

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

©2024 ГОЛОВНЯ О. М.

УДК 72.012.8 / 640.4
JEL: L83; L89

Головня О. М. Сучасні тенденції дизайну інтер'єру закладів ресторанного бізнесу

У статті досліджено питання, пов'язані з розглядом практичних аспектів дизайну інтер'єру закладів ресторанного бізнесу. Зазначено, що, незважаючи на всі складнощі та загальну напруженість в Україні, сфера гостинності продовжує працювати та розвиватися. При цьому більш позитивна та динамічна ситуація спостерігається в західних і центральних областях України, а також у Києві. Наголошено, що одним із інструментів конкурентоспроможності закладів ресторанного бізнесу є їх імідж, унікальний стиль, особливості дизайну інтер'єру. Дизайн уже став невід'ємною частиною багатьох сфер людської життєдіяльності, що дозволяє говорити про його значущу роль у житті людини та суспільства. Елементи дизайну мають відповідати специфіці та стратегії закладу, щоб максимально передати ідею та бути конкурентоспроможним. Від вдало підбраного та розробленого дизайну заклад отримує безліч переваг. Дизайн впливає на такі фактори, як: ідентичність компанії, залучення найкращих працівників та їх утримання, впізнаваність і незабутні враження від закладу. Особливу увагу у статті приділено етнодизайну. На думку автора, етнодизайн слід розглядати як проєктну діяльність зі створення сучасних форм матеріального середовища з використанням традиційних елементів культури певного етносу. Етнічний дизайн відповідає змістовим та естетичним характеристикам конкретної етнокультури, використовує національний колорит, характерний для традицій того чи іншого народу. У статті аргументовано доведено, що в Україні стають звичним форматом етноресторани-музеї. У таких закладах не лише пропонують страви старовинної національної кухні а й проводять різні культурні заходи, фестивалі. Наведено приклади відомих етноресторанів-музеїв у різних регіонах України, серед яких лідерами є західні області.

Ключові слова: конкурентоспроможність ресторану, ресторанний бізнес, дизайн інтер'єру, дизайнерський проєкт, етнодизайн, етноресторан-музей.

Табл.: 1. **Бібл.:** 13.

Головня Олена Михайлівна – доктор економічних наук, доцент, доцент кафедри бізнесу та сфери обслуговування, Вінницький національний аграрний університет (вул. Сонячна, 3, Вінниця, 21008, Україна)

E-mail: ellens@meta.ua

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8396-4846>

Researcher ID: <https://www.webofscience.com/wos/author/record/I-5081-2018>

Scopus Author ID: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57210414324>

UDC 72.012.8 / 640.4
JEL: L83; L89

Holovnia O. M. Modern Trends in Interior Design of Restaurant Business Establishments

The article examines the issues related to the consideration of practical aspects of interior design of restaurant business establishments. It is noted that, despite all the difficulties and general tension in Ukraine, the hospitality sector continues to work and develop. At this, a more positive and dynamic situation is observed in the western and central regions of Ukraine, as well as the city of Kyiv. It is emphasized that one of the tools for the competitiveness of restaurant business establishments is their image, unique style, interior design features. Design has already become an integral part of many spheres of human life, which allows us to talk about its significant role in the life of a person and society. Design elements should correspond to the specifics and strategy of the institution in order to as much as possible convey the idea and be competitive. A well-chosen and developed design can bring the institution many advantages. Design influences factors such as: the identity of the company, attracting the best employees and their retention, recognition and unforgettable impressions of the establishment. Particular attention in the article is paid to ethnic design. According to the author, ethnodesign should be considered as a project activity to create modern forms of the material environment using traditional elements of the culture of a certain ethnic group. Ethnic design corresponds to the semantic and aesthetic characteristics of a particular ethnic culture, uses the national flavor characteristic of the traditions of a particular people. The article proves with arguments that ethno-restaurants-museums are becoming a common format in Ukraine. Such establishments not only offer dishes of ancient national cuisine, but also hold various cultural events and festivals. Examples of well-known ethno-restaurants-museums in different regions of Ukraine are given, among which the leaders are the western Ukrainian regions.

