

розважального, пляжного та ділового туризму. Столицею округу, безумовно, є Лос-Анджелес.

Є окремі тропічні острови, де туризм є основним джерелом доходу. В першу чергу це Гаваї, а також Віргінські острови та острів Гуам. Туристичні макрорайони поділяються на райони [1].

Всього в США можна виділити 14 туристичних районів. Північно-східний район включає метрополіс і Янкіленд; в Південному макрореґіоні виділяються Південноатлантичний регіон, Перська затока і Флорида; в Хартленді - озера, Центральні рівнини і Великі рівнини; а на заході - внутрішній захід, північний захід, Каліфорнія і Аляска. Тропічні острови також є окремою зоною – Гаваї.

Проаналізувавши всі матеріали, ми прийшли до висновку, що ділові зустрічі є однією з найпопулярніших форм ділового спілкування, зокрема вирішення проблем у сфері економіки, фінансів, менеджменту. Ділові зустрічі ідеальні завжди і скрізь. Тому мета вважається досяжною.

Проаналізувавши процес, проведення ділових зустрічей та навівши приклади їх удосконалення, хочу сказати, що ділові зустрічі завжди потребують автора та його компетентності.

Список використаних джерел

1. Квартальнов В.А. «Туризм», 2003
2. Квартальнов В.А., І. В. Зорін, «Туризм як вид діяльності», 2004.
3. Смірнягін Л.В. «Райони США: Портрет сучасної Америки». М., «Думка», 2009 р.
4. Холодний Є., «Та, що біжить діагональ Нью-Йорка», журнал «Навколо світу» 2006.
5. Харріс, Голдфрі; Кац, Кеннет «Стимулювання міжнародного туризму в ХХІ столітті». М., «Фінанси і Статистика», 2000.
6. Шматків А.С. «Основи туризму», «КНОРУС», 2008

Я. М. Нусейр, М. Ю. Троян

Сумський державний педагогічний університет імені А. С. Макаренка

ОЦІНКА ПЕРСПЕКТИВ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В СУМСЬКІЙ ОБЛАСТІ

Розглянуто перспективи ведення ресторанного бізнесу. Досліджено ринок ресторанного бізнесу в Україні. Проаналізовано стан ресторанного бізнесу в Сумській області та його розвиток. Визначено основні фактори, які впливають на даний вид туристичного бізнесу.

Ключові слова: *ресторан, ресторанний бізнес, перспективи розвитку ресторану.*

Рассмотрены перспективы ведения ресторанного бизнеса. Исследован рынок ресторанного бизнеса в Украине. Проанализировано состояние ресторанного бизнеса в Сумской области и его развитие. Определены основные факторы, влияющие на данный вид туристического бизнеса.

Ключевые слова: ресторан, ресторанный бизнес, перспективы развития ресторана.

The prospects of running a restaurant business are considered. The market of restaurant business in Ukraine has been investigated. The state of the restaurant business in the Sumy region and its development are analyzed. The main factors influencing this type of tourism business have been identified.

Keywords: restaurant, restaurant business, restaurant development prospects.

Постановка проблеми: В наш час ресторанний бізнес є одним із головних складників сфери гостинності. Гостинність ресторану передається через надання комфорту, гарного обслуговування, приємної атмосфери, культури закладу та задоволення гастрономічних вимог клієнтів. Кожного року в системі ресторанного бізнесу відбуваються зміни. На ринку з'являються нові заклади, які створюють конкурентне середовище між іншими ресторанами. Завдяки злагодженій системі управління закладом та в результаті – наданням якісних послуг та введенням інновацій заклад ресторанного господарства зможе легко вистояти у конкурентній боротьбі. Тому основним завданням залишається дослідження ринку ресторанних послуг, його перспектив та тенденцій його розвитку.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Теоретичні аспекти питання перспектив розвитку ресторанного бізнесу відображені в таких роботах [1, 2, 5, 6, 8, 10, 13]. Зокрема дослідження [1, 5, 6, 8, 10, 13] висвітлюють стан та основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні та світі, інноваційні підходи до ведення бізнесу та нові формати закладів. Автори статей [2 та 5] своїх роботах дослідили особливості організації діяльності ресторанного бізнесу в Україні.

