

### Інформаційні джерела

1. Про офіційну статистику: від 16.08.2022р. № 2525-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2524-20#Text>.

2. Регламент Європейського Парламенту І Ради ЄС №223/2009 від 11 березня 2009 року. URL: [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984\\_030-09#Text](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_030-09#Text).

3. Програма розвитку офіційної статистики до 2028 року. URL: [https://ukrstat.gov.ua/norm\\_doc/proekt/proekt\\_05.06.23/proekt.pdf](https://ukrstat.gov.ua/norm_doc/proekt/proekt_05.06.23/proekt.pdf).

**УДК 338.488.2:640.4**

**Т.А. Наумова**, канд. екон. наук, доц. (*ДБТУ, Харків*)

**Н.С. Акімова**, канд. екон. наук, проф. (*ДБТУ, Харків*)

## **ТРАНСФОРМАЦІЯ ФОРМАТУ КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ ПІД ЧАС ВІЙНИ**

Стан ресторанного бізнесу має прямий зв'язок із економічним та політичним становищем в країні. Зважаючи на сьогоденню ситуацію в країні та світі, постійну мінливість внутрішнього та зовнішнього середовищ, ресторанний бізнес постійно стикається з новими проблемами його розвитку.

Не можна не відмітити, що спочатку ситуація з пандемією Covid-19, а тепер – воєнні дії на території нашої країни нанесли ресторанному бізнесу величезного удару через специфіку свого господарства. Ще на самому початку пандемії прогнозували закриття майже половини суб'єктів господарювання галузі. Деякі підприємства, особливо невеликі заклади, які, як в умовах локдаунів, так і в умовах розгортання військових дій стояли майже порожніми, й насправді зазнали величезних втрат. Проте, завдяки різноманітним «винаходам» у сфері послуг, падіння ринку виявилось не таким вже й катастрофічним та не призвело до тотального згорання бізнесу.

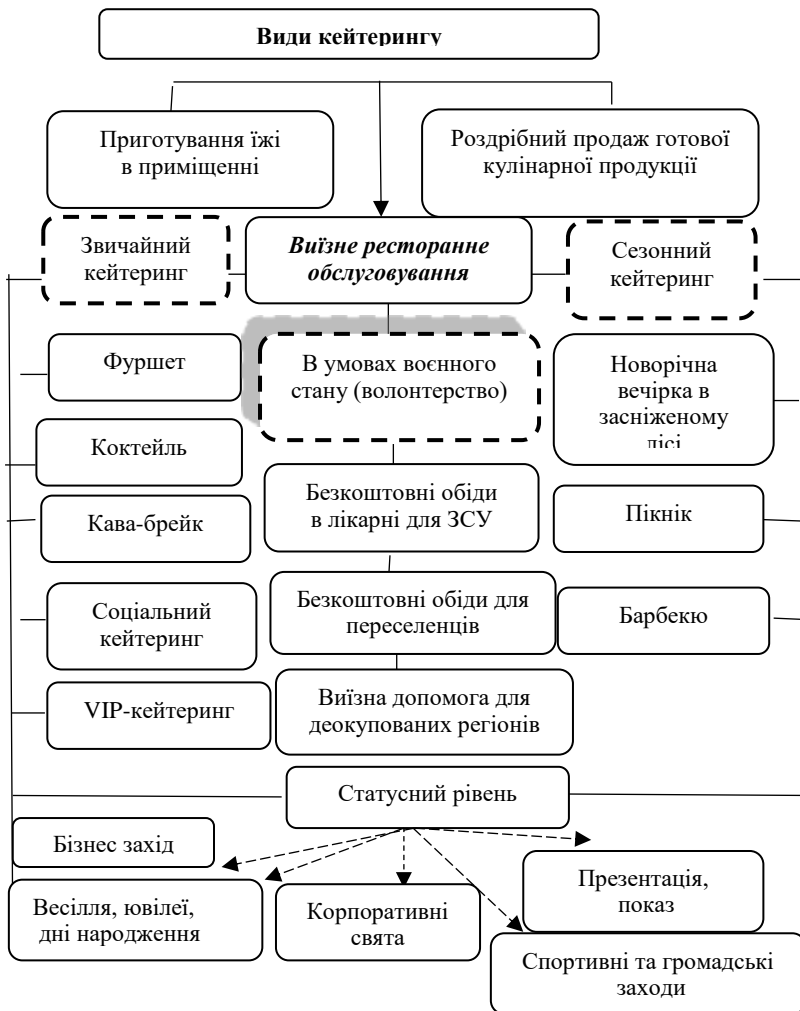
За результатами дослідження сучасного стану розвитку ресторанного бізнесу України з початку війни в Україні зачинилися близько 7000 ресторанів та кафе, відкрилися понад 2000 нових закладів. Точної статистики немає, оскільки вона зараз просто не ведеться, серед цих 7000 – заклади, що закрилися, і ті, щодо яких немає даних (на окупованих територіях, у зонах обстрілів). Ринок зменшився приблизно на 25% порівняно з лютим 2022 року. У деяких областях падіння ринку становило понад 50% (Харківська, Миколаївська, Запорізька, Луганська області), у Київській, Одеській, Дніпропетровській областях — падіння до 30%. Водночас, у західних

областях спостерігається позитивна динаміка. У Львові та області кількість ресторанів та кафе зросла приблизно на 30%, у Закарпатській, Чернівецькій, Івано-Франківській областях відмічено зростання приблизно на 20% [1].