Keywords: competitiveness of the restaurant, restaurant business, interior design, design project, ethnodesign, ethno-restaurant-museum.

Tabl.: 1. **Bibl.:** 13.

Holovnia Olena M. – D. Sc. (Economics), Associate Professor, Associate Professor of the Department of Business and Service Spheres, Vinnytsia National Agrarian University (3 Soniachna Str., Vinnytsia, 21008, Ukraine)

E-mail: ellens@meta.ua

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8396-4846>

Researcher ID: <https://www.webofscience.com/wos/author/record/I-5081-2018>

Scopus Author ID: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57210414324>

В умовах збройної агресії Росії проти України більшість підприємств ресторанного бізнесу намагаються зміцнити свої конкурентні позиції на ринку та вдаються до різних інноваційних змін, щоб уникнути необхідності виходу з нього [4, с. 111].

Одним із інструментів конкурентоспроможності закладів ресторанного бізнесу є їх імідж, унікальний стиль, особливості дизайну інтер'єру. Дизайн уже став невід'ємною частиною багатьох сфер людської життєдіяльності, що дозволяє говорити про його значущу роль у житті людини та суспільства. Елементи дизайну мають відповідати специфіці та стратегії закладу, щоб максимально передати ідею та бути на висоті конкурентоспроможності. Від вдало підбраного та розробленого дизайну заклад отримує безліч переваг. Не всі з них можна виміряти в чітких одиницях, адже частіше за все це вплив на психоемоційний стан працівників та відвідувачів. Дизайн впливає на такі фактори: ідентичність компанії, залучення найкращих працівників та їх утримання, впізнаваність і незабутні враження від закладу. Вплив цих факторів загалом відбивається на підвищенні продуктивності праці в закладі та зростанні його конкурентоспроможності на ринку.

Дослідження теоретичних, методичних і практичних аспектів дизайну інтер'єру здійснювали такі вітчизняні теоретики та практики, як Р. Дьяченко [6], Л. Обуховська [7], І. Сиваш [11] та інші. Автори розкривають різні питання організації матеріально-просторового середовища. Але, на жаль, у вищенаведених працях недостатньо проаналізовано питання використання дизайну інтер'єрів у закладах ресторанного бізнесу. Що, своєю чергою, обумовлює високий ступінь актуальності теми даної роботи.

Тому метою статті є дослідження питань, пов'язаних з розглядом практичних аспектів дизайну інтер'єру закладів ресторанного бізнесу.

Незважаючи на всі складності та загальну напруженість в Україні, сфера гостинності продовжує працювати та розвиватися. Звичайно, ситуація більш позитивна та динамічна в більш «спокійних» регіонах України – Західна та Центральна Україна, а також м. Київ, які є головними локаціями подальшого розвитку ресторанного ринку.

Перерозподіл з окупованих або «гарячих» регіонів країни не тільки людських ресурсів, а й відповідних фінансових активів став однією зі значних передумов активного розвитку та відкриття нових проектів. Проте «ринковий відбір» ніхто не відміняв, і помилки з обраними локаціями, невдалі концепції та фінансові прорахунки з недостатнім «запасом міцності», проблеми «накопичення» і багато інших різноманітних факторів негативно

вплинули на загальну динаміку – зупинку нових і припинення роботи вже працюючих закладів.

Оцінна кількість наявних ресторанних закладів в Україні на грудень 2023 р. складає приблизно 21,5–23 тисяч, з яких від 10% до 15%, залежно від регіону країни, почали працювати протягом цього року.

Активне зростання та нові відкриття відбувалися в Києві, де протягом 2023 р. почали працювати понад 300 нових закладів. Також достатньо висока динаміка нових проектів у Львові – майже 100 нових проектів.

