, алергенів та особливостей подавання. Для покращення сервісу необхідно впровадити: - регулярні дегустації меню для персоналу; - навчання технікам рекомендаційного продажу; - тренінги з [premium-service](#); - стандарти роботи з конфліктними ситуаціями; - навчання психології комунікації з гостем. 68 Професійна гастрономічна консультація підвищує довіру до закладу та формує відчуття високого рівня ресторанної культури. Подальшого розвитку потребує сервісна атмосфера ресторану. Жива музика, [DJ-set](#), [lounge](#)-простір, тераса та [VIP](#)-зали є сильними сторонами [AVALON](#), однак важливим залишається баланс між гастрономічною та розважальною складовою. Надмірний рівень шуму, перевантаження музичного супроводу або хаотичність вечірнього формату можуть негативно впливати на комфорт гостей, які орієнтуються на спокійну вечерю чи ділову зустріч. Для підвищення якості сервісного середовища доцільно: - розмежувати формати за часовими інтервалами; - встановити різні сценарії музичного супроводу; - посилити акустичний комфорт; - створити окремі

Знайдено посилань: 0%

id: 89

«ТИХІ ЗОНИ»

; - розвивати [lounge](#)-формат для ділових зустрічей та гастрономічних вечерь. Окремим напрямом виступає розвиток гастрономічних подій. [AVALON](#) має необхідну інфраструктуру для проведення: - винних дегустацій; - [chef's table](#); - гастрономічних вечерь; - сезонних фестивалів; - [seafood evenings](#); - [brunch weekends](#); - тематичних українських гастрономічних вечорів. Подібні заходи дозволяють підвищити впізнаваність ресторану, формують інформаційний привід для соціальних мереж і збільшують залученість аудиторії. 69 Важливим елементом вдосконалення є розвиток доставки та [take away](#)-сервісу. Попри [premium](#)-сегмент ресторану, сучасний ринок вимагає зручного дистанційного сервісу. Доцільним є: - створення окремого [delivery](#)-меню; - оптимізація пакування; - скорочення часу доставки; - брендоване пакування; - спеціальні пропозиції для офісів; - [lunch-box](#) формати; - сети для компаній. Систематизацію основних заходів з оновлення меню та покращення сервісу доцільно представити у таблиці 3.2. Таблиця 3.2 Заходи з оновлення меню та покращення обслуговування гостей ресторану [AVALON](#) Напрямок Зміст заходу Очікуваний результат удосконалення 1 2 3 Скорочення дублюючих і Підвищення стабільності Оптимізація меню низькорентабельних позицій якості та рентабельності Розвиток Створення авторського блоку Посилення гастрономічної української кухні сучасної української гастрономії ідентичності [Healthy](#)-напрямок Формування окремого [healthy](#)-меню Залучення нової аудиторії Оновлення меню залежно від Підвищення інтересу Сезонні пропозиції сезону постійних гостей Фільтри, позначки алергенів, фото Зручність користування Цифрове меню страв меню Персоналізація [CRM](#)-система, бонуси, персональні Зростання лояльності гостей сервісу пропозиції Навчання Тренінги, дегустації, стандарти Покращення якості персоналу [premium-service](#) обслуговування Гастровечері, дегустації, [brunch](#)- Підвищення впізнаваності Подієвий сервіс події бренду [Delivery](#)-меню, брендоване Розширення каналів [Delivery](#)-сервіс пакування продажу Візуальне Авторське сервірування та Посилення маркетингової оформлення фотогенічне подавання привабливості Джерело: розроблено автором. 70 Отже, оновлення меню та вдосконалення сервісу ресторану [AVALON](#) повинні ґрунтуватися на поєднанні сучасних гастрономічних трендів, цифровізації, персоналізації обслуговування та формування виразної гастрономічної ідентичності. Реалізація запропонованих заходів сприятиме підвищенню якості ресторанного сервісу, зміцненню конкурентних позицій закладу та збільшенню рівня лояльності гостей. 3.3. Оцінка ефективності запропонованих заходів Оцінка ефективності запропонованих заходів для ресторану [AVALON](#) має ґрунтуватися на поєднанні економічних, сервісних, маркетингових та організаційних показників. Оновлення меню, удосконалення цифрового сервісу, розвиток персоналізованого обслуговування, навчання персоналу, посилення українського гастрономічного блоку, впровадження [healthy](#)-пропозицій і розвиток подієвих форматів спрямовані не лише на покращення якості обслуговування, а й на підвищення прибутковості, зростання повторних відвідувань і посилення конкурентних позицій ресторану.

AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 56,15%

id: 90

Економічний ефект від оптимізації меню може проявитися через скорочення списань, зменшення витрат на малозатребовані інгредієнти, підвищення маржинальності окремих

позицій і прискорення роботи кухні. Скорочення дублюючих або низькорентабельних страв дасть змогу зосередити ресурси на позиціях із вищим попитом і стабільною прибутковістю. Для ресторану з широким асортиментом така оптимізація має важливе значення, оскільки складне меню підвищує витрати на закупівлі, зберігання, персонал і контроль якості. Розвиток авторського блоку сучасної української кухні може забезпечити маркетинговий та іміджевий ефект. Українські страви в сучасній ресторанній інтерпретації здатні посилити унікальність [AVALON](#) на київському ринку, підвищити зацікавленість гостей і сформувані додаткові інформаційні 71 приводи для просування. Практичний ефект очікується через зростання продажів локальних позицій, збільшення кількості замовлень дегустаційних сетів і підвищення впізнаваності гастрономічної концепції ресторану. [Healthy](#)-напрямок може вплинути на розширення цільової аудиторії. Введення окремого блоку збалансованого харчування, позначок [gluten-free](#), [vegan](#), [low carb](#), [high protein](#), [low sugar](#) дозволить залучити гостей із чіткими харчовими запитами. Очікуваним результатом стане збільшення кількості відвідувань у ранковий і денний час, зростання продажів сніданків, салатів, ролів без рису, легких основних страв і функціональних напоїв. Удосконалення електронного меню має сервісний ефект. Запровадження фільтрів, коротких описів, маркування алергенів, позначок харчових особливостей і рекомендацій до напоїв полегшить вибір гостя та зменшить кількість уточнювальних запитань до персоналу.

Внаслідок таких змін очікується скорочення часу прийняття замовлення, підвищення зручності користування меню та зростання задоволеності гостей. Навчання персоналу дасть змогу підвищити якість гастрономічної комунікації. Офіціанти, які добре орієнтуються у складі страв, технологіях приготування, алергенах і винних поєднаннях, здатні не лише якісно обслуговувати гостей, а й впливати на середній чек через професійні рекомендації. Ефективність цього заходу можна оцінювати через кількість позитивних відгуків про сервіс, зростання продажів рекомендованих позицій, збільшення частки додаткових замовлень і зменшення кількості сервісних помилок (табл. 3.3). Таблиця 3.3 Очікувана ефективність запропонованих заходів для ресторану [AVALON](#) Захід Очікуваний ефект Показники оцінювання 1 2 3 Зниження списань, підвищення Оптимізація Рівень списань, [food cost](#), маржинальності, стабільніша якість меню продажі ключових позицій страв 72 Продовження табл. 3.3 Посилення гастрономічної Продажі українських страв, Авторський блок ідентичності, зростання кількість замовлень сетів, української кухні інтересу гостей відгуки Розширення аудиторії, Продажі [healthy](#)-позицій, [Healthy](#)-меню активізація ранкового й кількість сніданків, середній денного попиту чек Підвищення повторних Частка сезонних страв у Сезонні пропозиції візитів, оновлення інтересу продажах, кількість повторних до меню гостей Час прийняття замовлення, Удосконалення Зручніший вибір, швидше кількість переглядів меню, електронного меню оформлення замовлення відгуки гостей Кількість уточнень до Маркування алергенів і Підвищення довіри й персоналу, задоволеність харчових особливостей безпеки сервісу гостей Професійніша комунікація, Середній чек, продажі Навчання персоналу зростання додаткових рекомендованих позицій, продажів оцінка сервісу Частка постійних гостей, Збільшення лояльності й [CRM](#) і персоналізація повторні бронювання, повторних візитів використання бонусів Додатковий дохід і Кількість подій, дохід із подій, Гастрономічні події завантаження залів заповнюваність залів Кількість замовлень доставки, Розширення каналів [Delivery](#)-меню середній чек доставки, продажу повторні замовлення Джерело: розроблено автором. Для кількісного оцінювання ефективності доцільно застосувати систему ключових показників результативності. Вони мають охоплювати фінансові, операційні, маркетингові та сервісні параметри. Найбільш доцільними показниками є середній чек, кількість гостей, частка повторних відвідувань, рівень списань, [food cost](#), кількість бронювань, завантаженість залів, кількість подій, оцінка сервісу, кількість позитивних відгуків і частка продажів нових позицій меню (табл.3.4). Очікувана економічна ефективність заходів може бути обґрунтована через вплив на середній чек і повторні відвідування. Оновлення меню, рекомендаційні блоки, [wine pairing](#), гастрономічні сети та навчання персоналу здатні стимулювати додаткові продажі. Наприклад, рекомендація вина до 73 [seafood](#)-позицій, десерту до основної страви або сету для компанії дозволяє збільшити вартість замовлення без прямого підвищення цін. Таблиця 3.4 Показники результативності впровадження заходів Група Показник Очікувана динаміка показників 1 2 3 Фінансові Середній чек Зростання на 8-12% Фінансові Дохід від банкетів і подій Зростання на 10-15% Фінансові Частка продажів преміальних Зростання на 5-8% позицій Операційні Рівень списань

