

[https://doi.org/10.31891/2307-5740-2025-342-3\(1\)-34](https://doi.org/10.31891/2307-5740-2025-342-3(1)-34)

УДК 658.7:640.43.004.04

БОТИН Максим

ННІ «Українська інженерно-педагогічна академія»
Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна<https://orcid.org/0009-0008-8626-5881>e-mail: mbotin36@gmail.com

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО УПРАВЛІННЯ ЗАПАСАМИ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

У статті досліджено інноваційні підходи до організації системи управління запасами в ресторанному бізнесі з урахуванням викликів сучасного ринку та тенденцій цифрової трансформації. Охарактеризовано елементи системи управління запасами, а саме виділено: планування потреб у запасах, облік запасів, закупівлі, зберігання, інвентаризація, моніторинг та аналітика. Визначено, що ефективне управління запасами є важливим фактором забезпечення безперервної діяльності закладів ресторанного бізнесу, оптимізації витрат, покращення якості обслуговування та формування конкурентних переваг. Проаналізовано вплив впровадження цифрових інструментів, зокрема ERP-систем, програмного забезпечення для управління складом (WMS), аналітики великих даних (Big Data), технологій Інтернету речей (IoT), мобільних додатків та хмарних сервісів, на точність обліку, гнучкість планування, своєчасність постачання та зниження рівня списань.

Окрему увагу приділено інноваціям в організації інвентаризаційних процесів, які дозволяють оперативно виявляти розбіжності, підвищувати прозорість обліку та відповідальність персоналу. Розкрито переваги впровадження екологічно орієнтованих практик, серед яких використання місцевих продуктів, системи переробки відходів, енергоефективне обладнання, а також розвиток партнерств із локальними постачальниками. Виділено стратегії стійкості розвитку закладів ресторанного бізнесу з урахуванням екологічної відповідальності.

Встановлено, що впровадження інновацій супроводжується певними труднощами, зокрема фінансовими бар'єрами для малих закладів, однак у довгостроковій перспективі такі рішення забезпечують сталий розвиток, зниження витрат і покращення рентабельності бізнесу. Запропоновано напрями подальших досліджень, пов'язані з розвитком штучного інтелекту в управлінні запасами та адаптацією цифрових технологій для підприємств малого бізнесу.

Ключові слова: запаси, система управління запасами, заклади ресторанного бізнесу, інноваційні технології, інвентаризація залишків запасів, стратегії стійкості, екологічна відповідальність.

BOTIN Maksym

V.N. Karazin Kharkiv National University

INNOVATIVE APPROACHES TO INVENTORY MANAGEMENT IN THE RESTAURANT BUSINESS

The article explores innovative approaches to organizing an inventory management system in the restaurant business, taking into account the challenges of the modern market and trends in digital transformation. The elements of the inventory management system are characterized, namely: inventory planning, inventory accounting, purchasing, storage, inventory, monitoring and analytics. It is determined that effective inventory management is an important factor in ensuring the uninterrupted operation of restaurant business establishments, optimizing costs, improving service quality and creating competitive advantages. The impact of the implementation of digital tools, in particular ERP systems, warehouse management software (WMS), big data analytics (Big Data), Internet of Things (IoT) technologies, mobile applications and cloud services, on accounting accuracy, planning flexibility, timeliness of supply and reducing the level of write-offs is analyzed.

Special attention is paid to innovations in the organization of inventory processes, which allow for prompt detection of discrepancies, increased accounting transparency and staff responsibility. The advantages of implementing environmentally friendly practices are revealed, including the use of local products, waste recycling systems, energy-efficient equipment, and the development of partnerships with local suppliers. Strategies for the sustainability of restaurant business establishments taking into account environmental responsibility are highlighted.

It is established that the implementation of innovations is accompanied by certain difficulties, in particular financial barriers for small establishments, however, in the long term, such solutions ensure sustainable development, cost reduction, and improved business profitability. Areas of further research related to the development of artificial intelligence in inventory management and the adaptation of digital technologies for small businesses are proposed.