Протягом 2023 р. нові проекти достатньо активно відкривали в Одесі – понад 35 закладів, у Черкасах – 24 заклади, в Івано-Франківську та Вінниці – більше 10 проектів у кожному місті, у Дніпрі та Харкові – більше 25 кафе та ресторанів у кожному з міст, а також у Запоріжжі, Чернівцях, Сумах, Тернополі, Полтаві, Ужгороді, Кропивницькому, Кременчуку, Чернігові, Луцьку, Житомирі та в інших українських містах, де були відкриті від 5 нових ресторанних закладів.

Тенденція «закриття» закладів складає приблизно третину від нових проектів, що на цей час і забезпечує позитивну динаміку зростання.

Щодо форматів нових проектів – це достатньо великий спектр гастрономічних напрямків та концептів, але послідовним трендом крайніх років залишається «зрозуміла» смачна їжа та демократичний формат закладів. Традиційно превалюють європейський ф'южн, середземноморська, італійська та кавказька кухні. Значно більше відкривалося закладів з українською кухнею та її «стилізаціями» [9].

Однією з примітних тенденцій у дизайні інтер'єрів ресторанів є збільшувана увага до створення захоплювальних та експериментальних ресторанних просторів. Ресторани та кафе більше не є просто місцями, де можна поїсти, – це місця для незабутніх вражень. Для цього дизайнери включають елементи, які торкаються всіх почуттів: від візуально приголомшливого декору до унікальних текстур і навколишнього освітлення. Мета полягає в тому, щоб перетворити обід на мультисенсорну подорож, що залишає незабутнє враження на клієнтів.

Їжа – це не лише смак, це також про культурні дослідження, тому дизайн інтер'єру деяких ресторанів поєднує в собі культурне злиття та автентичність.

Дизайн інтер'єру – це низка рішень, необхідних для оформлення приміщення. Планування, підбір кольорової гами, вибір оздоблювальних матеріалів від підлоги до стелі, меблювання, сценарії освітлення та декорування – тобто всі кроки, які допоможуть втілити основну дизайнерську ідею.

Разом із тим, естетичну складову має доповнювати функціональність. Та чи не найголовніше при цьому – настільки гармонійне поєднання елементів, щоб вони створювали єдину завершену картину, яка й уособлюватиме «характер» закладу.

Основними елементами дизайну інтер'єру є: колір, форма, світло, лінія, візерунок, текстура та простір. Крім того, вагоме значення має зелень – на неї приємно дивитися, але, що важливіше, вона є перевіреним підсилювачем настрою, усуває стрес і може знизити вміст токсинів у повітрі на 87% за 24 години.

Неабиякою допомогою при проектуванні дизайну інтер'єру може стати візуалізація ідей у цифровому вигляді. Для створення якісної тривимірної моделі можна скористатися комп'ютерними програмами: SketchUp, Sweet Home 3D, Homestyler, Planoplan [5].

Найкращий дизайн інтер'єру ресторану створює атмосферу, яка є продовженням бренду та дозволяє справити сильне перше враження. Фактично тільки колір може вплинути на майже 90% першого враження гостя.

Ресторани та кафе включають елементи різних культур, створюючи еkleктичні та яскраві простори, які «переносять» клієнтів у різні куточки світу. Ця тенденція не лише надає закладу характеру, а й узгоджується зі зростаючим інтересом до різноманітних кулінарних вражень.

Мистецтво стало центром уваги в багатьох інтер'єрах ресторанів і кафе, вийшовши за межі традиційних кордонів. Від настінних фресок і скульптур до інтерактивних інсталяцій – інтеграція мистецтва додає простору творчого підходу та унікальності. Ця тенденція не лише служить візуальним задоволенням для клієнтів, а й надає місцевим художникам платформу для демонстрації свого таланту.

Тенденції в сучасному дизайні говорять про перенасичення «глобалістськими» трендами. Помітний сьогодні своєю активністю соціальний рух антиглобалізму покликаний призупинити стрімкість урбанізму, космополітизму та споживацьких нахилів людства, які набули вже загрозливих обсягів. Антиглобалізм вимагає від людства переглядати життєві цінності та переорієнтувати світову економіку в русло екопарадигми.

