

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту

Завідувач кафедри  
доц. Давиденко І. В.

\_\_\_\_\_

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

**на здобуття освітнього ступеня магістра**

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

за магістерською програмою професійного спрямування

«Управління готельним та рестораним бізнесом»

на тему: **«Організаційно-економічні аспекти використання  
франчайзингу у ресторанному бізнесі»  
(на прикладі ресторану «Мафія»)**

**Виконавець:**

студентка факультету міжнародної  
економіки  
Фроленкова Марія Олексіївна

\_\_\_\_\_  
(підпис)

**Науковий керівник:**

кандидат економічних наук, доцент  
Галасюк Світлана Сергіївна

\_\_\_\_\_  
(підпис)

**Одеса – 2020**

## АНОТАЦІЯ

Фроленкова М. О. «Організаційно-економічні аспекти використання франчайзингу у ресторанному бізнесі» (на прикладі ресторану «Мафія»)

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за магістерською програмою професійного спрямування «Управління готельним та ресторанним бізнесом»  
Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2020.

Кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.

Об'єкт дослідження – процес функціонування підприємств ресторанного господарства. Предмет дослідження – сукупність теоретичних та практичних аспектів, пов'язаних з можливістю удосконалення функціонування ресторану «Мафія» у складі франчайзингової мережі.

Метою є розробка та обґрунтування практичних рекомендацій організаційно-економічного характеру, спрямованих на вдосконалення функціонування ресторану «Мафія» за умови використання франчайзингу.

У роботі розглянуто сутність, особливості, переваги та недоліки використання франчайзингу закладами ресторанного господарства, досліджено організаційно-економічні аспекти використання франчайзингу в ресторанному бізнесі України на прикладі ресторану «Мафія» (м. Маріуполь). Проаналізовано динаміку виробничо-економічної діяльності ресторану «Мафія» за три роки. За результатами дослідження сформульована доцільність впровадження наведених заходів. Проаналізована їх ефективність, враховуючи прибуток та витрати на впровадження заходів. Досліджено ефективність послуги «Гастро-вечеря».

**Ключові слова:** франчайзинг, організаційно-економічні аспекти, ресторанне господарство, ресторан, ефективність.

## ANNOTATION

Frolenkova M. O. "Executive and economical aspects of using franchising regarding restaurant business" (for example, the restaurant "Mafia")

Qualifying work on obtaining a master's degree in the specialty 241 «Hotel and restaurant business» for the master's program of professional directing "Management of the hotel and restaurant business"

Odessa National Economic University. - Odessa, 2020.

The qualifying work consists an introduction, three chapters, conclusions, list of sources used and applications.

The object of the research is the process of functioning the restaurants. The subject of the research is the theoretical and practical aspects related to the possibility of more sophisticated function of the Mafia restaurant at the warehouse of the franchise net.

The aim of the work is to develop of practical recommendations for executive and economical character, which are tailored to the thoroughly functioning of the restaurant "Mafia" for talking about franchising.

The work analyzes, special features, re-entrances and shortcomings in franchising with mortgages from the restaurant industry, as well as executive and economical aspects of franchising in the restaurant business of Ukraine on the application to the restaurant "Mafia" Analyzed the dynamics of the work and economic performance of the Mafia restaurant for three years. Based on the results of the follow-up, the technical expertise in the guided visits was formed. It analyzes its efficiency, taking into account the profit for the costs of implementing measures. Study efficiency of the service "Gastro-dinner".