Мета дослідження полягає в оцінці перспектив розвитку ресторанного бізнесу в Сумській області.

Виклад основного матеріалу. Ресторанний бізнес активно розвивається і зазнає змін. Він складається з різних видів підприємств, як з потужних, так і з невеликих приватних підприємств, таких, як ресторан, кафе, бар. Всі ці підприємства мають різні форми власності, але вони об'єднані однією метою – задовольнити потребу споживача у харчуванні та дозвіллі за допомогою продукції, яку виробляють.

Успіх в роботі ресторану залежить від різних факторів. Перш за все ресторан починається з ідеї відкриття засновниками та завершується контролем роботи закладу. Головним об'єктом у плануванні та

реалізації бізнесу є власник. Від його ставлення до ведення бізнесу залежить подальша робота закладу.

Основним у створенні закладу на етапі його розробки є його ідея – те чим заклад буде відрізнятися серед інших. Ідея закладу допоможе визначитися з ринком споживачів та територією охопту.

Дослідження ринку споживачів дає змогу розробити картинку ресторану – те, як він буде виглядати, його імідж, концепцію, яка впливає на оформлення самого закладу та меню.

Головними чинниками успішної роботи ресторану є :

- якість приготованих страв
- особливість меню
- якість обслуговування
- ціни
- атмосфера
- менеджмент
- розташування [2].

Серед головних критеріїв, за якими обирається місце для ресторану, можна вказати наступні категорії:

- демографія - кількість людей, що проживає, або приїжджає в даній місцевості;
- насиченість туристами або місцевими мешканцями;
- середній рівень доходів населення;
- рівень розвитку місцевості, який впливає на її інфраструктурне забезпечення;
- зручність і доступність з точки зору транспортного сполучення та можливості паркування;
- привабливість – наскільки ресторанне господарство буде привабливим з точки зору фасаду, вигляду ресторану ззовні і в середині;
- розташування – насиченість туристами або місцевими мешканцями прилеглих територій [2].

Атмосфера закладу впливає на вибір ресторану відвідувачем. Для того щоб справити враження на гостя в ресторані повинна бути хороша атмосфера, а саме: гарне освітлення, комфортні меблі, декор, приємна музика та кольори оформлення закладу. Також важливим у виборі є дизайн інтер'єру який впливає на настрій гостя.

Найважливішим критерієм успіху ресторану є його меню, яке відповідає концепції закладу і залежить від ідеї закладу. Воно поділяється на різні типи: *a la carte*, *table d'hote*, *du jour*, *cycle menu*, *prix Fixe* та дегустаційне меню.

Меню можна також назвати й візитівкою ресторану, тому при його складанні необхідно урізноманітнити використовувану сировину й продукти для приготування широкого вибору кулінарних виробів та напоїв із застосуванням різних способів кулінарної обробки й здійснювати чергування за днями тижня.

Тому в меню включають різні овочеві, м'ясні, рибні страви, закуски, приготовлені в відварному, смаженому, тушкованому й запеченому виді. Обов'язково повинні враховуватися при складанні меню сезонність і температура повітря. При складанні меню враховуються смакові якості їжі, зовнішнє оформлення страв. Кожен заклад сам визначається з типом меню [9].

Отже, задля роботи ресторану власнику потрібно професійно підійти до вибору концепції закладу, визначитися з територією охопту та споживачами, врахувати ринковий сегмент, сучасні тенденції та згодом вдосконалювати свій заклад. В результаті гості будуть задоволені візитом та отримають приємні враження від відвідання ресторану.

Досліджуючи ринок ресторанного господарства України можна сказати, що він зазнає змін. Змінилися власники, з'явилися нові заклади, конкуренція витіснила деякі заклади, змінилися тренди, зазнали змін і концепції закладів. Сукупно зміни в ресторанному бізнесі впливають на економіку країни.

