

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту
Завідувач кафедри

_____ (підпис)
“ ____ ” _____ 2024 р

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу»

На тему: **«ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ СТВОРЕННЯ
КАВ'ЯРНІ – КОНДИТЕРСЬКОЇ»**

Виконавець:

Студент ЦЗВФН

Зубов Анатолій Олексійович _____

Науковий керівник:

к.е.н., старший викладач

Колесник Ольга Олексіївна _____

АНОТАЦІЯ

Зубов А.О. «Економічне обґрунтування проєкту створення кав'ярні-кондитерської»

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності «076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу». Одеський національний економічний університет. Одеса, 2024.

У роботі розглядаються теоретичні засади започаткування власної справи у сфері ресторанного бізнесу: розглянуто бізнес-ідею започаткування власної справи; досліджується нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні у сфері ресторанного господарства; обґрунтовані організаційно-правова форма і система оподаткування новоствореної кав'ярні-кондитерської.

Проаналізовано конкурентне середовище на ринку кафе та кав'ярень в м. Одесі та визначені внутрішні переваги створюваної кав'ярні-кондитерської.

Запропоновано проєкт створення кав'ярні-кондитерської. Сформовано стартовий капітал на реалізацію проєкту, розраховані поточні витрати та спрогнозовано прибуток від реалізації послуг закладу ресторанного господарства.

Здійснено економічне обґрунтування доцільності реалізації проєкту, охарактеризовані можливі ризики реалізації проєкту та шляхи їх мінімізації.

Ключові слова: ресторанне господарство, кав'ярня-кондитерська, бізнес-ідея, проєкт, прибутковість, ефективність, доцільність, ризик.

ANNOTATION

Zubov A.O. “Economic substantiation of the project of creating the cafe-confectionery”

Qualifying work on obtaining for a bachelor's degree in the specialty 076 «Entrepreneurship, trade and exchange activities» for the educational program «Economic and business planning». Odessa National Economics University. Odessa, 2024.

The work examines the theoretical implications of the beginning of power supply in the restaurant business sector: the business idea of the beginning of power supply is examined; The regulatory and legal regulation of business activities in Ukraine in the sphere of the restaurant industry is being monitored; The organizational and legal form and supply system for the newly created café confectionery have been established.

The competitive environment in the market of café and cauldron confectionery in the city of Odessa has been analyzed and the internal advantages of the cauliflower-confectionery industry have been identified.

The project for the creation of a café-confectionery has been approved. The starting capital for the implementation of the project has been generated, the expenditure flow has been allocated, and the income from the sale of services to the restaurant state has been predicted.

An assessment of the economic efficiency of the project was carried out. Possible risks are analyzed and measures to minimize them are proposed.

Keywords: restaurant dominion, bakery-confectionery, business idea, project, profitability, efficiency, completeness, risk.

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| ВСТУП | 3 |
| РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ В СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА | 6 |
| 1.1. Характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку громадського харчування..... | 6 |
| 1.2. Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні.. | 14 |
| 1.3. Обґрунтування вибору організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування новоствореного бізнесу..... | 19 |
| РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ КАВ'ЯРНІ-КОНДИТЕРСЬКОЇ | 26 |
| 2.1. Аналіз ринку кав'ярень-кондитерських в м. Одесі..... | 26 |
| 2.2. Оцінка внутрішніх конкурентних переваг бізнесу..... | 33 |
| 2.3. Формування витрат на створення та функціонування закладу..... | 43 |
| РОЗДІЛ 3. ОБґРУНТУВАННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЄКТУ СТВОРЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА | 52 |
| 3.1. Розрахунок та аналіз показників ефективності проєкту..... | 52 |
| 3.2. Аналіз можливих ризиків та заходи щодо їх мінімізації | 58 |
| ВИСНОВКИ | 68 |
| Список використаних джерел | 72 |
| Додатки | 77 |

ВСТУП

Актуальність теми. Ресторанний бізнес відрізняється від усіх інших видів бізнесу. Ресторан – це підприємство, яке поєднує в собі мистецтво і традиції, механізми діяльності і досвід маркетологів, філософію обслуговування та концепцію формування потенційної аудиторії. Сьогодні ресторанний бізнес грає дедалі більше зростаючу роль життя сучасного суспільства, оскільки головним завданням цієї галузі є задоволення потреб людини. Вибираючи сферу, в якій можна успішно реалізувати бізнес-проект, багато хто віддає перевагу сфері саме ресторанного бізнесу.