Певною протилежністю глобалізму є регіоналізм. Найбільш слушним є його визначення як різноманітних форм соціально-культурної та політичної самоідентифікації територіальних співтовариств, що проявляють себе в ідеях, настроях, діях, намірах, спрямованих на збереження самобутності регіону або підвищення його статусу в системі дер-

жав-націй. Культурний регіоналізм – прагнення до збереження традиційно-обрядової, релігійної, мовної, ціннісно-світоглядної самобутності певної території та повсякденної організації життєдіяльності її мешканців. Регіоналізм виявляється через різноманітні форми соціокультурної та політичної самоідентифікації територіальних спільнот, в їх прагненні реалізувати інтереси свого та сусідніх регіонів через консолідацію потенціалу та зусиль [13, с. 227].

Одним із проявів регіоналізації став попит на проекти у сфері дизайну інтер'єру в тій чи іншій етнічній стилізації [7, с. 203].

Вивчення сучасних характеристик етнодизайну є актуальним з огляду на глобалізаційні тенденції, які відбуваються в Україні. Об'єкт етнодизайну становить поєднання сучасних художніх технологій і етнокультурних традицій регіону. Етнодизайн – складне та багатоаспектне явище в українській культурі. Його розвиток сьогодні є вкрай необхідним, оскільки національні мотиви в дизайні як упізнаваний продукт допоможуть увійти Україні до світової спільноти як самобутне культурно-мистецьке явище. Величезного значення набувають народні мотиви в мистецтві та дизайні України як чинник, що об'єднує суспільство, підкреслює національну ідентичність.

Явище етнодизайну нині наявне в різних сферах життя людини, адже все більше дизайнерів переосмислюють народні мистецькі традиції та застосовують їх у своїх роботах. Пошук національної ідентичності, продовження формування національного стилю та рефлексія на суспільну потребу в самоідентифікації спонукає митців звертатися до народних ремесел як до витоків дизайну. Осмислення сучасних етнодизайнерських підходів дало змогу засвідчити велике прагнення українців зберегти свою національну ідентичність, репрезентувати власну культурно-мистецьку спадщину в сучасному світовому просторі [11, с. 121].

Етнодизайн розглядається як проектна діяльність зі створення сучасних форм матеріального середовища з використанням традиційних елементів культури певного етносу. Етнічний дизайн відповідає змістовим та естетичним характеристикам конкретної етнокультури, використовує національний колорит, характерний для традицій того чи іншого народу.

Примітно, що в дизайні інтер'єрів ресторанів та кафе повертаються вінтажні та ретро-елементи: від сучасних меблів середини століття до ностальгічних предметів декору ці елементи викликають почуття ностальгії та історичності [3].

Наприклад, ресторан Ye Bors Hede Inne у середньовічному селі Камланн у Великій Британії.

Село Камланн розташоване на мальовничій галявині в лісі. Щодня тут відбуваються демонстрації ремесел 14 століття, включно зі стріляниною з лука, виготовленням свічок, прядінням, витворами мистецтва, дизайном одягу та незмінною популярною ковальською справою. Щорічні фестивалі включають Michaelmasse, ярмарок Св. Джеймса, травневий фестиваль і фестиваль урожаю. Ці святкування супроводжуються середньовічною музикою, розповідями історій та приготованими на вогнищі стравами, а також великою кількістю вина, меду та мюсту (соку зі спеціями), щоби запивати важку їжу.

У ресторані подають історично достовірні страви, приготовлені за автентичними рецептами 14 століття, такі як «фенберрі пай» (свинина, курка та журавлина), «бурбельє де англ.» (смажена свинина в соусі) та «бламангер» (рис, курчата, цукор і спеції), «кудр у темп-де-нуар» (смажений лосось у горіховому соусі). Використовуються традиційні столові прилади та дотримуються тодішніх традицій їжі. Під час вживання їжі проводяться розважальні заходи. У закладі є також численні ремісничі майстерні, де можна взяти напрокат середньовічні костюми на день, купити історичні книги та випити подрібнений яблучний сидр [2].

