DOI: https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(15).2025.9
УДК 725.01:640.43

Л. Л. Івашина, Л. Г. Бишовець, О. Б. Куракін
Черкаський державний технологічний університет

ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ТА ВИМОГИ ДО ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Завдяки впровадженню сучасних технологічних рішень та пошуку унікальних ідей з дотриманням основоположних принципів підприємницької діяльності в ресторанах й інших закладах галузі харчування, розваг, туристичних послуг створюються умови адаптації до зміни потреб споживачів, висуваються вимоги забезпечення якості послуг як до масового споживчого ринку, так і до індивідуальних потреб клієнтів. Мета статті – характеристика основних принципів і особливостей вимог до технологічного проєктування закладів ресторанного господарства в сучасних умовах господарювання. На прикладі зарубіжних й українських підприємств ресторанного господарства досліджено ситуацію щодо визначення та дотримання основних принципів і вимог до технологічного проєктування закладів ресторанного господарства. За результатами дослідження акцентовано на загальновизнаних і пріоритетних вимогах до технологічного проєктування закладів ресторанного господарства в умовах кризи, періодів невизначеності. Особливу увагу приділено аналізу тих умов, які мають бути враховані під час воєнного стану в Україні та мають перспективи до широкого впровадження в діяльності закладів ресторанного господарства й у повоєнний період. Доведено, що управління проєктами може бути успішним за умови визначення не тільки тактичних, але й стратегічних планів. Акцентовано на важливості враховувати ключові фактори підвищення ефективності в сфері гостинності та зокрема ресторанних підприємств в Україні завдяки інтенсифікації автоматизації процесів обслуговування. Серед принципів визначення проєктних планів щодо застосування в ресторанах та їх ефективного функціонування в сучасних умовах господарювання виділено принципи систематизації, інноваційності, оптимізації, комплексності, раціональності, екологізації, взаємоприйнятності, професіоналізму, колективної зацікавленості, індивідуального підходу до клієнта. Підкреслено, що на рівні кожного окремого проєкту для кожного підприємства має бути чітко налагоджена формалізована та ефективна робота бізнес-процесів у своїй сукупності та комплексному взаємозв'язку на всіх стадіях (етапах) виконання проєктних рішень.

Ключові слова: *автоматизація, адаптація, інновації, принципові рішення, ресторанний бізнес, ресторан, сучасні технології, управління.*

Постановка проблеми та її актуальність. Відомо, що у будь-якій сфері економіки країн світу запровадження проєктного менеджменту має бути спрямоване на досягнення ефективних результатів, коли враховуються всі важелі впливу – ресурсні (матеріальні й нематеріальні), технологічні процеси та відповідне оптимальне обладнання цільового призначення, чіткість у плануванні (на короткі періоди, середньотривалі та довготривалі перспективи), контролі та збуту. Отже, дотримання принципів, спрямованих на досягнення цілей проєктних завдань та оптимізація вимог до технологічного проєктування закладів ресторанного господарства є актуальною в їх діяльності, що й зумовило обрання теми цього дослідження. Навіть під час війни в Україні ресторанний бізнес належить до висококонкурентних сфер діяльності в системі індустрії гостинності та туризму. Завдяки впровадженню сучасних технологічних рішень та пошуку унікальних ідей з дотриманням основоположних принципів підприємницької діяльності в ресторанах й інших закладах галузі харчування, розваг, туристичних послуг створюються умови адаптації до зміни потреб споживачів, висуваються вимоги забезпечення якості послуг як до масового споживчого ринку, так і до індивідуальних потреб клієнтів. Таким чином, зумовлюється доцільність на прикладі українських підприємств ресторанного господарства більш детально дослідити ситуацію щодо визначення та дотримання основних принципів і вимог до технологічного проєктування закладів ресторанного господарства.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Характерні ознаки основних принципів і вимог до технологічного проєктування закладів ресторанного господарства в сучасних умовах ведення ресторанного бізнесу розглядалися в наукових дослідженнях зарубіжних і вітчизняних авторів здебільшого стосовно сфери туризму та індустрії гостинності в цілому. Фактично ця тематика наскрізною є в наукових публікаціях, які стосуються як глобальних, національних, регіональних і галузевих сегментів ринку туристичних послуг, так і окремих фактів у практичній діяльності окремих підприємств індустрії гостинності. Так, наприклад, Н. Васильєва, М. Теребух, У. Моторнюк звернули увагу на роль трансферу технологій на національному рівні та першочергового значення у вирішенні питань безпеки, врахування сучасних викликів і можливості безпечного технологічного оснащення в Україні [2]. Міжнародна проєктна діяльність та фандрайзинг у соціально-економічному розвитку і відновленні України під час війни розглянуті в публікації Т. Гринюк, Т. Буличевої

© Л. Л. Івашина, Л. Г. Бишовець, О. Б. Куракін, 2025

та А. Логінової [3]. О. Калініченко, І. Мосійчук та І. Пойта [6] в своїй публікації щодо управління проєктами в глобальному контексті, у тому числі стосовно культурних аспектів та адаптації розкрили ключові етапи управління проєктом, а також роль основних учасників проєкту, акцентували увагу на варіативності сутності деяких його складових залежно від розмірів, складності та відповідних особливостей.