Згідно ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства», підприємства харчування поділяються на ряд груп. До першої входять ресторани, ресторани-бари, кафе, кафетерії, кав'ярні, кафе-бари, кафе-пекарні, чайні салони, закусочні, шинок. Їх функції - продаж їжі та напоїв, що, як правило, споживаються на місці, з демонстрацією розважальних програм та вистав або без них. Відкрити кафе – це чудовий спосіб розпочати підприємницьку діяльність. Причин, що роблять подібний бізнес популярним серед молодих підприємців, цілий ряд: зростання коштів жителів міста; старання вести сучасний спосіб життя; спілкування з друзями та рідними в затишній та комфортній обстановці; святкування урочистостей, сімейних заходів.

З року в рік ресторанний бізнес України розвивається, на нього виходять нові гравці з новими гастрономічними пропозиціями. Так, наприклад, в останні десятиліття поширеними в нашій країні стали натуральність та вегетаріанство, що призвело до відкриття вегетаріанських кафе і ресторанів та ресторанів здорового харчування. При цьому ще незначна кількість закладів спеціалізується на реалізації десертів, що відповідають здоровому образу життя. Тому відкриття кав'ярні-кондитерської з виготовленням дієтичних та корисних десертів може бути в сучасних умовах актуальним.

Для започаткування нової справи, підприємцю необхідно ознайомитись зі станом ринку кав'ярень даного типу, визначити свої конкурентні переваги та розробити інвестиційний проєкт створення власного закладу. Для цього перш за все необхідно вивчити ряд теоретичних наукових робіт. В роботі були розглянуті дослідження наступних вітчизняних науковців, які присвятили їх проблемам розвитку підприємницької діяльності в Україні, та впровадженню проєктування різноманітних бізнес- ідей. Це такі автори як Беляк А.О. [23], Болтянська Л.О. [3], Борисова О. [7], Вітюк А. [32], Гапріндашвілі Н.А. [25], Гончар Л.О. [23], Головач А. [26], Горбаченко С.А. [40], Громик О. [31], Гузар У.С. [37], Доброва Н.В. [44], Жуков В.В. [6], Залєвська А. [32], Карман Т.В. [25], Карпов В.А. [40], Кіркova Н.П. [42], Коваленко Л.Г. [15], Кондратюк О.М. [11], Левчук А.В. [37], Літвінова М. [38], Лисюк А.П. [43], Нікітенко К.С. [2], Петренко Н.О. [15], Поворознюк І. [21], Покропивний С.Ф. [4], Поліщук О.А. [15], Прокопенко М.І. [22], Прошин А.С. [25], Пшеничний В.І. [11], Райлян О.Г. [44], Савушкін Д.І. [42], Свинарєв Ю. Н. [43], Тарасюк Г.М. [5], Тебенко В.М. [3], Черданцева І.Г. [41], Чернецька О.В. [24], Шаповал С.С. [43].

Мета кваліфікаційної роботи – теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи в сфері ресторанного бізнесу (відкриття кав'ярні-кондитерської).

Для досягнення цієї мети необхідно вирішити наступні **завдання**:

- надати характеристику бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку громадського харчування;
- розглянути умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні;
- здійснити обґрунтування вибору організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування новоствореного бізнесу;
- провести аналіз ринку кав'ярень-кондитерських в м. Одесі;
- оцінити внутрішні конкурентні переваги бізнесу;
- обґрунтувати формування витрат на створення та функціонування закладу;

4. Обмежувати економічний ризик необхідно на основі обліку послідовності управління ризиком залежно від часу реагування підприємства на ризикову ситуацію.

ВИСНОВКИ

Мета дослідження склалась в обґрунтуванні проєкту створення нового підприємства у вигляді кав'ярні-кондитерської. Для досягнення цієї мети були вирішені наступні завдання: надана характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи на ринку громадського харчування; розглянуто умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні; здійснено обґрунтування вибору організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування новоствореного бізнесу; проведено аналіз ринку кав'ярень-кондитерських в м. Одесі; оцінені внутрішні конкурентні переваги бізнесу; обґрунтовано формування витрат на створення та функціонування закладу; розраховано та проаналізовано показники ефективності проєкту; визначено можливі ризики реалізації проєкту та розробити заходи з їх мінімізації.

З проведеного дослідження зроблені наступні висновки.

