МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕСИТЕТ

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту

Завідувач кафедри
проф. Герасименко В.Г.

_____

«___»_____2018 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня магістра

зі спеціальності 242 «Туризм»

за магістерською програмою професійного спрямування

«Економіка та управління туризмом»

на тему: **«Удосконалення організації надання послуг в кафе»**

Виконавець:

студентка Центру вечірньої форми навчання
Реус Наталія Михайлівна_____
(підпис)

Науковий керівник:

кандидат економічних наук, доцент
Галасюк Світлана Сергіївна_____
(підпис)

Одеса – 2018

АНОТАЦІЯ

Реус Н. М. «Удосконалення організації надання послуг в кафе»
Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра зі спеціальності 242 «Туризм» за магістерською програмою професійного спрямування «Економіка та управління туризмом»
Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2018.

Кваліфікаційна робота складається з трьох розділів. Об'єкт дослідження – процес організації надання послуг на прикладі кафе «Трубадур».

У роботі розглянуто теоретичні основи організації надання послуг в кафе; вивчено сутність кафе як типу закладів ресторанного господарства; виявлено особливості обслуговування в кафе; розглянуто світові тенденції розвитку кафе у складі підприємств ресторанного господарства.

В аналітичній частині досліджено специфіку функціонування кафе «Трубадур», виявлено особливості надання послуг цим закладом; проаналізовано динаміку його виробничо-економічної діяльності на підставі вивчення теоретичних положень, первинної інформації та статистичних даних.

Внесені пропозиції щодо вдосконалення організації надання послуг в кафе «Трубадур» на підставі оцінки його конкурентної позиції та вивчення відгуків споживачів. Розроблено комплекс заходів щодо поліпшення організації обслуговування в кафе «Трубадур». Зроблено економічне обґрунтування доцільності впровадження нової послуги. Розрахована економічна ефективність діяльності кафе «Трубадур» з урахуванням нової послуги.

Ключові слова: кафе, різновиди кафе, заклади ресторанного господарства, послуги кафе, організація обслуговування.

ANNOTATION

N. Reus «Improving of the organization of rendering of services in cafe »
Qualifying work for obtaining an educational master's degree in specialty 242 «Tourism» under the master's program of professional orientation «Economics and Tourism Management»
Odessa National Economic University. – Odessa, 2018

Graduate work consists of three sections. Object of study – the process of organizing the provision of services on the example of the cafe «Troubadour».

The qualifying work discusses the theoretical foundations of the organization of the provision of services in a cafe; studied the essence of the cafe as a type of restaurant facilities; revealed features of service in the cafe; global trends in the development of cafes as part of the restaurant industry enterprises are considered.

In the analytical part, the specifics of the functioning of the «Troubadour» café were investigated, the features of the services provided by this establishment were identified; analyzed the dynamics of its production and economic activity on the basis of the study of theoretical positions, primary information and statistical data.

Proposals were made to improve the organization of the provision of services in the «Troubadour» cafe based on an assessment of its competitive position and the study of consumer feedback. A set of measures has been developed to improve the organization of service in the «Troubadour» cafe. Made the economic rationale for the feasibility of introducing a new service. The economic efficiency of the activity of the «Troubadour» cafe is calculated taking into account the new service.

Key words: cafe, cafe varieties, establishments of the catering trade, cafe services, organization of service.

ЗМІСТ

ВСТУП		……	4
РОЗДІЛ 1.		**Теоретичні аспекти організації надання послуг в кафе**	
	1.1.	Кафе як різновид закладів ресторанного господарства……...…	7
	1.2.	Особливості обслуговування в кафе……	13
	1.3.	Світові тенденції розвитку кафе у складі підприємств ресторанного господарства..……	20
РОЗДІЛ 2.		**Дослідження організаційно-економічних аспектів надання послуг в кафе «Трубадур»**	
	2.1.	Вивчення специфіки функціонування кафе «Трубадур»……..	27
	2.2.	Особливості надання послуг в кафе «Трубадур»……..……...	33
	2.3.	Динаміка виробничо-економічної діяльності кафе «Трубадур»……..……..…..	39
РОЗДІЛ 3.		**Основні рекомендації, спрямовані на удосконалення організації надання послуг в кафе «Трубадур»**	
	3.1.	Оцінка конкурентної позиції кафе «Трубадур» для вивчення можливостей щодо підвищення якості обслуговування……	53
	3.2.	Розробка комплексу заходів щодо вдосконалення організації надання послуг в кафе «Трубадур»..…..	60
	3.3.	Економічне обґрунтування впровадження нової послуги для кафе «Трубадур»……..……..	64
ВИСНОВКИ		……..…….	71
Список використаних джерел		……..…….	74