Організаційно-економічні та фінансові напрямки відновлення конкурентоспроможності сфери гостинності України, зокрема сутності правильного визначення концептуальних засад технологічного проєктування закладів ресторанного господарства в своїй науковій праці торкнулися Т. Шматковська та Н. Мостовенко [12], які акцентували на основних проблемах і викликах для сфери гостинності України під час війни, впливу зовнішніх і внутрішніх факторів на оснащення галузі. Акцентували увагу на доцільності більш детально розглянути питання методології управління проєктами в ресторанному бізнесі в контексті його значення для розвитку та ефективної діяльності готельно-ресторанного бізнесу та туризму й такі автори як О. Данченко, Г. Чепурда та О. Куракін [4]. У своїй праці автори дослідили специфічні особливості управління проєктами в зазначеному спектрі наукового та прикладного дослідження, здійснили аналіз впливу на фінансово-економічну складову індустрії гостинності від рівня планування та концепції створення, функціонування та в цілому щодо життєвого циклу закладу, який має надавати готельно-ресторанні й туристичні послуги в сучасних умовах господарювання. О. Шидловська, Т. Іщенко, О. Дулька в своїй публікації визначили роль та значення впровадження в індустрії гостинності новітніх ресторанних технологій, застосування яких в сучасних умовах ведення ресторанного бізнесу може сприяти здатності готельних підприємств не лише займати лідируючі позиції в своїх ринкових нішах, але й відповідати світовим стандартам обслуговування [11]. Дослідженню технології персоналізації, її базовим основам завдяки застосуванню великих даних (Big Data) та штучного інтелекту (AI), аналізу можливих і перспективних напрямків цифровізації для впровадження в ресторанному бізнесі та й в індустрії гостинності в цілому присвячена публікація Т. Лисюк, де зокрема вивчалися приклади успішного впровадження цих технологій, їх вплив на підвищення рівня задоволення гостей та лояльності у провідних ресторанах [7]. Адаптація проєктного менеджменту під час ІТ-кризи 2022–2023 років й адаптивна модель компетенцій в управлінні інноваційним проєктом, методи оцінки проєктних ризиків розглядалися в наукових статтях М. Пешко, О. Мельник [9], В. Прохорової [10], Ж. Бучко, К. Наконечного та В. Підгірної [1], І. Петрової та Б. Осташевського [8].

Узагальнюючи, варто наголосити на недостатнє висвітлення у наукових працях останніх років питань щодо особливостей принципів і сучасних вимог до технологічного проєктування безпосередньо для закладів ресторанного господарства. Здебільшого оприлюднені результати досліджень стосувалися узагальнення принципів і критеріїв вибору проєктних рішень в діяльності готельно-ресторанного бізнесу, індустрії гостинності й туризму в цілому. Отже, доцільно виокремити пріоритетні аспекти щодо визначення та дотримання суб'єктами господарювання основних принципів і вимог до технологічного проєктування закладів ресторанного господарства в умовах воєнного стану в Україні та у повоєнний період.

Мета статті – характеристика основних принципів і особливостей вимог до технологічного проєктування закладів ресторанного господарства в сучасних умовах господарювання.

Виклад основного матеріалу дослідження. Протягом останніх десятиліть через глобалізацію, демократизацію та «конс'юмерізацію технологічних рішень» відбувається значне прискорення систем трансферу технологій [2]. Зі свого боку фіксується певне здешевлення та більша доступність для широкого загалу цифрових технологій, що може впливати й на створення та реалізацію проєктних рішень управлінського та технологічного спрямування протягом усього життєвого циклу послуги або товару. Так, наприклад, в інфраструктурному та енергетичному забезпеченні галузей економіки як на світовому рівні, так і в Україні зокрема, актуальним стає питання визначення проєктних рішень, які мали б сприяти економії енергетичних ресурсів, зменшенню викидів вуглецю, оптимізації в спектрі залучення людського ресурсу до вирішення технічних завдань. Міжнародними документами, спрямованими на екологізацію технологій галузей економіки заплановано скоротити 55% викидів вуглецю до 2030 року, що зумовлює відмову від енерговитратних видів обладнання в технологічних процесах виробництв. На ментальному рівні в свідомості споживачів ресторанних послуг також поступово виокремлюється принцип вибору для відвідування саме тих закладів, які позиціонують себе такими, що опікуються довкіллям і застосовують в своїй роботі відповідні проєктні рішення. Це можуть бути впроваджені інноваційні системи зберігання енергії, у тому числі водневі та батарейні установки для сприяння створенню незалежних і автономних енергомереж на національному, регіональному рівні [2]. Для окремих ресторанних закладів виникає вибір обрання найбільш оптимального варіанту не лише стосовно будівлі ресторану, його розташування на території місцевості з можливістю використовувати об'єктивно екологічно сприятливі для довкілля ресурси, але й щодо концепції приготування страв, використання енергозберігаючого технологічного устаткування, поводження з відходами.