Іноді не варто купувати звичайний настінний декор для ресторану, якщо можна представити унікальний витвір мистецтва, створений руками. Підтримка місцевих художників – одна з найкращих ідей декору ресторану, що дозволяє продемонструвати таланти місцевої спільноти та викликати розмови серед співпрацівників і гостей. Колекція в ресторані 7 Gerard на Лонг-Айленді в Нью-Йорку є чудовим прикладом такої ідеї [1].

Сьогодні новим форматом закладів ресторанного бізнесу стають ресторани-музеї. Кафе, відкрите в готелі Victoria & Albert у 1856 р., було першим рестораном-музеєм у світі. Він складається з трьох багато прикрашених залів. Це живий витвір мистецтва, прикрашений яскравою глазурованою плиткою, картинами, вітражами, різьбленням по дереву та гравюрами.

Багато музейних ресторанів тепер є самостійними напрямками з амбітними меню, які задовольняють як гурманів, так і любителів мистецтва. В Україні етноресторани-музеї також стають звичним форматом. У таких закладах пропонують не лише страви старовинної національної кухні, а й проводять різні культурні заходи, фестивалі (табл. 1).

Наприклад, ресторан-музей «Гендель-пляц» – унікальний заклад у Трускавці. Він поєднує в собі якісний сервіс та смачну їжу з культурно-історичним підґрунтям. Цей заклад – цікавий шлях до вивчення історії та культури країни. Тут відвід-

увачі можуть скуштувати найсмачніші національні страви, а також потрапити на незабутнє культурне шоу. У ресторані-музеї «Гендель-пляц» можна насолодитися чудовою атмосферою старовинної Австрійської імперії, відчутти справжню душу культури України та завітати до відомих історичних експозицій [8].

Ще один відомий ресторан-музей – «Козацька зала» на острові Хортиця. Тут діє фольклорно-етнографічний кінний театр «Запорозькі козаки», який відродив національні традиції козацтва Запорізької Січі в період XVII–XVIII століть. І в усьому – національний колорит, витриманість стилю, художній смак.

Театралізована вистава проходить на імпровізованій сцені, а програма включає елементи вольтижування, джигітування – трюки на конях, роботу гарапником (батоном), захоплюючі козацькі ігри та розваги. Також проводиться старовинний ритуал «Посвячення в козаки». Виступ запорізьких козаків супроводжується пострілами з гармат, боем барабанів, національною музикою. Породисті коні, яскраві національні костюми, український колорит, середньовічна зброя переносять на століття назад [12].

ВИСНОВКИ

Підсумовуючи, слід підкреслити, що етнотрип – це не відмова від сучасності та не реставрація, а потреба людини в духовній опорі на національні традиції, взаємовідносини поколінь. Основним шляхом розвитку етнотрипу є шлях традиціоналізму, який передбачає народження нового за рахунок старого або створення нового шляхом трансформації зі старого. Тому традиція постійно відновлюється. Ця традиція має певний зв'язок з регіоном, його соціально-економічними, природно-кліматичними, культурно-духовними цінностями та місцевими умовами. З іншого боку, звернення до минулого та народних джерел культури започаткувало етнотрип насамперед як стилістичне явище, а не стиль. ■

БІБЛІОГРАФІЯ

1. Pendrill K. 21 Restaurant Interior Design & Decor Ideas to Inspire You in 2024. *TouchBistro*. URL: <https://www.touchbistro.com/blog/restaurant-interior-design-ideas>
2. Camlann Village. URL: <https://www.atlasobscura.com/places/camlann-village>
3. Food and Beverage Retail Design Trends in Restaurant and Café Interiors. URL: <https://www.linkedin.com/pulse/food-beverage-retail-design-trends-restaurant-caf%C3%A9-interiors-eptrf>
4. Головня О. М. PR-діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу на основі благодійності

