

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Полтавський державний аграрний університет**

**Кафедра обліку і оподаткування**

**«АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ОБЛІКУ,  
АНАЛІЗУ ТА КОНТРОЛЮ В СОЦІАЛЬНО-ОРІЄНТОВАНІЙ СИСТЕМІ  
УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВОМ»**

*Матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції,  
присвяченої пам'яті професора, заслуженого працівника вищої школи  
Дмитра Мусійовича Фесенка*



**ПОЛТАВА 2023**



УДК 657

*Актуальні проблеми та перспективи розвитку обліку, аналізу та контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством* : Матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції. Частина 2. м. Полтава, 30 – 31 березня 2023 р. Полтава, 2023. 865 с.

## **ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ:**

### **Голова організаційного комітету:**

**КАНЦЕДАЛ НАТАЛІЯ** – к.е.н., доцент, завідувач кафедри обліку і оподаткування Полтавського державного аграрного університету

### **Секретар організаційного комітету:**

**ЛЕГА ОЛЬГА** – к.е.н., доцент, професор кафедри обліку і оподаткування Полтавського державного аграрного університету

### **Члени організаційного комітету:**

**ГНАТИШИН ЛЮДМИЛА** – д.е.н., професор, завідувач кафедри обліку та оподаткування Львівського національного університету природокористування

**МАЛИШКІН ОЛЕКСАНДР** - д.е.н., професор, САРА, експерт з обліку та оподаткування

**ПЕРЕРВА ПЕТРО** - д.е.н., професор, завідувач кафедри економіки бізнесу і міжнародних економічних відносин Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»

**СЛАВКОВА ОЛЕНА** - д.е.н, професор кафедри бухгалтерського обліку, завідувач кафедри публічного управління та адміністрування Сумського національного аграрного університету

**СУК ПЕТРО** - д.е.н., професор, професор кафедри обліку і оподаткування Відокремленого підрозділу Національного університету біоресурсів і природокористування України «Ніжинський агротехнічний інститут»

**ВОРОНЬКО-НЕВІДНИЧА ТЕТЯНА** - к.е.н., доцент, завідувач кафедри менеджменту ім. І.А. Маркіної Полтавського державного аграрного університету

**ГУБАРИК ОЛЬГА** - к.е.н., доцент, доцент кафедри обліку, оподаткування та управління фінансово-економічною безпекою Дніпровського державного аграрно-економічного університету

**КАРПОВА ВЛАДА** - к.е.н, доцент кафедри митної справи і фінансових послуг Харківського національного економічного університету ім. Семена Кузнеця

**ПРОКОПИШИН ОКСАНА** – к.е.н., доцент, доцент кафедри обліку та оподаткування Львівського національного університету природокористування

**ПРИЙДАК ТЕТЯНА**– к.е.н., доцент, доцент кафедри обліку і оподаткування Полтавського державного аграрного університету

**РИЛЄЄВ СЕРГІЙ** - к.е.н, доцент, доцент кафедри фінансів, обліку і оподаткування Чернівецького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету

### **ЯЛОВЕГА ЛЮДМИЛА** – к.е.н., доцент, доцент кафедри обліку і оподаткування

Конференція присвячена пам'яті видатного науковця, Заслуженого працівника вищої школи Української РСР, професора Дмитра Мусійовича Фесенка. У збірнику матеріалів науково-практичної конференції розміщено результати досліджень вітчизняних науковців, присвячених актуальним проблемам та перспективам розвитку обліку, аналізу та контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством.

© Автори, 2023

© Кафедра обліку і оподаткування, 2023

© Полтавський державний аграрний університет, 2023



**ШИЛО Д.С.**, здобувач вищої освіти  
Науковий керівник – **ЗАЙКА С.О.**, к.е.н., професор кафедри туризму  
*Державний біотехнологічний університет, м. Харків*

## **ДИДЖИТАЛІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**Актуальність.** Протягом останніх 20-25 років з початком підключення України до мережі Інтернет й поступовим запровадженням до застосування в Україні різного роду електронних пристроїв й сервісів розвивається й сегмент ресторанного бізнесу. Процеси диджиталізації й автоматизації підприємств (закладів) ресторанного господарства набувають все більшої поширеності [0].

Поступова диджиталізація та автоматизація ресторанної індустрії дозволяє їй ефективніше функціонувати та задовольняти потреби клієнтів. Застосування різних електронних сервісів та пристроїв допомагає управляти ресторанним бізнесом, контролювати інвентар, здійснювати ефективний менеджмент, спрощувати операційні процеси та збільшувати прибуток. Таким чином, цифрова трансформація ресторанного бізнесу є важливим етапом в розвитку галузі та дозволяє підприємствам бути більш конкурентоспроможними на ринку.

**Результати дослідження.** Час, коли похід в ресторан не був ніяк пов'язаний з технологіями, минув. Те, що раніше здавалося нововведенням, наприклад онлайн-замовлення піци з доставкою або безкоштовний Wi-Fi в закладі, тепер стало сервісом за замовчуванням.