Сучасний ресторанний бізнес в Україні відносно молодий, особливо у порівнянні з іншими країнами. Він почав розвиватися тільки з 90-х років, деякі науковці в цій галузі вважають, що період розвитку триває досі. Але, за майже 30 років відбулося багато змін під впливом багатьох чинників. Так, у 90-х роках почали активно створюватися нові заклади ресторанного бізнесу, але до 2009 року їх кількість постійно зменшувалась. Звісно, відкривались нові, але тих, які припиняли свою діяльність було більше. Лише в період 2009-2011 ситуація на ринку дещо стабілізувалась. Новий сплеск активізації припадає на 2012 рік, що зумовлено проведенням олімпіади Євро-2012, далі знову спад, хоч і не значний, особливо беручи до уваги політичну ситуацію в країні [1].

Через економічну кризу багато закладів змушені були припинити свою роботу. Але, не зважаючи на кризу, ресторанний бізнес зазнавав змін та вдосконалень. Змінилася організація процесу, подача страв, франчайзинг, з'явилися нові послуги, впровадили акційні пропозиції, змінилася тенденція у харчуванні, а саме наближення до здорового способу життя. Завдяки цьому попит на послуги харчування в Україні зріс.

Доречно розглянути типи закладів ресторанного господарства:

- класичний фаст-фуд, ресторани quick service (або QSR – «швидке обслуговування»);
- ресторани free flow («вільний рух»), де частина технологічних процесів винесена на огляд відвідувачів, які самі обирають різні види страв;
- «тиражовані» ресторани - заклади середнього класу з високою якістю традиційної кулінарії, які використовують свіжі напівфабрикати і свіжу випічку власного виробництва. Їх відрізняє обслуговування офіціантами, різні додаткові послуги, наприклад: безкоштовне паркування, міський телефон, свіжа преса.
- авторські ресторани - мають високий рівень кухні, сервісу й цін орієнтований на постійних клієнтів [6].

Аналізуючи формати ресторанів, можемо простежити, що нині процвітає загальносвітова тенденція до здорового способу життя і харчування. У ресторанному бізнесі це також проявляється дуже активно, зокрема в розвитку фаст-фудів, що пропагують здорову їжу. Прикладами можуть бути мережеві заклади Fresh Line, Salateira, Salatnik, які готують свіжу корисну їжу. Але справа не лише в продуктах, більш здоровими здаються страви, які приготовані на ваших очах, так би мовити, прямо з печі, з-під ножа, тому нині актуальна тенденція відкритих кухонь, розповсюдження яких серед закладів харчування нині зростає. Такий вид приготування їжі дозволяє людям бачити як саме готуються їхні страви, що гарантує на підсвідомому рівні споживачам свіжість страви. Але тут ключовим є саме психологічний момент, адже якість продуктів для приготування може бути різною [5].

Популярним є ще один формат ресторану, що пропонує страви для людей з особливими перевагами в харчуванні і впливає на розвиток ресторанних закладів. Прикладом можуть бути вегетаріанські ресторани чи меню, пісне меню, халяльні чи кошерні ресторани тощо. Для таких цілей активно використовують овочі, фрукти, зелень, спеціально вирощені та приготовані за особливими технологіями продукти.

У розвиток ресторанного бізнесу України внесла зміни також трудова міграція, через яку до України почали приїжджати іноземні шеф-кухарі, тим самим передаючи свої кулінарні традиції та національний колорит. Як результат – урізноманітнення меню через приготування нових «іноземних» страв і знайомство з новими для українців кухнями.

Стали популярні чайні та кав'ярні-пекарні, кав'ярні-кондитерські з невисоким ціновим сегментом. Вони мають у своєму асортименті каву, чай, хлібопекарські та кондитерські вироби.

Популярності набуває все, що може виготовлятися в ресторанах як наприклад: лимонад, настоянки, кава, пиво, чай з натуральних інгредієнтів. Все це збільшує попит на продукцію закладів.

Для оцінки перспектив діяльності закладів ресторанного бізнесу важливим є аналіз демографічної ситуації в області і країні в цілому. В таблиці 1 представлено зміни, що відбулися в демографічній ситуації в Україні в цілому та в Сумській області за 2019-2021 роки.

Таблиця 1.

Демографічна ситуація в країні та області за 2019 – 2021 роки
(розроблено авторами на основі [3])

	Роки	Кількість населення (осіб)	Кількість прибулих (осіб)	Кількість вибулих (осіб)
Україна	2019	41953020	45011	26789
	2020	41710267	41862	38692
	2021	41401958	25966	23694
Сумська обл.	2019	1077841	1056	489
	2020	1064941	1243	1250
	2021	1050601	814	868

Як свідчать дані табл. 1 кількість населення України щороку скорочується, так само як і кількість населення Сумської області.

