

## РОЗВИТОК ПРОДУКТИВНИХ СИЛ І РЕГІОНАЛЬНА ЕКОНОМІКА

УДК 658.64:336 (477.72)

DOI: <https://doi.org/10.32782/easterneurope.32-14>

### РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО ХЕРСОНЩИНИ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ

### RESTAURANT ECONOMY OF KHERSON REGION IN THE CONDITIONS OF PANDEMIC COVID-19: PROBLEMS AND PROSPECTS

**Шепель Т.В.**

кандидат економічних наук, доцент,  
доцент кафедри економіки, управління та адміністрування,  
ВСП «Херсонський політехнічний фаховий коледж»  
Державного університету «Одеська політехніка»

**Живець А.М.**

кандидат економічних наук, доцент,  
доцент кафедри природничо-наукової підготовки,  
Державний університет «Одеська політехніка»

**Shepel Tetiana**

Kherson Polytechnic Vocational College National University  
“Odessa Polytechnic”

**Zhyvets Alla**

State University “Odessa Polytechnic”

*У статті висвітлено сучасний стан та актуальні проблеми сфери гостинності Херсонщини, а саме ресторанного бізнесу в чинних складних епідеміологічних умовах. Сфокусовано увагу на перепрофілюванні закладів харчування. Зорієнтовано увагу споживача на формат адресної доставки та впевненості в безпеці ресторанного продукту. Досліджено стан та динаміку основних закладів ресторанного господарства Херсонської області, виділено концепції, які користуються найбільшою популярністю серед споживачів. Розглянуто особливості виробничо-торговельної діяльності закладів харчування в умовах карантину. Визначено сучасні тренди інноваційних інтернет-технологій для підтримки лояльності клієнтів під час карантину. Розроблено науково-практичні підходи до організації ефективного управління розвитком підприємств ресторанного господарства на основі виявлених можливостей. Визначено переваги соціальних медіаресурсів як вагомих важелів управління для подолання тимчасової кризи у сфері ресторанного бізнесу.*

**Ключові слова:** ресторанне господарство, заклади громадського харчування, пандемія, респіраторна хвороба COVID-19, карантин, локдаун.

*В статье освещены современное состояние и актуальные проблемы сферы гостеприимства Херсонской области, а именно ресторанного бизнеса в действующих сложных эпидемиологических условиях. Сфокусировано внимание на перепрофилировании заведений. Ориентировано внимание потребителя на формат адресной доставки и уверенности в безопасности ресторанного продукта. Исследованы состояние и динамика основных заведений ресторанного хозяйства Херсонской области, выделены концепции, которые пользуются наибольшей популярностью среди потребителей. Рассмотрены особенности производственно-торговой деятельности учреждений питания в условиях карантина. Определены современные тренды инновационных интернет-технологий для поддержки лояльности клиентов во время карантина. Разработаны научно-практические подходы к организации эффективного управления развитием предприятий ресторанного хозяйства на основе выявленных возможностей. Определены преимущества социальных медиаресурсов как весомых рычагов управления для преодоления временного кризиса в сфере ресторанного бизнеса.*

**Ключевые слова:** ресторанное хозяйство, заведения общественного питания, пандемия, респираторная болезнь COVID-19, карантин, локдаун.

*The article highlights the current state and current problems in the hospitality industry of Kherson region, namely the restaurant business in the current complex epidemiological conditions. The problem of restoring the effective operation of hotel and restaurant businesses after the removal of quarantine restrictions imposed as a result of the spread of the COVID-19 pandemic actualizes the search for effective tools. The dynamics of mortgages in the Kherson region and determined in which areas there was the greatest decline in the last three years. The focus is on the re-profiling of mortgaged food. The consumer's attention is focused on the format of address delivery and confidence in the safety of the restaurant product. The state and dynamics of the main restaurants of the Kherson region are studied and the concepts that are most popular among: vacationers, tourists, guests and locals are identified. The study analyzes the role of innovative programs in the crisis management system and the possibility of using them to overcome the effects of the crisis. Features of production and trade activity of food establishments in the conditions of quarantine are considered. Modern trends of innovative Internet technologies to support customer loyalty during quarantine are proposed. Alternative approaches to the organization of activity and safety of clients of restaurant business enterprises in the Kherson region in the conditions of the COVID-2019 pandemic are defined. Scientific and practical approaches to the organization of effective management of the development of restaurant enterprises on the basis of the identified opportunities are proposed. The advantages of social media resources as important levers of management for overcoming the temporary crisis in the restaurant business are determined. Prospects and directions of transformation of development models for customer retention are developed. Alternative approaches to the organization of activity and safety of clients of restaurant business enterprises in the Kherson region in the conditions of the COVID-2019 pandemic are formed. The results of the study allowed to identify the main adaptation mechanisms of the further functioning of the restaurant industry and to determine its main prospects for development in a pandemic COVID-19.*

**Key words:** restaurant government, mortgage a huge food, pandemic, sickness COVID-19, quarantine, lockdown.

**Постановка проблеми.** Сучасне ресторанне господарство – явище багатоганне та важливе для розвитку економіки країни. Воно вже стало однією з провідних галузей області, оскільки Херсонщина єдина в Україні має вихід до двох теплих морів, а саме Чорного і Азовського. Екологічно чиста й неповторна Дельта Дніпра – один із найбільших у Європі плавнів міжнародного значення. Її унікальна територія має безліч конкурентних переваг для формування й розвитку потужного курортно-туристичного комплексу.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Досліджуючи вплив пандемії на діяльність підприємств ресторанного господарства, плеяда вітчизняних та іноземних науковців зауважила, що епідемія гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2, змінила умови діяльності всіх суб'єктів господарювання по Україні та світі.

Стан, динаміка та формування громадського харчування в умовах пандемії розглянуті в працях Г. Артеменко, Н. Балацької, О. Єгорової, М. Герасимлюк. Дослідженню різних аспектів розвитку підприємств ресторанного бізнесу присвячені праці таких учених, як Г. П'ятницька, О. Гриценко, А. Давидова, Н. Полстян, М. Клапчук, В. Біян, Т. Лебедєва, Дж. Берноф, П. Іглісіас-Санчес, Т. Ріттер, С. Педерсен, Х. Чесброу.

**Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми.** Українські та зарубіжні науковці висвітлюють проблеми створення та розвитку ефективної системи інтернет-маркетингу. Однак надалі питання подолання кризи в період пандемії на підприємствах ресторанного господарства залишаються відкритими.

**Постановка завдання.** Метою статті є дослідження проблем та обґрунтування можливих

напрямів трансформації векторів розвитку підприємств ресторанного бізнесу України в умовах пандемії коронавірусу.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Екологічні перетворення в економіці України зумовили складні структурні зміни. Спалах вірусу респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2, став одним із головних викликів людству у 2020 році. Він спровокував суттєві зміни у життєдіяльності багатьох держав світу, у тому числі України. Сучасний світ зіткнувся з викликами, з якими ніколи не зустрічався. Найбільш вразливими сферами бізнесу, на діяльність яких були введені карантинні обмеження у зв'язку із впровадженням епідеміологічних заходів, стали розважально-культурні заклади, готельно-ресторанний бізнес, туристичні послуги, індустрія моди.

Запровадження надзвичайного стану спричинило значні корективи щодо обмеження трудової діяльності багатьох підприємців, в тому числі рестораторів. Незвичні умови праці, створені пандемією, спонукають у майбутньому до переорієнтації об'єктів громадського харчування до нових реалій зовнішнього середовища задля збереження їхньої життєдіяльності.

Ресторанне господарство є одним із найбільш динамічних в Україні. Воно надзвичайно чутливе до змін в економіці, коливань курсу валют, екологічних та соціальних чинників. Військові дії на Сході країни, відсутність налагодженої системи логістики, зниження купівельної спроможності населення, зростання цін були основними бар'єрами для успішного розвитку ресторанного бізнесу, але найбільшою кризою в історії українського ресторанного господарства став спалах коронавірусної хвороби COVID-19.

Пандемія спричинила гучний удар для рестораторів світу. Закриття кордонів держав, скасування авіасполучень, обмеження пересування у межах України й тимчасова ізоляція країн одна від одної спровокували купу проблем у ресторанному господарстві Херсонської області. Формування та реалізація стратегії розвитку підприємств ресторанного бізнесу зазвичай здійснювалися під впливом широкого спектру груп чинників, зокрема науково-технічних, соціальних, економічних, політико-правових, природно-кліматичних, демографічних [1].

Епідемія COVID-19 та вжиття санітарних заходів для його стримування здійснили значні зміни в розвиток підприємств ресторанного господарства. Введення державою обмежень на діяльність закладів громадського харчування викликало хвильовий ефект у суміжних галузях, таких як виробництво продуктів харчування, лікєро-горілчані виробів, постачання продуктів харчування, рибальство, сільське господарство [2].

На підставі Постанови КМУ «Про запобігання поширенню на території України гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2» від 11 березня 2020 року № 211 по усій території країни було впроваджено жорсткий карантин [3], який спричинив непередбачувані корективи для представників ресторанного бізнесу.

Незважаючи на потужні зусилля рестораторів Херсонщини, не кожен зміг винести жорсткий локдаун без фінансових втрат. Дослідження закладів громадського харчування дали змогу визначити загальний стан, динаміку ресторанного господарства України та Херсонської області станом на 1 січня 2016–2021 років (табл. 1).

Згідно з даними HoReCa, до карантину налічувалося 18 636 закладів громадського харчування в Україні. Від маленького кафе/бару до великого ресторану 2 273 об'єкти ресторанного господарства були ліквідовані, по Херсонській області – 88 [6]. Найбільш сприятливим періодом для розвитку ресторанного бізнесу був кінець 2018–2019 років. З березня 2020 року ресторанна індустрія країни стикнулася з непередбачуваними проблемами й має тенденцію до зменшення. Державні обмеження, введені у зв'язку з поширенням пандемії COVID-19, були

вимушеними і своєчасними, проте спричинили різке зниження доходів, а часто зовсім банкрутство закладів громадського харчування.

Найбільший спад спостерігався у віддалених районах області. Жителі Іванівського (-28 од., або 54%), Нововоронцовського (-10 од., або 60%), Великопетиського (-10 од., або 30%), Нижньосірогозького (-7 од., або 40%) районів найбільше відчували на собі вплив пандемії, оскільки кількість подорожуючих знизилась до мінімуму, а більшість постійного населення послугами доставки готових страв не користувалась. Генічеський, Чаплинський та Скадовський райони змогли витримати складні умови карантину, оскільки сьогодні є центром санаторно-курортного і туристично-екскурсійного потенціалу області (рис. 1).

Заклади області змушені шукати нові альтернативні шляхи розвитку, адже число відвідувачів значно скоротилося. Саме воно значною мірою вплинуло на скорочення закладів ресторанного господарства по області.

В умовах економічного спаду і геополітичної нестабільності перевага віддається тим ідеям, які вимагають значних додаткових фінансових вкладень та побічно сприяють зниженню загальних витрат закладу харчування. До них належать, зокрема, продуктові інновації, які називають «смаковим тюнінгом» (або покращення смаку) класичних страв, особливо української кухні. Додавання інноваційних елементів до страви, як показав практичний досвід, є хорошим рішенням проблеми створення у свідомості споживачів стійких характеристик кухні ресторанного господарства порівняно з її основними конкурентами. Крім того, інновації пов'язані з урізноманітненням раціону харчування за рахунок національної кухні з різних регіонів України, які раніше заклад не виробляв і може реалізувати за доступними цінами для масового споживача. Вони базуються на монопродуктовій ідеї формування меню підприємства ресторанного господарства. Заклади готують продуктові новинки світової кухні з максимальним використанням місцевих продуктів. Інновації базуються на ідеї підтримки тенденції "handmade", коли заклади ресторанного господарства виробляють власний хліб, кондитерські вироби, джеми, лимонади, морси, алкогольні напої, настоянки тощо [1].

