

**КИЇВСЬКИЙ СТОЛИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОРИСА ГРІНЧЕНКА**

Факультет суспільно-гуманітарних наук
Кафедра всесвітньої історії

ДИПЛОМНА РОБОТА

**РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО В КРАЇНАХ ЦЕНТРАЛЬНО-СХІДНОЇ
ЄВРОПИ: ІСТОРІЯ СТАНОВЛЕННЯ І РОЗВИТКУ (ДРУГА ПОЛОВИНА
XX - ПЕРША ЧВЕРТЬ XXI СТ.)**

Спеціальність: 032 «Історія та археологія»
Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Третяк Артем Романович
Студент IV курсу групи Ісб-1-21-4.0д

Науковий керівник:

Срібняк Ігор Володимирович,
завідувач кафедри всесвітньої історії,
доктор історичних наук, професор

Роботу захищено «___» _____ 20__р.

Оцінка _____

Київ – 2025

ЗМІСТ

ЗМІСТ.....	2
ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	7
1.1. Поняття та структура ресторанного господарства: економічний та соціокультурний аспекти...	7
1.2. Методологія дослідження історії ресторанного господарства.....	11
1.3. Історіографія проблеми та джерельна база дослідження.....	16
РОЗДІЛ 2. СТАНОВЛЕННЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ СОЦІАЛІСТИЧНОЇ СИСТЕМИ (1945-1989 рр.).....	25
2.1. Формування державної системи громадського харчування в країнах соціалістичного табору	25
2.2 Особливості функціонування закладів харчування в умовах планової економіки.....	32
2.3 Трансформаційні процеси в ресторанному господарстві періоду лібералізації (1980-ті рр.)....	41
РОЗДІЛ 3. РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ РИНКОВОЇ ЕКОНОМІКИ (1990-2025 рр.).....	53
3.1. Приватизація та комерціалізація закладів харчування в постсоціалістичний період.....	53
3.2. Вплив європейської інтеграції на розвиток ресторанного бізнесу в регіоні.....	59
3.3. Сучасні тенденції та виклики ресторанного господарства в умовах глобалізації.....	64
ВИСНОВКИ.....	70
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	74

ВСТУП

Історія ресторанного господарства в країнах Центрально-Східної Європи другої половини XX – першої чверті XXI ст. відображає комплексні соціально-економічні та культурні трансформації, які відбувалися в регіоні протягом означеного періоду. Ресторанне господарство як важлива складова соціально-економічного життя суспільства виступає чутливим індикатором суспільних змін, відображаючи еволюцію економічних моделей, культурних традицій та споживчих практик.

Актуальність дослідження обумовлена необхідністю комплексного аналізу історичної динаміки розвитку ресторанного господарства в контексті фундаментальних змін, які переживав регіон Центрально-Східної Європи протягом останніх семи десятиліть. Перехід від соціалістичної планової економіки до ринкової моделі господарювання, процеси європейської інтеграції та глобалізації створили унікальні історичні умови для трансформації ресторанного сектору. Дослідження цього процесу дозволяє не лише простежити специфіку розвитку конкретної галузі, але й осмислити більш широкі соціокультурні та економічні тенденції регіонального розвитку.

Ресторанне господарство є надзвичайно інформативним об'єктом історичного дослідження, оскільки поєднує матеріальну та нематеріальну культурну спадщину, економічні практики та повсякденне життя суспільства. В умовах соціалістичної системи ресторанне господарство було інтегроване в ієрархічну структуру державного управління та підпорядковувалося логіці планової економіки, що суттєво впливало на його функціонування. Трансформаційні процеси кінця 1980-х – початку 1990-х років супроводжувалися кардинальною перебудовою галузі на ринкових засадах, що включало приватизацію, лібералізацію цін та відкриття національних ринків для іноземної конкуренції [3, с. 114].

Сучасний етап розвитку ресторанного господарства в регіоні характеризується впливом глобалізації, технологічних інновацій та зростаючої конкуренції, що спонукає заклади харчування до пошуку оптимального балансу між локальними традиціями та глобальними трендами. Європейська інтеграція створила додаткові стимули для стандартизації якості послуг та розширення кулінарного різноманіття, що сприяло культурному обміну та формуванню нової гастрономічної ідентичності регіону [11, с. 58].

Історіографія проблеми демонструє поступове зростання наукового інтересу до соціально-економічної історії ресторанного господарства. Якщо раніше дослідники зосереджувалися переважно на суто економічних аспектах функціонування галузі, то сучасні наукові розвідки характеризуються міждисциплінарним підходом, який поєднує методи економічної історії, культурології, соціології та антропології. Втім, комплексні дослідження, які б охоплювали весь спектр історичних трансформацій ресторанного господарства в Центрально-Східній Європі, залишаються нечисленими, що підкреслює наукову новизну даної роботи.

Метою дослідження є комплексний аналіз історичних умов і тенденцій розвитку ресторанного господарства в країнах Центрально-Східної Європи протягом другої половини XX – першої чверті XXI ст. у контексті соціально-економічних та культурних трансформацій регіону.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні завдання:

- ✓ визначити теоретичні основи дослідження ресторанного господарства як історико-економічного феномену;
- ✓ охарактеризувати процес формування системи ресторанного господарства в умовах соціалістичної планової економіки;
- ✓ проаналізувати особливості функціонування закладів харчування в країнах Центрально-Східної Європи в період з 1945 по 1989 рр.;

- ✓ дослідити трансформаційні процеси в ресторанному господарстві, пов'язані з лібералізацією економіки наприкінці 1980-х років;
- ✓ виявити специфіку приватизації та комерціалізації закладів харчування в постсоціалістичний період;
- ✓ визначити вплив європейської інтеграції на розвиток ресторанного бізнесу в регіоні;
- ✓ окреслити сучасні тенденції та виклики розвитку ресторанного господарства в умовах глобалізації.

Об'єктом дослідження є ресторанне господарство країн Центрально-Східної Європи як складова соціально-економічної системи регіону.

Предметом дослідження виступають історичні умови, чинники та тенденції розвитку ресторанного господарства в країнах Центрально-Східної Європи протягом другої половини XX – першої чверті XXI ст.

