

УДК 640.43:338.46:330.34

JEL Classification: L83, M13, Q56, I15, O31

<https://doi.org/10.31498/2225-6725.41.2025.348894>Міщенко С.<sup>1</sup>, Дьяченко Н.<sup>2</sup>

## БІЗНЕС-МОДЕЛІ У СФЕРІ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ: ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТА ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ

*S. Mishchenko, N. Diachenko, Business models in the catering industry in Ukraine: development trends and innovative approaches.*

*The article identifies the main trends and challenges of public catering in Ukraine in modern conditions. The analysis shows that catering companies should adapt their business models to new challenges and ensure compliance with the principles of sustainable development of the country. Increased consumer awareness of health and the environment is driving the shift to business models focused on healthy eating and the growing demand for organic and environmentally friendly products. As a result, innovative approaches to organising such businesses will not only contribute to economic development, but will also have a positive impact on the health of the nation and the sustainable development of society as a whole.*

**Keywords:** catering, business models, healthy food practices, ecology, organic products, national health, sustainable development of society.

**Міщенко С.О., Дьяченко Н.О. Бізнес-моделі у сфері громадського харчування в Україні: тенденції розвитку та інноваційні підходи.**

*У статті визначено основні тенденції та виклики, з якими стикається сфера громадського харчування в Україні у сучасних умовах. Аналіз показав, що підприємства громадського харчування повинні адаптувати свої бізнес-моделі до нових викликів та забезпечити відповідність принципам сталого розвитку країни. Підвищена усвідомленість споживачів щодо здоров'я та екології стимулює перехід на бізнес-моделі, орієнтовані на здорові харчові практики та зростаючий попит на органічні та екологічно чисті продукти. У результаті інноваційні підходи до організації таких бізнесів не лише сприятимуть економічному розвитку, але й позитивно впливатимуть на здоров'я нації та сталий розвиток суспільства в цілому.*

**Ключові слова:** громадське харчування, бізнес-моделі, здорові харчові практики, екологія, органічні продукти, здоров'я нації, сталий розвиток суспільства.

<sup>1</sup> <https://orcid.org/0000-0003-0946-9940>

**Міщенко Світлана Олегівна**, доцент кафедри підприємництва та торгівлі, ДВНЗ «Прийзовський державний технічний університет», кандидат економічних наук, Дніпро, [mishchenko\\_s\\_o@pstu.edu](mailto:mishchenko_s_o@pstu.edu)  
**Svitlana Mishchenko**, Associate Professor of the Department of Entrepreneurship and Trade, Pryazovskyi State Technical University, PhD in Economics, Dnipro, Ukraine.

<sup>2</sup> **Дьяченко Наталя**, здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 076 «Підприємництво та торгівля», ДВНЗ «Прийзовський державний технічний університет», м.Дніпро  
[diachenko\\_n\\_o@students.pstu.edu](mailto:diachenko_n_o@students.pstu.edu)

**Natalia Diachenko**, Master's degree student in the specialty 076 "Entrepreneurship and Trade" of the SHEI "Pryazovsky State Technical University", Dnipro

**Постановка проблеми.** Сфера громадського харчування в Україні є однією з найбільш динамічних та конкурентних галузей. В умовах швидких економічних змін, змінюваних соціокультурних уподобань споживачів та глобальних викликів, таких як пандемії та економічні кризи, підприємства громадського харчування вимушені адаптуватися до нових умов і переглядати свої бізнес-моделі. Це потребує впровадження інноваційних підходів, які дозволяють створювати конкурентоспроможні та ефективні стратегії розвитку.

Нові підходи до організації бізнесу вимагають переосмислення традиційних моделей та адаптації до вимог сталого розвитку через впровадження екологічно чистих і економічно ефективних технологій.

Таким чином, постає потреба у вивченні новітніх бізнес-моделей у сфері громадського харчування в Україні, зокрема в контексті закладів здорового харчування, що відповідають сучасним вимогам споживачів, сприяють популяризації здорового способу життя та відповідають принципам сталого розвитку.