Таблиця 1

**Динаміка закладів ресторанного господарства України та Херсонської області станом на 1 січня 2016–2021 років**

Регіон	Роки						Відхилення	
	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2021 рік до 2016 року	
							+, -	%
Україна	17 059	16 661	17 116	17 766	18 636	14 786	-2 273	86,6
Херсонська область	578	564	582	593	505	490	-88	84,7

Джерело: розроблено авторами на основі джерел [4; 5]

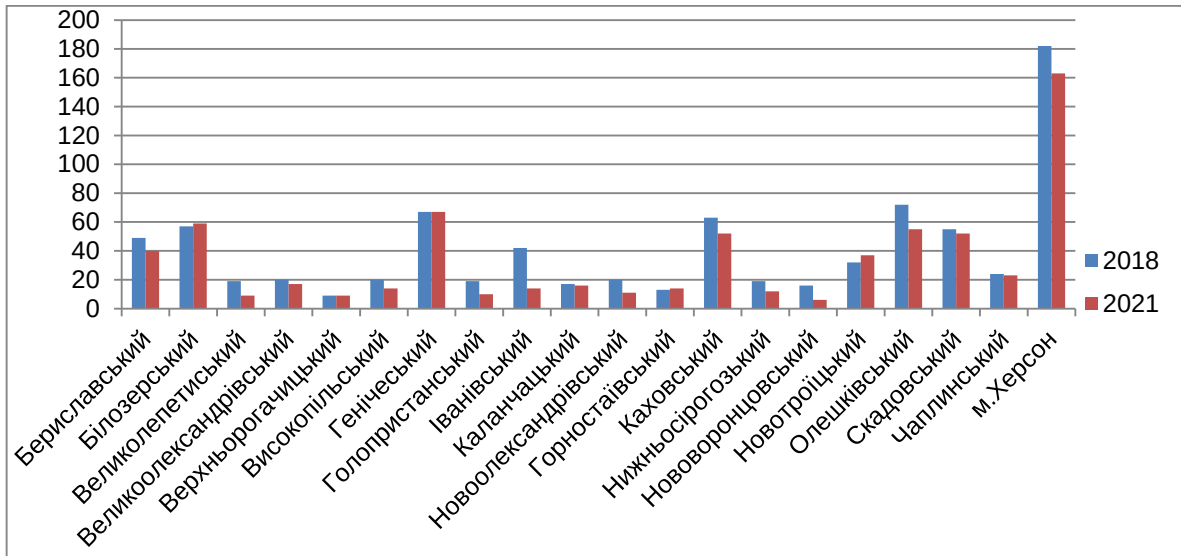


Рис. 1. Динаміка закладів харчування Херсонської області на початок 2018–2021 років

Інноваційний розвиток підприємств ресторанного господарства залежить не тільки від зазначених зовнішніх інновацій, але й від низки внутрішніх, які відбуваються безпосередньо в закладах громадського харчування. Досвідчені та кмітливі ресторатори в період карантину переорієнтували ресторани та кафе на послуги доставки, проводили різноманітні майстер-класи онлайн, впроваджували акції, оновлювали меню, вводили в асортимент різні продуктові набори тощо [7].

Наведені антикризові заходи щодо безпеки клієнтів громадського харчування в умовах пандемії коронавірусу свідчать про активний пошук дієвих інструментів антикризового менеджменту, реалізація яких не тільки створює нові можливості збереження бізнесу в складних умовах пандемії вірусної інфекції, але й розкриває спектр нових видів діяльності для підприємств ресторанного бізнесу Таврійського краю (рис. 2).

Значної уваги заслуговує сім'я Воскобойник, які є власниками ресторанів "Miracoli", «Амісі» та мережі кондитерських "Perfetto". Сири власного виробництва та морозиво не залишають нікого байдужими. Для того щоб вистояти у боротьбі з пандемією, Костянтин та Анна запропонували споживачам сири власного виробництва та авторські кондитерські вироби. Торт «Херсон» взагалі став візитною картою міста. Сьогодні він користується пріоритетним попитом у ласунів Києва, Одеси, Дніпра, Миколаєва, Вінниці, Одеси та Мілану [10].