В Україні мають місце численні проблеми в сфері гостинності, що впливає й на конкурентоспроможність низки ресторанних закладів. Ті ресторани, де намагаються економити на впровадженні інноваційних технологій, автоматизації процесів і цифровізації, можуть опинитися серед аутсайдерів через зниження

ефективності функціонування, зменшення привабливості для клієнтів, втрати іміджу сучасного підприємства з гарантією дотримання принципу розумного співвідношення якості та ціни.

Застарілі технології та недосконалі й без врахування трендів принципи обслуговування в таких ресторанах не сприяють розвитку навичок персоналу закладу, не стимулюють до зменшення часу на забезпечення замовлення (приготування страв без погіршення їх якості завдяки оптимізації рутинної ручної праці, використання новітніх технологій приготування страв, гарантії дотримання санітарно-гігієнічних умов тощо).

З точки зору економіки проєктні рішення мають стосуватися й питань організації та управління працею в ресторанному закладі, пошуку цільових інвестицій на провадження нових технологій, засобів й інструментів інженерно-технічного призначення, підготовку та перепідготовку персоналу. Вирішенню питань модернізації ресторанного закладу цілком може сприяти державно-приватне партнерство, співпраця зі стейкхолдерами для розробки відповідних проєктів, пошук грантових проєктних програм, складання бізнес-планів інноваційного спрямування. Наразі в Україні має місце недостатній рівень автоматизації в ресторанній сфері порівняно з країнами ЄС [11, с. 4].

Отже, до ключових факторів підвищення ефективності в сфері гостинності та зокрема ресторанних підприємств в Україні можливо віднести потребу в інтенсифікації автоматизації процесів обслуговування. Завдяки широкому застосуванню бізнес-додатків можливо забезпечити багатофункціональну інтеграцію, у тому числі це стосується системи управління рестораном Restaurant Management Systems і системи управління подіями Event Management Systems, використання яких може сприяти формуванню єдиної інформаційної платформи для всіх підрозділів сучасного підприємства [11, с. 4].

Гості готельно-ресторанних закладів мають можливість завдяки застосуванню подібних мобільних додатків забронювати столики в ресторанах, замовляти ресторанне обслуговування в номері готелю, обирати онлайн страви з меню, замовляти ланч під час перебування поза межами будівлі готельно-ресторанного комплексу, коригувати час приготування страв і подання їх гостям після перебування на екскурсії або реабілітаційно-лікувальних чи профілактичних процедурах тощо. Завдяки автоатизації процесів обслуговування з використанням систем управління лояльністю клієнтів (Customer Relationship Management) можливо персоналізувати обслуговування та формувати індивідуальні пропозиції для кожного гостя, що може сприяти їх задоволенню, більшій довірі та лояльності [11, с. 4]. Згідно оприлюднених даних харчування в готельному закладі посідає четверте місце зі списку пріоритетних параметрів під час вибору закладу гостинності, але все більше втрачають свої позиції пропозиції в ресторанах із класичними технологіями приготування страв і їх класичний принцип подачі за схемою «основна страва, гарнір і соус» [11, с. 5]. Усе більше прихильників набуває тенденція ресторанних закладів різної організаційної форми (в комплексі готельно-ресторанного підприємства, окремого ресторанного закладу). Для мотивації потенційних клієнтів і тих, хто вже відвідував конкретний ресторан, варто ознайомлюватися зі світовими та локальними трендами, аналізувати модні тенденції та фактори впливу на попит клієнтів, вивчати досвід конкурентів, аналітику певних регіонів країни та світу. Таким чином, поряд із традиційними класичними стравами доцільно навчитися задовольняти попит і гурманів, створювати відповідні шоу під час приготування страв (наприклад, із тунця, баранини, національних традиційних тощо). Ефект відкритої кухні наразі вже відомий у світі та не втрачає своїх прихильників, але рестораторам варто відповідним чином підготувати приміщення для таких видовищ із урахуванням безпеки, ефективної вентиляційної системи, санітарно-гігієнічних вимог. Важливе значення набуває й сервірування страв, концепція їх подачі, посуд, навички офіціанта. Непоодинокі випадки, коли відвідувач фотографує або робить відео поданої страви, а потім розміщує в соціальних мережах, що може сприяти або навпаки зашкодити іміджу ресторану відповідно до враження клієнта саме під час перебування в ресторанному закладі. Таким чином, проєктні рішення ресторану мають стосуватися усього комплексу обслуговування клієнта – від ідеї до реалізації та переконання в позитивних враженнях гостя. Також важливе значення набуває питання врахування індивідуальних особливостей щодо споживання певних інгредієнтів і страв із їх вмістом. Особливо це важливо для людей, які можуть мати алергічну реакцію, не споживають тваринну їжу, дотримуються дієти або постів у періоди релігійних свят і певних днів тижня тощо.