продуктів Зниження на 7-10% Операційні [Food cost](#) за оптимізованими Зниження на 3-5% позиціями Операційні Час прийняття замовлення Скорочення на 10-15% Сервісні Оцінка якості обслуговування Зростання до 4,3-4,5 бала Сервісні Кількість сервісних скарг Зниження на 10-15% Маркетингові Частка повторних гостей Зростання на 10-12% Маркетингові Активність у соціальних мережах Зростання охоплення на 15- 20% Джерело: розрахована автором. Сервісна ефективність запропонованих заходів проявлятиметься у підвищенні якості взаємодії з гостями. Чіткі стандарти обслуговування, навчання персоналу, цифрові підказки, маркування страв і персоналізовані пропозиції зменшать імовірність помилок і підвищать передбачуваність сервісу. Для [AVALON](#), де одночасно працюють ресторан, тераса, караоке, [VIP](#)- зали та банкетні простори, стандартизація процесів має особливе значення. Маркетингова ефективність буде пов'язана з посиленням впізнаваності закладу. Авторська українська кухня, [seafood](#)-вечері, [brunch](#)-події, сезонні меню, [chef's table](#) та фотогенічна подача створюватимуть інформаційні приводи для соціальних мереж і повторних комунікацій із гостями. За умови активного візуального просування такі заходи можуть підвищити органічне охоплення ресторану та залучити нову аудиторію. Організаційна ефективність проявиться через кращу керованість меню та сервісних процесів. Скорочення дублюючих позицій, виділення 74 пріоритетних розділів, регулярний аналіз продажів, контроль маржинальності та впровадження чек-листів дадуть змогу адміністрації швидше реагувати на зміну попиту (табл. 3.5). Таблиця 3.5

Прогнозований вплив заходів на діяльність ресторану AVALON	Напрямок	Запропоноване	Прогнозований	Поточна проблема впливу рішення	результат
1	2	3	4	Надмірна кількість	Оптимізація й сезонна
Зниження витрат і Меню позицій	ротація	стабільніша	якість	Посилення Українська	Недостатня видимість Авторський розділ і унікальності кухня
локального блоку дегустаційні	сети ресторану Healthy	Розрізнені здорові	Окремий блок і	Залучення нових груп	напрямок позиції маркування гостей
Цифровий Фільтри, короткі	Швидший і зручніший	Перевантажені описи сервіс описи, алергени	вибір	Недостатня	Персонал гастрономічна
Навчання й дегустації	Професійніший сервіс	консультація	Нерівномірне	Гастро-вечері, brunch , Події	Додатковий дохід
завантаження залів wine pairing	Неповне використання Delivery	Окреме delivery -меню	Розширення продажів каналу CRM , бонуси,	Недостатня	Зростання повторних
Лояльність персональні	персоналізація візитів	пропозиції	Джерело: розрахована автором	Узагальнюючи результати оцінки, можна стверджувати, що запропоновані заходи мають комплексний характер і впливають на кілька напрямів діяльності ресторану одночасно.	

AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 67,01%

id: 91

Оптимізація меню підвищує операційну ефективність, авторська українська кухня зміцнює гастрономічну ідентичність, [healthy](#)-напрямок розширює аудиторію, цифрове меню покращує сервісну зручність, навчання персоналу підвищує якість комунікації, а подієві формати формують додаткові джерела доходу. Отже, впровадження запропонованих заходів здатне забезпечити для ресторану [AVALON](#) зростання середнього чека, підвищення повторних 75 відвідувань, скорочення списань, покращення оцінки сервісу, збільшення кількості подієвих бронювань і посилення конкурентної позиції на ресторанному ринку Києва. Найбільший ефект очікується за умови комплексної реалізації заходів, регулярного контролю ключових показників і поступового коригування меню та сервісної моделі відповідно до фактичної поведінки гостей. Висновки до розділу 3 У третьому розділі обґрунтовано напрями удосконалення ресторанного сервісу [AVALON](#) з урахуванням виявлених проблем, сучасних гастрономічних трендів і конкурентних умов київського ресторанного ринку. Встановлено, що подальший розвиток закладу потребує не окремих точкових змін, а комплексного оновлення меню, сервісних стандартів, цифрових інструментів, роботи персоналу та системи взаємодії з гостями. Визначено, що основні проблеми сервісу [AVALON](#) пов'язані з надмірною широтою меню, складністю управління багатоформатним простором, недостатньою структурованістю цифрового меню, потребою у чіткішому маркуванні страв, високими вимогами до професійної підготовки персоналу та необхідністю посилення персоналізованого обслуговування. Окремого значення набуває потреба у виразнішому просуванні української гастрономічної складової, [healthy](#)-напрямку, [seasonal menu](#) та подієвих форматів.