Keywords: inventory, inventory management system, restaurant business establishments, innovative technologies, inventory of remaining inventory, sustainability strategies, environmental responsibility.

Стаття надійшла до редакції / Received 27.03.2025

Прийнята до друку / Accepted 01.05.2025

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

У сучасних умовах високої конкуренції та динамічного розвитку ресторанного бізнесу ефективне управління запасами набуває особливого значення. Запаси безпосередньо впливають на фінансову стабільність закладу, якість обслуговування та рівень задоволеності клієнтів. Впровадження інновацій у систему управління запасами призводить до трансформацій методів обліку та контролю, які відповідають функціональним вимогам оперативності та точності. У зв'язку з цим постає проблема пошуку та

впровадження інноваційних рішень у систему управління запасами, які дозволили б не лише автоматизувати операції, а й забезпечити прогнозування потреб, оптимізацію витрат і зниження ризиків псування продукції. Незважаючи на наявність прикладних підходів до застосування інновацій та креативних рішень, залишається актуальним дослідження системи управління запасами в ресторанному бізнесі в теоретичній та практичній площинах.

АНАЛІЗ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ПУБЛІКАЦІЙ

Серед дослідників, котрі займалися проблемами інновацій в сфері ресторанного бізнесу, можна виділити наступних: Корсак Р., Кравцова С. В., Леско В., Ніколаєва А., Поворознюк І. М., Порсюрора І. П., Світлична В. Ю., Чобіток В.І., Яхтер А. [1-10].

Леско В. та Корсак Р. [3] досліджують сучасні методи стратегічного планування в ресторанній сфері, акцентуючи увагу на впровадженні інноваційних технологій для підвищення ефективності та конкурентоспроможності закладів. Автори аналізують тенденції розвитку галузі, розглядають вплив цифрових інструментів на оптимізацію бізнес-процесів, а також пропонують нові підходи до формування меню, обслуговування клієнтів та управління персоналом. Підкреслюють важливість використання високотехнологічних інновацій для мінімізації помилок, скорочення часу обслуговування, залучення нових клієнтів, прогнозування попиту та оптимізації асортименту страв. Такі підходи дозволяють підприємствам ресторанного бізнесу адаптуватися до змін ринку та забезпечити сталий розвиток у конкурентному середовищі.

Порсюророю І.П. [6-8] розглянуто застосування інструментів інноваційно-креативних технологій у сфері ресторанного бізнесу. Підкреслено, що такі технології формують новий підхід до розвитку галузі. Зазначено, що впровадження високотехнологічних інновацій у різні напрямки діяльності сприяє зменшенню кількості помилок, економії часу, залученню нової клієнттури, прогнозуванню попиту та удосконаленню меню.

Як зазначає І. М. Поворознюк [5], інновації є важливим чинником розвитку ресторанного бізнесу, сприяючи розв'язанню актуальних проблем та створенню конкурентних переваг. У дослідженні підкреслено, що застосування інноваційних технологій відкриває нові можливості для рестораторів, зокрема за умов оперативного реагування на ринкові зміни та прийняття ефективних управлінських рішень. Для цього необхідно впроваджувати стратегічну модель управління, що орієнтована на безперервне оновлення через інновації.

Проте важливим та актуальним залишається дослідження питання управління запасами в закладах ресторанного бізнесу, зокрема з урахуванням інноваційних підходів, що сприяють удосконаленню логістичних процесів, зниженню втрат, підвищенню ефективності використання ресурсів і забезпеченню безперервності обслуговування клієнтів. Застосування сучасних цифрових технологій, автоматизованих систем обліку та аналітики дозволяє оптимізувати складські операції, оперативно реагувати на зміни попиту та формувати стратегічні рішення, що сприяють сталому розвитку підприємств ресторанного господарства.