За повідомленням Forbes.ua, що посилаються на дані Аналітичного центру «Ресторани України» на початок 2021 року в Україні працювали 14786 ресторанів, кафе та барів (не включаючи кіоски, їжу на заправках, кейтеринг, доставку їжі та інші форми). Тоді як на початку 2020 р. їх число було 18636 закладів та 31803 [7].

Проаналізуємо забезпеченість України та її областей закладами ресторанного господарства (табл. 2).

Як видно з наведених даних, забезпеченість закладами ресторанного господарства по Україні в цілому складає 57712 об'єктів на майже 39 млн. осіб. У розрізі областей найбільший показник мають Київська (4505 об'єктів), найменший - Тернопільська (769 об'єктів). При цьому в чотирьох областях, а саме Київська, Івано-Франківська, Закарпатська та Хмельницька, забезпеченість закладами значно перевищує середнє значення по Україні в цілому [1].

За деякими оцінками з 2022 року почнеться нова хвиля ліквідації створених закладів, оскільки пропозиція буде значно перевищувати попит.

Таблиця 2.

Забезпеченість населення України закладами ресторанного господарства станом на 01.11.2019 р. у розрізі областей [1].

№	Область	Кількість закладів, од.	Населення, осіб	Забезпеченість, од./10 тис. осіб
1	Вінницька область	1727	1 560 394	11,07
2	Волинська область	1015	1 035 330	9,80
3	Дніпропетровська область	2977	3 206 477	9,28
4	Донецька область	2390	4 165 901	5,74
5	Житомирська область	1142	1 220 193	9,36
6	Закарпатська область	2855	1 256 802	22,72
7	Запорізька область	1830	1 705 836	10,73
8	Івано-Франківська область	2867	1 373 252	20,88
9	Київська область	4505	1 767 940	25,45
10	Кіровоградська область	938	945 549	9,92
11	Луганська область	1134	2 151 833	5,27
12	Львівська область	3606	2 522 021	14,30
13	Миколаївська область	1080	1 131 096	9,55
14	Одеська область	3722	2 380 308	15,64
15	Полтавська область	2135	1 400 439	15,25
16	Рівненська область	1265	1 157 301	10,93
17	Сумська область	1569	1 081 418	14,51
18	Тернопільська область	769	1 045 879	7,35
19	Харківська область	3698	2 675 598	13,82
20	Херсонська область	1271	1 037 640	12,25
21	Хмельницька область	2655	1 264 705	20,99
22	Черкаська область	1518	1 206 351	12,58
23	Чернівецька область	1025	904 374	11,33
	Разом	57712	39202382	14,72

Проаналізуємо обсяг витрат населенням на ресторани та готелі за останні 5 років в Україні (табл. 3).

Таблиця 3.

Обсяг витрат на ресторани та готелі за останні 5 років (розроблено авторами на основі [3])

Рік	У фактичних цінах		У постійних цінах, відсотків до відповідного кварталу попереднього року	
	млн.грн	%	зміна обсягу	зміна дефлятора
2017 (за 1 – 4 кв.)	59 938	3,0	15,2	13,7
2018 (за 1 – 4 кв.)	79 332	3,3	15,3	14,8
2019 (за 1 – 4 кв.)	97 242	3,3	10,4	11,0
2020 (за 1 – 4 кв.)	79 034	2,6	-23,3	6,0

* Без урахування тимчасово окупованої території Автономної Республіки Крим, м. Севастополя та частини тимчасово окупованих територій у Донецькій та Луганській областях.

Да даними таблиці 3 видно, що ситуація погіршилася в період з 2019 до 2020 років. В 2019 році спостерігались найбільші витрати на ресторани та готелі серед минулих років, а вже в 2020 році обсяг упав на 23,3% до попереднього року. Такі зміни вочевидь можна пояснити скороченням чисельності відвідувань закладів харчування у 2020 році через карантинні обмеження пов'язані з пандемією COVID-19.