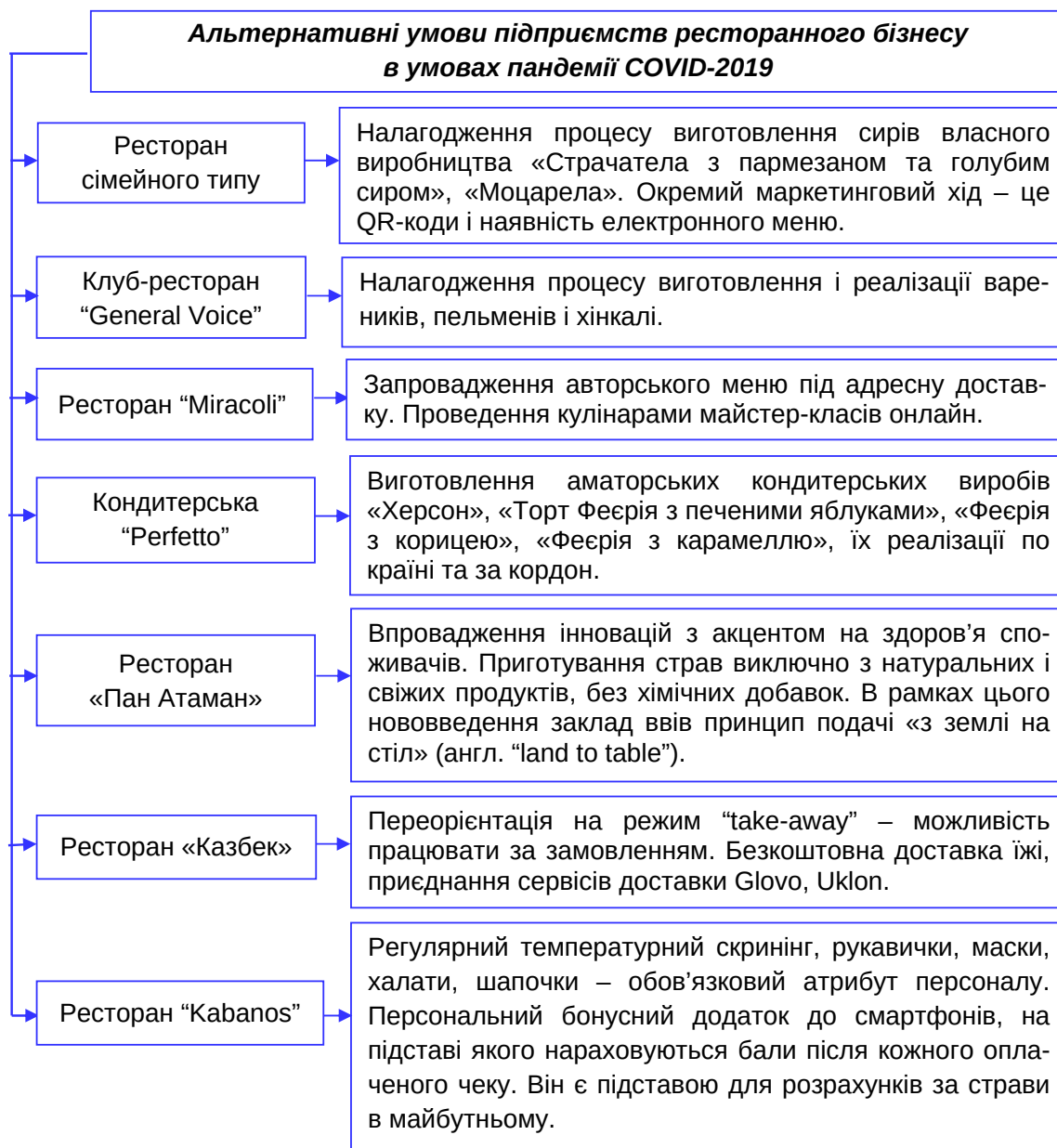
В майбутньому планують запустити новий сервіс доставки "Cooking Box". Разом із продуктами гостям будуть доставляти докладний рецепт і відеоінструкцію приготування. Продукти попередньо будуть очищати, нарізати, надійно упакувати і відправляти за адресою [11].

В умовах карантинних заходів важливість соціальних медіа зростає як ніколи. Сьогодні мережа Інтернет заповнила весь світ і не стала осторонь у період епідемії, адже замовити страву, зазначити адресу й час стало дуже зручно. Продаж готової продукції почав відбуватися в онлайн-режимі завдяки великій кількості користувачів соціальних мереж. Серед популярних платформ, які використовують херсонці, слід виділити соціальну мережу "Facebook", соціальну мережу "Instagram", соціальну мережу "Twitter", фотохостинг "Pinterest", ділову соціальну мережу "LinkedIn", сервіси мікроблогів "Tumblr" і "Flickr", відеохостинги "YouTube" та "Vimeo", індивідуальні месенджери "WhatsApp", "Viber" і "Telegram" [12]. На підставі впроваджених заходів кмітливі оператори ринку зберегли доходи, вчасно переорієнтувавши свої заклади на новий режим праці. Працюючи на виніс, об'єкти ресторанного господарства отримали змогу функціонувати в нормальному режимі та покращити своє фінансове становище (табл. 2).

Регіональний підхід став ефективним у системі управління ресторанною галуззю, оскільки туризм у своєму функціонуванні та розвитку спирається насамперед на природні ресурси та умови регіонів, розташування важливих культурно-історичних, археологічних, архітектурних та інженерних об'єктів, таких як туристичні пам'ятки, бізнес-ресурси та інфраструктури.

Розташування ресторанних підприємств Херсонської області, які задовольняють потреби місцевих жителів, туристів, гостей, тягнє до міст. Із загальної структури Херсонської області максимальна кількість об'єктів громадського харчування зосереджена у таких містах, як Херсон, Каховка, Нова Каховка, Берислав, Генічеськ, Скадовськ, Гола Пристань, а також деяких районних центрах (рис. 3).





**Рис. 2. Альтернативні підходи до організації діяльності та безпеки клієнтів підприємств ресторанного бізнесу в Херсонській області в умовах пандемії COVID-2019**

*Джерело: розроблено авторами на основі джерел [8; 9]*

Найбільш переорієнтованими до нових умов праці виявилися об'єкти громадського харчування міст Херсон (89,1%) і Гола Пристань (44,4%); селищ міського типу Білозерка (46,6%), Каланчак (60%) та Велика Лепетиха (66,6%). Низька динаміка мобільного харчування пов'язана зі зміною потоку відпочиваючих на курортах, адже туристичний бізнес на Херсонщині має переважно сезонний характер і проявляється на території області в центрах санаторно-курортного й туристичного обслуговування.

Українці мандрують з різними цілями, зокрема по роботі, заради відпочинку, взяти участь у кон-