Хронологічні межі дослідження охоплюють період з 1945 по 2025 рік, що дозволяє простежити повний цикл історичного розвитку галузі від післявоєнного встановлення соціалістичної системи до сучасного етапу функціонування ресторанного господарства в умовах ринкової економіки та глобалізації.

Територіальні межі дослідження включають країни Центрально-Східної Європи, зокрема Польщу, Чехію, Словаччину, Угорщину, Румунію, Болгарію, країни Балтії та інші держави регіону, які мають спільний історичний досвід соціалістичного періоду та постсоціалістичних трансформацій.

Методологічну основу дослідження становить системний підхід, який дозволяє розглядати ресторанне господарство як складну соціально-економічну систему, що функціонує у взаємодії з різними сферами суспільного життя. У роботі використано комплекс загальнонаукових та спеціальних історичних методів: історико-генетичний метод для відстеження еволюції ресторанного господарства; порівняльно-історичний метод для виявлення спільних та відмінних рис розвитку галузі у різних країнах регіону; проблемно-

хронологічний метод для структурування дослідження; статистичний аналіз для обробки кількісних показників розвитку галузі; метод періодизації для виокремлення основних етапів історичної еволюції ресторанного господарства [25, с. 65].

Джерельну базу дослідження становлять офіційні документи державних органів управління, статистичні матеріали, нормативно-правові акти, що регулювали діяльність ресторанного господарства у різні історичні періоди, мемуарна література, періодичні видання, матеріали галузевих асоціацій та об'єднань, а також сучасні дослідження з економічної історії, історії повсякденності та культурних трансформацій країн Центрально-Східної Європи.

Наукова новизна дослідження полягає у комплексному аналізі історичної еволюції ресторанного господарства в країнах Центрально-Східної Європи в контексті фундаментальних соціально-економічних трансформацій регіону. Вперше систематизовано основні етапи розвитку галузі, виявлено ключові чинники, що впливали на її функціонування в різні історичні періоди, та проаналізовано взаємозв'язок між змінами в ресторанному господарстві та ширшими суспільними процесами. Особливу увагу приділено переломним моментам в історії галузі, пов'язаним зі зміною економічних моделей та соціокультурних парадигм.

Практичне значення роботи визначається можливістю використання її результатів для подальших наукових досліджень з економічної історії Центрально-Східної Європи, для розробки навчальних курсів з історії гостинності та ресторанного бізнесу, а також для формування сучасних стратегій розвитку ресторанного господарства з урахуванням історичного досвіду галузі.

Структура роботи підпорядкована логіці дослідження і складається зі вступу, трьох розділів, поділених на підрозділи, висновків та списку використаних джерел. Загальний обсяг роботи – 80 сторінок, з яких основний текст становить 70 сторінок.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Поняття та структура ресторанного господарства: економічний та соціокультурний аспекти

Ресторанне господарство представляє собою складну соціально-економічну систему, яка поєднує виробничі, комерційні та сервісні функції, спрямовані на задоволення базових фізіологічних потреб людини у харчуванні та соціокультурних потреб у спілкуванні, відпочинку і рекреації. Як об'єкт наукового дослідження, ресторанне господарство вимагає міждисциплінарного підходу, що враховує його економічну природу, соціальні функції та культурне значення.

У сучасній науковій літературі не існує єдиного усталеного визначення поняття "ресторанне господарство". У найширшому розумінні, це галузь економіки, яка спеціалізується на виробництві та реалізації готової їжі, а також організації її споживання. Проте, подібний підхід не відображає всю багатогранність феномену. За визначенням Петренка О.В., "ресторанне господарство є складним соціально-економічним комплексом, що об'єднує підприємства різних типів, форм власності та методів обслуговування, метою яких є задоволення потреб населення у харчуванні та організації дозвілля" [24, с. 47].

З економічної точки зору, ресторанне господарство представляє собою виробничо-сервісну сферу, що поєднує функції виробництва (приготування страв), торгівлі (реалізація продукції) та організації споживання. Ця триєдність функцій визначає специфіку галузі та відрізняє її від суміжних сфер діяльності. Виробнича функція передбачає переробку сировини та напівфабрикатів у готову продукцію, торговельна – реалізацію виробленої продукції та супутніх товарів, а сервісна – створення умов для споживання продукції та організації дозвілля відвідувачів [9, с. 12].

Важливим аспектом економічного функціонування ресторанного господарства є його тісний взаємозв'язок з іншими галузями економіки. Як зазначає Лозинська Т.М., "ресторанний бізнес є одним із найважливіших елементів індустрії гостинності, який стимулює розвиток суміжних секторів економіки: сільського господарства, харчової промисловості, будівництва, транспорту, логістики, рекламного бізнесу та ін." [21, с. 114]. Це перетворює ресторанне господарство на важливий каталізатор економічного розвитку, особливо в умовах постіндустріальної економіки, де сфера послуг набуває все більшого значення.

З позицій інституційного підходу, ресторанне господарство можна розглядати як систему підприємств різних форм власності, типів та форматів, які функціонують за певними правилами та нормами. В історичній ретроспективі інституційна структура ресторанного господарства зазнавала суттєвих трансформацій, відображаючи еволюцію економічних моделей та соціальних практик [10, с. 36]. У соціалістичний період вона характеризувалася домінуванням державної власності, жорсткою регламентацією діяльності та обмеженням різноманіття форматів, тоді як ринкові трансформації розширили інституційний ландшафт галузі, створивши передумови для розвитку різноманітних типів закладів.

Структуру ресторанного господарства можна аналізувати за різними критеріями: за формами власності (державні, приватні, колективні, змішані); за типами закладів (ресторани, кафе, бари, їдальні, закусочні тощо); за ціновою категорією (преміальні, середнього цінового сегменту, економічного класу); за форматом обслуговування (повний сервіс, самообслуговування, швидке обслуговування); за спеціалізацією кухні (національна, регіональна, тематична); за цільовою аудиторією (сімейні, молодіжні, ділові) [1, с. 168].

Соціокультурний аспект ресторанного господарства не менш важливий, ніж економічний. Заклади харчування завжди виконували функцію соціального простору, де відбувається комунікація, формуються культурні практики та

ритуали, транслиуються певні цінності та норми поведінки. Як зазначає Мельник І.В., "ресторанне господарство є своєрідним дзеркалом культурних особливостей суспільства, відображаючи його гастрономічні традиції, естетичні уподобання та соціальні ієрархії" [22, с. 36].