Сьогодні одним із перспективних напрямів діяльності у ресторанному бізнесу є кейтеринг. Враховуючи норми ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», такий вид послуг, як кейтеринг віднесено до підприємств ресторанного господарства. Отже, базові вимоги щодо організації роботи закладів кейтерингу викладені у Правилах роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства №219 [2], які ґрунтуються на законах України «Про захист прав споживачів» і «Про безпечність та якість харчових продуктів».

Н.С. Акімова, Т.А. Наумова, Н.В. Бойченко, Н.М. Горбатюк надають наступне визначення кейтерингу: «один із найпопулярніших видів виїзного обслуговування, що має багато спільного з традиційним ресторанним обслуговуванням» [3, с. 77].

З початком повномасштабної війни в Україні відвідування ресторанів зовсім зникло з порядку денного сотень тисяч українців. Постійні обстріли, відтік населення, падіння зарплат, відсутність роботи – це все те, що на сьогодні заважає українцям повернутися до колишнього життя та звичок, у тому числі ходити до закладів. З цих причин ресторатори змінюють формат надання послуг, а особливо це стосується послуг з кейтерингу. З перших днів війни більшість готують обіди для ЗСУ та тероборони і постачають каву, готують безкоштовні обіди для переселенців; бійців ЗСУ, які перебувають у лікарнях; мешканцям з дітьми, які залишилися без домівок та де окупованих територій. Так, формат Glovo – сервіс, який об'єднує кур'єрів, партнерів, користувачів і швидко доставляє продукти, страви, медикаменти. Під час війни використовує свої «хмарні кухні» та мікрофулфілмент-центри Glovo Express як центри дистрибуції готової їжі, продуктів тощо. Доставляє самостійно, або з партнерами, або з кур'єрами. У зв'язку з цим, нами запропоновано більш детальну класифікація видів кейтерингу в умовах воєнного стану, представлена на рис. 1, яка дозволить зосередити увагу фахівців із обліку на узгодження ціни на послуги з замовниками та клієнтами підприємств ресторанного господарства.



**Рис. 1. Трансформація видів кейтерингу під час війни**

#### Інформаційні джерела

1. Де рестораторам жити добре. Як змінився ринок кафе та ресторанів за пів року війни – інфографіка. URL : <https://biz.nv.ua/ukr/consmarket/yak-zapivroku-viyni-zminivsyia-ukrajinskiy-rinok-kafe-ta-restoraniv-novini-ukrajini-50267978.html>

2. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: ДСТУ 3862–99 зі змінами: затв. наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 29.10.2003 р. № 185. К.: Держспоживстандарт України, 2004. 31 с.

3. Акімова Н. С., Наумова Т. А., Бойченко Н. В., Горбатюк Н. М. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2014. Вип. 1. С. 73–86.

**УДК 657.92-025.27**

**І.В. Нестеренко**, канд. екон. наук, доц. (*ДБТУ, Харків*)

## **ІННОВАЦІЙНІ ТРАНСФОРМАЦІЇ СИСТЕМИ ОБЛІКОВО-АНАЛІТИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ УПРАВЛІННЯ ЕКОЛОГІЧНОЮ БЕЗПЕКОЮ ПІДПРИЄМСТВА**

У сучасних умовах швидкого науково-технічного розвитку та великого потоку інформації ефективна система обліково-аналітичного забезпечення управління екологічною безпекою підприємства повинна об'єднувати новітні інструменти та методи для збору, обробки, аналізу даних, пов'язаних з впливом діяльності підприємства на довкілля та забезпечення екологічної безпеки [1]. Впровадження штучного інтелекту, машинного навчання, аналітики великих даних та інших інноваційних технологій для аналізу та сприяння процесам збору, інтерпретації даних про стан довкілля та екологічну безпеку підприємства вимагає трансформації системи обліково-аналітичного забезпечення управління екологічною безпекою підприємства. Використання цифрових аналітичних інструментів для забезпечення управління екологічною безпекою підприємства, таких як різноманітні програмні засоби та методи, оптимізує всі бізнес-процеси. Так, програмне забезпечення системи моніторингу та звітування дозволяє збирати дані про викиди, використання ресурсів, води, енергії та формувати звіти з дотриманням екологічних стандартів. Інструменти Big Data Analytics пришвидшують обробку великих обсягів даних з метою своєчасного прийняття управлінських рішень пов'язаних із збереженням довкілля. Геоінформаційні системи (GIS) дають змогу візуалізувати дані про довкілля на мапах для локалізації загроз, а інструменти моделювання та прогнозування шляхом представлення наслідків дій на довкілля, дозволяють уникнути проблем та знизити екологічні ризики. При цьому, саме інтерактивні платформи звітування