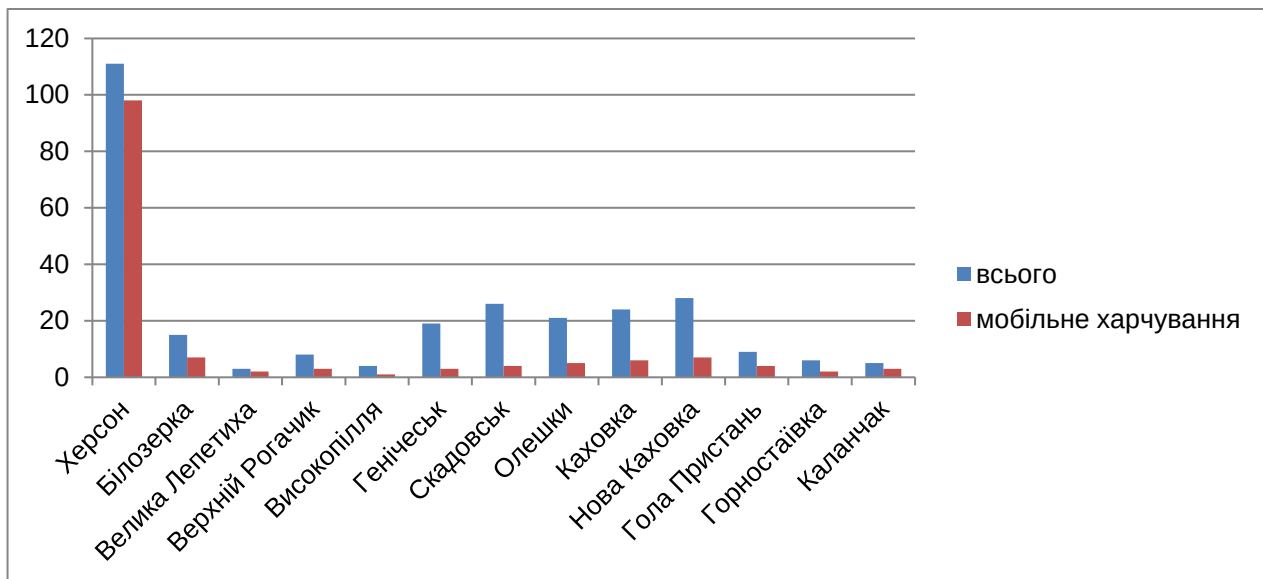
ференції або побачити унікальний об'єкт природи. Поза домом задоволення потреб туристів щодо харчування є важливим, адже саме їжа є невід'ємною частиною життя кожної людини, тому заклади громадського харчування повинні враховувати інтереси різноманітної категорії відвідувачів. Важливою тенденцією сучасної сфери гостинності, яка сприяє розвитку ресторанного бізнесу, є популяризація гурмантуризму в Херсонській області через наявність багатьох національностей та меншин у країні. Ця тенденція провокує глибоку сегментацію національної кухні. Саме тому перспективи

Таблиця 2

**Динаміка закладів громадського харчування Херсонської області,  
переорієнтованих на доставку продукції**

Населений пункт	Загальна кількість закладів харчування	Мобільне харчування	Відхилення	
			+, -	%
Херсон	111	98	13	89,1
Білозерка	15	7	8	46,6
Велика Лепетиха	3	2	1	66,6
Верхній Рогачик	8	3	5	38,0
Високопілля	4	1	3	25,0
Генічеськ	19	3	16	16,0
Скадовськ	26	4	22	16,0
Олешки	31	5	26	17,0
Каховка	24	6	18	25,0
Нова Каховка	28	7	21	25,0
Гола Пристань	9	4	5	44,4
Горностаївка	6	2	4	33,3
Каланчак	5	3	2	60,0
Генічеськ	12	2	10	17,0
Всього	336	160	176	48,0

Джерело: розроблено авторами на основі джерел [5; 8; 9]



**Рис. 3. Об'єкти громадського харчування області,  
які надавали послуги мобільного харчування**

розвитку закладів ресторанного господарства, орієнтованих на національні традиції, навіть у межах окремих меншин є доволі значними.

Серед ресторанів національної кухні на Херсонщині перевага віддається європейській (37,8%). Проте значна увага приділяється іншим кухням, а саме українській (32,4%), кавказькій (11,7%), західноєвропейській (4,5%), східній (6,3%), американській (7,2%), аргентинській (0,9%) (рис. 4).

Карантин змінив звички та стиль життя кожного громадянина України. Так чи інакше саме

в нинішній період найяскравіше проявляються креативні рішення й цінуються нові підходи.

Ресторатори Таврії акцентували увагу на гастрономічному туризмі. Саме пережиті емоції, пов'язані з індустрією розваг, сприймають як розважання, а насправді це залучення гостей. Враження переносять у внутрішній світ людини, і її увага утримується таким чином, що гість фізично (чи віртуально) стає частиною враження [1]. Перевагою гастрономічного серед інших видів туризму є те, що, окрім зору і слуху, він задіює такі відчуття, як смак і запах. Розвиток

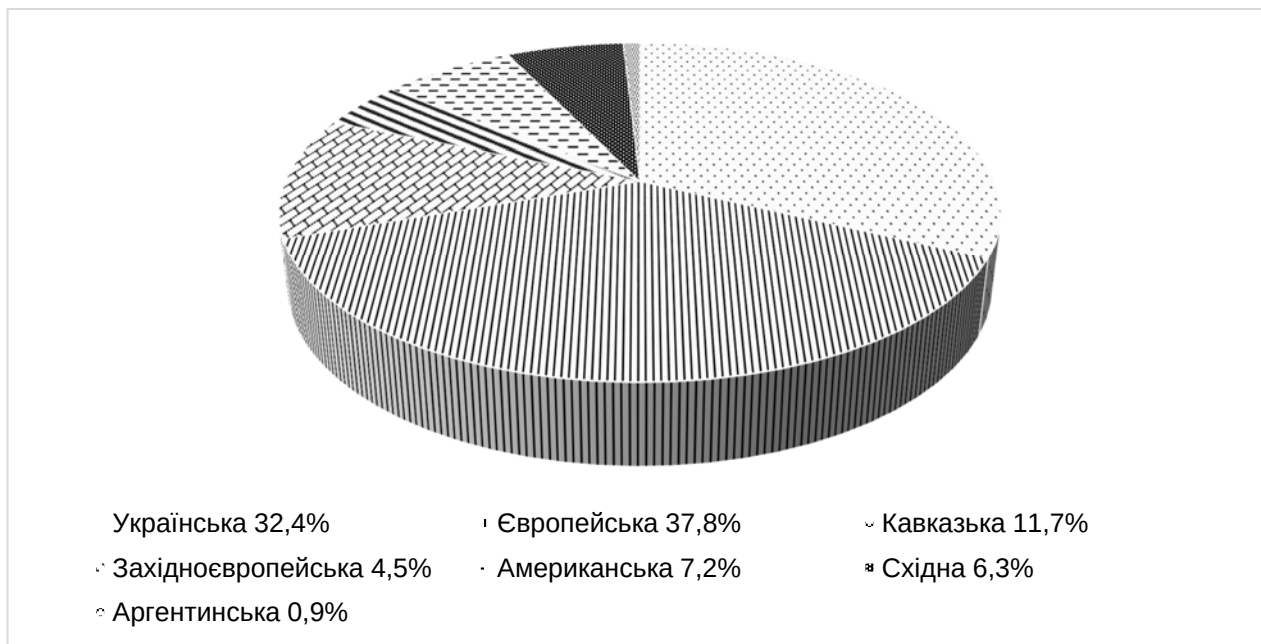
гастрономічного туризму є логічною тенденцією в ракурсі переходу до економіки, де двигуном виступають враження. Для ресторанного бізнесу в економіці держави регіональний аспект функціонування, регулювання й управління має виняткове значення.