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

Метою дослідження є аналіз інноваційних підходів до організації системи управління запасами в ресторанному бізнесі та розробка рекомендацій щодо впровадження ефективних цифрових і технологічних рішень, які сприятимуть підвищенню операційної ефективності, зниженню витрат і покращенню якості обслуговування клієнтів.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ

Модернізовані ресторани продукти та послуги, оновлені технологічні процеси, а також креативні підходи до організації та управління діяльністю закладів ресторанного бізнесу суттєво трансформують імідж підприємства, відкриваючи перед ним широкі можливості для інноваційного розвитку. Інновації суттєво впливають на систему управління запасами підприємств ресторанного бізнесу, оскільки сприяють її автоматизації, підвищенню точності обліку, ефективності планування та гнучкості реагування на зміни попиту. Завдяки впровадженню сучасних цифрових технологій – таких як програмне забезпечення для управління складом (WMS), системи ERP, аналітика великих даних та інтернет речей (IoT) – ресторани можуть не лише зменшити витрати на зберігання і знизити рівень списань, а й забезпечити стабільне постачання інгредієнтів, уникнути дефіциту продукції та покращити обслуговування клієнтів. Інноваційні рішення та креативні ідеї перетворюють систему управління запасами з традиційного підрозділу обліку на стратегічний інструмент розвитку ресторанного бізнесу.

Система управління запасами в ресторанному бізнесі – це комплекс заходів, інструментів і технологій, які забезпечують оптимальний рівень наявних продуктів, сировини та витратних матеріалів, необхідних для безперервного функціонування закладу громадського харчування. Її мета – мінімізувати втрати, запобігти дефіциту або надлишку запасів, зменшити витрати та забезпечити високу якість обслуговування. У таблиці 1 наведено основні складові ефективної системи управління запасами.

Таблиця 1

Основні складові ефективної системи управління запасами

Елементи системи управління запасами	Характеристика
Планування потреб у запасах	Аналіз історичних даних про продажі
	Врахування сезонних коливань і спеціальних подій
	Встановлення норм запасів на певний період
Облік запасів	Використання спеціалізованих облікових програм
	Автоматичне списання інгредієнтів за рецептами після кожного замовлення
	Підрахунок залишків, врахування термінів придатності, партій і серій продукції
Закупівлі	Складання графіків поставок з урахуванням обсягів продажів і залишків
	Вибір надійних постачальників та укладання гнучких договорів
	Ведення історії закупівель та контроль цін
Зберігання	Організація складських приміщень відповідно до норм гігієни та санітарії
	Система FIFO для уникнення втрат
	Контроль температурного режиму та умов зберігання
Інвентаризація	Регулярні перевірки фактичних запасів
	Виявлення розбіжностей та вживання коригувальних заходів
	Застосування мобільних пристроїв та сканерів для прискорення процесу
Моніторинг та аналітика	Аналіз динаміки використання продуктів
	Прогнозування попиту для оптимізації закупівель

Джерело: складено автором

Результати ефективного управління запасами призводить до зниження списань та втрат продукції; стабільної якості страв і обслуговування; оптимізації витрат на закупівлі та зберігання та ефективний контроль за прибутковістю кожної страви.

Вважаємо для ефективності системи управління запасами ресторанного бізнесу необхідні постійні перевірки фактичних залишків, тобто здійснення інвентаризації. У ході інвентаризації запасів ресторанного закладу встановлюється:

- фактична наявність продуктів, сировини та напівфабрикатів у порівнянні з даними бухгалтерського та управлінського обліку;
- дотримання умов зберігання запасів відповідно до санітарно-гігієнічних норм та технологічних вимог;
- відповідність термінів придатності продукції й ознак її якості вимогам нормативної документації;
- правильність списання та оприбуткування запасів у виробництві (відповідність фактичного використання – встановленим нормам закладки);
- повнота та своєчасність відображення змін у залишках запасів у системах обліку;
- виявлення нестач, надлишків, зіпсованої або простроченої продукції з метою подальшого прийняття управлінських рішень щодо списання чи доопрацювання.