Відомі етноресторани-музеї в Україні

№ з/п	Назва закладу	Місце розташування	Концепція закладу та особливості інтер'єру	Особливості кухні
1	2	3	4	5
1	Ресторан-музей «Українське село»	с. Сичівка, поблизу м. Умань	Етнічний український ресторан-музей	Автентична українська кухня
2	Ресторан-музей «Гуцульщина»	м. Яремче, Івано-Франківська обл.	Ресторан нагадує гуцульську хату XIX століття (дерев'яна будівля без єдиного цвяха з різьбленими візерунками)	Традиційна українська кухня. Фірмові страви: грибна юшка, білі мариновані гриби, гуцульський банош із бринзою, форель у сметані
3	Ресторан-музей «Щекавиця»	м. Київ	Ресторан має 13 залів, які оздоблені в різних стилях. Один із них прикрашений петриківським розписом	Українська та європейська кухня
4	Ресторан-музей «Гендель-пляц»	м. Трускавець	Унікальний ресторан-музей побудований зі старовинної цегли з усього світу. Ресторан вміщує колекцію старовинних ваг, турок, кавомолок, ключів, тарілок. Панує атмосфера старовинної Австрійської імперії	Українська, європейська та єврейська кухня, власна випічка. Фірмові страви: телятина в апельсиновому соусі із сиром Дорблю, куряча грудинка в медово-гірчичному соусі
5	Ресторація-музей «Гасова лампа»	м. Львів	Заклад займає 3 поверхи старовинного особняка. Має одну із найбільших колекцій ламп у Європі, яка нараховує 528 експонатів та репродукцій, фото з лампами	Європейська кухня, великий вибір живого пива та оригінальних пивних закусок
6	Колиба-музей	м. Рахів	Двоповерхова дерев'яна колиба в національному стилі. У колибі – велика експозиція старовинних предметів вжитку та одягу	Українська та закарпатська кухня, великий вибір алкогольних та безалкогольних напоїв
7.	Ресторан-музей поліської кухні «Поліщук»	м. Луцьк	Стародавні вишиванки, речі побуту та вжитку, музей поліського побуту	Страви поліської кухні, частина яких приготовлена в печі за старовинними рецептами: товкмачі, печена ковбаска, кров'янка, картоплянка, риба, перші страви
8	Музей-ресторан «Сало»	м. Львів	Це неповторний арт-проект, де виставляють свої картини сучасні митці, а сцена музею-ресторану стала майданчиком для концертів відомих гуртів та виконавців. У ресторані працює сувенірна крамниця	Сало тут на будь-який смак – 35 видів. Найбільш екзотичними є сало в шоколаді та роли із сала. Головний експонат ресторану-музею – копія людського серця, зроблена із сала, саме цей експонат був занесений в Книгу рекордів України

1	2	3	4	5
9	Ресторан-музей «Княжий двір»	м. Городок, Львівська обл.	В інтер'єр «Княжого двору» органічно вплетені стародавні елементи побуту українського села XVIII століття, тож, крім візиту в ресторан, можна збагатити свої знання в культурологічному плані та проїнятися автентичною та неповторною атмосферою, яка панувала в кожній українській хаті	Усе подається гарячим до столу: «Ребра в пиві», «Пиріг гречаний», салати «Княжий двір» і «Запорізька січ», «Мамин Борщ» в паляниці, цибульки, хліб на заквасці, печений на дровах, кролик у сметані
10	Музей-кав'ярня «Пань Заваркін та синь»	м. Вінниця	Унікальне місце, що поєднує історичну будівлю, затишну кав'ярню, музей-колекцію та «Вітальню щасливого часу», де переспівуються старовинні годинники.	Великий вибір кави та чаю, смачні десерти
11	Ресторан-музей «Козацька зала»	м. Запоріжжя, острів Хортиця	На широкому подвір'ї, своєрідній театральній сцені, розташовані козацькі курені, кузня, гончарня, зброярня, шорня, стайні, просторий плац, на якому проходить театральне дійство та розташовані глядацькі трибуни	Адапована до смаків іноземних туристів українська кухня з традиційним борщем і варениками

Джерело: складено автором за [8–10; 12].