Найбільшу частку в структурі мережі закладів ресторанного господарства Херсонщини займають ресторани (37%), кафе (29%), піцерії (11%), паби (9%), що обумовлено попитом споживачів на продукцію і послуги цих підприємств. Частка

кондитерських, кав'ярень та їдалень сьогодні складає майже 14% (рис. 5).

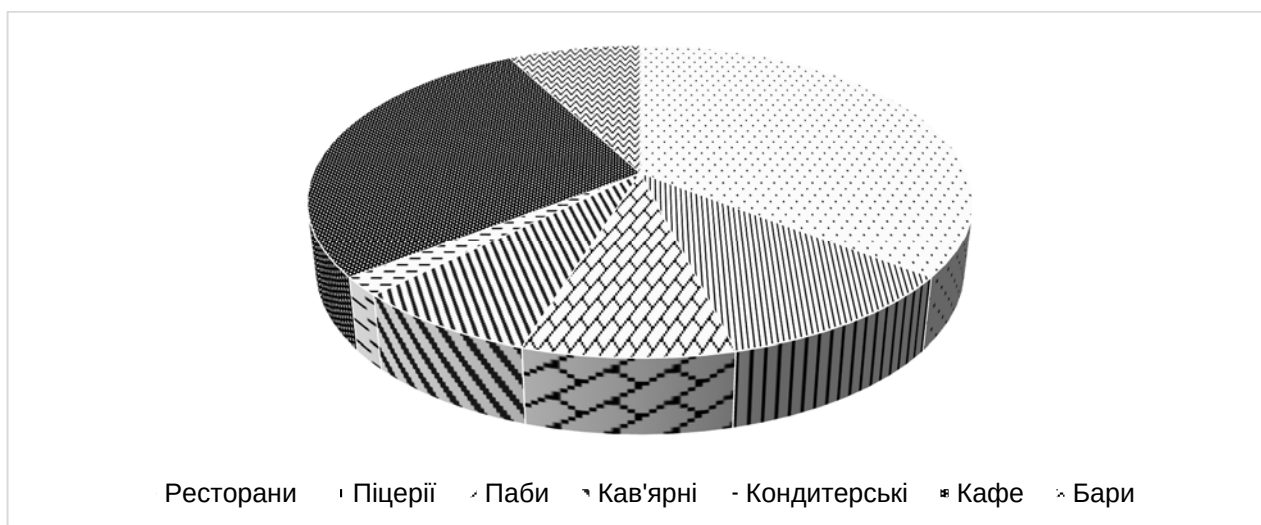
Ресторанне господарство відіграє важливу роль у процесі обслуговування як місцевого населення, так і туристів, набуваючи низки специфічних рис. Воно проявляється на території області, центру санаторно-курортного і туристичного обслуговування.

Туристично-екскурсійний потенціал Херсонщини визначений географічним розташуванням, кліматичними умовами, відомими історично-



**Рис. 4. Тематичні заклади громадського харчування України**

Джерело: розроблено авторами на основі джерела [9]



**Рис. 5. Динаміка закладів громадського харчування Херсонської області за видами діяльності станом на 1 січня 2021 року**

Джерело: розроблено авторами на основі джерела [9]

культурними заповідниками тощо. Туристичні потоки можуть знову зрости, оскільки розпочалася вакцинація людей. Більшість заходів та атракцій проводяться на свіжому повітрі, адже всі передумови наявні (табл. 3).

В області набирають оберти традиції повноцінного сімейного відпочинку на свіжому повітрі, тому почали активно розвиватися заміські ресторани, кафе, зони сімейного відпочинку, такі як «Grand Prix», «Зелені хутори Таврії», «Панські розваги». Формат заміських ресторанів передбачає ресторан, готель на 15–25 номерів (одна

будівля або будиночки), мангал, дитячий майданчик, звіринець, басейн, автостоянка. В таких умовах великі гравці ринку громадського господарства загалом отримують можливість для поглинання своїх більш слабких конкурентів і, як наслідок, здатні збільшити свою частку на ринку по закінченню карантину.