Запропоновані заходи передбачають оптимізацію асортименту, проведення [ABC](#)-аналізу меню, скорочення низькорентабельних позицій, створення авторського блоку сучасної української кухні, розвиток [healthy](#)- пропозицій, оновлення сезонних страв, удосконалення електронного меню, впровадження маркування алергенів і харчових особливостей,

навчання персоналу, розвиток CRM-підходу, гастрономічних вечерь, [wine pairing](#), [chef's table](#), [brunch](#)-подій і [delivery](#)-меню. 76 Оцінка ефективності запропонованих рішень показала, що їх реалізація може позитивно вплинути на фінансові, сервісні, маркетингові та організаційні показники діяльності ресторану. Очікуваними результатами є підвищення середнього чека, зменшення списань, зростання повторних відвідувань, покращення оцінки сервісу, збільшення кількості подієвих бронювань, посилення впізнаваності бренду та зміцнення конкурентних позицій [AVALON](#). Отже, удосконалення ресторанного сервісу [AVALON](#) має ґрунтуватися на поєднанні гастрономічної спеціалізації, сервісної стандартизації, цифрової зручності й персоналізованої комунікації з гостями. Реалізація запропонованих заходів сприятиме підвищенню якості ресторанного досвіду, ефективнішому використанню ресурсів закладу та формуванню стійких конкурентних переваг у сегменті ресторанно-дозвіллевих комплексів Києва. 77 ВИСНОВКИ У кваліфікаційній роботі здійснено теоретичне обґрунтування та прикладне дослідження впливу гастрономічних трендів на розвиток ресторанного сервісу. Дослідження побудовано відповідно до поставленої мети, яка полягала у визначенні ролі гастрономічних трендів у трансформації ресторанного обслуговування та розробленні практичних рекомендацій щодо удосконалення діяльності ресторану [AVALON](#) у м. Києві. 1.

 AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 58,46%

id: 92

Гастрономічні тренди є не просто тимчасовою модою, а стійкими векторами розвитку ресторанної галузі, що формуються під впливом харчової культури, технологій, екології та цифрових рішень. Їхня дія охоплює всі аспекти роботи закладу - від структури меню та методів приготування до маркетингових комунікацій і сервісних стандартів. У роботі систематизовано ключові види трендів, зокрема кулінарно-технологічні, здоров'язбережувальні, етнокультурні та цифрові, що дозволило глибше зрозуміти багатогранність змін у сучасному ресторанному бізнесі. Зокрема, [Healthy](#)-напрямок і локальна кухня стають пріоритетними, а діджиталізація через CRM-системи та соціальні мережі докорінно змінює взаємодію з гостем. Аналіз вітчизняного ринку засвідчив, що український ресторанний сектор змушений функціонувати в умовах безпрецедентних криз, спричинених пандемією та повномасштабною війною.