Key words: franchising, executive and economic aspects, restaurant economy, restaurant, efficiency.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b>	.....	4
<b>РОЗДІЛ 1.</b>	<b>Теоретичні аспекти використання франчайзингу в ресторанному бізнесі</b>	
1.1.	Сутність та особливості використання франчайзингу закладами ресторанного господарства.....	7
1.2.	Переваги та недоліки впровадження франчайзингу в ресторанному бізнесі.....	15
1.3.	Світовий та вітчизняний досвід застосування франчайзингу в ресторанному бізнесі.....	21
<b>РОЗДІЛ 2.</b>	<b>Організаційно-економічні аспекти використання франчайзингу на прикладі ресторану «Мафія»</b>	
2.1.	Специфіка функціонування ресторану «Мафія» у складі франчайзингової мережі.....	36
2.2.	Особливості надання послуг в ресторані «Мафія».....	43
2.3.	Динаміка виробничо-економічної діяльності ресторану «Мафія» .....	48
<b>РОЗДІЛ 3.</b>	<b>Основні рекомендації, спрямовані на організаційно-економічний розвиток ресторану «Мафія» за умови використання франчайзингу</b>	
3.1.	Оцінка конкурентної позиції ресторану «Мафія» на ринку ресторанних послуг м. Маріуполь.....	57
3.2.	Розробка комплексу заходів щодо вдосконалення функціонування ресторану «Мафія» у складі франчайзингової мережі.....	64
3.3.	Економічне обґрунтування впровадження окремих пропонованих заходів.....	70
<b>ВИСНОВКИ</b>	.....	78
<b>Список використаних джерел</b>	.....	81

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу свідчать про розширення використання франчайзингу як ефективної форми ведення бізнесу та можливості стати основою для економічного розвитку галузі. Це дозволить малим та середнім підприємствам зменшити рівень ризику при виході на ринок, а вже існуючим закладам ресторанного господарства – продовжити свою експансію за допомогою продажу франшизи. На рівні держави є можливість розвитку ресторанного господарства в цілому, а також ймовірність досягнення значного росту зайнятості населення та збільшення кількості малих і середніх підприємств у короткі терміни та з меншими ризиками банкрутства.

Сьогодні світовий ринок франчайзингу зростає і вважається одним з найперспективніших. Ця форма провадження бізнесу успішно застосовується в понад 80 країнах світу. Наразі досвід розвинутих країн показує, що розвиток франчайзингових відносин здійснюється в напрямку підвищення їх ефективності на підставі збільшення їх системної значущості та посилення процесів міжнародної інтеграції бізнесу.

Порівняно з зарубіжним, досить великим, досвідом, франчайзинг в Україні – нова форма ведення бізнесу, яка передбачає застосування інших підходів до його розвитку (нових методів провадження бізнесу, нових технологій, інновацій, ноу-хау тощо). На сьогоднішній день в Україні відбуваються лише процеси становлення та розвитку франчайзингу у ресторанному господарстві. Тому питання вивчення організаційно-економічних аспектів використання франчайзингу у ресторанному бізнесу є досить актуальним.

**Метою** кваліфікаційної роботи є розробка та обґрунтування практичних рекомендацій організаційно-економічного характеру, спрямованих на вдосконалення функціонування ресторану «Мафія» за умови використання франчайзингу.

**Завданнями** даного дослідження є:

- виявлення сутності та особливостей використання франчайзингу закладами ресторанного господарства;
- вивчення переваг та недоліків впровадження франчайзингу в ресторанному бізнесі;
- дослідження світового та вітчизняного досвіду застосування франчайзингу в ресторанному бізнесі;
- вивчення специфіки функціонування ресторану «Мафія» у складі франчайзингової мережі;
- дослідження особливостей надання послуг в ресторані «Мафія»;
- аналіз динаміки виробничо-економічної діяльності ресторану «Мафія»;
- аналіз конкурентного середовища ресторану «Мафія» на ринку ресторанних послуг м. Маріуполь;
- розробка комплексу заходів щодо вдосконалення функціонування ресторану «Мафія» у складі франчайзингової мережі;
- економічне обґрунтування впровадження окремих пропонованих заходів.

**Об'єктом** дослідження є процес функціонування підприємств ресторанного господарства.

**Предметом** дослідження є сукупність теоретичних та практичних аспектів, пов'язаних з можливістю удосконалення функціонування ресторану «Мафія» у складі франчайзингової мережі.

Для виконання кваліфікаційної роботи були використані такі **методи** дослідження: діалектичний метод пізнання, абстрактно-логічний (теоретичні узагальнення та формування висновків), ситуаційний аналіз, метод абсолютних, середніх та відносних величин, методи порівняння, економіко-статичний, графічний тощо.

**Інформаційну базу** склали наукові публікації вітчизняних та зарубіжних вчених, українські нормативно-правові акти, матеріали науково-практичних конференцій, інтернет-ресурси, а також звітні дані ресторану «Мафія».