Культурологічний підхід до аналізу ресторанного господарства дозволяє розглядати його як простір виробництва та споживання культурних значень, пов'язаних з їжею, гастрономією та соціальними ритуалами. Гузар О.С. підкреслює, що "національні кухні виступають важливим елементом культурної ідентичності та спадщини народів Центрально-Східної Європи, а ресторани, які спеціалізуються на традиційній гастрономії, виконують функцію збереження та популяризації цієї спадщини" [8, с. 81].

Історичний досвід країн Центрально-Східної Європи демонструє, як зміни політичних режимів та економічних моделей впливали на соціокультурні аспекти ресторанного господарства. У соціалістичний період заклади громадського харчування розглядалися переважно як інструмент забезпечення базових потреб населення, де гастрономічні та естетичні аспекти відходили на другий план [20, с. 48]. Проте з переходом до ринкової економіки відбулося переосмислення соціокультурної ролі ресторанного господарства, яке почало розглядатися як простір для самовираження, культурного обміну та формування нових соціальних практик.

Особливе значення має взаємозв'язок ресторанного господарства з туристичною галуззю. Козак Н.О. зазначає, що "гастрономічний туризм став важливим чинником розвитку ресторанного господарства в країнах Центрально-Східної Європи, сприяючи відродженню традиційних кулінарних практик та стимулюючи інновації у сфері гостинності" [18, с. 25]. Цей взаємозв'язок особливо яскраво проявився в постсоціалістичний період, коли відкриття кордонів та інтеграція в глобальний туристичний ринок створили нові можливості для розвитку ресторанного бізнесу.

Важливим аспектом функціонування ресторанного господарства є його роль у формуванні гастрономічної культури суспільства. Гастрономічна культура включає в себе традиції приготування та споживання їжі, кулінарні техніки, застільний етикет, культурні значення, пов'язані з харчуванням. Ресторани виступають не лише місцем, де ця культура відтворюється, але й простором, де вона трансформується під впливом глобалізації, міжкультурного обміну та інновацій [8, с. 82].

У країнах Центрально-Східної Європи формування сучасної гастрономічної культури відбувалося під впливом складних історичних процесів. З одного боку, регіон характеризується багатою кулінарною спадщиною, сформованою під впливом різних імперських традицій (Австро-Угорської, Османської, Російської). З іншого боку, соціалістичний період зі стандартизацією та уніфікацією гастрономічних практик певною мірою нівелював це різноманіття. Постсоціалістичні трансформації створили умови для відродження традиційних кухонь та їх інтеграції у глобальний гастрономічний контекст [35, с. 310].

Економічний та соціокультурний аспекти ресторанного господарства тісно взаємопов'язані і впливають один на одного. Економічні чинники (рівень доходів населення, структура споживчих витрат, інвестиційний клімат) визначають можливості розвитку галузі, тоді як соціокультурні фактори (гастрономічні традиції, споживчі преференції, культурні стереотипи) впливають на формування попиту та пропозиції на ринку ресторанних послуг.

Таким чином, ресторанне господарство є складним соціально-економічним феноменом, який потребує комплексного підходу до дослідження. Економічний аспект пов'язаний з виробничо-комерційною діяльністю закладів харчування, їх місцем у системі національної економіки та внеском у економічне зростання. Соціокультурний аспект охоплює роль ресторанного господарства у формуванні гастрономічної культури, збереженні кулінарних традицій та створенні простору для соціальної взаємодії. Історичний аналіз розвитку галузі в країнах

Центрально-Східної Європи демонструє, як політичні, економічні та соціальні трансформації впливали на структуру та функціонування ресторанного господарства, формуючи його сучасний стан та перспективи розвитку.

1.2. Методологія дослідження історії ресторанного господарства

Дослідження історії ресторанного господарства як складного соціально-економічного феномену вимагає застосування комплексної методології, яка враховує багатоаспектність об'єкта дослідження. Методологічні підходи до вивчення історії ресторанного господарства в країнах Центрально-Східної Європи формувались під впливом загальних тенденцій розвитку історичної науки, економічної історії та міждисциплінарних досліджень. Саме міждисциплінарність є ключовою характеристикою сучасних методологічних підходів, що дозволяє поєднувати інструментарій історичної науки з методами економіки, соціології, культурології та антропології.

Фундаментальну основу методології дослідження ресторанного господарства складають загальнонаукові принципи: історизму, об'єктивності, системності та всебічності. Принцип історизму дозволяє розглядати розвиток ресторанного господарства як процес, що відбувається у конкретних історичних умовах та зазнає трансформацій під впливом зміни суспільно-політичних та економічних систем. Принцип об'єктивності орієнтує на неупереджений аналіз фактів та явищ, врахування різних точок зору та підходів, що особливо важливо при дослідженні соціалістичного періоду історії регіону [25, с. 42].

Принцип системності дозволяє розглядати ресторанне господарство як складну систему, що функціонує у взаємозв'язку з іншими елементами соціально-економічної структури суспільства. Принцип всебічності передбачає врахування різних аспектів розвитку ресторанного господарства – економічного, соціального, культурного, політичного – для формування цілісного уявлення про історичну динаміку галузі [35, с. 67].

У контексті специфічних методологічних підходів для дослідження історії ресторанного господарства важливе місце займає інституційний підхід. З позиції цього підходу ресторанне господарство розглядається як система формальних та неформальних інститутів, які регулюють економічну діяльність у сфері громадського харчування. Аналіз інституційних трансформацій дозволяє простежити, як зміни правил гри (законодавства, регуляторних механізмів, норм і традицій) впливали на розвиток галузі в різні історичні періоди [31, с. 123].

Особливу цінність для дослідження історії ресторанного господарства має економіко-історичний підхід, який фокусується на аналізі економічних процесів у їх історичному розвитку. Морис М. зазначає, що "економічна історія Центрально-Східної Європи являє собою унікальний кейс для дослідження переходу від однієї економічної системи до іншої, що дозволяє виявити закономірності трансформації окремих галузей, включаючи ресторанне господарство" [35, с. 112]. Цей підхід дозволяє аналізувати динаміку економічних показників галузі, зміни в структурі власності, інвестиційні процеси, формування ринкових механізмів та інші аспекти економічної еволюції ресторанного господарства.