Прогрес в сфері послуг можна переглянути за обсягами реалізованих послуг ресторанами тощо, для України в цілому та для Сумської області за період 2018 – 2021 років (табл. 4).

Дані з таблиці 4 вказують на те, що обсяг реалізованих послуг підприємствами сфери послуг за видами діяльності у 2018-2020 рр. в Україні та Сумській області з роками змінювався достатньо стрімко, в 2020 році спостерігається падіння обсягу наданих послуг майже вдвічі за всіма напрямками. Як бачимо криза завдала багато шкоди ресторанному бізнесу України та Сумської області. Зараз велика кількість ресторанів завдають збитків, а деякі зовсім збанкрутували.

Сумщина – індустріальний край з достатньо гарним потенціалом у виробництві. За рівнем розвитку інфраструктури вона посідає середнє місце у рейтингу між інших областей України.

Туризм на Сумщині поступово починає розвиватися, але на даному етапі інфраструктура в області розвинута не досить гарно. Готельно-ресторанна сфера в області найбільш розвинена серед інших об'єктів туристичної інфраструктури, Сумщина багата на гастрономічні традиції які залюбки можна представити туристам. Майже всі заклади

харчування в області мають свою тематику й концепцію та представляють національну кухню та кухні народів світу.

Таблиця 4.

Обсяг реалізованих послуг підприємствами сфери послуг за видами діяльності у 2018-2020 рр. в Україні та Сумській області, тис.грн.

(розроблено авторами на основі [3])

Рік	2020		2019		2018	
	Укр.	Сум. обл.	Укр.	Сум. обл.	Укр.	Сум. обл.
Діяльність із забезпечення стравами та напоями	3571684,4	5882,0	6091584,4	Нема даних	Нема даних	Нема даних
Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	2805102,5		4971546,2	Нема даних	Нема даних	Нема даних
Постачання готових страв	685521,0		1004351,3	Нема даних	Нема даних	Нема даних
Обслуговування напоями	81060,9		115686,9	Нема даних	Нема даних	Нема даних
Всього	5149923,4	5882,0	8511554,1	47251,9	7203306,8	56708,1

Таким чином, у розвитку підприємств ресторанного господарства на сучасному етапі можна визначити такі основні тенденції:

- формування нових напрямів сучасної кулінарії з використанням авторської кухні;
- підвищення вимог до якості сервісу та роботи персоналу;
- оптимізація та побудова якісного управління операційною діяльністю закладу та менеджменту персоналу;
- розвиток закладів середнього рівня, нижче середнього, економ-класу;
- розвиток франчайзингових мереж закладів ресторанного господарства;
- розвиток заміських закладів ресторанного господарства;
- розвиток відомих рестораних брендів. [5]

Проаналізуємо кількість та види закладів харчування в Сумській області за містами обласного значення [4, 12].

Таблиця 5.

Кількість закладів харчування в Сумській області за містами обласного значення (складено авторами на основі [4, 12])

Міста	Кількість закладів за напрямками	Всього закладів
Суми	41 ресторан, 39 кафе, 6 пабів, 2 броварні	88
Глухів	2 ресторани, 7 кафе, 1 бар	10
Конотоп	1 ресторан, 11 кафе, 1 бар	13
Лебедин	2 ресторани, 3 кафе, 4 паби	9
Охтирка	4 ресторани, 5 кафе, 3 паби	12
Ромни	8 ресторанів, 20 кафе, 8 пабів	36
Шостка	2 ресторани, 4 кафе	6

Найбільша частка закладів харчування зосереджена в м. Суми – 88 закладів, м. Ромни також мають гарний показник серед міст по кількості закладів, а найменшу кількість закладів харчування серед районних центрів Сумської області має м. Шостка. Міста Лебедин та Глухів також мають перспективи до збільшення кількості закладів харчування.

Висновки. Досліджуючи перспективи ведення ресторанного бізнесу ми з'ясували, що ведення такого виду бізнесу залежить від декількох факторів. Перш за все, повинна бути концепція закладу. Однак, щоб мати успіх недостатньо мати ідею. Багато чого залежить від самого власника закладу. Успішний ресторан - той який поєднав у собі вигідне розташування, сприятливі ціни, приємну атмосферу, продуману концепцію, різноманітність меню та гарне обслуговування.