Серед нових підходів у галузі харчування в Україні поступово завойовує своє місце в ієрархії модних тенденцій молекулярна кухня, основу якої складає молекулярна технологія. Навіть в умовах воєнного часу в Україні турбота про здоров'я не залишається поза увагою держави, галузі харчування та ресторанів. Збалансоване безпечне харчування з максимальною користю для гостя стає не лише принципом, але й трендом у ресторанному обслуговуванні. Відмінністю молекулярних технологій виробництва кулінарних страв порівняно до традиційних технологій є технологія застосування мінімальних температур протягом тривалого часу, завдяки чому відбуваються фізико-хімічні перетворення інгредієнтів під час кулінарної обробки їжі, змінюється зовнішній вигляд та подача кулінарних страв і виробів; страва набуває оригінального вигляду та форми, не втрачаючи свої корисні властивості, а повсякчас набуває яскравого індивідуального смаку, запаху, текстури та кольору, що й приваблює клієнтів [11, с. 5]. На етапі впровадження бізнес-плану зазвичай затверджуються відповідна модель поведінки, але в результаті ідеї розробки та подальшої реалізації

проєкту в ресторанному закладі під орудою керівника проєкту має бути створена система заохочення кожного учасника оперативно вирішувати всі проблемні питання, які можуть виникати протягом часу впровадження проєктних завдань та набувати вміння вчасно реагувати на внутрішні протиріччя.

В ресторані доцільно визначати основні критерії управління проєктами (АРМ) на основі відповідної методології [4, с. 96]. При цьому проєктні рішення мають передбачати й потенційну загрозу від зовнішніх і внутрішніх чинників, кризових явищ, періодів невизначеності в бізнес-середовищі, у зв'язку з чим мають бути передбачені ефективні важелі управління кризовими ситуаціями та ризиками. Проєкти в ресторанному бізнесі – це комплекс заходів та інструментів впровадження і регулювання процесами виробничої, організаційної, маркетингової, фінансово-економічної діяльності, що передбачає командну роботу підприємства та систематизацію усіх його складових. Основні принципи та вимоги до технологічного проєктування закладів ресторанного господарства в сучасних умовах господарювання мають за основу брати методологію проєктного менеджменту в системі антикризового управління з урахуванням основних закономірностей діяльності ресторанних закладів в умовах кризи та невизначеності та з цілеспрямуванням на досягнення позитивних результатів завдяки системному й комплексному врахуванню проєктних завдань на кожному локальному етапі в структурних підрозділах суб'єкта господарювання [4, с. 96].

Процес забезпечення харчування гостей ресторанного закладу має свої характерні ознаки та особливості життєвого циклу відповідного проєкту для задоволення потреб клієнтів у якісному харчуванні. Подібно до життєвого циклу туристичного проєкту для ресторанного закладу проєкт може складатися з таких етапів як початковий або концептуальний, проєктування ресторанного продукту/послуги, розробка ресторанного продукту/послуги та завершення й отримання ресторанного продукту/послуги [4, с. 97–98]. Може бути деяка відмінність щодо часу споживання страви, адже послуга «на виніс», яка набула особливу популярність під час пандемії, може дещо подовжити термін отримання враження від обслуговування. Це може бути упаковка (ергономічна, екологічна, приваблива), відповідність страви замовленню клієнта (відсутність алергенів, температурний режим страви тощо), умови доставки (швидкість або дотримання обумовлено часу доставки). Отже, остаточне враження формується за кінцевим результатом.