Попри кадровий дефіцит, логістичні проблеми та енергетичну нестабільність, заклади демонструють високу адаптивність, роблячи ставку на локальні продукти, гнучкі формати обслуговування та компактне меню. Отримані результати підтверджують, що імплементація гастрономічних трендів стала для сучасних ресторанів дієвим інструментом підтримання стабільного попиту та зміцнення ринкової стійкості у складних економічних умовах. 2. Організаційно-економічна характеристика ресторану [AVALON](#) свідчить про його функціонування як багатоформатного комплексу в центрі Києва, що об'єднує класичні зали, [lounge](#)-зону, терасу, караоке та [VIP](#)- 78 простори. Така структура дозволяє реалізувати різноманітні сценарії відвідування - від ділових сніданків до масштабних корпоративних заходів. Багатофункціональність закладу створює потужний комерційний потенціал, проте висуває високі вимоги до координації внутрішніх процесів, стандартизації сервісу та контролю якості на всіх рівнях управління. Економічна модель закладу базується на диверсифікації доходів від реалізації страв, барної продукції, банкетного обслуговування та додаткових івент- послуг, що водночас вимагає ретельного моніторингу операційних витрат через значну площу та складну технічну інфраструктуру. Меню ресторану вирізняється широкою трендоорієнтованою структурою, де поєднуються європейська, азійська та сучасна українська кухні. Використання актуальних гастрономічних маркерів, таких як преміальні морепродукти, [healthy](#)-позиції та авторські десерти, підсилює ринкові позиції закладу. Проте надмірна широта асортименту несе певні управлінські ризики, пов'язані зі складністю закупівель, залежністю від імпортової логістики та стабільністю собівартості. Тому стратегічний розвиток меню має базуватися на оптимізації маржинальності та сезонній ротації страв. Вплив сучасних гастрономічних трендів безпосередньо формує конкурентні переваги [AVALON](#). Кулінарно-технологічні прийоми, зокрема су- від та гриль, підкреслюють професійність кухні, а розвинений [seafood](#)-сегмент формує преміальний імідж і забезпечує високий середній чек. Український блок страв відповідає на запит щодо локальної ідентичності, тоді як японська кухня підтримує ефективність напряму доставки. Впровадження цифрового меню та орієнтація на здорове харчування роблять взаємодію з гостями зручнішою та прозорішою, адаптуючи пропозицію закладу до запитів сучасної аудиторії. 3.

 AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 58,09%

id: 93

Аналіз сервісу [AVALON](#) виявив проблеми надмірної масштабності меню, розмиття концепції та нерівномірності стандартів обслуговування. Потребують доопрацювання цифрова структура меню, маркування алергенів та рівень гастрономічних знань персоналу. 79 Комплекс запропонованих заходів передбачає оптимізацію асортименту через [ABC](#)-аналіз, впровадження блоку сучасної української кухні та повноцінного [Healthy](#)-меню. Покращення клієнтського досвіду базується на розвитку електронних інструментів вибору та нових подієвих форматах, як-от [chef's table](#) чи винні дегустації. Офіціанти мають стати консультантами, що вимагає системного навчання технологіям приготування та майстерності рекомендаційних продажів. Реалізація цих рішень підвищить маржинальність і зміцнить локальну ідентичність закладу без руйнування його багатофункціональної моделі. Адаптація гастрономічних трендів дозволяє ресторану [AVALON](#) ефективно поєднувати преміальний сервіс із цифровими інноваціями, забезпечуючи стійкі конкурентні переваги на ринку.

Отже, поставлена мета кваліфікаційної роботи досягнута, а визначені завдання виконані. Проведене дослідження підтвердило, що подальший розвиток ресторанного сервісу [AVALON](#) має ґрунтуватися на поєднанні гастрономічної актуальності, сервісної стандартизації, цифрової зручності, персоналізованої комунікації та раціонального управління меню. Реалізація запропонованих заходів сприятиме підвищенню якості ресторанного досвіду, зміцненню лояльності гостей, зростанню економічної ефективності та посиленню конкурентних позицій ресторану на ринку м. Києва. 80 СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 1. Коваленко Г. В. Основні тренди розвитку сфери ресторанних послуг. Економіка та інфраструктура. 2020. Вип. 41. С. 87-92. 2. Поплавський М.М. Готельно-ресторанний сервіс : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Київ : Макрос, 2011. 240 с 3. Красовський С. О. Гастрономічний туризм як актуальний тренд сучасної культури. Питання культурології. 2021. Вип. 37. С. 169-180. 4. [Jones P. Plant-based Food in the Hospitality Industry. Athens Journal of Tourism. 2021. Vol. 8, No. 1. P. 1-12.](#) 5. [Yikmiş S., Türkol M., Abdi G., Imre M., Alkan G., Aslan S. T., Rabail R., Aadil R. M. Culinary trends in future gastronomy: a review. Journal of Agriculture and Food Research. 2024. Vol. 18. Article 101412.](#) 6.