**Висновки.** В період епідемії ресторанна індустрія зіткнулася з непередбачуваними випробуваннями за останній час. Для того щоб активізувати свою діяльність у складних умовах, ресторатори були вимушені трансформу-

Таблиця 3

## Туристично-рекреаційний потенціал Херсонської області

Туристично-рекреаційні ресурси	Туристична інфраструктура	Соціальне середовище, туристичний імідж
Клімат: – помірно-континентальний, посушливий; – понад 250 сонячних днів.	Туристичні підприємства: – 3 туроператори; – понад 100 турагенств.	Нормативно-правова підтримка розвитку туризму з боку держави та місцевих органів влади: – стратегія розвитку Херсонської області на період до 2027 року; – ЗУ «Про співробітництво територіальних громад» «Про добровільне об'єднання громад»; – морська доктрина України на період до 2035 року.
Природні ресурси: – вихід до двох морів (Чорного та Азовського); – протікає 19 притоків р. Дніпро; – 200 км морського узбережжя; – 80 територій та об'єктів природно-заповідного фонду.	Транспортне забезпечення: – 2 державні морські торговельні порти; – 2 річкові порти; – державне підприємство залізничного транспорту; – аеропорт «Херсон» міжнародного значення; – 5 002 км автомобільних шляхів загального користування.	Ставлення місцевої громади, підприємців: – проведення міжнародного інвестиційного форуму «Таврійські горизонти»; – створення інвестиційного порталу Херсонщини; – залучення міжнародної технічної допомоги (USAID, NEFCO Програма Британської ради в Україні «Активні громадяни» тощо); – партнерство між ХОДА та Асоціацією «Аеропорти України»; – організація екскурсійних програм підприємствами («Нібулон», господарство П. Трубецького, будинок «Таврія»); – створення нового фестивалю їжі «Тишо-Тишо».
Історико-культурні пам'ятки (понад 5 тис. об'єктів): – скіфські кургани; – античні городища; – залишки турецьких укріплень; – козацькі хрести; численні храми.	Ресторани та інші заклади: – ресторанного господарства; – зареєстровано 236 закладів ресторанного харчування.	
Відомі особистості: – Кость Гордієнко (засновник Олешківської Січі); – Олександр Потьомкін (засновник м. Херсон); – Фрідріх Фальц-Фейн (засновник Асканії Нової); – Остап Вишня (письменник).	Колективні засоби розміщення: – 11 курортних населених пунктів; – близько 1 000 пансіонатів та готелів приватного сектору; – 300 закладів відпочинку та оздоровлення державної, комунальної, колективної власності, зокрема 53 дитячі спеціалізовані заклади, 56 садіб зеленого туризму, 51 готельний комплекс.	
Бальнеологічні ресурси, а саме понад 70 родовищ (мінеральні та термальні води, лікувальні грязі, соляні озера).		
Подієві ресурси: – «Мельпомена Таврії»; – «Чорноморські ігри»; – «Чумацький шлях»; – «Парусна регата»; – «Купальські зорі»; – «Риба та рибалки»; – «Томатне свято»; – «Український кавун» – солодке диво.	Розваги та атракції: – Скадовський дельфінарій; – Виноробне господарство князя П. Трубецького; – Дім марочних коньяків «Таврія»; – аквапарк «Оазис»; – кінний клуб «Grand Prix».	

Джерело: розроблено авторами на основі джерел [13; 14; 15; 16; 17]



вати звичні умови діяльності та активізувати всі наявні можливості. На сучасному етапі розвитку інформаційні технології стали цінним ресурсом для збереження життєздатності.

Задля підтримки ресторанної галузі в період стагнації було створено Всеукраїнський Антикризовий центр рестораторів. Він реалізував

свою діяльність через методи навчання шляхом надання учасникам доступу до добірки публіцистичних матеріалів, а також навчальних відеосемінарів і майстер-класів для різних категорій персоналу ресторанного сегменту. Значну увагу було сконцентровано на форматі адресної доставки.

#### БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Гросул В., Балацька Н. Модель оцінки можливостей розвитку підприємств ресторанного бізнесу України в умовах пандемії COVID-19. *Вчені записки Таврійського національного університету імені В. Вернадського*. 2020. Т. 31 (70). № 3. С. 121–126. DOI: <https://doi.org/10.32838/2523-4803/70-3-20> (дата звернення: 15.06.2021).
2. Бутенко О., Дядюшкіна І. Аналіз ринку ресторанного господарства України та перспективи його розвитку. *Економічний простір*. 2013. Вип. 74. С. 73–81 (дата звернення: 15.06.2021).
3. Про запобігання поширенню на території України гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2 : Постанова КМУ від 11 березня 2020 року № 211. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/211-2020-%D0%BF#Text> (дата звернення: 17.06.2021).
4. Інформаційно-аналітичні матеріали / Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 01.07.2021).
5. Інформаційно-аналітичні матеріали. Державна служба статистики Херсонської області. URL: <http://www.ks.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 02.07.2021).
6. Аналіз ринку громадського харчування (HoReCa, кейтеринг, а також харчування на АЗС). Pro consulting. Аналітика ринків. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/analiz-rynka-obshestvennogo-pitaniya-horeca-kejtering-takzhe-pitanie-na-azs> (дата звернення: 04.07.2021).
7. Борисова О. Інноваційна політика у ресторанному господарстві: тенденції розвитку, напрями та оцінка ефективності. *Збірник наукових праць ХДУХТ*. 2011. Вип. 1. С. 607–614.
8. Офіційна сторінка HoReCa Херсон. Pro consulting. Аналітика ринків. URL: <http://khs.ks.ua> (дата звернення: 05.07.2021).
9. Каталог закладів харчування м. Херсон. Інформаційно-аналітичні матеріали. URL: <https://tomato.ua/kherson/p-5> (дата звернення: 05.07.2021).
10. Офіційна сторінка «Perfetto». Інформаційно-аналітичні матеріали. URL: <https://perfettofood.com.ua/uk> (дата звернення: 06.07.2021).
11. The Village Україна. Інформаційно-аналітичні матеріали. URL: <https://www.the-village.com.ua/village/food/food-situation/295543-guide-quarantine-2020> (дата звернення: 07.07.2021).
12. Українська ресторанна асоціація. Інформаційно-аналітичні матеріали. URL: <https://uk.uara.org.ua> (дата звернення: 08.07.2021).
13. Департамент розвитку економіки Херсонської області ХОДА. Інформаційно-аналітичні матеріали. URL: <https://khoda.gov.ua/turistichnij-ta-rekreacijno-kurortnij-potencial> (дата звернення: 12.07.2021).
14. Програма соціально-економічного та культурного розвитку Херсонської області на 2021–2027 роки. Інформаційно-аналітичні матеріали. URL: <https://khoda.gov.ua/programa-rozvitku-oblasti> (дата звернення: 15.07.2021).
15. Стратегія розвитку Херсонської області на період 2021–2027 років. Інформаційно-аналітичні матеріали. URL: <http://khoda.gov.ua/strategiya-rozvitku-2020> (дата звернення: 19.07.2021).
16. Туристичний та рекреаційно-курортний потенціал. Інформаційно-аналітичні матеріали. URL: <https://khoda.gov.ua/turistichnij-ta-rekreacijno-kurortnij-potencial> (дата звернення: 20.07.2021).
17. Інвестиційний портал Херсонщини. Інформаційно-аналітичні матеріали. URL: <https://investinkherson.gov.ua> (дата звернення: 22.07.2021).