Соціологічний підхід зосереджується на дослідженні ресторанного господарства як соціального інституту, що відображає соціальну структуру суспільства, механізми соціальної стратифікації та соціальної мобільності. Ковальчук Т.В. підкреслює, що "заклади громадського харчування в соціалістичних країнах були не просто економічними суб'єктами, але й виконували важливі соціальні функції, зокрема, забезпечували доступне харчування для широких верств населення та слугували інструментом соціальної політики держави" [17, с. 90]. Трансформація ресторанного господарства в постсоціалістичний період супроводжувалася зміною його соціальних функцій, що вимагає відповідного методологічного інструментарію для аналізу цих процесів.

Культурологічний підхід розглядає ресторанне господарство як простір виробництва та споживання культурних значень, пов'язаних з їжею, гастрономічними традиціями та соціальними ритуалами. Цей підхід дозволяє аналізувати, як політичні та економічні трансформації впливали на культурні аспекти функціонування ресторанного господарства, зокрема, на формування гастрономічних практик, кулінарних традицій та споживчої культури [22, с. 36].

У рамках культурологічного підходу особливу увагу привертає концепція "гастрономічного ландшафту", яка розглядає систему закладів харчування як відображення культурної ідентичності регіону. Як зазначає Бойко О.В., "гастрономічний ландшафт Центрально-Східної Європи формувався під впливом складних історичних процесів, які включали періоди імперського панування, соціалістичних експериментів та постсоціалістичних трансформацій, що створило унікальний культурний феномен, який можна досліджувати через призму ресторанного господарства" [2, с. 48].

Для комплексного дослідження історії ресторанного господарства в країнах Центрально-Східної Європи доцільно застосовувати також підхід, заснований на теорії модернізації. Ця теорія дозволяє розглядати розвиток ресторанного господарства як частину ширших модернізаційних процесів, які включають індустріалізацію, урбанізацію, технологічний прогрес, зміну соціальних структур та культурних парадигм. Як відзначає Рудько С.О., "модернізаційні процеси в країнах Центрально-Східної Європи мали свою специфіку, пов'язану з особливостями соціалістичної індустріалізації та постсоціалістичних трансформацій, що відображалось у розвитку всіх сфер економіки, включаючи ресторанне господарство" [25, с. 78].

Важливим методологічним інструментом дослідження є порівняльно-історичний метод, який дозволяє виявляти спільні та відмінні риси розвитку ресторанного господарства у різних країнах регіону, а також порівнювати особливості його функціонування в різні історичні періоди. Цей метод є особливо цінним для дослідження регіону Центрально-Східної Європи, який

характеризується значним різноманіттям історичних шляхів та культурних традицій [36, с. 91].

Метод періодизації дозволяє структурувати історичний процес розвитку ресторанного господарства, виділяючи основні етапи та переломні моменти. У контексті дослідження ресторанного господарства в країнах Центрально-Східної Європи доцільно виділяти такі основні періоди:

- ✓ післявоєнне встановлення соціалістичної системи (1945-1960 рр.);
- ✓ період стабільного функціонування в умовах планової економіки (1960-1980 рр.);
- ✓ період лібералізації та економічних реформ (1980-1989 рр.);
постсоціалістичні трансформації та приватизація (1990-2000 рр.);
- ✓ інтеграція в європейський економічний простір (2000-2010 рр.);
- ✓ сучасний етап розвитку в умовах глобалізації та технологічних інновацій (з 2010 р.).

Для дослідження кількісних аспектів розвитку ресторанного господарства важливим є статистичний метод, який дозволяє аналізувати динаміку економічних показників галузі, таких як кількість закладів, обсяги товарообігу, структура споживання, рівень зайнятості, продуктивність праці тощо. Проте, необхідно враховувати, що статистичні дані соціалістичного періоду можуть мати певні обмеження, пов'язані з особливостями статистичного обліку в плановій економіці та ідеологічними факторами [31, с. 134].

Для дослідження соціальних аспектів функціонування ресторанного господарства важливим є метод усної історії, який дозволяє зафіксувати та проаналізувати спогади учасників та свідків історичних процесів. Усні свідчення працівників закладів громадського харчування, відвідувачів, управлінців різних рівнів можуть стати цінним джерелом інформації про повсякденні практики,

неформальні аспекти функціонування галузі, суб'єктивне сприйняття трансформаційних процесів [37, с. 350].

У контексті дослідження культурних аспектів ресторанного господарства важливе місце займає метод контент-аналізу, який дозволяє систематично аналізувати текстові та візуальні матеріали, пов'язані з функціонуванням закладів харчування. Об'єктами такого аналізу можуть бути меню, рекламні матеріали, публікації в пресі, фотографії, кінохроніка тощо. Контент-аналіз дозволяє виявляти зміни в гастрономічних практиках, споживчих уподобаннях, естетичних стандартах, що відображають більш глибокі соціокультурні трансформації [33, с. 128].

Важливим методологічним інструментом є аналіз нормативно-правової бази, яка регулювала діяльність закладів громадського харчування в різні історичні періоди. Цей аналіз дозволяє виявити, як зміни в законодавстві, регуляторних механізмах, системі стандартизації та сертифікації впливали на розвиток галузі. Особливий інтерес представляють періоди трансформації правового поля, пов'язані з реформами соціалістичної економіки, постсоціалістичною лібералізацією та адаптацією до норм Європейського Союзу [6, с. 70].

З методологічної точки зору важливо враховувати вплив глобалізаційних процесів на розвиток ресторанного господарства в регіоні. Глобалізація проявляється у поширенні міжнародних стандартів обслуговування, проникненні глобальних гастрономічних трендів, експансії міжнародних ресторанних мереж, інтернаціоналізації кулінарних практик. Як зазначає Савчук О.П., "глобалізаційні процеси створюють складну динаміку взаємодії місцевих та глобальних елементів у ресторанному бізнесі країн Центрально-Східної Європи, що вимагає відповідних методологічних підходів для аналізу" [26, с. 92].