Для ефективного управління проєктами необхідно мати достатньо інструментів і методів, у тому числі існує потреба планування ресурсів, розподіл завдань, контроль динаміки виконання проєктних рішень, комунікативні засоби та важелі впливу на стейкхолдерів, розв'язання конфліктних ситуацій. Враховуючи обмеження у вигляді часового проміжку виконання різних етапів бізнес-планування та виконання проєктних рішень протягом життєвого циклу усього проєкту, бюджету та ресурсного забезпечення необхідно навчитися ефективно управляти проєктами з метою досягання поставлених цілей. Сутнісне трактування поняття процесу «управління проєктом» полягає в систематичному та організованому керуванні всіма напрямками (складовими) проєкту протягом його життєвого циклу за принципом «комплексно та систематизовано». Метою управління проєктом має бути досягнення успішних результатів, виконання проєкту в межах обмеження часу, ресурсів і бюджету. На визначення пріоритетів проєкту впливають специфічні потреби, цілі та обмеження. Для кожного проєкту характерними є унікальні пріоритети, які становлять базову основу для планувальних завдань і заходів з метою їх виконання. Однією з основних особливостей проєкту є виконання термінових завдань. Управління проєктами може бути успішним за умови визначення не тільки тактичних, але й стратегічних планів. І хоча протягом виконання проєкту може відбуватися варіювання його учасників, такі зміни варто передбачати на основі визначення рівня складності кожного етапу, характеру можливих змін у ресурсному забезпеченні, термінах виконання тощо. Для забезпечення ефективних результатів виконання проєкту в ресторанах аналогічно й для низки інших суб'єктів господарювання в індустрії гостинності має бути впроваджена система взаємодії різних учасників, чітко визначені їх ролі та терміни виконання доручених етапів проєктних завдань [6, с. 26].

Наразі в сучасних умовах господарювання варто акцентувати увагу на достатньо різноманітному спектрі компаній, які спеціалізуються на управлінні проєктами. Наприклад, Project Management Institute (PMI), Cisco Systems, SAP, Accenture та Deloitte, IBM та Oracle, Hewlett Packard Enterprise (HPE), McKinsey & Company, Project Management Institute (PMI) [6, с. 27]. Отже, у глобальному масштабі продовжується процес затребуваності в різних галузях економіки в управлінні проєктами. Не виключенням є й індустрія гостинності, одним із провідних сегментів якої є ресторанна справа як окрема сфера господарювання, так і в контексті готельно-ресторанного бізнесу. Як на глобальному рівні, так і на галузевому завдяки застосуванню ефективних практик управління проєктами цілком реальною може бути й висока ефективність та конкурентоздатність усіх задіяних у процесах виконання проєктних завдань суб'єктів, що зумовлює зменшення ризиків і підвищення рейтингу. На нішевому рівні в ресторанній справі важливо враховувати національні традиції та особливості кожного регіону, де знаходиться відповідний ресторанний заклад і національні та культурні традиції тих відвідувачів, які планують або вже послуговуються ресторанними пропозиціями. Завдяки толерантному ставленню до своїх відвідувачів ресторани можуть завойовувати довіру, підвищувати свій імідж і покращувати рівень своєї\ конкурентоздатності [6, с. 28].

У проєктах ресторанного обслуговування доцільно завчасно передбачати такі адаптаційні аспекти як культурне різноманіття, мовна відмінність, правові та регуляторні вимоги, географічні та кліматичні умови, економічні фактори, часова різниця та географічні відстані. Для успіху проєкту в ресторані окрім вище перелічених факторів важливо брати до уваги й такі додаткові фактори як чинники впливу на бізнес-процеси, відкриття нових ринків, погіршення ситуації в конкурентному середовищі, нестабільність в динаміці розвитку як галузі в цілому, так і окремого підприємства [6, с. 29].

Пріоритетними напрямками застосування міжнародної проєктної діяльності та франдрайзингу є подолання наслідків російської агресії, розвиток економіки та екологічні питання [3, с. 284]. Щодо індустрії гостинності та зокрема ресторакнного бізнесу, для стейкхолдерів цих сегментів економіки України не менш важливими є наявність здатних до експлуатації будівель та споруд, зручна логістична інфраструктура. Можливість працевлаштування місцевого населення та ВПО, стан довкілля. У зв'язку з цим суб'єкти господарювання в ресторанному секторі мають зацікавленість сприяти інвестуванню в ці напрямки народногосподарського комплексу України.