#### REFERENCES:

1. Grosul V., Balatska N. (2020) Model' otsinky mozhlyvostey rozvytku restorannoho biznesu v Ukrayini u svidomosti pandemiyi COVID-19 [Model for evaluating the capabilities of Ukrainian restaurant business enterprises in the COVID-19 pandemic]. *Vcheni zapysky Tavriys'koho natsional'noho universytetu imeni V. Vernads'koho*, vol. 31 (70), no. 3, pp. 121–126. DOI: <https://doi.org/10.32838/2523-4803/70-3-20> (accessed 15 Jun 2021).
2. Butenko O., Dyudyushkina I. (2013) Analiz rynku restorannoho hospodarstva Ukrayiny ta perspektyvy yoho rozvytku [Analysis of the market of restaurant economy of Ukraine and prospects for its development]. *Ekonomichnyy prostir*, vol. 74, pp. 73–81 (accessed 15 Jun 2021).
3. Kabinet Ministriv Ukrainy (2020). Pro zapobihannya poshyrennyu na terytoriyi Ukrayiny hostrorozpovsyudzhanoyi khvoroby COVID-19, sprychynenoyi koronavirusom SARS-CoV-2: Rozporiadzhennia vid 11.03.2020 № 211 [To prevent the spread in the territory of Ukraine an acute respiratory disease COVID-19, caused by coronavirus SARS-COV-2]. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/Laws/Show/211-2020-%D0%BF#TEXT> (accessed 16 Jun 2021).

4. Derzhavna sluzhba statystyky Ukrainy. (2021) Informatsiino-analitychni materialy [Information and analytical materials]. Available at: <https://www.ukrstat.gov.ua> (accessed 01 Jun 2021).
5. Derzhavna sluzhba statystyky Khersons'koyi oblasti. (2021) Informatsiino-analitychni materialy [Information and analytical materials]. Available at: <https://www.ks.ukrstat.gov.ua> (accessed 02 Jun 2021).
6. Analiz rynku velycheznoho prodovol'choho obsluhovuvannya (HoReCa, hromads'ke kharchuvannya, a takozh kharchuvannya na AZS). (2021) Informatsiino-analitychni materialy [Information and analytical materials]. Available at: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/analiz-rynka-obshchestvennogo-pitaniya-horeca-kejtering-takzhe-Pitanie-Na-AZS> (accessed 04 July 2021).
7. Borisova O. (2011) Innovatsiyna polityka v restorannomu hospodarstvi: tendentsiyi rozvytku, napryamy ta otsinka efektyvnosti [Innovative policies in the restaurant industry: development trends, directions and evaluation of efficiency]. *Zbirnyk naukovykh prats KhDUKht*, vol. 1, pp. 607–614 (accessed 05 July 2021).
8. Ofitsiyna storinka HoReCa Kherson. (2021) Informatsiino-analitychni materialy [Official page HoReCa Kherson]. Available at: <http://khs.ks.ua> (accessed 05 July 2021).
9. Katalog zakladiv kharchuvannya c. Kherson. Informatsiino-analitychni materialy [Catalog of food establishments in Kherson]. Available at: <https://tomato.ua/kherson/p-5> (accessed 05.07.2021).
10. Ofitsiyna storinka "Perfetto". Informatsiino-analitychni materialy [Perfetto official page]. Available at: <https://perfettofood.com.ua/uk> (accessed 06.07.2021).
11. The Village Ukrainy. Informatsiino-analitychni materialy [The Village Ukraine]. Available at: <https://www.the-village.com.ua/village/food/food-situation/295543-Guide-quarantine-2020> (accessed 07 July 2021).
12. Ukrain's'ka Restoranna Asotsiatsiya. Informatsiino-analitychni materialy [Ukrainian Restaurant Association]. Available at: <https://uk.uara.org.ua> (accessed 08 July 2021).
13. Depertament rozvytku ekonomiky Khersons'koyi oblasti KHODA. Informatsiino-analitychni materialy [Development of the economy of the Kherson region of the Gait]. Available at: <https://khoda.gov.ua/turistichnij-ta-rekreacijno-kurortnij-potencial> (accessed 12 July 2021).
14. Prohrama sotsial'no-ekonomichnoho ta kul'turnoho rozvytku Khersons'koyi oblasti na 2021–2027 roky. Informatsiino-analitychni materialy [Program of socio-economic and cultural development of the Kherson region for 2021–2027 years]. Available at: <https://khoda.gov.ua/programa-url-Rozvitku-Oblasti> (accessed 15.07.2021).
15. Stratehiya rozvytku Khersons'koyi oblasti na period 2021–2027 rokiv. Informatsiino-analitychni materialy [Strategies of the development of the Kherson region for the period 2021–2027]. Available at: <http://khoda.gov.ua/strategiya-rozvitku-2020> (accessed 19 July 2021).
16. Turystychnyy ta rekreatsiyno-kurortnyy potentsial. Informatsiino-analitychni materialy [Tourist and recreational and resort potential]. Available at: <https://khoda.gov.ua/turistichnij-ta-rekreacijno-kurortnij-potencial> (accessed 20 July 2021).
17. Investytsiynyy portal Khersonshchyny. Informatsiino-analitychni materialy [Investment portal of the Kherson region]. Available at: <https://investinkherson.gov.ua> (accessed 23 July 2021).