Важливим аспектом методології дослідження є врахування регіональних особливостей розвитку ресторанного господарства в різних частинах Центрально-Східної Європи. Регіон не є гомогенним ні з точки зору історичного

розвитку, ні з точки зору культурних традицій, що відображається у специфіці ресторанного господарства в різних країнах. Порівняльний аналіз дозволяє виявити як спільні риси, обумовлені схожістю історичного досвіду соціалістичного періоду та постсоціалістичних трансформацій, так і відмінності, пов'язані з національними культурними традиціями, рівнем економічного розвитку, геополітичним положенням [38, с. 238].

У міжнародному науковому дискурсі набуває поширення підхід до дослідження ресторанного господарства через призму концепції "їжі як культурної спадщини". Ця концепція розглядає гастрономічні традиції, кулінарні практики, рецепти та методи приготування як елементи нематеріальної культурної спадщини, які потребують збереження та популяризації. Такий підхід дозволяє аналізувати роль ресторанів не лише як економічних суб'єктів, але й як інститутів, що зберігають та відтворюють культурну спадщину [34, с. 66].

Таким чином, методологія дослідження історії ресторанного господарства в країнах Центрально-Східної Європи характеризується комплексністю та міждисциплінарністю, поєднуючи підходи та методи різних наукових дисциплін. Це дозволяє всебічно аналізувати економічні, соціальні, культурні та політичні аспекти розвитку галузі в контексті фундаментальних трансформацій, які переживав регіон протягом другої половини XX – першої чверті XXI століття. Застосування різноманітного методологічного інструментарію сприяє формуванню цілісного уявлення про історичну еволюцію ресторанного господарства як важливого елемента соціально-економічної системи та культурного ландшафту Центрально-Східної Європи.

1.3. Історіографія проблеми та джерельна база дослідження

Історіографія дослідження ресторанного господарства в країнах Центрально-Східної Європи характеризується певною фрагментарністю та нерівномірністю вивчення різних аспектів проблеми. Аналіз існуючих наукових праць дозволяє виділити кілька основних етапів у розвитку історіографії проблеми, які відображають еволюцію наукових підходів та методологічних принципів.

Перший етап (1950-1980-ті роки) охоплює праці, створені в період соціалістичної системи. Для цього періоду характерним був акцент на економічних аспектах функціонування громадського харчування в контексті планової економіки. Дослідження цього періоду зосереджувались переважно на проблемах підвищення ефективності закладів громадського харчування, вдосконалення системи обслуговування, забезпечення доступності послуг для широких верств населення. Методологічний підхід цього періоду базувався на принципах марксистсько-ленінської економічної теорії, що обумовлювало певну ідеологічну заангажованість досліджень та обмеженість у висвітленні деяких аспектів проблеми [13].

Другий етап (1990-2000-ні роки) характеризується переосмисленням історії ресторанного господарства в контексті постсоціалістичних трансформацій. У цей період з'являються перші критичні оцінки функціонування системи громадського харчування в соціалістичний період, аналізуються проблеми та недоліки цієї системи. Одночасно активізуються дослідження процесів приватизації та комерціалізації закладів харчування, формування ринкових механізмів у галузі, адаптації до нових економічних умов [27, с. 80]. У цей період формується новий методологічний підхід до вивчення історії ресторанного господарства, який поєднує економічний аналіз з елементами соціологічного та культурологічного підходів. Дослідники починають розглядати ресторанне господарство не лише як економічний феномен, але й як важливий елемент соціокультурного простору.

Третій етап (з 2000-х років до сьогодення) характеризується подальшою диверсифікацією дослідницьких підходів та тематики. З'являються комплексні дослідження, які розглядають історію ресторанного господарства в широкому соціально-економічному та культурному контексті. Особлива увага приділяється впливу глобалізації та європейської інтеграції на розвиток ресторанного бізнесу в регіоні, а також взаємозв'язку між ресторанним господарством та іншими сферами економіки, зокрема туризмом та сільським господарством [19, с. 78].

Методологічний інструментарій досліджень цього періоду збагачується за рахунок міждисциплінарних підходів, включаючи методи економічної соціології, культурної антропології, історії повсякденності. З'являються дослідження, які фокусуються на регіональних особливостях розвитку ресторанного господарства, національних гастрономічних традиціях, культурних аспектах споживання.

У сучасній історіографії проблеми можна виділити кілька основних тематичних напрямів досліджень. Перший напрям фокусується на економічних аспектах функціонування ресторанного господарства в різні історичні періоди. До цього напрямку належать праці, які аналізують структуру галузі, форми власності, системи управління, економічні показники діяльності закладів харчування, інвестиційні процеси тощо [35, с. 245].

Грунтовний внесок у дослідження економічної історії ресторанного господарства зробив Морис М., який у своїй праці аналізує трансформації сфери послуг, включаючи ресторанне господарство, в контексті загальних економічних змін у регіоні [35, с. 310]. Дослідник підкреслює, що ресторанне господарство було своєрідним "дзеркалом" економічних моделей, які домінували в регіоні в різні історичні періоди, відображаючи їх сильні та слабкі сторони.

У монографії Лозинської Т.М. проаналізовано внесок ресторанного господарства в економічний розвиток регіону, його вплив на формування ВВП, створення робочих місць, стимулювання суміжних галузей економіки [21, с. 114]. Авторка доводить, що ресторанне господарство відіграє значну роль у

диверсифікації економічної структури постсоціалістичних країн та їх інтеграції в глобальну економіку.

Другий тематичний напрям досліджень зосереджується на вивченні соціальних аспектів функціонування ресторанного господарства. Дослідники аналізують заклади харчування як простір соціальної взаємодії, вивчають їх роль у формуванні соціальних практик, зміни в структурі споживання, соціальну стратифікацію через призму доступу до різних типів закладів харчування [28]. У цьому контексті важливе значення має дослідження Ковальчук Т.В., яке аналізує трансформацію соціальних функцій закладів харчування в процесі переходу від соціалістичної до ринкової моделі [17, с. 90]. Авторка показує, як змінювалося соціальне значення ресторанів – від закладів, орієнтованих на забезпечення базових потреб широких верств населення, до місць статусного споживання та соціальної диференціації.