ВСТУП

Актуальність теми. У сучасних умовах господарювання суттєво збільшується кількість загальнодоступних закладів харчування з приватною та колективною формами власності, зокрема ресторанів із високою кухнею, підприємств етнічного профілю, закладів швидкого обслуговування різних типів тощо. Це супроводжується певними змінами в організації їх роботи, трансформацією вимог до приготування та оформлення страв, посиленням уваги до потреб клієнтів з урахуванням їх платоспроможності.

Для організації послуг харчування створена та діє система закладів ресторанного господарства, кожен з яких має забезпечити рівень обслуговування, який гарантує як безпеку споживання кулінарної продукції та напоїв, так і їх відповідність асортиментній та ціновій політиці. Тому поряд із закладами з високими технологіями обслуговування створюються і такі, в яких використовується традиційна технологія приготування, подання страв та обслуговування.

У цей час велике поширення отримав такий формат закладів ресторанного господарства, як кафе, завдяки демократичним цінам, розмаїттю страв нескладного приготування та створенню невимушеної обстановки. Проте в науковій літературі зараз не вистачає окремих досліджень цього типу підприємств харчування, особливо з боку організації надання послуг цими закладами.

Метою кваліфікаційної роботи є розробка та обґрунтування практичних рекомендацій організаційно-економічного характеру, спрямованих на вдосконалення організації надання послуг в кафе «Трубадур».

Завданнями даного дослідження є:

– виявлення сутності кафе як різновиду закладів ресторанного господарства;

– визначення особливостей обслуговування в кафе;

– дослідження світових тенденцій розвитку кафе у складі підприємств ресторанного господарства;

– вивчення специфіки функціонування кафе «Трубадур»;

– дослідження особливостей надання послуг в кафе «Трубадур»;

– аналіз динаміки виробничо-економічної діяльності кафе «Трубадур»;

– аналіз конкурентного середовища кафе «Трубадур» для вивчення можливостей щодо підвищення якості обслуговування;

– розробка комплексу заходів щодо удосконалення організації надання послуг в кафе «Трубадур»;

– економічне обґрунтування впровадження нової послуги для кафе «Трубадур».

Об'єктом дослідження є процес організації надання послуг в кафе.

Предметом дослідження є сукупність теоретичних та практичних аспектів, пов'язаних з можливістю удосконалення організації надання послуг в кафе «Трубадур».

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, відомості міжнародного інтернет-порталу «TripAdvisor», а також звітні дані кафе «Трубадур».

Окремі результати дослідження були представлені на науково-практичних конференціях у вигляді публікацій тез доповідей у збірниках наукових праць:

– Сучасні тренди розвитку кафе в Україні / С. С. Галасюк, Н. М. Реус // Science, Research, Development № 11**:** Zbiór artykułów naukowych z Konferencji Miedzynarodowej 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.

– 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.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі наведено теоретичне узагальнення та запропоновано вирішення науково-практичного завдання щодо розробки та обґрунтування практичних рекомендацій організаційно-економічного характеру, спрямованих на вдосконалення організації надання послуг в кафе на прикладі одеського кафе «Трубадур». Основні результати кваліфікаційної роботи дозволили зробити такі висновки:

1. Розглянуто сутність кафе та їх місце у складі закладів ресторанного господарства. Встановлено, що за виробничо-економічною функцією кафе належать до групи закладів, призначених для продажу їжі та напоїв, що споживаються на місці, з показом розважальних вистав або без них. Виявлено основні типи кафе за асортиментом та методами обслуговування. Узагальнено вимоги, які висуваються до кафе за українським законодавством, щодо їх місця розташування, типу та особливостей будівлі, комфортності приміщень та їх дизайну, оснащення устаткуванням, меблями та посудом, процесу обслуговування, асортименту продукції та оформлення меню, прейскуранту і винної карти.