На нашу думку, удосконалення методів інвентаризації можливо за рахунок інновацій, а саме:

1. Використання мобільних сканерів та QR-кодів: швидке сканування продукції при перерахунку запасів; зменшення людського фактора та помилок при введенні даних; автоматичне оновлення інформації в облікових системах у режимі реального часу.

2. Інтегровані облікові системи (POS, ERP, WMS): автоматичне зіставлення фактичних даних з обліковими залишками; нагадування про планову інвентаризацію; виявлення відхилень і формування аналітичних звітів для управлінців.

3. Хмарні технології: віддалений доступ до інформації про залишки; проведення інвентаризації з будь-якого пристрою, що під'єднаний до системи; зручне зберігання історії інвентаризацій та їх результатів.

4. Інтернет речей (IoT): використання датчиків контролю температури, вологості та руху; виявлення псування продукції до моменту її інвентаризації; автоматизований контроль за умовами зберігання.

5. Застосування штучного інтелекту: аналіз частоти інвентаризацій та виявлених відхилень; прогнозування потенційних нестач або перевитрат; рекомендації щодо оптимальних інтервалів проведення інвентаризації.

6. Мобільні додатки для персоналу: індивідуальні профілі для контролю доступу до процесу; інтерактивні чек-листи для зручної перевірки запасів; підвищення відповідальності та швидкості виконання завдань.

Інновації в інвентаризації дають змогу перейти від рутинних, трудомістких процедур до швидких, точних і прозорих операцій. Це не лише підвищує контроль за використанням ресурсів, але й сприяє формуванню відповідальної культури управління запасами на підприємстві.

Необхідно зазначити, що важливим аспектом ефективного управління ресторанним бізнесом є гнучкість у формуванні меню та концепції закладу. Використання сезонних продуктів не лише сприяє свіжості страв, а й забезпечує раціональне планування запасів, зменшуючи витрати на зберігання та ризики псування. Адаптація до локальних смакових уподобань дозволяє оптимізувати обсяги закупівель, орієнтуючись на страви з найбільшим попиту, що знижує надлишки та втрати. Постійне оновлення меню на

основі зворотного зв'язку від клієнтів дає змогу гнучко реагувати на зміни в поведінці споживачів, своєчасно виводити з асортименту неактуальні позиції й оптимізувати складські запаси [3].

Крім того, інноваційний підхід до розвитку гастрономічних подій – кулінарні шоу, дегустації, тематичні вечори – вимагає продуманого управління короткотерміновими запасами з урахуванням гнучкості попиту. Це стимулює запровадження цифрових інструментів планування запасів та обліку залишків, що дозволяє уникати перевитрат, водночас зберігаючи високу якість обслуговування. Таким чином, гнучкість у меню та практичні підходи безпосередньо пов'язана з інноваціями в управлінні матеріальними ресурсами ресторану, що забезпечує його адаптивність і конкурентоспроможність.

У сучасному ресторанному бізнесі управління запасами виходить за межі традиційного контролю над продуктами та витратами. Все більше закладів інтегрують стратегії стійкості та екологічної відповідальності у власні операційні процеси, що дозволяє не лише зменшити вплив на довкілля, але й привабити свідомих споживачів. У таблиці 2 наведено стратегії стійкості та екологічної відповідальності підприємств ресторанного бізнесу у розрізі управління запасами.