Дані результатів досліджень ресторанного ринку, озвучені на одній з експертних сесій NRA Show свідчать про наступне:

- 71 % відвідувачів закладів ресторанного господарства вважають важливим можливість замовити їжу на виніс;
- 52 % гостей чекають в ресторані безкоштовний Wi-Fi;
- 47 % людей розраховують, що в закладі можна зробити попереднє замовлення телефоном;
- 78 % опитаних шукають меню закладу в Інтернеті;
- 32 % відвідувачів вже платять через Apple Pay і Google Pay [0].

Все це говорить про те, що зараз вже недостатньо просто відповідати стандартним критеріям ресторану: гарантувати чистоту, якість продукту та обслуговування. Люди вибирають технологічність і шукають місце, яке може задовольнити цей запит.

У зв'язку зі змінами в ресторанній сфері, диджиталізація стала невід'ємною частиною функціонування закладів ресторанного бізнесу. Це означає, що клієнти можуть взаємодіяти з ресторанами та отримувати послуги від них, не відвідуючи їх приміщення. Незважаючи на потенціал цифрових інструментів, лише 10 % населення України дійсно використовує їх, хоча це стає все більш важливим напрямом розвитку ресторанного бізнесу.

Запити людей на отримання їжі та напоїв стають все більшими, тому



ресторани та бари повинні забезпечити можливість замовити бажаний продукт в будь-який зручний спосіб, включаючи замовлення в закладі, доставку під двері, take away тощо. Оплата послуг закладів ресторанного господарства також зазнає змін в сучасному світі, можливість оплати продуктів ресторану тепер можлива не тільки валютою, але й криптовалютою, бонусами, які накопичені в додатку [0].

Недавно комунікація з клієнтами відбувалась особисто, однак зараз вона здійснюється за допомогою сайтів та мобільних додатків. Важливим фактором взаємодії в цифровому просторі є його дизайн, зручність, емоційність та гейміфікація. В даний час тисячі стартапів та компаній займаються розробкою продуктів, які дозволяють споживачам отримувати бажане ще швидше та ефективніше [4].

Змінюються вимоги і до швидкості приготування страв: 5 хвилин - для очікування замовлення в закладі, якщо не йдеться про вечерю в ресторані, доставка страв - 30, максимум 60 хвилин, і цей проміжок часу постійно скорочується.

Гості не можуть чекати. Їм потрібна відповідь тут і зараз. Тому заклади ресторанного господарства впроваджують нові підходи до просування своєї продукції, а саме:

- візуалізацію (відеоконтент допомагає відправляти гостям повідомлення в зручному для них форматі);
- чат-боти (деяким гостям комфортніше спілкуватися за допомогою месенджера; це миттєва реакція в будь-який час; чат-бот може одночасно обслуговувати понад 100 клієнтів, що є вигідним для закладу);
- голосовий пошук (з використанням сучасних технологій Apple Air Pods, Google Home та інших);
- систему ідентифікації гостей (NFC) (серед переваг такої технології є, у першу чергу, безконтактний доступ) [0].

**Висновки.** Застосування інформаційних програм управління є ефективним способом оптимізувати роботу закладів ресторанного господарства. Ці програми забезпечують швидкий та точний дистанційний обмін інформацією між працівниками закладу, що покращує якість обслуговування клієнтів. Вони допомагають прискорити прийом замовлень, розрахунок з відвідувачами, взаємодію між офіціантами та кухнею, роботу з меню, продуктами, товарами та рецептами, складський облік, роботу з прибутковими та видатковими документами, інвентаризацію, програми лояльності, управління персоналом та контроль роботи всього закладу. Це важливо для оптимізації роботи закладу та забезпечення конкурентоспроможності на ринку.

#### **Список використаних джерел:**

1. Борисов Д.В., Тренди 2022, Українські реалії. URL: <https://www.restorator.ua/post/trendy-2022-ukrainski-realii-dmytro-borysov>.
2. Гросул В.А., Балацька Н.Ю., Економіка та управління підприємствами. URL: <http://ei-journal.in.ua/index.php/journal/article/view/279/273>.



3. Офіційний сайт ДІФКУ, Технології та інновації, які змінюють ресторанний бізнес. URL: <https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjujut-restorannij-biznes/>.
4. Skudlarski J., Zaika S. O. Trends of startup development in Ukraine and the world // Матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції (присвяченої 100-річчю від Дня народження професора Турченка Михайла Михайловича): «Управління розвитком соціально-економічних систем» (15-16 червня 2022 року). Харків: ДБТУ, 2022. - с. 163-164.
5. Субот Т.П. Діджиталізація ресторанного бізнесу. URL: [https://er.nau.edu.ua/bitstream/NAU/55028/1/%D0%A4%D0%9C%D0%92\\_2022\\_2\\_42\\_%D0%A1%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%82.pdf](https://er.nau.edu.ua/bitstream/NAU/55028/1/%D0%A4%D0%9C%D0%92_2022_2_42_%D0%A1%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%82.pdf).