- як вид соціально-економічної активності. *Бізнес Інформ*. 2023. № 7. С. 110–119.
DOI: <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2023-7-110-119>
- Дизайн інтер'єру: що це таке і як правильно створити. *Tarkett*. URL: https://www.tarkett.ua/uk_UA/node/dizayn-nter-ru-shcho-ce-take-yak-pravilno-stvoriti-15389
 - Дьяченко Р. В. Культура використання національних стилів в інтер'єрі ресторанних закладів. *Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку*. 2012. Вип. 18. Т. 2. С. 198–204. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/UK_msshr_2012_18%282%29_46
 - Обуховська Л. Сучасний український етнодизайн інтер'єру: стрімка динаміка і світове визнання. *Деміург: ідеї, технології, перспективи дизайну*. 2020. Т. 3. № 2. С. 202–220.
DOI: <https://doi.org/10.31866/2617-7951.3.2.2020.220080>
 - Ресторан «Гендель-пляц». URL: <https://list.in.ua/Гендель-пляц-Трускавець>
 - Ресторанний ринок у 2023 році – зміни та підсумки. *HoReCa*. 20.12.2023. URL: <https://horeca-ukraine.com/restorannij-rinok-u-2023-roci-zmini-ta-pidsumki>

- Ресторація-музей «Гасова лампа». URL: <https://gasovalampa.choiceqr.com/>
- Сиваш І. О. Етнодизайн – важливий чинник консолідації українського суспільства в умовах війни. *Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв*. 2022. № 3. С. 120–123.
DOI: <https://doi.org/10.32461/2226-3209.3.2022.266090>
- Шовчко В. Фольклорно-етнографічний центр «Козацька зала». URL: <https://zabytki.in.ua/uk/1373/folkloro-etnografichnii-tsentr-kozatska-zaloga>
- Фурса О. О. Глобалізм та регіоналізм в сучасному соціальному просторі. *Гуманітарний вісник Запорізької державної інженерної академії*. 2008. Вип. 34. С. 222–230. URL: https://old-zdia.znu.edu.ua/gazeta/VISNIK_34_22.pdf

REFERENCES

- “Camlann Village”. <https://www.atlasobscura.com/places/camlann-village>
- “Dyzain interieru: shcho tse take i yak pravylno stvority” [Interior Design: What It Is and How to Create It Correctly]. *Tarkett*. https://www.tarkett.ua/uk_UA/

