

Список використаних джерел:

1. Richards G. Cultural Tourism: Global and Local Perspectives. Routledge, 2021. URL: <https://www.routledge.com/Cultural-Tourism-Global-and-Local-Perspectives/book>.
2. European Travel Commission. Tourism Trends and Cultural Consumption in Europe. Brussels, 2022. URL: <https://etc-corporate.org>.
3. UNWTO. Gastronomy Tourism: Development and Opportunities. Madrid, 2022. URL: <https://www.unwto.org>.
4. Deloitte. Global Powers of Hospitality and Leisure. London, 2023. URL: <https://www2.deloitte.com/global/en/pages/consumer-industrial-products/articles/global-powers-of-hospitality-and-leisure.html>.
5. Державне агентство розвитку туризму України. Аналітичний огляд ринку ресторанного господарства. Київ, 2023. URL: <https://www.tourism.gov.ua>.

Момот П. І., канд. екон. наук Тесленко Т. В.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

**ПРОБЛЕМНІ АСПЕКТИ ТА ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ
РЕСТОРАНІВ У СФЕРІ ІВЕНТ-ПОСЛУГ**

Ресторанний бізнес активно впроваджує івент послуги для диверсифікації доходів, зміцнення бренду та підвищення лояльності клієнтів. До них належать тематичні вечори, кейтерингове обслуговування корпоративних заходів, банкетні програми та інші спеціальні події, які користуються зростаючим попитом. Проте багато закладів не мають ефективних управлінських механізмів, що обмежує їхню конкурентоспроможність.

Дослідження І. В. Петліна показує, що недостатня узгодженість цінової політики та обмежена увага до якості послуг безпосередньо впливають на позиції ресторану в сегменті івент послуг [4, с. 252-254]. Науковець також підкреслює значення цифровізації та персоналізації сервісу для формування конкурентних переваг [5, с. 20-23].

Стратегічні та управлінські аспекти розвитку івент послуг висвітлюють В. Новікова, Н. Бондарь та Л. Шаран. Застосування івент менеджменту забезпечує ефективну організацію заходів, оптимізацію ресурсів та підвищення рівня задоволеності клієнтів. Відсутність чіткої стратегії та сучасних управлінських підходів створює ризики нестабільності бізнес моделі та недоотримання потенційних вигод [3, с. 47-50].

Кадрове забезпечення та мотивація персоналу є важливими чинниками розвитку івент послуг. Н. Кирніс зазначає, що високі професійні вимоги та сезонні особливості івентів призводять до дефіциту кваліфікованих працівників, що негативно впливає на якість обслуговування. Авторка пропонує цілісний підхід до мотивації, включаючи матеріальні та нематеріальні заохочення, які підвищують ефективність роботи та зменшують плинність кадрів [1, с. 117].

Маркетингові питання розвитку івент послуг розглядають Я. Ларіна та А. Діченко, які наголошують на необхідності активного використання цифрових інструментів, інтегрованих комунікацій та таргетованої реклами. Сегментація та персоналізація пропозицій дозволяють задовольнити очікування споживачів і оптимізувати просування послуг [2, с. 86-88]. Особливу увагу слід приділяти конкурентоспроможності в сегменті кейтерингу. Заклади ресторанного господарства повинні адаптувати організацію кейтерингових послуг до вимог ринку. Зокрема, це стосується удосконалення меню, сервісної політики, оформлення та управління заходами. Обмежені механізми оцінювання якості та процесу виконання замовлень для масштабних подій можуть знижувати конкурентні позиції ресторанів порівняно з компаніями, що спеціалізуються на кейтерингу [1, с. 119-120].

Вдосконалення діяльності полягає у поєднанні стратегічного планування, управління якістю та інноваційних підходів. Чітка івент стратегія, визначення цільових сегментів і ключових показників дозволяють систематично оцінювати роботу та адаптуватися до змін ринку. Навчальні програми та тренінги для персоналу сприяють підвищенню професійної компетентності, комунікаційних навичок та здатності вирішувати кризові ситуації. Практичні рекомендації щодо мотивації забезпечують якість сервісу та рівень задоволеності клієнтів.

У сфері маркетингу ресторани мають більш активно застосовувати просування, що охоплює соціальні мережі, CRM системи та таргетовану рекламу. Реалізація цього підходу сприяє оптимізації роботи ресторанів у сфері івент послуг та укріплює їхні ринкові позиції [2, с. 89-90].

Перспективним напрямом розвитку ресторанного бізнесу є встановлення партнерських зв'язків із локальними підприємствами, організаторами подій та платформами бронювання. Таке партнерство дозволяє оптимізувати витрати та

розширити можливості проведення масштабних заходів, забезпечуючи цілісний сервіс для клієнтів на всіх етапах обслуговування. Спільне використання інструментів сприяє підвищенню конкурентоспроможності закладу, зміцнює його позиції на ринку івент послуг та формує довгострокові переваги, що забезпечують стійкий розвиток бізнесу.

Таким чином, розвиток івент послуг у ресторанному бізнесі потребує узгодженого стратегічного планування, управління якістю, мотивації персоналу та реалізації маркетингових заходів. Використання сучасних управлінських систем, цифрових інструментів та розвиток партнерських відносин підвищує конкурентоспроможність закладів і сприяє стабільному розвитку у сегменті івент послуг.

Список використаних джерел:

1. Кирніс Н. І. Управління ефективністю діяльності ресторанів за спеціальними замовленнями (catering). *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки»*. 2022. № 1(105). С. 115-122. <https://doi.org/10.37734/2409-6873-2022-1-15>.
2. Ларіна Я., Діченко А. Event-маркетинг та особливості розвитку ринку event-послуг в Україні. *Київський економічний науковий журнал*. 2024. № 6. С. 86-92. <https://doi.org/10.32782/2786-765X/2024-6-12>.
3. Новикова В., Бондарь Н., Шаран Л. Впровадження event-менеджменту в діяльність підприємства готельно-ресторанного господарства. *Modern Engineering and Innovative Technologies*. 2019. № 2(10-02). С. 45-54. <https://doi.org/10.30890/2567-5273.2019-10-02-037>.
4. Петлін І. В. Проблеми забезпечення конкурентоспроможності ресторанів з кейтеринговим обслуговуванням в сучасних умовах. *Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка*. 2025. № 23. С. 250-258. <https://doi.org/10.32782/2708-0366/2025.23.30>.
5. Петлін І. В. Вплив сучасних тенденцій на розвиток ресторанного бізнесу з кейтеринговим обслуговуванням. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки*. 2025. № 42. С. 19-25. <https://doi.org/10.32782/2522-1221-2025-42-03>.