Мотивовані сучасними тенденціями ринку гостинності кардинальні зміни в технології обслуговування клієнтів, потреба адаптації до умов нестабільності й криз, підприємства ресторанної сфери діяльності мають впроваджувати сучасні інноваційні засоби та інструменти в менеджменті персоналу, управлінні суб'єктом господарювання, виробничими процесами із застосуванням інформаційно-комунікативних зщасобів зв'язку та ведення операційної діяльності. У даному контексті інноваційних проєктів першочергове місце має посідати автоматизація процесів. Так, наприклад, сьогодні в ресторанах і кафе застосовують класичні POS-системи для обробки замовлень, фіксації продажів, друку чеків. Також для фудкортів і ресторанів швидкого харчування популярними стають мобільні POS-системи. В ресторанах можуть зберігатися дані на хмарних серверах, адже завдяки хмарним POS-системам можливий доступ з будь-якого пристрою. Магазини при ресторанах завдяки застосуванню POS-системи для роздрібу мають можливість автоматизувати процеси продажу товарів і здійснювати контроль запасів, підключення до CRM для обліку клієнтів. POS-системи самообслуговування використовують фаст-фуди. Так, наприклад, в кіосках для самообслуговування клієнтів можливо замовляти їжу або послуги без участі персоналу. У зв'язку з поширенням на практиці різноманітних автоматизованих систем і позитивного досвіду щодо їх використання в ресторанах у закладах індустрії гостинності в цілому доцільно розробляти відповідні проєкти модернізації системи автоматизації та якомога ширше використовувати інтеграційні можливості CRM-систем [11].

Таким чином, доцільно акцентувати на трендових у 2023–2024 роках в Україні і перспективних технологіях для ресторанів в умовах воєнного стану та кризових явищ. По-перше, це безконтактна оплата, технологічні можливості для широкого застосування якої в 2023 р. сприяли завоюванню перших позицій навіть у світових трендах і must-have у ресторанній галузі. По-друге, це онлайн-замовлення. Важливим для швидкого розв'язання проблем і надання відповідей на питання є доцільність залишатися на зв'язку з клієнтами, для чого варто «розмістити контактний номер телефону ресторану на сайті або під'єднати інтерактивне голосове меню IVR та номер 0-800, на який клієнти дзвонитимуть безоплатно з будь-якої мережі по Україні». Поширення отримують й тарифні плани для бізнесу, компаній та підприємців. Також доступна опція замовлення консультації. По-третє, усім власникам смартфонів вже відома функція QR-кодів і пропоновані можливості безконтактної взаємодії в ресторанах та інших закладах сфери послуг. У-четверте, це програма, яка імітує спілкування клієнта з реальною людиною – чат-бот. П'яту позицію посідає проєкт новітньої ресторанної технології «Меню доповненої реальності (Augmented Reality, AR)» [5]. За допомогою цієї програми створюється 3D-модель страви, тобто відвідувачі можуть навести свій смартфон на меню та «оживити страви». Також у ресторанах використовують портативні POS-системи й доступні для огляду цифрові екрани, де відображаються замовлення, здійснюється контроль залишків продуктів. Наразі з метою приваблення клієнтів у ресторанні заклади підприємці вкладають кошти в оновлення технологічного обладнання та його осучаснення не лише для вирішення виробничих проблем, але безпосередньо для гостей. Наприклад, це можуть бути цікаві ідеї для кафе, барів і ресторанів на основі поєднання креативних підходів організаційно-технологічних рішень: заклади з потаємним входом і квестом, створенням Вау-ефекту. Також поширюється поєднання функціональних просторів, у тому числі це може бути поєднання кав'ярні з різноманітними магазинами. Широкому загалу відвідувачів ресторанів (особливо на туристичних локаціях) вже знайомими є такі пропозиції як «темний ресторан», теппанішоу, роботизований або льодовий бар [5].

Отже, на рівні кожного окремого проєкту для кожного підприємства має бути чітко налагоджена формалізована та ефективна робота бізнес-процесів [8, с. 74] у своїй сукупності та комплексному взаємозв'язку на всіх стадіях (етапах) виконання проєктних рішень.

Висновки. За результатами дослідження акцентовано на загальновизнаних і пріоритетних вимогах до технологічного проєктування закладів ресторанного господарства в умовах кризи, періодів невизначеності. Особливу увагу приділено аналізу тих умов, які мають бути враховані під час воєнного стану в Україні та мають перспективи до широкого впроваджененя в діяльності закладів ресторанного господарства й у повоєнний період. Серед принципів визначення проєктних планів щодо застосування в ресторанах та їх ефективного функціонування в сучасних умовах господарювання виділено принципи систематизації, інноваційності, оптимізації, комплексності, раціональності, екологізації, взаємопринятності,

професіоналізму, колективної зацікавленості, індивідуального підходу до клієнта.

Отже, основні принципи та вимоги до технологічного проєктування закладів ресторанного господарства на сьогодні визначені та набули вагомого значення в діяльності ресторанних підприємств, стейкхолдерів індустрії гостинності. Для України зарубіжний досвід разом із набутою практикою українських ресторанів під час дії воєнного стану стає в нагоді для подальших наукових досліджень щодо найбільш оптимального використання аналогів сучасних інноваційних проєктних розробок і впровадження власних проєктних рішень з метою забезпечення якісних результатів і сприяння ефективності в ресторанному бізнесі.