Таблиця 2

Стратегії стійкості та екологічної відповідальності підприємств ресторанного бізнесу

Стратегії стійкості	Екологічна відповідальність щодо управління запасами
1. Використання органічних та місцевих продуктів	Локальні закупівлі сприяють зменшенню викидів CO ₂ , пов'язаних з транспортуванням, та підтримують місцевих виробників. Органічні продукти, вирощені без хімічних добрив, знижують екологічне навантаження та відповідають запиту клієнтів, які цінують здорове харчування.
2. Розробка систем переробки відходів	Ресторани впроваджують системи компостування та роздільного збору органічних відходів, що дозволяє зменшити кількість сміття на звалищах та виробляти біогаз або компост.
3. Впровадження енергоефективних систем	Заміна старого обладнання на енергоефективні прилади, використання індукційних плит та світлодіодного освітлення допомагає зменшити споживання енергії та витрати. Деякі ресторани також встановлюють сонячні панелі та використовують системи збору дощової води.
4. Переваги для бізнесу та клієнтів	Інтеграція стійких практик в управління запасами дозволяє: – зменшити витрати через оптимізацію використання ресурсів; – підвищити лояльність клієнтів, які цінують екологічну відповідальність; – відповідати сучасним етичним стандартам та вимогам сертифікацій, таких як Green Restaurant Certification.

Джерело: складено автором за [3; 4; 10]

Завдяки вищезазначеним підходам ресторан не тільки дотримується етичних та екологічних стандартів, а й покращує ефективність управління запасами, що веде до зниження витрат і підвищення прибутковості. Крім того, це формує позитивний імідж у свідомих споживачів, які цінують відповідальне ставлення до природи.

Інноваційні стратегії управління запасами в ресторанному бізнесі все частіше включають розвиток партнерських відносин з місцевими постачальниками, фермерами та іншими підприємствами. Така співпраця дає змогу значно підвищити ефективність управління запасами, адже продукти надходять швидше, у свіжому вигляді та в обсягах, які точніше відповідають реальним потребам ресторану:

– зменшення витрат на транспортування – коротші логістичні ланцюги означають нижчі витрати на доставку, менше втрат продукції в дорозі, а також зменшення необхідності зберігати великі запаси «про запас»;

– гнучкість у плануванні закупівель – завдяки тісній співпраці з постачальниками ресторан може оперативно коригувати обсяги закупівель відповідно до змін попиту, сезонності або спеціальних подій, що дозволяє зменшити ризики псування продуктів на складі;

– якість та контроль – місцевих постачальників легше перевірити, з ними простіше домовитися про стандарти якості, строки постачання та навіть спільну участь у розробці нових страв на основі локальних інгредієнтів;

– підтримка локальної економіки – даний підхід не тільки економічно вигідний, а й формує позитивний імідж серед клієнтів, які все більше цінують екологічність, локальність та соціальну відповідальність бізнесу.

Розвиток локальних партнерств – це не лише соціально відповідальна стратегія, а й ефективний інструмент оптимізації запасів, що дозволяє покращити обіг продукції, скоротити витрати та зміцнити позиції ресторану на ринку.

Впровадження інноваційних підходів до управління запасами в ресторанному бізнесі часто супроводжується низкою труднощів, що ускладнюють реалізацію таких змін на практиці. Однією з найсуттєвіших проблем є фінансова нестабільність, особливо для малих та середніх закладів. Запровадження сучасних технологій – таких як автоматизовані системи обліку продуктів, інтелектуальні платформи для прогнозування потреб або цифрові рішення для контролю термінів зберігання – потребує значних інвестицій [1].

Для невеликих ресторанів такі капіталовкладення можуть стати надмірним навантаженням: витрати на технічне обладнання, навчання персоналу та обслуговування нових систем можуть поставити під загрозу фінансову стабільність закладу. Через це багато підприємств змушені відкладати або скорочувати масштаби впровадження інновацій. Проте, незважаючи на складності, довгостроковий ефект від таких інновацій може включати зниження харчових втрат, оптимізацію закупівель і кращий контроль за обігом запасів, що з часом окупає початкові витрати [9].

ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ

Отже, у результаті проведеного дослідження встановлено, що інноваційні підходи до управління запасами в ресторанному бізнесі є важливою умовою забезпечення ефективної діяльності підприємств у сучасному конкурентному середовищі. Застосування цифрових рішень, таких як ERP-системи, аналітика великих даних, інтернет речей (IoT) та мобільні технології, дозволяє суттєво оптимізувати процеси обліку, планування, зберігання та інвентаризації товарно-матеріальних цінностей. Це, у свою чергу, сприяє зменшенню витрат, зниженню рівня списань, покращенню контролю якості та формуванню позитивного іміджу закладу серед клієнтів.

Також доведено, що екологічна відповідальність і стратегія сталого розвитку дедалі більше інтегруються в систему управління запасами, зокрема через підтримку локальних постачальників, впровадження енергоефективних рішень та переробку відходів. Упровадження таких підходів не лише зменшує негативний вплив на довкілля, а й формує лояльність цільової аудиторії, підвищує репутаційний капітал і забезпечує додаткову конкурентну перевагу.

Перспективи подальших досліджень полягають у розробці адаптивних моделей управління запасами на основі штучного інтелекту, вивченні впливу цифрової трансформації на поведінку персоналу та ефективність прийняття управлінських рішень, а також у поглибленому аналізі економічної доцільності впровадження інновацій у малих і середніх підприємствах ресторанного бізнесу.

Література

1. Hushtan T., Korsak R. The Role of State Support in the Development of the Hotel and Restaurant Business in the Context of Crisis Phenomena and Eurointegration Processes / T. Hushtan, R. Korsak // *Baltic Journal of Economic Studies*. – 2024. – Vol. 10. – No. 2. – Pp. 78–84.
2. Pohrebniak A., Chobitok V., Mushnykova S., Semenchuk T., Porsiurowa I. Strategic management of the investment support of the activity of enterprises in the conditions of the global challenges / A. Pohrebniak, V. Chobitok, S. Mushnykova, T. Semenchuk, I. Porsiurowa // *Management theory and studies for rural business and infrastructure development*. – 2023. – Volume. 45. – Issue. 3. – Pp. 258-266. – Режим доступу : <https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001151955300006>
3. Леско В., Корсак Р. Інноваційні підходи до планування ресторанного бізнесу / В. Леско, Р. Корсак. – Режим доступу : <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/66628/1.pdf>
4. Ніколаєва А., Корсак Р. Сучасні тренди та інновації у ресторанному бізнесі. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології. Збірник матеріалів І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції. Львівський національний університет ім. І. Франка, – 2024. – С. 76–79.
5. Поворознюк І. М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі / І.М. Поворознюк // *Економіка та суспільство*. – 2021. – Випуск 30. – Режим доступу : <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619/593>
6. Порсюрова І. П., Ботін М. С. Маркетингові дослідження як інструмент інноваційного розвитку закладів ресторанного бізнесу / І. П. Порсюрова, М. С. Ботін // *Бізнес Інформ*. – 2024. – № 4. – С. 360–366. – Режим доступу : https://www.business-inform.net/export_pdf/business-inform-2024-4_0-pages-360_366.pdf
7. ПОРСЮРОВА, І., & БОТІН, М. (2024). ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ ІНСТРУМЕНТІВ ІННОВАЦІЙНО-КРЕАТИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПІДПРИЄМСТВАМИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ. *Herald of Khmelnytskyi National University. Economic Sciences*, 336(6), 727-732. <https://doi.org/10.31891/2307-5740-2024-336-109>
8. Порсюрова І.П. Діджитал-трансформація інновацій у ресторанному бізнесі. Синергія інновацій: політика, економіка та менеджмент в цифровому світі : збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 18 квітня 2025 р.) [Електронне видання]. Київ : ДУІКТ, 2025. – С. 131-133.
9. Світлична В. Ю., Кравцова С. В. Організаційне забезпечення застосування ефективних методів менеджменту в діяльності закладів ресторанного бізнесу / В. Ю. Світлична, С. В. Кравцова // *Комунальне господарство міст*. – 2024. – 2(183). – С. 55 – 61.
10. Яхтер А. Підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства за рахунок упровадження інноваційної діяльності. Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету. Серія: Економічні науки. 2015. – Вип. 39. – Ч.1. – С. 132-137.