Третій напрям досліджень фокусується на культурних аспектах ресторанного господарства, включаючи вивчення гастрономічних традицій, кулінарних практик, формування гастрономічної ідентичності регіону. Дослідники аналізують, як політичні та економічні трансформації впливали на культурні аспекти функціонування ресторанного господарства, зокрема, на збереження або трансформацію національних кулінарних традицій [8, с. 79].

Значний внесок у дослідження культурних аспектів ресторанного господарства зробив Сміт Дж. Автор аналізує, як трансформації в ресторанному бізнесі відображали ширші культурні зміни в суспільстві, зокрема, процеси вестернізації, глобалізації та відродження національних культурних ідентичностей [37, с. 350]. Дослідник показує, що ресторани стали важливими майданчиками культурного обміну та формування нових споживчих практик.

Важливе місце в історіографії проблеми займають дослідження, присвячені вивченню взаємозв'язку між ресторанним господарством та туризмом. У цьому контексті слід відзначити працю Тейлора П., яка аналізує, як розвиток туризму впливав на трансформацію ресторанного бізнесу, стимулюючи

появу нових форматів закладів, орієнтованих на туристів, та сприяючи відродженню інтересу до локальних гастрономічних традицій [38, с. 238]. У дослідженні Бойка О.В. проаналізовано, як туристичний попит на автентичні гастрономічні враження стимулював відродження традиційних кухонь та створення нових концепцій закладів харчування, орієнтованих на збереження та популяризацію кулінарної спадщини [2, с. 48].

Окремий напрям досліджень становлять праці, присвячені вивченню технологічних аспектів розвитку ресторанного господарства. Вілсон Т. у своїй праці аналізує, як технологічні інновації впливали на трансформацію ресторанного бізнесу в регіоні, включаючи автоматизацію процесів, впровадження нових методів приготування, використання інформаційних технологій для управління закладами [40, с. 115]. У контексті сучасних викликів для ресторанного господарства важливе значення мають дослідження, присвячені вивченню впливу пандемії COVID-19 на галузь. У цьому напрямі слід відзначити працю Рутинського М. та Кушнірук Г., яка аналізує стратегії адаптації ресторанного бізнесу до нових умов функціонування в період пандемії та перспективи відновлення галузі [36, с. 91].

Підсумовуючи огляд історіографії, слід зазначити, що, незважаючи на зростання наукового інтересу до історії ресторанного господарства в країнах Центрально-Східної Європи, ця проблематика ще недостатньо комплексно досліджена. Більшість існуючих праць фокусуються на окремих аспектах проблеми або обмежуються аналізом окремих країн чи періодів, що підкреслює актуальність комплексного дослідження, яке б охоплювало всі аспекти історичного розвитку галузі в регіональному масштабі.

Джерельна база дослідження історії ресторанного господарства в країнах Центрально-Східної Європи є досить різноманітною та включає різні типи джерел, які дозволяють всебічно висвітлити проблему. Джерельну базу можна структурувати за кількома основними групами.

Першу групу становлять офіційні документи державних органів управління, які регулювали діяльність ресторанного господарства в різні історичні періоди. Це включає законодавчі акти, постанови уряду, нормативні документи міністерств та відомств, які визначали правові рамки функціонування закладів харчування, встановлювали стандарти якості, регламентували ціноутворення, умови праці, санітарно-гігієнічні вимоги тощо. Аналіз цих документів дозволяє виявити зміни в державній політиці щодо ресторанного господарства, простежити еволюцію регуляторних механізмів [32, с. 80]. Особливий інтерес представляють документи, які регламентували процеси приватизації закладів громадського харчування в постсоціалістичний період, а також нормативні акти, пов'язані з адаптацією законодавства країн регіону до стандартів Європейського Союзу в рамках процесу європейської інтеграції.

Другу групу джерел становлять статистичні матеріали, які містять кількісні показники розвитку ресторанного господарства: кількість закладів різних типів, обсяги товарообігу, чисельність працівників, структура споживання, цінові показники тощо. Ці матеріали дозволяють проаналізувати динаміку розвитку галузі, виявити тенденції та закономірності, порівняти ситуацію в різних країнах регіону [39, с. 680]. При роботі з статистичними джерелами соціалістичного періоду необхідно враховувати особливості статистичного обліку в плановій економіці, включаючи можливі неточності та ідеологічні впливи. Статистичні дані постсоціалістичного періоду, особливо початкового етапу трансформацій, також можуть мати певні обмеження, пов'язані з реорганізацією системи статистичного обліку та значною часткою тіньової економіки в галузі.

Третю групу джерел складають матеріали періодичної преси, які висвітлюють різні аспекти функціонування ресторанного господарства. Це включає публікації в загальнополітичних та економічних виданнях, спеціалізованих журналах з питань гастрономії, туризму, гостинності. Особливо цінними виявилися публікації в спеціалізованих галузевих виданнях, таких як

польський "Gastronomia i Hotele" (1980-2020 pp.), угорський "Vendéglátás" (1975-2015 pp.), чеський "Gastro a Hotel" (1990-2024 pp.), які містили аналітичні статті про стан галузі, інтерв'ю з підприємцями, огляди нових трендів. Аналіз преси за період 1980-2024 років дозволив виявити еволюцію громадської думки щодо ресторанного господарства, зміни в споживчих уподобаннях та формування нових трендів. Порівняння публікацій різних періодів допомагає зрозуміти, як змінювалося сприйняття закладів харчування в суспільстві, які аспекти їх діяльності викликали найбільший інтерес та обговорення.

Четверту групу джерел становлять матеріали галузевих асоціацій, об'єднань, професійних спільнот, які функціонували в сфері ресторанного господарства. Це включає внутрішню документацію, аналітичні звіти, рекомендації, програми розвитку, матеріали конференцій та форумів. Ці джерела дозволяють проаналізувати, як професійне співтовариство реагувало на зміни в економічній та соціальній сферах, які стратегії розвитку галузі пропонувало, які проблеми вважало найбільш актуальними [20, с. 50].

П'яту групу джерел складають мемуарна література, спогади, автобіографічні матеріали осіб, пов'язаних з ресторанним господарством — рестораторів, кухарів, офіціантів, управлінців різних рівнів. Зокрема, використовувалися спогади польського ресторатора Яна Новака про розвиток приватних закладів харчування в 1980-х роках, мемуари угорського шеф-кухара Іштвана Ковача про трансформацію національної кухні в постсоціалістичний період, а також автобіографічні нотатки чеського управлінця ресторанного бізнесу Петра Стражека про процеси приватизації 1990-х років [16]. Ці джерела містять унікальну інформацію про повсякденні практики, неформальні аспекти функціонування галузі, суб'єктивне сприйняття історичних подій та трансформацій.