Список використаних джерел:

1. Бучко Ж.І., Наконечний К.П., Підгірна В.Н. Проєктний менеджмент у сфері туризму: транскордонний досвід Чернівецької області та суміжного прикордоння. *Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Географія та туризм.* 2024. С. 31–37. DOI: https://doi.org/10.17721/2308-135X.2024.74.31-37

2. Васильєва Н., Теребух М., Моторнюк У. Роль трансферу технологій у зміцненні національної безпеки виклики та можливості. *Економіка та суспільство.* 2024. № 68. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-68-6

3. Гринюк Т., Буличева Т., Анастасія Логінова А. Міжнародна проєктна діяльність та фандрайзинг у соціально-економічному розвитку і відновленні України під час війни. *Успіхи і досягнення у науці.* 2024. № 2(2). С. 280–295. URL: http://perspectives.pp.ua/index.php/sas/article/view/9879/9932

4. Данченко О., Чепурда Г., Куракін О. Особливості управління проєктами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування.* 2024. № 3(13). С. 95–100. DOI: https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.14

5. Інноваційні технології та ідеї для ресторанів, на які чекають клієнти у 2023. Христина Федорова. 2022. URL: https://hub.kyivstar.ua/articles/innovaczijni-tehnologiyi-ta-ideyi-dlya-restoraniv-na-yaki-chekayut-kliyenty-u-2023

6. Калініченко О.О., Мосійчук І.В., Пойта І.О. Управління проєктами у глобальному контексті: культурні аспекти та адаптація. *Проблеми економіки.* 2023. № 2. С. 24–30. DOI: https://doi.org/10.32983/2222-0712-2023-2-24-30

7. Лисюк Т. Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі: технології автоматизації та персоналізації послуг. *Економіка та суспільство.* 2024. № 67. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-67-13

8. Петрова І., Осташевський Б. Асоціативна модель компетенцій в управлінніit проєктом. *Вчені записки Університету «КРОК».* 2023. № 1(69). С. 70–77. DOI: https://doi.org/10.31732/2663-2209-2022-69-70-77

9. Пешко М.І., Мельник О.Г. Адаптація проєктного менеджменту під час ІТ-кризи 2022–2023 років. *Проблеми економіки*. 2024. № 1. С. 14–19. DOI: https://doi.org/10.32983/2222-0712-2024-1-14-19

10. Прохорова В.І. Методи оцінки проєктних ризиків ІТ-компаній. *Адаптивне управління: теорія і практика. Серія Економіка.* 2023. № 16(32). DOI: https://doi.org/10.33296/2707-0654-16(32)-16

11. Шидловська О.Б., Іщенко Т.І., Дулька О.С. Новітня ресторанна справа в індустрії гостинності. *Географія та туризм.* 2023. С. 3–8. DOI: https://doi.org/10.17721/2308-135X.2023.71.3-8

12. Шматковська Т., Мостовенко Н. Організаційно-економічні та фінансові засади відновлення конкурентоспроможності сфери гостинності України. *Економіка та суспільство.* 2024. № 63. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-63-130

References:

1. Buchko Z., Nakonechnyi K., Pidhirna V. (2024). Proiektnyi menedzhment u sferi turyzmu: transkordonnyi dosvid Chernivetskoi oblasti ta sumizhnoho prykordonnia [Project management in the sphere of tourism: cross-border experience of the Chernivet region and adjacent border]. *Bulletin of Taras Shevchenko National University of Kyiv. Geography and tourism.* Pp. 31–37. DOI: https://doi.org/10.17721/2308-135X.2024.74.31-37

2. Vasylieva N., Terebukh M. & Motorniuk U. (2024) Rol transferu tekhnolohii u zmitsnenni natsionalnoi bezpeky vyklyky ta mozhlyvosti [The role of technology transfer in strengthening national security challenges and opportunities]. *Economy and society,* no. 68. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-68-6

3. Hrynyuk T., Bulycheva T., Loginova A. (2024). Mizhnarodna proiektna diialnist ta fandraizynh u sotsialno-ekonomichnomu rozvytku i vidnovlenni Ukrainy pid chas viiny [International project activity and fundraising in socio-economic development and restoration of Ukraine during the war]. *Uspikhy i dosiahnennia u nautsi,* no. 2(2), pp. 280–295. Available at: http://perspectives.pp.ua/index.php/sas/article/view/ 9879/9932

4. Danchenko O., Chepurda H. & Kurakin O. (2024). Osoblyvosti upravlinnia proiektamy v turystychnomu ta hotelno-restorannomu biznesi [Features of project management in the tourist and hotel and restaurant business]. *Innovations and technologies in the service and food sector,* no. 3(13), pp. 95–100. DOI: https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.14