1. Створення власної справи завжди супроводжується великим ризиком та подоланням протидій, які виникають під час її зародження. Підприємець розуміє, що власна справа не тільки принесе йому матеріальні блага, які він користуватись, але на нього лягає повна відповідальність за розвиток даної справи, зростання прибутку та виживання серед конкурентів. В основі підприємницької діяльності завжди має лежати підприємницька ідея. Останнім часом популярність набирають такі заклади як кав'ярні-кондитерські. Отже, вважаємо доцільним для започаткування бізнесу відкриття кав'ярні-кондитерської. Діяльність кав'ярні-кондитерської включає три взаємопов'язані напрямки: виготовлення, реалізацію та організацію споживання безпосередньо на місці кондитерської продукції, продаж холодних та гарячих напоїв, також роздрібний продаж моносортів кави. Своєю особливістю тут буде широкий асортимент кавової продукції в оригінальній подачі, можливість нанесення будь-якого зображення на молочній піні кави або поверхні десертів за

допомогою унікальної кави-принтера, а також наявність дієтичних десертів без цукру та глютену.

2. Кав'ярні відносяться до ресторанного бізнесу. Нормативно-правова система регулювання ресторанного господарства досить складна, до неї включені різноманітні інструменти. Вона забезпечує формування правового поля для здійснення господарської діяльності в сфері ресторанного бізнесу, надає державі інструменти контролю за здійсненням цієї діяльності, здійснює залучення грошових коштів до бюджету держави шляхом сплати суб'єктами господарювання податків, вартості ліцензій і патентів, та зборів за надання дозволів. Фізична особа, яка започатковує власну справу, а саме – відкриває кав'ярню-кондитерську, після ознайомлення з правовою основою ведення ресторанного господарства повинна перш за все визначитися з формою організації власного бізнесу. Рекомендуємо відкрити кав'ярню-кондитерську без створення юридичної особи у вигляді ФОП на спрощеній системі обліку та оподаткування другої групи.

3. Метою новоствореного підприємства (кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate») є проникнення на ринок міста Одеси і завоювання позицій на ньому, залучення як можна більшого числа клієнтів та їх утримання, подальше розширення ринкової долі. Щодо розвитку кавового бізнесу в Одесі, то якщо в Україні в 2021 році налічувалось біля 4 тис. кав'ярень, то 7,4% з них складають 296 закладів, що приходились на Одесу. Станом на кінець 2023 року активно здійснюють свою діяльність 263 кав'ярні. Для започаткування власної справи нами рекомендовано відкриття кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolate» в місті Одеса, в Торговому Центрі «Мегадом» за адресою вул. Толбухіна 135. Режим роботи кав'ярні-кондитерської розрахований з 10.00 годин до 20.00 годин щоденно без вихідних. Комерційна привабливість проекту полягає в наданні споживачам високоякісної кави та корисних ласощів; зручному розташуванні закладу по відношенню до споживачів; позитивній оцінці рівня фахівців. Розраховується, що половиною споживачів у закладі будуть співробітники ТЦ «Мегадом» (в у тому числі орендарі та їх наймані

працівники), яких привабить в основному високоякісно приготовлена кава і можливо якийсь десерт, друга половина відвідувачів «Latte-Chocolatte» повинна бути зорієнтована саме на споживання кондитерських виробів і до них – напої.

4. План реалізації напоїв та кондитерських виробів на перший рік роботи кав'ярні-кондитерської «Latte- Chocolatte» буде складати 4608,4 тис. грн., Вважаємо, що за два наступних роки виручка буде зростати мінімум на 25% на третій рік роботи виручка закладу складе 7200,6 тис. грн., на перший рік роботи закладу поточні витрати кав'ярні-кондитерської складуть 3321,4 тис. грн. Для того, щоб бізнес швидко окупився і з нівелюванням ризиків вважаємо доцільним рекомендувати підприємцю щодо основного обладнання для кав'ярні та кондитерської скористатись орендою (для найбільш дорогого обладнання), а більш дешевий інвентар придбати той, що був у вжитку. Щоб почати справу з орендованим майном підприємцю необхідно буде витрати як найменше 433600 грн. Джерело – власні гроші засновника на суму 233600 грн., позикові кошти (банківський кредит) – 200000 грн. Для формування імені, престижу кав'ярні-кондитерської «Latte- Chocolatte», а також з тим, щоб згодом зайняти міцне положення на ринку планується широкомасштабна рекламна акція з бюджетом в 20 тис. грн.

5. Зазначимо, що окрім високої популярності кави, у наш час також популяризується здоровий спосіб життя. Тому вже багато кав'ярень у місті рекомендують своїм споживачам кондитерські вироби та десерти, наближені до здорового харчування. Але діяльність закладів ресторанного господарства, які б вузько спеціалізувались в такому напрямку в Одесі тільки започатковується. Тому, на наш погляд, новостворена кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» з високоякісною кавою та корисними для здоров'я ласощами займе свою нішу у локальному ринку м. Одеси і буде прибутковим та рентабельним.