**Окремі результати дослідження** були представлені на науково-практичних конференціях у вигляді публікацій восьми тез доповідей у збірниках наукових праць. Найбільш значущими з них є такі:

1. Властивості та застосування пектину в стравах дієтичного харчування / В.О. Звягінцева, М.О. Фроленкова // *Минуле, сучасне, майбутнє: збірник наукових робіт за підсумками студентської наукової конференції*. – Т. 1. – Одеса : Атлант, 2018. – С. 243-246.

2. Форми провадження бізнесу на підприємствах ресторанного господарства / М. О. Фроленкова // *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та вчених*. – Одеса: ОНЕУ, 2019. – С. 491-495.

3. Екологічний ризик діяльності ресторану «Мафія» / М. О. Фроленкова // *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції*. – Т. 3. – Одеса: ОНЕУ, 2020. – С. 373-376.

4. Особливості використання франчайзингу в ресторанному бізнесі / М. О. Фроленкова // *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції*. – Одеса: ОНЕУ, 2021.

## ВИСНОВКИ

У ході дослідження було визначено організаційно-економічні аспекти використання франчайзингу в ресторанному бізнесі, проведено аналіз та оцінку діяльності, проаналізовано конкурентів ресторану «Мафія». На їх основі запропонувати шляхи удосконалення діяльності закладу та складено економічне обґрунтування одного з них. Підсумки наведено нижче:

1. У ході написання роботи було дано визначення франчайзингу: це – така організація ресторанного бізнесу, за якої власник торгової марки, торгового імені чи авторського права на виробничу систему (франчайзер) надає можливість іншій фірмі (франчайзі) їх використовувати за умови виконання певних умов. Було визначено обов'язки франчайзера та франчайзі, а також організаційні форми франчайзингу. Варто зазначити, що дана форма ведення бізнесу має велику історію існування. Завдяки цьому франчайзинг у ресторанному бізнесі продовжує експансію по всьому світу. У багатьох країнах успішні франчайзери посилено просувають свої франшизи за кордон. Успіх міжнародного франчайзингу обумовлений тим, що споживачі звикли асоціювати улюблені бренди з якістю, сталістю, знайомим асортиментом страв, високим рівнем послуг і статусом.

2. Проаналізовано переваги та недоліки застосування франчайзингу у ресторанному бізнесі як для франчайзі, так і для франчайзерів. При роботі на умовах франшизи є гарантія привабливості закладу для клієнтів. Відкриття бізнесу є надзвичайно складним завданням, тому в багатьох випадках стати частиною франчайзингової мережі є більш простим та менш ризикованим способом провадження підприємницької діяльності. Але слід зазначити, що відкриття закладу на умовах франшизи має сенс лише з вже добре відомим брендом з гарною репутацією.

3. Під час написання кваліфікаційної роботи було досліджено світовий та вітчизняний досвід ведення бізнесу на базі франчайзингу, а також ресторани підприємства, які пропонують придбати франшизи своїх закладів. Встановлено, що на даний час рестораний бізнес в Україні переживає складний час. Тому

ефективною є модель взаємодії малого та середнього бізнесу з великими та розкрученими підприємствами-брендами. Формою такої фінансової співпраці є франчайзингова система, що може запроваджуватись у різних сферах.

4. Визначено специфіку роботи ресторану «Мафія» у складі франчайзингової мережі, його мережеві цінності та культуру. Також встановлено переваги роботи у складі саме цієї мережі. Наведено загальну характеристику закладу та організаційної структури.

5. Досліджено особливості надання послуг у ресторані «Мафія» та детально проаналізовано основну послугу з надання харчування. Вивчаючи відгуки гостей ресторану «Мафія», було виявлено слабкі та сильні сторони закладу, його потенціал, а також складено детальну інформацію про формування ресторанного продукту. Визначено, що ресторан «Мафія» має рівень якості обслуговування вище середнього. Основною проблемою закладу гості вважають великі ціни та невідповідне співвідношення ціни з якістю надаваних послуг.