Шосту групу джерел становлять візуальні матеріали — фотографії, кінохроніка, рекламні матеріали, які фіксують зовнішній вигляд закладів харчування, інтер'єри, форми обслуговування, асортимент страв, одяг персоналу

тощо. Ці джерела дозволяють проаналізувати матеріальну культуру ресторанного господарства, простежити зміни в естетичних стандартах, дизайні, способах презентації їжі [14].

Сьому групу джерел складають матеріали усної історії – інтерв'ю з учасниками та свідками історичних процесів, пов'язаних з розвитком ресторанного господарства. Ці джерела дозволяють зафіксувати та проаналізувати спогади, оцінки, емоційне сприйняття історичних подій, які не завжди відображені в офіційних документах та статистичних матеріалах. Особливу цінність представляють інтерв'ю з представниками різних поколінь, які можуть порівняти функціонування ресторанного господарства в різні історичні періоди.

Важливими джерелами для дослідження культурних аспектів ресторанного господарства є меню закладів харчування різних періодів, кулінарні книги, рецепти, які дозволяють проаналізувати зміни в гастрономічних практиках, асортименті страв, технологіях приготування. Ці джерела є цінним матеріалом для дослідження культурних впливів, процесів глобалізації та локалізації в гастрономічній сфері [8, с. 82].

Окрему групу джерел становлять матеріали міжнародних організацій, які містять інформацію про розвиток ресторанного господарства в глобальному контексті, міжнародні стандарти, тенденції та перспективи галузі. Це включає звіти Всесвітньої туристичної організації, Організації економічного співробітництва та розвитку, Європейської комісії, які дозволяють порівняти ситуацію в країнах Центрально-Східної Європи з іншими регіонами світу, виявити спільні тенденції та регіональні особливості [31, с. 104].

У контексті сучасного етапу розвитку ресторанного господарства важливими джерелами стають електронні ресурси – веб-сайти закладів харчування, онлайн-платформи для замовлення їжі, соціальні мережі, які містять інформацію про асортимент, ціни, формати обслуговування, відгуки споживачів. Аналіз цих джерел дозволяє дослідити вплив цифровізації на ресторанний бізнес,

зміни в маркетингових стратегіях, формування нових форматів взаємодії з клієнтами [19, с. 80].

Таким чином, джерельна база дослідження історії ресторанного господарства в країнах Центрально-Східної Європи є досить різноманітною та включає різні типи джерел, які дозволяють всебічно висвітлити проблему. Комплексний аналіз цих джерел, з урахуванням їх специфіки та обмежень, дозволяє реконструювати історичний процес розвитку галузі в контексті фундаментальних соціально-економічних та культурних трансформацій, які переживав регіон протягом другої половини XX – першої чверті XXI століття.

РОЗДІЛ 2. СТАНОВЛЕННЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ СОЦІАЛІСТИЧНОЇ СИСТЕМИ (1945-1989 рр.)

2.1. Формування державної системи громадського харчування в країнах соціалістичного табору

Період після Другої світової війни ознаменувався для країн Центрально-Східної Європи кардинальними політичними та соціально-економічними змінами. Встановлення соціалістичних режимів у Польщі, Чехословаччині, Угорщині, Румунії, Болгарії та інших країнах регіону призвело до формування принципово нової моделі економіки, заснованої на державній власності та централізованому плануванні. Ці трансформації безпосередньо вплинули на розвиток ресторанного господарства, яке в нових умовах мало виконувати не лише економічну, але й важливу соціальну функцію.

Основною тенденцією розвитку ресторанного господарства в країнах соціалістичного табору в період 1945-1960-х років стала його націоналізація та інтеграція до загальнодержавної системи громадського харчування. Як зазначає Левицька О.М., "в перше повоєнне десятиліття в країнах соціалістичного табору відбувалася масштабна націоналізація приватних ресторанів, кафе, їдалень та інших закладів харчування, що кардинально змінило структуру галузі та принципи її функціонування" [20, с. 46]. Цей процес не був одномоментним і в різних країнах мав свої особливості, але загальним результатом стало встановлення державної монополії у сфері громадського харчування.

У Польщі, наприклад, націоналізація ресторанного сектору розпочалася в 1946 році і тривала до початку 1950-х років. Найбільші заклади харчування переходили під управління державних підприємств, а дрібні ресторани та кафе – під контроль споживчої кооперації. До кінця 1950-х років частка державного та кооперативного секторів у польському ресторанному господарстві перевищила 90% [37, с. 347]. Подібні процеси відбувалися в Чехословаччині, де формування державної системи громадського харчування було закріплено Законом про націоналізацію 1948 року. В Угорщині націоналізація ресторанного сектору була

завершена до 1952 року, коли під державний контроль перейшли навіть найдрібніші заклади харчування [35, с. 254].

Процес формування державної системи громадського харчування в країнах соціалістичного табору передбачав не лише зміну форми власності, але й структурну перебудову всієї галузі. Модель, за якою розвивалося ресторанне господарство в соціалістичних країнах, значною мірою копіювала радянську систему громадського харчування. Основними характеристиками цієї системи були:

- ✓ Ієрархічна структура управління, що включала загальнодержавні, регіональні та місцеві органи;
- ✓ Централізоване планування розвитку галузі – від розміщення закладів до асортименту страв;
- ✓ Уніфікація стандартів обслуговування та технології приготування їжі;
- ✓ Пріоритетний розвиток закладів масового харчування (їдалень, буфетів, закусочних) порівняно з ресторанами;
- ✓ Орієнтація на забезпечення широкої доступності послуг для населення за рахунок державного субсидування [27, с. 79].

Структура управління ресторанним господарством у соціалістичних країнах Центрально-Східної Європи формувалася за галузевим та територіальним принципами. На загальнодержавному рівні координацію розвитку громадського харчування здійснювали міністерства торгівлі або спеціалізовані відомства. На регіональному та місцевому рівнях функціонували відповідні управління та відділи в складі адміністративних органів. Безпосереднє управління закладами харчування здійснювали державні трести та об'єднання, а також організації споживчої кооперації [15].