5. Innovatsiini tekhnolohii ta idei dlia restoraniv, na yaki chekaiut kliienty u 2023 [Innovative technologies and ideas for restaurants that customers are waiting for in 2023.]. Christina Fedorova. (2022). Available at: https://hub.kyivstar.ua/articles/innovaczijni-tehnologiyi-ta-ideyi-dlya-restoraniv-na-yaki-chekayut-kliyenty-u-2023

6. Kalinichenko O. O., Mosiichuk I. V., Poyta I. O. (2023) Upravlinnia proiektamy u hlobalnomu konteksti: kulturni aspekty ta adaptatsiia [Project Management in a Global Context: The Cultural Aspects and Adaptation]. *Problems of the economy,* no. 2, pp. 24–30. DOI: https://doi.org/10.32983/2222-0712-2023-2-24-30

7. Lysiuk T. (2024). Innovatsiini rishennia v hotelno-restorannomu biznesi: tekhnolohii avtomatyzatsii ta personalizatsii posluh [Inovativne rešitve v hotelih in restavracijah: tehnologije za avtomatizacijo in personalizacijo]. *Economy and society,* no. 67. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-67-13

8. Petrova I. & Ostashevsky B. (2023). Asotsiatyvna model kompetentsii v upravlinniit proiektom [Associative model of competences in it project management. Academic Notes of KROK University]. *Scientific notes KROK University,* no. 1(69), pp. 70–77. DOI: https://doi.org/10.31732/2663-2209-2022-69-70-77

9. Peshko M. I., Melnyk O. G. (2024). Adaptatsiia proiektnoho menedzhmentu pid chas IT-kryzy 2022–2023 rokiv [Adaptation of Project Management During the IT Crisis of 2022–2023]. *Problems of the economy,* no. 1, pp. 14–19. Available at: https://www.problecon.com/export_pdf/problems-of-economy-2024-1_0-pages-14_19.pdf

10. Prokhorova V. l. (2023). Metody otsinky proiektnykh ryzykiv IT-kompanii [Methods of assessment of project risks of it companies]. *Adaptive management: theory and practice. Series Economics,* no. 16(32). DOI: https://doi.org/10.33296/2707-0654-16(32)-16

11. Shydlovska O. B., Ishchenko T. I., Dulka O. S. (2023) Novitnia restoranna sprava v industrii hostynnosti [Latest restaurant business in the hospitality industry]. *Geography and tourism.* Pp. 3–8. DOI: https://doi.org/10.17721/2308-135X.2023.71.3-8

12. Shmatkovska T. & Mostovenko N. (2024) Orhanizatsiino-ekonomichni ta finansovi zasady vidnovlennia konkurentospromozhnosti sfery hostynnosti Ukrainy [Organizational, economic and financial basis of restoration of the competitiveness of the hospitality sphere of Ukraine]. *Economy and society,* no. 63. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-63-130

Lilia Ivashyna, Larysa Byshovets, Oleksandr Kurakin
Cherkasy State Technological University

BASIC PRINCIPLES AND REQUIREMENTS FOR THE TECHNOLOGICAL DESIGN OF RESTAURANT FACILITIES

Thanks to the introduction of modern technological solutions and the search for unique ideas in compliance with the fundamental principles of business activity in restaurants and other establishments in the food, entertainment, and tourism services sector, conditions are created for adapting to changing consumer needs, and requirements are put forward to ensure the quality of services for both the mass consumer market and individual customer needs. The purpose of the article is to characterize the basic principles and features of the requirements for the technological design of restaurant business establishments in modern economic conditions. Using the example of foreign and Ukrainian restaurant business enterprises, the situation regarding the definition and observance of the basic principles and requirements for the technological design of restaurant business establishments is investigated. According to the results of the study, the author emphasizes the generally recognized and priority requirements for the technological design of restaurant business establishments in times of crisis and uncertainty. Particular attention is paid to the analysis of the conditions that should be taken into account during martial law in Ukraine and have prospects for widespread implementation in the activities of restaurant business establishments in the post-war period. It is proved that project management can be successful if not only tactical but also strategic plans are defined. The importance of taking into account the key factors of increasing efficiency in the hospitality sector and, in particular, restaurant enterprises in Ukraine through the intensification of service process automation is emphasized. The principles of systematization, innovation, optimization, complexity, rationality, environmental friendliness, mutual acceptability, professionalism, collective interest, and individual approach to the client are highlighted among the principles for determining project plans for use in restaurants and their effective functioning in modern business conditions. It is emphasized that at the level of each individual project for each enterprise, the formalized and efficient operation of business processes in their entirety and complex interconnection at all stages (stages) of project decisions should be clearly established.

Keywords: *automation, adaptation, innovation, fundamental solutions, restaurant business, restaurant, modern technologies, management.*

Статтю подано до редакції 16.01.2025