2. Досліджено комплекс послуг, які можуть надаватися в кафе за міждержавним стандартом ГОСТ 30523-97, адаптованим в Україні в якості національного. Вивчені такі поняття, як послуги харчування, послуги з виготовлення кулінарної продукції, послуги з реалізації кулінарної продукції та напоїв, послуги з організації споживання продукції та обслуговування споживачів, інформаційно-консультативні послуги, послуги з організації дозвілля, інші послуги закладів ресторанного господарства. З’ясовано, які послуги стосуються безпосереднього обслуговування клієнтів у кафе, та які належать до додаткових сервісів. Виявлено особливості обслуговування клієнтів у кафе в порівнянні з ресторанами за такими показниками, як: меню, кухня, подача страв, цінова політика, дизайн інтер’єру, сервірування столів, музичний супровід, методи обслуговування, наявність дрес-коду для клієнтів, створення певної атмосфери. Встановлені обставини, які можуть спричинити

закриття кафе, та формати кафе, які можуть бути успішними в умовах сьогодення.

3. Виявлені світові тенденції розвитку закладів ресторанного господарства та зокрема кафе. Розглянуті основні проблеми, які існують в українському ресторанному бізнесі. Проаналізовані думки експертів ринку послуг харчування, на підставі яких обґрунтовані основні тренди розвитку кафе в Україні та світі.

4. Вивчено специфіку функціонування бельгійського кафе «Трубадур», розташованого у центрі м. Одеса, у зв'язку із чим розглянуто його асортименту та цінову політику, систему знижок та акційних пропозицій, структуру приміщень для надання послуг харчування та дозвілля.

5. Проаналізовано комплекс послуг, надаваних в кафе «Трубадур», та виявлені їх особливості. Досліджено організацію формування продукту ресторанного бізнесу «Бельгійське кафе «Трубадур» за чотирма рівнями на підставі позитивних та негативних відгуків гостей даного закладу ресторанного господарства, оприлюднених на порталі «TripAdvisor». У зв'язку з цим виявлено, що даний заклад має багато проблем в організації надання послуг, що потребує розроблення заходів щодо їх усунення.

6. На підставі аналізу основних показників виробничо-економічної діяльності кафе «Трубадур» за три роки встановлено, що цей заклад є прибутковим, але має негативні тенденції щодо зниження показників рентабельності.

7. Для вивчення можливостей щодо підвищення якості обслуговування в кафе «Трубадур» здійснена оцінка його конкурентної позиції на підставі порівняння з основними конкурентами – кафе «Котелок» та «Друзі та пиво» за таким ознаками, як: асортимент страв, спектр надаваних послуг, сума середнього чеку, географічне розташування, якість обслуговування. Порівняння зроблено методом бальної оцінки на підставі відгуків, оприлюднених на порталі «TripAdvisor». За результатами аналізу конкурентного середовища встановлено, що лідером є кафе «Котелок» (9,2 бали із 10 можливих за 365

відгуками), на другому місці – «Друзі та пиво» (7,8 бали за 133 відгуками), на останньому місці – «Трубадур» (7 балів за 80 відгуками).

8. Комплекс заходів, пропонованих кафе «Трубадур» для удосконалення організації надання послуг, спрямований на: коригування маркетингової політики з урахуванням змін у конкурентному середовищі; проведення рекламної кампанії закладу; розширення кола партнерів для збуту крафтового пива; підвищення кваліфікації персоналу; впровадження послуг кейтерингу; оновлення спектру надаваних послуг; укладання договорів з готелями на обслуговування їх гостей сніданками за ваучерами кафе «Трубадур» тощо.