- node/dizayn-nter-ru-shcho-ce-take-yak-pravilno-stvoriti-15389
- Diachenko, R. V. "Kultura vykorystannia natsionalnykh styliv v interieri restorannykh zakladiv" [Culture of the Use of National Styles in Interior of Restaurant Establishments]. *Ukrainska kultura: mynule, suchasne, shliakhy rozvytku*, iss. 18, part 2 (2012): 198-204. http://nbuv.gov.ua/UJRN/Uk_ms-shr_2012_18%282%29__46
- "Food and Beverage Retail Design Trends in Restaurant and Caf?" *Interiors*. <https://www.linkedin.com/pulse/food-beverage-retail-design-trends-restaurant-caf%C3%A9-interiors-eptrf>
- Fursa, O. O. "Hlobalizm ta rehionalizm v suchasnomu sotsialnomu prostori" [Globalism and Regionalism in the Modern Social Space]. *Humanitarnyi visnyk Zaporizkoi derzhavnoi inzhenernoi akademii*, iss. 34 (2008): 222-230. https://old-zdia.znu.edu.ua/gazeta/VISNIK_34_22.pdf
- Holovnia, O. M. "PR-diiialnist pidpriemstv hotelno-restorannoho biznesu na osnovi blahodiinosti yak vyd sotsialno-ekonomichnoi aktyvnosti" [PR Activities of Hotel and Restaurant Business Enterprises on the Basis of Charity as a Kind of Socioeconomic Activity]. *Biznes Inform*, no. 7 (2023): 110-119. DOI: <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2023-7-110-119>
- Obukhovska, L. "Suchasnyi ukrainskyi etnodyzain interieru: strimka dynamika i svitove vyznannia" [Modern Ukrainian Ethno-Design of Interior: Rapid Dynamics and World Recognition]. *Demiurh: idei, tekhnolohii, perspektyvy dyzainu*, vol. 3, no. 2 (2020): 202-220. DOI: <https://doi.org/10.31866/2617-7951.3.2.2020.220080>
- Pendrill, K. "21 Restaurant Interior Design & Decor Ideas to Inspire You in 2024". *TouchBistro*. <https://www.touchbistro.com/blog/restaurant-interior-design-ideas>
- "Restoranni rynek u 2023 rotsi – zminy ta pidsumky" [The Restaurant Market in 2023 – Changes and Results]. *HoReCa*. December 20, 2023. <https://horeca-ukraine.com/restorannij-rinok-u-2023-roci-zmini-ta-pidsumki>
- Restoran «Hendel-pliats». <https://list.in.ua/Гендель-пляц-Трускавець>
- Restoratsiia-muzei «Hasova liampa». <https://gasovlampa.choiceqr.com/>
- Shovchko, V. "Folkloro-etnografichniy tsentr «Kozatska zaloha»" [Folklore and Ethnographic Center "Cosack Pledge"]. <https://zabytki.in.ua/uk/1373/folkloro-etnografichniy-tsentr-kozatska-zaloga>
- Syvash, I. O. "Etnodyzain – vazhlyvyi chynnyk konsolidatsii ukrainskoho suspilstva v umovakh viiny" [Ethno-Design as an Important Factor of Consolidation of Ukrainian Society under Conditions of War]. *Visnyk Natsionalnoi akademii kerivnykh kadriv kultury i mystetstv*, no. 3 (2022): 120-123. DOI: <https://doi.org/10.32461/2226-3209.3.2022.266090>

УДК 330.011.5
JEL: M21; L80; O31; O40
DOI: <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2024-1-200-207>

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ПОСЛУГ У КОНТЕКСТІ АКТИВІЗАЦІЇ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ

©2024 ЛУПАК Р. Л., МИКИТИН О. З.

УДК 330.011.5
JEL: M21; L80; O31; O40

Лулак Р. Л., Микитин О. З. Концептуальні положення забезпечення економічної ефективності підприємств сфери послуг у контексті активізації інноваційного розвитку

У статті наголошено, що галузева приналежність підприємства стає визначальним фактором при забезпеченні економічної ефективності та виборі напрямів активізації його інноваційного розвитку. Сфера послуг має відмінні характеристики від інших галузей, а її перевага стосується здатності одночасно об'єднати в часі та в просторі процеси виробництва, реалізації та споживання. Обґрунтовано важливість налагодження та масштабування інноваційної діяльності як головного вектора забезпечення економічної ефективності підприємств сфери послуг. Виділено етапи забезпечення економічної ефективності підприємств сфери послуг у контексті активізації інноваційного розвитку, що передбачає визначення: 1) цільової суми прибутку та засобів адаптації підприємства до екзистенційних викликів; 2) обсягу реалізованих послуг, що забезпечує отримання цільового прибутку; 3) параметрів асортиментної та цінової політики; 4) функціональних змін (модернізація та впровадження прогресивних технологій; розроблення та реалізація інвестиційно-інноваційних програм; упровадження прогресивних форм і методів реалізації послуг; посилення співпраці із суб'єктами зовнішнього інвестиційно-інноваційного середовища); 5) рівня диференціації та розширення сфери інвестиційно-інноваційної діяльності; 6) напрямів міжгалузевого партнерства та інвестиційно-інноваційної співпраці. Визначальними факторами забезпечення економічної ефективності підприємств сфери послуг слід вважати: розширення асортименту послуг; підвищення їх якості та цінової доступності; адаптацію до кон'юнктури ринку. Виділено інструментарій забезпечення економічної ефективності та активізації інноваційного розвитку підприємств сфери послуг – товарний, технологічний, управлінський, ринковий, соціально-економічний, інституційний, маркетинговий.