**Аналіз останніх досліджень та публікацій.** Розвитком сфери громадського харчування в Україні займалися багато вчених, серед яких С.І. Байлик, Т.В. Клікет, Г.Я. Круль, Р. Буряк, Г. Сміт та інші. Інноваційні підходи в галузі громадського харчування та розвитку харчування досліджують такі науковці, як Пішак В.П. [4], Арсеньєва Л.Ю. [3], Сімахіна Г.О. Проте питання поліпшення якості харчування, зокрема в контексті впровадження нових підходів і світових тенденцій здорового харчування в українські заклади громадського харчування, потребує подальшого глибокого аналізу та теоретичного осмислення.

**Метою статті** є аналіз новітніх підходів і тенденцій у розвитку бізнес-моделей закладів громадського харчування в Україні, зокрема впровадження здорового харчування та екологічно чистих технологій, що відповідають вимогам сталого розвитку і соціально-економічним реаліям.

**Результати дослідження.** Сфера громадського харчування в Україні є однією з найдинамічніших і найбільш різноманітних галузей економіки, яка активно адаптується до змінюваних економічних умов, змін у споживчих смаках та інноваційних технологіях.

Найбільший показник насиченості закладами ресторанного господарства щодо кількості жителів мають Львівська, Київська, Закарпатська і Хмельницька області. Велика кількість рестораних закладів у Київській, Львівській і Закарпатській областях, пояснюється високою популярністю цих регіонів серед туристів. За даними державного інфо-сервісу Start Business Challenge в країнах Західної Європи цей показник дорівнює 32 об'єктів на 10 тис. жителів, що майже на 54% більше, ніж в Україні [1].

Однак, попри різноманіття та розвиток ресторанного сектору, галузь зазнала суттєвих змін через глобальні та локальні виклики, які вплинули як на європейський, так і на український ринки. Так, в умовах пандемії COVID-19 та внаслідок військових дій в Україні ресторанний бізнес змушений був швидко адаптуватися до нових умов, впроваджуючи інновації та змінюючи свої стратегії для виживання й розвитку в складних обставинах. Багато закладів громадського харчування в Україні значно збільшили свою присутність у цифровому просторі. Це стосується не лише онлайн-замовлень їжі, а й автоматизації процесів у самих закладах - від автоматичних кас до інтелектуальних систем для управління запасами. Онлайн-замовлення, доставка їжі через мобільні додатки та інтеграція з платформами, такими як UberEats, Glovo та інші, стали стандартом для багатьох підприємств.

Також слід відзначити, що на початку 2022 р. через військові дії в Україні припинили свою діяльність більшість закладів харчування у регіонах, що зазнали прямого вторгнення та регулярних обстрілів (центральні, східні, південні та частково північні області). З початку повномасштабного вторгнення, за оцінками експертів ринку, по всій Україні закрилось близько 7000 закладів харчування. Найбільше падіння обсягів ринку (понад 50%) спостерігалось у Харківській,

Миколаївській, Запорізькій та Донецькій областях. Проте поступове відновлення та географічний перерозподіл ринку сприяли і відкриттю нових закладів. Так протягом останніх двох років відкрилося близько 2000 нових закладів, найбільший приріст відмічається у Львові та області, на Закарпатті, у Чернівецькій та Івано-Франківській областях, куди мігрувала найбільша кількість населення [2].

Цей процес відновлення та адаптації ресторанного бізнесу свідчить про стійкість галузі і її здатність до швидкої реакції на зовнішні та внутрішні виклики. Заклади громадського харчування почали впроваджувати нові формати та концепції, орієнтуючись на зміни в споживчих смаках і поведінці. Зважаючи на ці зміни, ресторанний бізнес постійно активно шукає нові підходи та моделі, щоб відповідати потребам сучасних споживачів та ефективно конкурувати на ринку.

Бізнес-моделі харчування є різноманітними і включають широкий спектр форматів, від традиційних ресторанів до інноваційних підходів, таких як фуд-корти, мобільні фуд-траки, платформи доставки їжі або сервіси підписки. Вибір бізнес-моделі залежить від цільової аудиторії, тенденцій на ринку, потреб споживачів і місцевих умов [6].

На нашу думку, успішним прикладом вибору бізнес-моделі харчування є мережа ресторанів “Пузата хата”. Формат самообслуговування, де клієнти обирають страви самостійно, прискорює процес обслуговування, а меню з понад 300 страв приваблює широкий коло споживачів. Заклади, розташовані в місцях з високим туристичним трафіком, забезпечують стабільний потік відвідувачів, що робить цю модель успішною та ефективною.