9. Пропоновано впровадження нової послуги – дегустації крафтового пива та нових страв кафе для їх подальшого включення в основне меню на конкурсній основі. На прикладі дегустації «Пиво + Мідії» розроблено рекомендації щодо проведення даного заходу з періодичністю один раз на місяць, та розраховано його економічну доцільність. Визначено економічну ефективність діяльності кафе «Трубадур» за умови впровадження нової послуги.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національний стандарт України).
2. Услуги общественного питания. Общие требования: ГОСТ 30523-97. – [Чинний від 1998-01-01]. – К.: Держстандарт України, 1998. – 15 с. – (Національний стандарт України).
3. Агамирова Е. В. Некоторые подходы к оптимизации процессов управления персоналом в современном ресторанном бизнесе / Е. В. Агамирова // Современные проблемы сервиса и туризма. – 2010. – № 3. – С. 31-35.
4. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навчальний посібник / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – К.: Знання України, 2006. – 352 с.
5. Аграновський Є. Д. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування: навчальний посібник / Є. Д. Аграновський, М. М. Аносова, Р. Ф. Ліфанова. – М.: Економіка, 2000. – 480 с.
6. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 431 с.
7. Андрусова Е. В. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса в Украине / Е. В. Андрусова // Індустрія гостинності в країнах Європи: матеріали міжнар. наук.-практ. конф., 4-6.12.2009 р. – Сімферополь: ВіТроПринт, 2009. – С. 141-143.
8. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
9. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник / В. В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.

10. Архипов В. В. Этнические кухни: особенности культуры и традиций питания народов мира: учебное пособие / В. В. Архипов. – К.: Центр учебной литературы, 2016. – 234 с.
11. Антонова В. А. Ресторанний бізнес: механізми та ефективність управління стратегічним розвитком: монографія / В. А. Антонова. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2009. – 277 с.
12. 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.
13. Бутенко О. П. Аналіз ринку ресторанного господарства України та перспективи його розвитку // О. П.Бутенко, І. В. Дядюшкіна // Економічний простір. – 2013. - № 74. – С. 73-81.
14. 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.
15. 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.
16. Галасюк С. С. Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу у світі / С. С. Галасюк, Ю. М. Перетятко // Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу у світі // Економічні проблеми сучасності та концепція сталого розвитку держави та регіонів: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. 17-18.10.2014. – Одеса: ЦЕДР, 2014. – С. 103-107.
17. 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.

18. 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.
19. Галасюк С. С. Сучасні тренди розвитку кафе в Україні / С. С. Галасюк, Н. М. Реус // Science, Research, Development № 11: Zbiór artykułów naukowych z Konferencji Miedzynarodowej 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.
20. Герасименко В. Г. Організація надання туристичних послуг: навчальний посібник / В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк. – Одеса: Атлант, 2014. – 242 с.
21. Герасименко В. Г. Особливості маркетингової діяльності закладів харчування / В. Г. Герасименко, К. А. Наймарк // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2018 р.) / Одеський національний економічний університет. – Одеса: ОНЕУ. 2018. – С. 19-24.
22. Гінда М. І. Тенденції розвитку ресторанного господарства / М. І. Гінда // Актуальні проблеми економіки та управління в умовах системної кризи: збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції, 29.11.2016 р. – Львів: МАУП, 2016. – Ч. 1. – С. 301-306,
23. 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.

24. 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,
25. Давидова О. Ю. Ресторанний менеджмент: підручник / О. Ю. Давидова, А. І. Усіна, І. В. Сегеда. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 279 с.
26. Домбик О. М. Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу / О. М. Домбик / Торгівля, комерція, підприємництво. – 2013. – № 15. – С. 64-66.
27. Егупова И. Н. Сущность и место механизма гибкого ценообразования в системе управления предприятиями индустрии гостеприимства / И. Н. Егупова // Современные проблемы управления производством: материалы междунар. науч.-практ. конф., 22-23.10.2009 г. – Донецк: ГВУЗ «ДонНТУ», 2009. – С. 125-127.
28. Жарко І. В. Менеджмент ресторанного господарства: навчальний посібник / І. В. Жарко. – Х. : 2008. – 267 с.
29. Калашников А. Ю. Кафе, бари, ресторани. Організація, практика і техніка обслуговування. – М.: Велбі, 2008. – 384 с.
30. Кулінарний прогноз [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.restaurant.org/News-Research/Research/Facts-at-a-Glance.
31. Кухня в стиле «фьюжн» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.povarenok.ru/articles/show/5429.
32. Кучер Л. С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова, С. Л. Ефимов, Т. Н. Голубева. – М.: Транслит, 2007. – 512 с.
33. Литвиненко Я. В. Ціна на послуги підприємств готельно-ресторанного бізнесу як чинник підвищення їх конкурентоспроможності / Я. В. Литвиненко, Т. Є. Литвиненко // Індустрія гостинності в країнах Європи : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., 4-6.12.2009 р. – Сімферополь: ВіТроПринт, 2009. – С. 64-66.