References

1. Hushtan T., Korsak R. The Role of State Support in the Development of the Hotel and Restaurant Business in the Context of Crisis Phenomena and Eurointegration Processes / T. Hushtan, R. Korsak // *Baltic Journal of Economic Studies*. – 2024. – Vol. 10. – No. 2. – Pp. 78–84.
2. Pohrebniak A., Chobitok V., Mushnykova S., Semenchuk T., Porsiuropa I. Strategic management of the investment support of the activity of enterprises in the conditions of the global challenges / A. Pohrebniak, V. Chobitok, S. Mushnykova, T. Semenchuk, I. Porsiuropa // *Management theory and studies for rural business and infrastructure development*. – 2023. – Volume. 45. – Issue. 3. – Pp. 258-266. – Rezhym dostupu : <https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001151955300006>
3. Lesko V., Korsak R. Innovatsiini pidkhody do planuvannia restorannoho biznesu / V. Lesko, R. Korsak. – Rezhym dostupu : <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/66628/1.pdf>
4. Nikolaieva A., Korsak R. Suchasni trendy ta innovatsii u restorannomu biznesi. Hotelno-restoranni biznes ta kharchovi tekhnologii. Zbiryk materialiv I-oi Vseukrainskoi studentskoi naukovo-praktychnoi internet-konferentsii. Lvivskiy natsionalnyi universytet im. I. Franka, – 2024. – P. 76–79.
5. Povorozniuk I. M. Innovatsiini tekhnologii v restorannomu biznesi / I.M. Povorozniuk // *Ekonomika ta suspilstvo*. – 2021. – Vypusk 30. – Rezhym dostupu : <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619/593/>
6. Porsiuropa I. P., Botin M. S. Marketynhovi doslidzhennia yak instrument innovatsiinoho rozvytku zakladiv restorannoho biznesu / I. P. Porsiuropa, M. S. Botin // *Biznes Inform.* – 2024. – № 4. – P. 360–366. – Rezhym dostupu : https://www.business-inform.net/export_pdf/business-inform-2024-4_0-pages-360_366.pdf
7. PORSIUROVA, I., & BOTIN, M. (2024). FEATURES OF USING MODERN TOOLS OF INNOVATIVE AND CREATIVE TECHNOLOGIES BY RESTAURANT BUSINESS ENTERPRISES. *Herald of Khmelnytskyi National University. Economic Sciences*, 336(6), 727-732. <https://doi.org/10.31891/2307-5740-2024-336-109>
8. Porsiuropa I.P. Didzhytal-transformatsiia innovatsii u restorannomu biznesi. Synerhiia innovatsii: polityka, ekonomika ta menedzhment v tsyfrovomu sviti : zbiryk materialiv Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii (m. Kyiv, 18 kvitnia 2025 r.) [Elektronne vydannia]. Kyiv : DUKT, 2025. – P. 131-133.
9. Svitlychna V. Yu., Kravtsova S. V. Orhanizatsiine zabezpechennia zastosuvannia efektyvnykh metodiv menedzhmentu v diialnosti zakladiv restorannoho biznesu / V. Yu. Svitlychna, S. V. Kravtsova // *Komunalne hospodarstvo mist.* – 2024. – 2(183). – P. 55 – 61.
10. Iakhter A. Pidvyshchennia konkurentospromozhnosti pidpriemstv restorannoho hospodarstva za rakhunok uprovozhennia innovatsiinoi diialnosti. Zbiryk naukovykh prats Cherkaskoho derzhavnogo tekhnolohichnogo universytetu. Seriia: Ekonomichni nauky. 2015. Vyp. 39. – Ch.1. – P. 132-137.