Однак із зростанням усвідомленості споживачів щодо здорового харчування та екології, більшість людей почали звертати увагу на вибір ресторанів, які не лише легко доступні, а і пропонують корисні для здоров'я страви, враховують екологічні аспекти.

Зараз у європейських країнах спостерігається зростаючий попит на здорові продукти та страви, зокрема веганські, вегетаріанські або безглютенові варіанти. Популярність рослинного харчування зростає завдяки його позитивному впливу на здоров'я та зменшенню екологічного сліду. Заклади громадського харчування дедалі частіше адаптуються до цього попиту, впроваджуючи стійкі бізнес-моделі, що включають екологічно чисті та рослинні продукти. Вони також прагнуть скоротити використання пластикової упаковки, що сприяє здоровішому та екологічно відповідальному вибору споживачів.

Україна також не є винятком: спостерігається зростання кількості ресторанів і кафе, що спеціалізуються на здоровому харчуванні, органічних продуктах та веганських меню. Зокрема, все частіше з'являються пропозиції безглютенових і низькокалорійних страв — як частина популярного світового тренду. Здорове харчування сприяє покращенню фізичного та психічного здоров'я, що, своєю чергою, підвищує продуктивність людини й знижує витрати на медичне обслуговування.

Попит на здорове харчування в Україні зростає, що відкриває нові можливості для розвитку закладів, орієнтованих на органічні продукти, веганські, безглютенові та низькокалорійні страви. Особливо це помітно у великих містах, де споживачі дедалі більше дбають про своє здоров'я, екологічність і якість їжі. У столиці вже працює низка популярних закладів, які орієнтуються на цей тренд: G MilkBar, «Онегін», Nebos, Simple, «Маямі Блюз», «Три», Fresh Factory, «Клюква и Брюква», Say Grace Cafe, KRUDO club та інші. Водночас слід враховувати, що бізнес у цій сфері має й певні виклики: високий рівень конкуренції, особливо в малих містах, а також необхідність формування лояльної цільової аудиторії зі сталими харчовими звичками.

Саме тому успішна реалізація проєкту вимагає чіткого позиціонування, ефективної комунікаційної стратегії та глибокого розуміння потреб споживачів. Яскравим прикладом того, як ці елементи можуть працювати в комплексі, є мережа ресторанів “Vegan Cafe” в Києві. Ці заклади спеціалізуються на

веганських стравах, не використовують продуктів тваринного походження та активно співпрацюють із місцевими постачальниками органічних продуктів. Крім того, “Vegan Cafe” пропонує меню для людей з особливими дієтичними потребами, що дозволяє залучити ширшу аудиторію. Окрім харчування, ресторан організовує майстер-класи та дегустації, сприяючи популяризації здорового способу життя та культури свідомого харчування.

Таким чином, приклад “Vegan Cafe” демонструє, як інноваційні підходи до харчування, зокрема орієнтація на здоровий спосіб життя, можуть успішно інтегруватися в бізнес-моделі у сфері громадського харчування. В умовах зростаючого попиту на якісну та корисну їжу така модель відповідає сучасним тенденціям розвитку галузі в Україні. Вона відкриває нові можливості для підприємців, які прагнуть не лише отримати прибуток, а й формувати культуру свідомого споживання.

Саме такі приклади свідчать про потенціал впровадження інновацій у громадське харчування як одного з ключових напрямів трансформації українського ринку. У майбутньому зростання інтересу до здорового способу життя, підтримка локальних виробників та орієнтація на соціально відповідальний бізнес сприятимуть ще більш активному розвитку цього сегменту.

**Висновок.** Аналіз сучасних тенденцій розвитку сфери громадського харчування в Україні показує, що бізнес-моделі, орієнтовані на здорову їжу, використання екологічно чистих інгредієнтів та органічних продуктів, є важливим кроком до формування більш здорової нації. Вони не тільки відповідають зростаючим вимогам споживачів, але й підтримують принципи сталого розвитку та етичності, що робить їх надзвичайно важливими в умовах сучасних викликів.