34. 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.
35. 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.
36. Мунін Г. Б. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі: навчальний посібник / Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, А. С. Артеменко, Ю. В. Кошиль / за загальною редакцією Л. С. Трофименко і О. О. Гаца. – К.: Кондор, 2008. – 370 с.
37. Насонова О. Актуальные ресторанные тенденции 2016-2017 в Украине: мнение эксперта / О. Насонова [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://lasoon.com.ua/kiev/expert-opinion/aktualnye-restorannye-tendentsii-2016-2017-v-ukraine.
38. Нездоймінов С. Г. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес регіону в умовах трансформації економіки / С. Г. Нездоймінов // Економіка харчової промисловості. – 2011. – №4. – С. 81-87.
39. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: навчальний посібник / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 344 с.
40. 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.
41. Огляд незвичних кафе Одеси [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://odessa.travel/do/eat-drink-odessa/unusual#simple-table-of-contents.
42. Огляд форматів кафе [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.nostgroup.ru/biznes-plan/kafe/obzor-formatov-kafe.

43. 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.
44. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / за заг. ред. В. Г. Герасименка. – Одеса, ОНЕУ, 2016. – 262 с.
45. Петрук Ю. Актуальні завдання управління розвитком підприємств ресторанного господарства України / Ю. Петрук // Економіка. – 2014. - № 4 (130). – С. 41-47.
46. Погодін К. С. Кейтеринг: практичне керівництво / К. С. Погодін. – М: Ресторанні відомості, 2009. – 176 с.
47. Полстяна Н. В. Деякі аспекти стимулювання збуту продукції та послуг у ресторанному господарстві / Н. В. Полстяна // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: матеріали міжнар. наук.-практ. конф., 18.10.2012 р. – Х.: ХНУМГ, 2012. – С. 269-270.
48. Поляков В. Гастропрогноз. Что станет новым суши? / В. Поляков // Мнение эксперта [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://cf.ua/news/news-cf/gastroprognoz-chto-stanet-novym-sushi.
49. П’ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. – К.: КНТЕУ. – 2007. – 465 с.
50. 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.
51. 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.
52. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я. М. Сало. – Львів: Афіша, 2007. – 327 с.

53. Скавронська І. В. Пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду / І. В. Скавронська // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. – 2009. – Вип. 2. – С. 232-244.
54. Столяренко О. М. Поняття та види закладів ресторанного господарства / О. М. Столяренко, Н. П. Щербельова // Вісник ЖДТУ. – 2011. - № 4 (58). – С. 146-149.
55. Ткачова С. С. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні / С. С. Ткачова, О. П. Ткаченко // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: зб. наук. праць. – Х.: Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі, 2008. – Вип. 2, Ч. 2. – С. 188-196.
56. Тренды ресторанного бизнеса 2018 от Poster [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://joinposter.com/post/restaurant-business-trends-2018.
57. Федцов В. Г. Культура ресторанного обслуговування: навчальний посібник / В. Г. Федцов. – М.: Дашков і К°, 2009. – 248 с.
58. Хайкин М. М. Менеджмент ресторанного бизнеса: учебное пособие / М. М. Хайкин, Ю.Г. Трабская. – СПб. : СПбГУЭФ, 2009. – 122 с.
59. Цьохла С. Ю. Економіка санаторного, готельного та ресторанного господарства: навчальний посібник / С. Ю. Цьохла, І. М. Білецька, В. М. Островерхов. – Тернопіль: ТНЕУ, 2013. – 250 с.
60. 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.
61. Шалева О. І. Застосування інноваційних Інтернет-технологій у ресторанному бізнесі / І. О. Шалева // Торгівля, комерція, підприємництво. – 2013. – Вип. 15. – С. 142-145.
62. 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.

63. Бельгійське пивне кафе «Трубадур» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://troubadourbrewery.com.ua
64. Бельгійське пивне кафе «Трубадур» [Електронний ресурс]. – Режим доступу https://www.facebook.com/pg/troubadourbrewery.
65. Кафе «Котелок – бар мідій» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.facebook.com/kotelokodessa.
66. Кафе «Друзі та пиво» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://friendsandbeer.com.ua.
67. Lasoon: ресторанний портал [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://lasoon.com.ua.
68. TripAdvisor [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.tripadvisor.com.