6. Оцінка ефективність проекту створення кав'ярні-кондитерської «Latte-Chocolatte» показала наступне: за проведеними розрахунками, починаючи з першого місяця реалізації проекту, діяльність кав'ярні-кондитерської буде прибутковою з рентабельністю 27,5%; розрахунок точки беззбитковості

реалізації продукції визначив у закладу високий ступінь фінансової міцності – 145%, а це означає, що кав'ярня-кондитерська буде отримувати прибуток навіть при зниженні обсягу реалізації в 1,5 рази; ефективність проєкту оцінюється наступними показниками: на п'ятому місяці діяльності закладу будуть окуплені всі стартові витрати, внутрішня норма прибутковості складає 58%, індекс прибутковості складає 1,16, термін окупності 4 місяці 5 днів.

7. В процесі діяльності кав'ярня-кондитерська «Latte-Chocolatte» може потратити під вплив різноманітних ризиків, таких як ризик зміни законодавства; ризик зростання конкуренції, ризик зростання собівартості, ризик затримки поставок, технологічні ризики, ризик зменшення кількості відвідувачів у порівнянні з запланованим обсягом, фінансовий ризик та інші. Тому при впровадженні любого інвестиційного проєкту необхідно оцінювати його ризики. Ризики можуть бути оцінені якісними та кількісними методами. В поєднанні статистичного кількісного методу з якісним методом експертних оцінок розрахована ступінь ризику проєкту створення кав'ярні-кондитерської.

8. Зроблено висновок про низький ступінь ризику проєкту. Обмежувати економічний ризик необхідно на основі обліку послідовності управління ризиком залежно від часу реагування підприємства на ризикову ситуацію. Для запобігання ризиків виділяємо такі напрями в їх управлінні: уникнення ризиків шляхом відмовлення від ризикованих проєктів, хеджування, попередження ризиків шляхом створення спеціальних структурних підрозділів, страхування ризиків, диверсифікація та дисипація.

Список використаних джерел

1. Commission of the European Communities. Green Paper Entrepreneurship in Europe. EUR-Lex. europa.eu. URL: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ> (дата звернення 11.01.2024 р.)
2. Нікітенко К. С. Підприємницька діяльність: аспекти, тенденції і перспективи розвитку в умовах пандемії. *Ефективна економіка*. 2021. №12. URL: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/12_2021/104.pdf (дата звернення 11.01.2024 р.)
3. Болтянська Л.О., Тебенко В.М. Від вибору бізнес-ідеї до її реалізації. *Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки)*. 2017. №3 (35). С. 20 – 26
4. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування : навчальний посібник / С.Ф. Покропивний та ін. Київ : КНЕУ, 2002. 379 с
5. Тарасюк Г.М. Бізнес-план : розробка, обґрунтування та аналіз : навч. посібник. Київ. : Каравела, 2006. 280 с.
6. Жуков В.В. Сутність та особливості формування процесу бізнес-планування. *Причорноморські економічні студії*. 2018. Випуск 26-1. С. 149 - 153
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. Офіційний сайт Європейського банку реконструкції та розвитку (ЄБРР). URL: <https://www.ebrd.com/ru/home.html> (дата звернення: 27.01.2024).
9. Офіційний сайт United Nations Industrial Development Organization (UNIDO). URL: <https://www.unido.org/> (дата звернення: 27.01.2024).
10. Методичні рекомендації з розробки бізнес-планів інвестиційних проектів (наказ № 73 Державного агентства України з інвестицій та розвитку від 31.08.2010 року). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0018745-10> (дата звернення: 02.01.2024).