Аналіз стану та тенденцій ринку ресторанного господарства України вказує на те, що він має перспективи розвитку, але є проблеми які негативно впливають на розвиток цих підприємств.

Наслідки кризи завдають шкоди ресторанному бізнесу в Україні. Беручи до уваги період 2020 – 2021 роки, період, коли над Україною повисла епідемія коронавірусу, можна сказати, що цей період негативно вплинув на розвиток ресторанного бізнесу. Через коронавірус більшість закладів харчування були вимушені закритися. Власники ресторанів зіткнулися з кризою, яка заблокувала їхню діяльність. Зараз вони змушені швидко реагувати і використовувати всі методи задля повернення клієнтів. Для подальшої роботи в період карантину ресторани заклади відкрили нові напрямки роботи: доставка їжі, кейтеринг тощо. Це допомогло їм пережити складні часи.

На сучасному етапі розвиток ресторанного бізнесу в Україні та в тому числі Сумської області потребує відновлення. Ресторанам потрібно впроваджувати інновації у свою роботу, меню, обслуговування, концепції тощо, та змінювати стратегії і плани подальшого розвитку.

Список використаних джерел

1. Антошкова Н.А. Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг в Україні. *Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення*: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 18-19 червня 2020 р.). Львів: ЛТЕУ, 2020. С.203-205. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/antoshkova.htm (дата звернення 17.11.2021).
2. Багрій К.Л. Деякі особливості організації діяльності ресторанного бізнесу в Україні. *Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні*: матеріали I Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Херсон, 23 квітня 2021 р.). Херсон: ХДАЕУ, 2021. С.177-180. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/bagrii2.htm (дата звернення 17.11.2021).
3. Державна служба статистики України. 1998-2021. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення 17.11.2021).
4. Де поїсти: каталог ресторанів і кафе міста Суми. URL: <https://visit.sumy.ua/eatdrink/> (дата звернення 17.11.2021).
5. Івашина Л.Л. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності. *Економіка і суспільство*. 2018. Вип. 14. С. 597-600. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/ivashyna2.htm (дата звернення 17.11.2021).
6. Краснокутська Н.С., Ткаченко О.П., Верменик А.С. Стан та перспективи розвитку ресторанного господарства України. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2013. Вип. 2 (2). С. 245-252. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/krasnokutska.htm (дата звернення 17.11.2021).
7. Куницький О. Ресторанний ринок скоротився на 6 млрд грн у 2020 році. Закрилися майже 4000 закладів. 30 березня 2021. URL: <https://forbes.ua/news/karantinniy-rik-dlya-ukrainskikh-restoraniv-ta-kafe-v-2020-mu-ikh-kilkist-zmenshilas-mayzhe-na-4-000-zakladiv-30032021-1255>
8. Мадрімов А., Мозгова Д.Р. Стан та розвиток ресторанного господарства в Узбекистані. *Індустрія туризму та гостинності: досвід, проблеми, перспективи*: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Суми, 14 – 15 квітня 2021). Суми: ФОП Цьома С. П., 2021. С.120-123.
9. Меню. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki> (дата звернення 17.11.2021).
10. Павленко В. С. Пандемія COVID-19 та її наслідки у сфері туризму України і світу. *Стан і перспективи сучасного туризму*: матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Суми, 26 – 27 листопада 2020,). Суми: ФОП Цьома С. П., 2020. С. 84 – 89.
11. Програма розвитку малого та середнього підприємництва в Сумській області на 2017 - 2020 роки. 18.12.2020. С. 1 – 38. URL: <file:///C:/Users/NIK/Downloads/03-session-8skl-03.pdf> (дата звернення 17.11.2021).
12. Ресторани Сумської області. URL: https://ua.igotoworld.com/ru/poi_catalog/2307-7-restaurants-sumy-oblast.htm (дата звернення 17.11.2021).
13. Шульга В. О., Євтушенко Я. В. Теоретичні аспекти безпеки надання послуг харчування у туризмі. *Індустрія туризму та гостинності: досвід, проблеми, перспективи*: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Суми, 14 – 15 квітня 2021). – Суми: ФОП Цьома С. П., 2021. С. 129-136.