Інтеграція цих бізнес-моделей у заклади громадського харчування дозволяє впроваджувати інноваційні підходи, орієнтуючись на здорові харчові практики. Це сприяє збереженню здоров'я нації, оскільки зменшується

поширення захворювань, пов'язаних з неправильним харчуванням, а також покращується якість життя населення. Крім того, бізнес-моделі, орієнтовані на використання екологічно чистих технологій, сприяють не лише здоров'ю людей, але й охороні навколишнього середовища, що є ключовим аспектом у побудові стійкого майбутнього.

### Список використаних джерел

1. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». 2021. Вип. 14.
2. Аналіз ринку громадського харчування (HoReCa, кейтеринг, харчування на АЗС) // Pro-Consulting. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/analiz-rynka-obshestvennogo-pitaniya-horeca-kejtering-takzhe-pitanie-na-azs> (дата звернення: 13.04.2026).
3. Арсеньєва Л. Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення. Київ : НУХТ, 2017. 137 с.
4. Пішак В. П. Вплив харчування на здоров'я людини : підручник / за ред. М. М. Радька. Чернівці : Книги-XXI, 2006. 500 с.
5. Дорошенко В., Дмитрієва К. Територіальна організація підприємств ресторанного господарства України // Географія : зб. наук. праць. 2011. № 58. С. 27–30.
6. Балацька Н. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку // Інфраструктура ринку. 2020. Вип. 42.
7. Швиданенко Г. О., Ревуцька Н. В. Формування бізнес-моделі підприємства : навч. посіб. [Електронний ресурс]. Київ : КНЕУ, 2013. 423 с.
8. Концепція державної науково-технічної програми «Біофортificaція та функціональні продукти на основі рослинної сировини на 2012–2016 роки». Київ, 2011. 11 с.
9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид., перероб. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
10. Державна служба статистики України. Офіційний сайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

### References

1. *Osnovni tendentsii rozvytku restorannoho hospodarstva Ukrainy v suchasnykh umovakh.* (2021). *Visnyk Kharkivskoho natsionalnoho universytetu imeni V. N. Karazina. Seriiia "Mizhнародni vidnosyny. Ekonomika. Krainoznavstvo. Turyzm"*, 14.
2. Pro-Consulting. (n.d.). *Analiz rynku hromadskoho kharchuvannia (HoReCa, keiterynh, kharchuvannia na AZS)*. Retrieved April 13, 2026, from <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/analiz-rynka-obshestvennogo-pitaniya-horeca-kejtering-takzhe-pitanie-na-azs>
3. Arsenieva, L. Yu. (2017). *Tekhnolohiia restoranoi produktsii funktsionalnoho pryznachennia*. Kyiv: NUKHT.
4. Pishak, V. P. (2006). *Vplyv kharchuvannia na zdorovia liudyny* (M. M. Radko, Ed.). Chernivtsi: Knyhy-XXI.
5. Doroshenko, V., & Dmytriieva, K. (2011). *Terytorialna orhanizatsiia pidpriemstv restorannoho hospodarstva Ukrainy*. *Heohrafiia: zbirnyk naukovykh prats*, 58, 27–30.
6. Balatska, N. (2020). *Restorannyi biznes v umovakh pandemii koronavirusu: problemy ta napriamy transformatsii modelei rozvytku*. *Infrastruktura rynku*, 42.
7. Shvydanenko, H. O., & Revutska, N. V. (2013). *Formuvannia biznes-modeli pidpriemstva* [Electronic resource]. Kyiv: KNEU.

8. *Kontsepsiia derzhavnoi naukovo-tekhnichnoi prohramy "Biofortyfikatsiia ta funktsionalni produkty na osnovi roslynnoi syrovyny na 2012–2016 roky". (2011). Kyiv.*
9. *Piatnytska, N. O. (Ed.). (2011). Orhanizatsiia obsluhovuvannia u zakladakh restorannoho hospodarstva (2nd ed.). Kyiv: Tsentri uchbovoi literatury.*
10. *Державна служба статистики України. (n.d.). Official website. Retrieved April 13, 2026, from <http://www.ukrstat.gov.ua/>*

*Стаття надійшла 19.04.2025*

*Стаття прийнята 03.05.2025*

*Стаття опублікована 22.05.2025*