6. Досліджено динаміку виробничо-економічної діяльності ресторану «Мафія». Проведено аналіз динаміки основних показників діяльності закладу, а саме: чистого доходу, витрат та прибутку. Також було досліджено доходи за джерелами їх походження (ресторанне обслуговування, барне обслуговування, організація банкетів, доставка страв) та витрати по елементах витрат (собівартість продукції, фонд оплати праці, відрахування на соціальні заходи, амортизаційні відрахування). Встановлено, що ресторан «Мафія» є прибутковим закладом, але не має сталої тенденції до мінімізації витрат та максимізації прибутку. Проведено аналіз показників рентабельності, а саме: рентабельність реалізації послуг та чистої рентабельності. Зроблено висновок, що ресторан «Мафія» є рентабельним, але є необхідність для підтримання позитивної тенденції за допомогою розробки заходів для цього.

7. У ході написання кваліфікаційної роботи було проведено конкурентний аналіз. Було визначено положення ресторану «Мафія» на галузевому ринку, виявлено позитивні і негативні фактори, які можуть



вплинути на формування та розвиток елементів його потенціалу у конкурентному середовищі. Визначено, що ресторан «Мафія» має конкурентні переваги перед рестораном «New York Street Pizza», який є головним конкурентом закладу за місцем розташуванням, але трохи поступається перед «Okinawa Roll Bar». Основною проблемою ресторану «Мафія», на думку гостей закладу, є якість кулінарної продукції та співвідношення ціни з якістю. На підставі конкурентного аналізу та усіх особливостей закладу досліджено сильні та слабкі позиції функціональних складових потенціалу ресторану «Мафія»

8. На підставі аналізу динаміки виробничо-економічної діяльності та потенційних можливостей ресторану «Мафія» складено рекомендації щодо поліпшення роботи закладу, а саме: збільшення кількості виробничого устаткування, прийом на роботу працівників з профільною освітою та необхідним досвідом, діджиталізація закладу (запровадження електронного меню по QR-коду, онлайн навчання персоналу, створення телеграм-бота для прийому замовлень на доставку онлайн), проведення закритих вечірок, дегустацій та званих вечерь.

9. Визначено основну рекомендацію, щодо удосконалення діяльності ресторану «Мафія», - проведення гастро-вечері. Розроблено сет страв для події та розраховано його собівартість. Для встановлення економічної доцільності запропонованого заходу було розраховано постійні та змінні витрати, на основі яких розраховано точку беззбитковості та побудовано її графік. Складено плановий фінансовий результат при впровадженні заходу «Гастро-вечері» до ресторану «Мафія». Зроблено висновок, що послуга з проведення гастро-вечерь у аналізованому закладі є економічно доцільною для її впровадження. У плановому році чистий прибуток збільшиться на 45,0 тис. грн. Також позитивну тенденцію мають показники рентабельності. Рентабельність продажів збільшиться на 0,1%, а рентабельність виробництва на 0,4% при впровадженні даного заходу.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 431 с.
2. Антонова В. А. Ресторанний бізнес: механізми та ефективність управління стратегічним розвитком: монографія / В. А. Антонова. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2009. – 277 с.
3. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
4. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
5. Білий налив [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://borysov.com.ua>.
6. Борисова О. В. Інноваційний потенціал підприємств ресторанного господарства та ефективність його використання / О. В. Борисова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., 18.10.2012 р. – Х.: ХНУМГ, 2012. – С. 237-238.
7. Бутенко О. П. Стан ресторанного господарства України та перспективи його розвитку / О. П. Бутенко, Д. О. Стрельченко // Вісник економіки транспорту і промисловості. – 2016. – № 56. – С. 18-24.
8. Воронюк Т. А. Формування механізму управління конкурентоспроможністю підприємств ресторанного господарства : автореферат дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04. – Одеса, 2019. – 26 с.
9. Галасюк С. С. Виявлення особливостей організації обслуговування в кафе / С. С. Галасюк, Н. М. Реус // Механізми економічного зростання і конкурентоспроможності національного господарства: Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Київ, 08.12.2018 р.). – К.: Київський економічний науковий центр, 2018.