11. Кондратюк О. М., Пшеничний В. І. Бізнес-планування в підприємницькому середовищі: теоретичний аспект. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. 2019. Випуск 26, частина 1. С. 90 – 94
12. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Затверджено Наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики №59 від 31.03.2004. URL:<https://zakon.rada.gov.ua/rada/card/v0059609-04> (дата звернення 11.01.2024 р.)
13. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02.260> (дата звернення 15.01.2024 р.)
14. International Standard Industrial Classification of All Economic Activities ISIC Rev. 3.1. URL: <https://unstats.un.org/unsd/statcom/doc02/isic.pdf> (дата звернення 15.01.2024 р.)
15. Петренко Н. О., Поліщук О. А., Коваленко Л. Г. Правове регулювання та аспекти ціноутворення в сфері готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. *Ефективна економіка*. 2022. №5. URL: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/5_2022/8.pdf (дата звернення 15.01.2024 р.)
16. Цивільний кодекс України : Кодекс України; Закон, Кодекс від 16.01.2003 № 435-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/435-15> (дата звернення: 13.01.2024)
17. Господарський кодекс України : Кодекс України; Закон, Кодекс від 16.01.2003 № 436-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/436-15> (дата звернення: 10.01.2024)
18. Податковий кодекс України Кодекс України; Закон, Кодекс № 2755_ VI від 2 грудня 2010 р. URL.: <http://sfs.gov.ua/nk/> (дата звернення: 10.01.2024)
19. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР URL: <https://bit.ly/3uvRiwz> (дата звернення: 12.01.2024)

20. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 № 1023-ХІІ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/gov/1023-12> (дата звернення: 12.01.2024).
21. Поворознюк І. Роль та особливості розвитку ресторанного бізнесу в умовах кризи. *Економіка та суспільство*. 2023 №47. URL:<https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-47-38> (дата звернення: 17.01.2024)
22. Прокопенко М. І. Реформування державної політики у галузі ресторанного бізнесу: аналіз загальних тенденцій. *Експерт: парадигми юридичних наук і державного управління*. 2020. №6(12), С. 200-208
23. Гончар Л.О., Беляк А.О. Нормативно-правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. *Економіка і суспільство*. 2021. Випуск 26. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/332/317> (дата звернення: 17.01.2024)
24. Чернецька О.В. Організаційні аспекти обліку і оподаткування в ресторанному бізнесі. Тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції 12-13 травня 2022 р. м. Дніпро., 2022. С. 65 – 66
25. Гапріндашвілі Н. А., Карман Т. В., Прошин А. С. Особливості організації роботи кав'ярень. *Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове фахове видання. Технічні науки*. 2021. Вип. 21, т. 1. С. 229 – 235
26. Головач А. Оподаткування в ресторанах та кафе. URL: <https://joinposter.com/ua/post/opodatkuвання-v-restoranaх-i-kafe> (дата звернення: 25.01.2024)
27. Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг: Закон України № 265/95-ВР від 06.07.1995. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/265/95-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 25.01.2024)
28. Наш Київ від 6 вересня 2023 року. Інтернет-видання. URL: <https://nashkiev.ua/eat/zakladi-zaraz-edine-mistse-kudi-ukrainsi-mozhut-vitrachati->

groshi-yak-rozvivaetsya-restorannii-biznes-pid-chas-povnomasshtabnoi-viini (дата звернення: 27.01.2024)

29. Шлях до кав'ярні: звідки в Україну їде кава і чи є різниця. URL: <https://www.bilakava.com/post/zvidky-kava-v-ukraini> (дата звернення: 28.01.2024)

30. Кавова культура в Україні: три хвили, розвиток альтернативи та світове визнання. На chasi. URL: <https://nachasi.com/specprojects/2021/10/04/coffee-culture-in-ukraine/> (дата звернення: 28.01.2024)

31. Громик О. Аналіз сучасного стану кавової індустрії в Україні. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. № 2. т. 5. С. 250-266.

32. Вітюк А., Залевська А. Аналіз розвитку ринку кавових напоїв в Україні. *Innovation and Sustainability*. 2023. №4. С.72–80.

33. Аналіз ринку кав'ярень України. 2021 рік. URL: <https://proconsulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-kofeen-v-ukraine-2021-god> (дата звернення: 29.01.2024)

34. Економічна статистика / зовнішньоекономічна діяльність. Державна служба статистики України : веб-сайт. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 29.01.2024)

35. Дослідження стану бізнесу в Україні. Березень-квітень 2023. <https://business.diia.gov.ua/uploads/6/30910-> (дата звернення: 29.01.2024)

36. Як змінилися виручка, середній чек і відвідуваність закладів харчування в 2023 році. Три висновки і дев'ять інфографік із дослідження Poster. URL: <https://forbes.ua/companu> (дата звернення: 29.01.2024)

37. Гузар, У. Є., Левчук, А. В.. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління*. 2023. №9. URL: <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-9-12-01> (дата звернення: 29.01.2024)

38. Літвінова М. Тренди розвитку кафе-кондитерських та драйвери зростання бізнесу. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності* : зб. тез. III Міжнар. наук.- практ. конф. (06 жовт. 2022 р.). Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. С. 168-171.