 Знайдено плагіату: 0,02%

id: 94

<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/10.32782/2524-0072/2025-79-53> Івашина Л. Л., Куракін О. Б., Вишовець Л. Г. Тенденції запровадження сучасних інноваційних технологій харчування для ресторанних послуг. Економіка та суспільство. 2025. № 79. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-79-53>

7. Прилепа Н. В. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України та Європи. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2017. № 6, т. 1. С. 163-167. 8. Антошкова Н. А. Клієнтоорієнтований сервіс як домінуючий фактор формування лояльності споживачів на підприємствах ресторанного господарства. Економіка: реалії часу. 2019. № 3. С. 38-44. 9. Круль Г., Заячук О. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства (на прикладі м. Чернівці). Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Географія. 2025. Т. 58, вип. 1. С. 175-182. 10. [Venkatraman A., Manoharan S., Kathiravan T., Moses J. A., Anandharamakrishnan C. Trends in molecular gastronomy. Journal of Future Foods. 2025. Vol. 5, Issue 4. P. 383-396.](#) 11. [Jones P. Plant-based Food in the Hospitality Industry: An Exploratory Case Study of Leading Fast Food Outlets. Athens Journal of Tourism. 2022. Vol. 9, No. 2. P. 63-76.](#) 12. [Misik T., Szemerey A., Katona P., Horváth B. Sustainability and Innovation in Hospitality Management. Sustainability. 2025. Vol. 17, Issue 13. Article 6185. P. 1-19.](#) 13. Корнус А. О., Корнус О. Г. Регіональні аспекти гастрономічної спадщини України. Конструктивна географія і раціональне використання природних ресурсів. 2022. Вип. 2. С. 98-106. 14. [Pine B. J., Gilmore J. H. The Experience Economy: Competing for Customer Time, Attention, and Money. Boston : Harvard Business Review Press, 2019. 368 p.](#) 15. Гуштан Т. В., Колесникова А. В. Цифрові технології та автоматизація процесів у ресторанному бізнесі: ефективність, інновації та перспективи розвитку. Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. 2025. Вип. 45. С. 253-259. 16. [Hasanein A. M., Esmail H. A., Khairy H. A. Visual Bites and Social Proof: The Mediating Role of Credibility in Instagram Food Content and Restaurant Visit Intention. Tourism and Hospitality. 2025. Vol. 6, No. 2. Article 102. P. 1-21.](#) 17. Постова В. В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні. Економіка і регіон. 2022. №

2. С. 72-78. 18. [Yudina O. I., Nebaba N. O., Kornieiev M. V., Vyshnikina O. S., Altunin K. O. Trends in the development of the restaurant business market. Systems and Technologies. 2024. No. 1. P. 122-130.](#) 19.

 **Знайдено плагиату: 0,04%**

id: **95**

<https://web-crawler.plagiarism-detector.com/get-doc-pt?did=Ozdemir%2C%20Ganskan%20A%20review%20of%20literature%20on%20restaurant%20menus%3A%20Specifying%20the%20managerial%20issues.%20International%20Journal%20of%20Gastronomy%20and%20Food%20Science.%202014.%20Vol.%202,%20Issue%201.%20P.%203-13.%2020.%20Wall%20E.%20A.,%20Berry%20L.%20L.%20The%20combined%20effects%20of%20the%20physical%20environment%20and%20employee%20behavior%20on%20customer%20perception%20of%20restaurant%20service%20quality>

. [Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly. 2007. Vol. 48, Issue 1. P. 59-69.](#) 82 21.

Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг в Україні. Бібліотека туризму

 **Секція з посиланням: 0,02% відмічено**

id: **96**

[посиланнями: https://tourlib.net/statyi_ukr/antoshkova.htm](https://tourlib.net/statyi_ukr/antoshkova.htm)
URL: https://tourlib.net/statyi_ukr/antoshkova.htm 22. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / За заг. ред. Н.О. П'ятницької. 2 вид., пероб. та допов. Київ. Центр навч

л-ри, 2011. 584 23. Давидова О. Ю. Д 13 Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. Посібник. Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків.: ХНАМГ, 2012. 468 с 24. Полотай Б.Я., Жмур-Клименко Б.В. Ресторанний бізнес під час війни.

Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі . 2022. № 7. С. 37-42. 25.

Гузар У.Є., Левчук А.В. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. Проблеми сучасних трансформацій. Серія : економіка та управління. 2023. № 9. С.

122-128 26. Міцний тил: як український бізнес відновлює роботу під час війни. УНІАН. URL: https://www.unian.ua/society/micniy-til-yak-ukrajinskiy-biznesvidnovlyuye-robotu-pid-chas-viyni-novini-ukrajini11756602.html#goog_rewarded 27.

Стегней М. І., Нодь О. Л., Бергхауер О. О., Кампов Н. С. Трансформація готельно-ресторанного обслуговування в умовах цифровізації. Український журнал прикладної економіки та техніки . 2024. Т. 9, № 3. С. 26- 29 28. Владимир О. М., Химич І. Г., Капачь К. М. Вплив війни на формування смаків українців у споживанні ресторанної їжі. Наука, інновації, бізнес: проблеми, перспективи і сьогочасні тренди розвитку : матеріали XI Всеукр. наук.-практ. конф. пам'яті почесного професора Тернопільського національного технічного університету ім. І. Пулюя, академіка НАН М. Г. Чумаченка. Тернопіль, 2023. С. 27-28. 29.