10. Галасюк С. С. Дослідження особливостей функціонування мережевих та авторських кав'ярень / С. С. Галасюк, Ю. В. Торжинська // Засади реформування економічної системи країни в контексті міжнародного співробітництва: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., 09.11.2019 р. – Одеса: ЦЕДР, 2019. – С. 43-47.
11. Галасюк С. С. Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в світі / С. С. Галасюк, Ю. М. Перетятко // Економічні проблеми сучасності та концепція сталого розвитку держави та регіонів : збірник тез наукових робіт учасників міжнар. наук.-практ. конф., 17-18.10.2014 р. – Одеса: ЦЕДР, 2014. – С. 103-107.
12. Галасюк С. С. Основні формати створення кав'ярень в умовах сьогодення / С. С. Галасюк, Ю. В. Торжинська // Перспективи розвитку економічної системи з урахуванням сучасних євроінтеграційних процесів: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 16.11.2019 р. – Дніпро: НО «Перспектива», 2019.
13. Галасюк С. С. Особливості розвитку етнічних ресторанів в Одеському регіоні / С. С. Галасюк // Перспективи розвитку галузей економіки з урахуванням сучасних євроінтеграційних процесів: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 21-22.04.2017 р. – Дніпро: Перспектива, 2017. – С. 57-60.
14. Галасюк С. С. Оцінка конкурентного профілю підприємств ресторанного господарства / С. С. Галасюк, К. А. Наймарк // Теоретичні, методологічні та практичні аспекти конкурентоспроможності підприємств: монографія / за загальною редакцією професора О. Г. Янкового. – Одеса: Атлант, 2017. – С. 247-260.
15. Галасюк С. С. Сучасні тренди розвитку кафе в Україні / С. С. Галасюк, Н. М. Реус // Science, Research, Development № 11: Zbiór artykułów naukowych z Konferencji Międzynarodowej Naukowo-Praktycznej zorganizowanej dla pracowników naukowych uczelni, jednostek naukowo-badawczych oraz

- badawczych (29.11.2018, Rotterdam, Netherlands). – Warszawa, Sp.z.o.o. «Diamond trading tour», 2018.
16. Галасюк С.С. Державне регулювання сфери туризму України в контексті процесів євроінтеграції: монографія / ред. В. Г. Герасименко, О. Л. Михайлюк. – Київ: ФОП Гуляєва В.М., 2019. – 332 с.
  17. Герасименко В. Г. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / за заг. ред. В. Г. Герасименка. – Одеса, ОНЕУ, 2016. – 262 с.
  18. Гірняк Л. І. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні / Л. І. Гірняк, В. А. Глагола // Інфраструктура ринку. – 2018. – № 16. – С. 71-78.
  19. Гура О. Л. Підприємницька діяльність у сфері ресторанного господарства / О. Л. Гура // Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії. – 2017. – Вип. 1-2 (08). – С. 97-100.
  20. Домбик О. М. Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу / О. М. Домбик / Торгівля, комерція, підприємництво. – 2013. – № 15. – С. 64-66.
  21. Єгупова І. М. Особливості функціонування закладів ресторанного господарства / І. М. Єгупова // Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / В. Г. Герасименко, Г. К. Бедрадіна, С. С. Галасюк та інші / За заг. ред. В. Г. Герасименко. – Одеса: ОНЕУ, 2016. – 262 с
  22. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національний стандарт України).
  23. Зархин М. Франчайзинг – произведение интеллектуального искусства / М. Зархин // Ресторатор. – 2005. – № 3.
  24. Как увеличить выручку на 12-20% в год? Повышайте средний чек и посещаемость с помощью мобильной программы лояльности [Електронний ресурс]. – Режим доступу <https://loyaltyplant.com.ua/restaurant>.
  25. Каленік К. В. Франчайзинг як складова стратегії розвитку туристичного бізнесу / К. В. Каленік // Туристична індустрія: сучасний стан та пріоритети

- розвитку: матер. V Міжнар. наук.-прак. конф. (6–7 травня 2010 р., м. Луганськ). – Вип. 5. – [матеріали]. – Луганськ: Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2010.
26. Короленко В. Г. Франчайзинг: в бізнесі самостійно, але не в самотність / В. Г. Короленко // Финансовый дневник. – 2002. – № 2.
27. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм : учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз ; [пер. с англ. В. Н. Егорова]. – [4-е изд., перераб. и доп.]. – М. : ЮНИТИ, 2012. – 1045 с.
28. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
29. Михайлова Н. В. Критерії та показники оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства на рівні оперативного управління / Н. В. Михайлова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2008. – № 2 (8). Ч. 2. – С. 310-317.
30. Москвич Т. Почти идеальная модель бизнеса. Развитие мировых франчайзинговых сетей / Т. Москвич // Ресторанная жизнь. – 2005. – № 20.
31. Москвич Т. Развитие мировых франчайзинговых сетей / Т. Москвич // Ресторанная жизнь. – 2005. – № 20.
32. Нездоймінов С. Г. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес регіону в умовах трансформації економіки / С. Г. Нездоймінов // Економіка харчової промисловості. – 2011. – №4. – С. 81-87.
33. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навчальний посібник / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко, Л. Д. Льовшина, П. П. Пивоваров, Л. І. Чубар. — Х.: Світ Книг, 2014. – 411 с.
34. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

35. П'яна вишня [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.fest.lviv.ua>.
36. П'ятницька Г. Розвиток ресторанного господарства в Україні: структурні трансформації, фінансова стійкість підприємств, прогнози / Г. П'ятницька, О. Григоренко, В. Найдюк // Економіст. – 2013. – № 11. – С. 37-45.
37. П'ятницька Г. Т. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства а Україні / Г. Т. П'ятницька, В. С. Найдюк // Економіка та держава. – 2017. – № 9. – С. 66-73.
38. Петрук Ю. Актуальні завдання управління розвитком підприємств ресторанного господарства України / Ю. Петрук // Економіка. – 2014. - № 4 (130). – С. 41-47.
39. Піца Челентано [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pizzacelentano.com>.
40. Про франчайзинг [Електронний ресурс] / Електронні публікації Franchise Group. – Режим доступу: <http://franchisegroup.com.ua/>.
41. Ресторанне господарство. Терміни та визначення : ДСТУ 3862-99. – [Чинний від 1999-07-01]. – К. : Держстандарт України, 1999. – 37 с. – (Національний стандарт України).
42. Столяренко О. М. Поняття та види закладів ресторанного господарства / О. М. Столяренко, Н. П. Щербельова // Вісник ЖДТУ. – 2011. - № 4 (58). – С. 146-149.
43. Суховатий О. В. Особливості реалізації франчайзингу в Україні / О. В. Суховатий // Проблеми науки. – 2016. –№ 2. – С. 14–18.
44. Суши Wok [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://sushiwok.com>.
45. Укр Стандарт Франшиза [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://isfcompany.com>.
46. Услуги общественного питания. Общие требования : ГОСТ 30523-97. – [Чинний від 1998-01-01]. – К. : Держстандарт України, 1998. – 15 с. – (Національний стандарт України).
47. Франс.уа [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://frans.ua>.

48. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі / за заг. ред. Л. С. Трофименко, О. О. Гаца, Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, А. С. Артеменко, Ю. В. Кошиль. – К.: Кондор, 2008. – 370 с.
49. Хінкальня [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://hinkalna.ua/>
50. Чумак О. В. Аналіз стану й оцінка тенденцій показників розвитку підприємств ресторанного господарства / О. В. Чумак, І. С. Андрющенко // Бізнес Інформ. – 2014. - № 12. – С. 307-313.
51. Шалева О. І. Застосування інноваційних Інтернет-технологій у ресторанному бізнесі / І. О. Шалева // Торгівля, комерція, підприємництво. – 2013. – Вип. 15. – С. 142-145.
52. Яцун Л. М. Методологічні основи формування стратегій розвитку сфери харчування регіону / Л. М. Яцун // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: матеріали міжнар. наук.-практ. конф., 18.10.2012 р. – Х.: ХНУМГ, 2012. – С. 283-284.
53. Aroma kava [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://aromakava.ua>.
54. Burger King [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.bk.com>.
55. Domino's Pizza [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.dominospizza.com>.
56. FreshLine [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.freshline.name>.
57. KFC [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.kfc.com>.
58. Lviv Croissants [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.lviv-croissants.com>.
59. Mafia [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mafia.ua>.
60. McDonald's [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.mcdonalds.com>.
61. NY street pizza [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.pizza-nys.com.ua>.
62. Okinawa Roll Bar [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.facebook.com/Okinawa.Roll>.

63. Subway [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.subway.com>.
64. TripAdvisor [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.tripadvisor.com>.