Стойко І. І., Долубовська О. Р. Соціальне середовище сфери обслуговування: поточний стан та перспективи. Соціальна відповідальність як 83 основа інноваційного розвитку бізнесу : матеріали X Всеукр. наук.-практ. конф. пам'яті почесного професора ТНТУ імені Івана Пулюя, академіка НАН України М. Г. Чумаченка. Тернопіль : ТНТУ, 2022. С. 68-69. 30. [Smith, J., & Brown, L. \(2022\). Crisis Management in the Hospitality Industry: Lessons from the COVID-19 Pandemic. International Journal of Hospitality Management, Vol. 95. Pp. 102-112.](#) 31. Ракша Л.

Як змінився ресторанний ринок України. Підсумки 2024 року від [Poster. Poster.URL:](#)

<https://joinposter.com/ua/blog/management/pidsumky-2024-roku-vid-poster> 32. Ткаченко О. П.

Стан та тенденції розвитку ресторанного ринку України у 2024 році. Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Харків : ДБТУ, 2025. С. 145-147. 33. Громадське харчування України аналіз ринку.

[Y.S.Market. URL: https://youcontrol.market/catalog/hromadske-kharchuvannia](#). 34. Олійник О. В.

Напрями цифровізації ресторанного бізнесу. Економіка, управління та адміністрування.

2023. № 1. С. 15-21. 35. Банько М.

 **Знайдено посилань: 0%**

id: **97**

“Кухонні війська”:

25 ресторанних проєктів, які готують для армії та волонтерів. БЖ. URL:

[https://bzh.life/ua/eda/kuhonni-vijska-25-](https://bzh.life/ua/eda/kuhonni-vijska-25-restorannih-proektiv-yaki-gotuyut-dlya-armiyi-ta-volonteriv/)

[restorannih-proektiv-yaki-gotuyut-dlya-armiyi-ta-volonteriv/](https://bzh.life/ua/eda/kuhonni-vijska-25-restorannih-proektiv-yaki-gotuyut-dlya-armiyi-ta-volonteriv/). 36. Як український бізнес працює під час знеструмлень. Дія Бізнес. URL:

[https://business.diaa.gov.ua/analytics/research/yak-ukrainskyi-biznes-](https://business.diaa.gov.ua/analytics/research/yak-ukrainskyi-biznes-pratsiuie-pid-chas-znestrumlen)

[pratsiuie-pid-chas-znestrumlen](https://business.diaa.gov.ua/analytics/research/yak-ukrainskyi-biznes-pratsiuie-pid-chas-znestrumlen). 37. Ковешніков В. С., Матвійчук Л. Ю., Разметова О. Г.

Трансформація ресторанного бізнесу України в умовах воєнного стану. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2024. № 12. С. 48-54. 38. Головчук Ю.О.,

Середницька Л.П. Інтеграція інформаційно- комунікаційних технологій у систему підвищення якості співпраці підприємств зі споживачами. Бізнес Інформ. 2022. № 4. С. 411-

417. 84 39. Завадинська О., Ніколайко Г., Огороднік М. Дослідження інноваційних рішень

для оновлення існуючих бізнесмоделей і сучасних сервісних технологій у ресторанному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2022. № 5(2). С. 229-238. 40. Гузар У.Є., Левчук А.В. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. Проблеми сучасних трансформацій. Серія : економіка та управління. 2023. № 9. С. 122-128 41. [Avalon](https://www.avalon.ua/). Офіційний сайт. URL: <https://www.avalon.ua/>. 42. Нове місце: [Avalon Cafe](https://nashkiev.ua/eat/nove-mistse-avalon-cafe-na-leontovicha) на Леонтовича. НашКиїв. UA. URL: <https://nashkiev.ua/eat/nove-mistse-avalon-cafe-na-leontovicha>. 43. ТОВ

” Знайдено посилань: 0%

id: 98

«АВАЛОН КИЇВ»

: досьє компанії. Опендатабот. URL: <https://opendatabot.ua/c/42831250> 44. [Avalon Restaurant](https://www.avalon.ua/) - Доставка, З собою, Бронювання. [Avalon Restaurant](https://www.avalon.ua/). URL:

Секція з посиланням: 0% відмічено

id: 99

посиланнями: <https://avalon1.choiceqr.com/delivery/section:wine-list/igristi->

[com/delivery/section:wine-list/igristi-vina-38](https://avalon1.choiceqr.com/delivery/section:wine-list/igristi-vina-38). 45. [Chua B. L., Karim S., Lee S., Han H. Customer restaurant choice: an empirical analysis of restaurant types and eating-out occasions. International Journal of Environmental Research and Public Health . 2020. Vol. 17, Issue 17. Article 6276. P. 1-23.](#) 46. Ставська Ю. В. Формування конкурентних переваг ресторанного господарства в сучасних умовах. Економіка та суспільство. 2021. Вип. 31. С. 1-7.

AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 59,1%

id: 100

85 ДОДАТКИ Додаток А Класифікація гастрономічних трендів за змістовим спрямуванням Група Змістова Приклади прояву в Вплив на № гастрономічних характеристика ресторанному бізнесі ресторанний трендів сервіс 1 2 3 4 5 Потребують Молекулярна спеціального Оновлення технік гастрономія, [fusion](#) обладнання, приготування, [cuisine](#), авторська професійної Кулінарно- рецептур, способів кухня, [nouvelle](#) підготовки 1 технологічні обробки продуктів, [cuisine](#), [sous-vide](#), персоналу, точних тренди зміна смаку, ферментація, технологічних текстури, аромату й дегідратація, карт і пояснення форми страви копчення, гостям сферифікація особливостей страв Зумовлюють Орієнтація на [Plant-based](#) меню, потребу в харчову цінність, веганські й деталізації складу Тренди безпечність, вегетаріанські страви, страв, контролі здорового та користь і безглютенові та 2 алергенів, гнучкій збалансованого відповідність безлактозні позиції, заміні інгредієнтів харчування індивідуальним функціональні і професійній потребам продукти, сезонні комунікації з споживачів овочі й фрукти гостями Сприяють Раціональне оптимізації використання закупівель, ресурсів, Локальні продукти, формуванню Екологічні та зменшення сезонне меню, [farm](#)- позитивної сталі харчових відходів, [to-table](#), [zero waste](#), 3 репутації, гастрономічні підтримка [nose-to-tail](#), [root-to](#)- залученню тренди відповідального [stem](#), екологічне екологічно споживання та пакування свідомих гостей і прозорого зменшенню втрат постачання сировини Посилують Актуалізація Сучасна інтерпретація унікальність національної кухні, української кухні, ресторанної Етнокультурні регіональних гуцульські, концепції, та локальні рецептів, подільські, 4 культурну гастрономічні локальних полтавські, впізнаваність тренди продуктів і бессарабські, закладу та традиційних технік кримськотатарські емоційний зв'язок приготування кулінарні мотиви із гостем 86 Продовження дод.

А Група Змістова Приклади прояву в Вплив на № гастрономічних характеристика ресторанному ресторанний сервіс трендів бізнесі 1 2 3 4 5 Формування Підвищують цінність [Chef's table](#), комплексного візиту, посилюють відкриті кухні, ресторанного роль персоналу, дегустаційні сети, Сервісно- досвіду через формують емоційне 5 гастрономічні досвідні тренди атмосферу, враження та вечери, [storytelling](#) комунікацію, стимулюють у меню, винні персоналізацію та повторні пейринги інтерактивність відвідування Авторське Орієнтація на Перетворюють подавання, естетику страв, страву на елемент фірмовий стиль, фотогенічність просування бренду, візуально Маркетингово- подавання, впливають на 6 впізнаване меню, візуальні тренди гастрономічний споживче рішення та контент для брендинг і підсилюють [Instagram](#), [TikTok](#), візуальну конкурентне [Google Maps](#), комунікацію позиціонування [TripAdvisor](#) [Casual dining](#), [fast casual](#), [mono](#)- Визначають модель Зміна форматів [product concepts](#), обслуговування, закладів, моделей Форматні [pop-up](#) ресторани, швидкість сервісу, споживання, тренди [dark kitchen](#), [food](#) структуру 7 каналів продажу, ресторанного [hall](#), кав'ярні персоналу, цільову цінової політики та бізнесу третьої хвилі, аудиторію та організації гастробари, комерційну логіку простору доставка, закладу

кейтеринг Джерело: розроблено автором на основі [11-17].

Відмова від відповідальності:

Цей звіт повинен бути правильно інтерпретований та проаналізований кваліфікованою особою, яка несе відповідальність за оцінку!

Будь -яка інформація, наведена у цьому звіті, не є остаточною та підлягає ручному огляду та аналізу. Дотримуйтесь вказівок: Рекомендації з оцінки

Детектор Плагіату - Право знати автора! ☐ SkyLine LLC