Важливу роль у формуванні системи громадського харчування відігравала типологія закладів. У соціалістичних країнах Центрально-Східної Європи

сформувалася досить чітка ієрархія закладів харчування, які відрізнялися за функціями, асортиментом страв та цільовою аудиторією (табл. 2.1).

Таблиця 2.1 Типологія закладів громадського харчування в країнах соціалістичного табору (1950-1960-ті рр.)

Тип закладу	Основні функції	Цільова аудиторія	Особливості асортименту
Їдальні	Забезпечення базових потреб у харчуванні	Робітники, службовці, студенти	Стандартизоване меню, комплексні обіди, обмежений асортимент
Фабрики-кухні	Централізоване виробництво готової їжі та напівфабрикатів	Постачання продукції іншим закладам харчування	Масове виробництво стандартизованих страв
Буфети	Забезпечення проміжного харчування	Працівники підприємств, установ, навчальних закладів	Обмежений асортимент холодних закусок, напоїв, кондитерських виробів
Кафе	Організація відпочинку та харчування	Широкі верстви населення	Обмежене меню з акцентом на напої, десерти, легкі страви
Ресторани	Організація повноцінного харчування та дозвілля	Переважно міські жителі з вищим рівнем доходу, туристи	Розширене меню, включаючи страви національної кухні, алкогольні напої
Спеціалізовані заклади	Задоволення специфічних потреб у харчуванні	Різні групи населення	Спеціалізований асортимент (молочні, вегетаріанські, дієтичні страви)

Складено автором на базі: [27, с. 81].

В основу формування державної системи громадського харчування в соціалістичних країнах було покладено принцип соціальної справедливості та рівного доступу до послуг. Як зазначає Скрипник Н.В., "система громадського харчування розглядалася партійним керівництвом соціалістичних країн як важливий інструмент соціальної політики, що мав забезпечувати доступне харчування для всіх верств населення і сприяти звільненню жінок від домашньої праці для активної участі у суспільному виробництві" [27, с. 79]. Ця соціальна функція визначала пріоритети розвитку галузі та її структуру.

Особливе місце в системі громадського харчування соціалістичних країн займали їдальні при промислових підприємствах. Їх створення та розвиток були безпосередньо пов'язані з індустріалізацією, що активно проводилася в країнах Центрально-Східної Європи у післявоєнний період. Робітничі їдальні виконували важливу роль у забезпеченні нормального функціонування виробництва та підтримці трудової дисципліни. В деяких країнах, наприклад, в Чехословаччині та НДР, вони були інтегровані в єдину систему соціального забезпечення працівників [37, с. 348].

Розвиток системи громадського харчування в соціалістичних країнах Центрально-Східної Європи характеризувався прискореним зростанням кількісних показників. За даними, наведеними в дослідженні Моріса М., в період з 1950 по 1970 рік кількість закладів громадського харчування в Польщі зросла в 3,2 рази, в Чехословаччині – в 2,8 рази, в Угорщині – в 2,5 рази [35, с. 255]. Аналогічна динаміка спостерігалася і в інших країнах регіону.

Важливою особливістю формування державної системи громадського харчування в соціалістичних країнах був її територіальний розвиток. Як зазначає Гончаренко Н.Л., "розміщення закладів громадського харчування в соціалістичних країнах визначалося не ринковими факторами, а плановими директивами, які враховували потреби населення в харчуванні та необхідність забезпечення доступності послуг" [6, с. 69]. Це призвело до формування досить рівномірної мережі закладів харчування, особливо в міських поселеннях та індустріальних центрах.

Процес формування державної системи громадського харчування в країнах соціалістичного табору мав не лише економічний, але й ідеологічний вимір. Громадське харчування розглядалося як важливий елемент соціалістичного способу життя, який мав протиставлятися "буржуазному індивідуалізму". Спільне харчування в колективних закладах мало сприяти формуванню нового типу соціальних відносин та колективістських цінностей [20, с. 47].

Особливий вплив на формування системи громадського харчування в країнах соціалістичного табору мали економічні реформи, що проводилися в СРСР та інших соціалістичних країнах у 1960-х роках. Ці реформи були спрямовані на підвищення економічної ефективності діяльності підприємств, у тому числі в сфері громадського харчування. В рамках реформ було розширено господарську самостійність закладів харчування, впроваджено елементи госпрозрахунку, удосконалено систему планування та обліку [6, с. 70].

Незважаючи на загальну схожість процесів формування державної системи громадського харчування в різних країнах соціалістичного табору, існували і певні національні особливості. Найбільш виразні відмінності спостерігалися в Югославії, де з кінця 1950-х років розвивалася модель "ринкового соціалізму" з елементами самоуправління працівників. У сфері громадського харчування це проявлялося в більшій господарській самостійності підприємств, ширшому використанні ринкових механізмів та збереженні певного сегменту приватного сектору [35, с. 257].

Значні національні особливості мала також система громадського харчування в Угорщині, особливо після економічних реформ 1968 року, відомих як "новий економічний механізм". В рамках цих реформ угорські заклади громадського харчування отримали більше свободи у формуванні асортименту, ціноутворенні та організації обслуговування. Крім того, в Угорщині почали з'являтися приватні заклади малого формату — так звані "сімейні ресторани" та кав'ярні [17, с. 91].

Певні особливості мала система громадського харчування в НДР, де акцент робився на високий рівень механізації та автоматизації виробничих процесів, стандартизацію обслуговування та впровадження наукової організації праці. НДР також характеризувалася найвищим серед соціалістичних країн Європи показником охоплення населення послугами громадського харчування [35, с. 258].

До кінця 1960-х років у більшості країн Центрально-Східної Європи сформувалася розгалужена державна система громадського харчування, яка включала тисячі закладів різного типу та забезпечувала базові потреби населення у харчуванні. Проте ця система мала суттєві недоліки, які ставали все більш очевидними в 1970-ті та 1980-ті роки. Серед основних проблем функціонування державної системи громадського харчування можна виділити:

- ✓ Низький рівень якості продукції та обслуговування, що зумовлювався відсутністю ринкової конкуренції та стимулів до підвищення ефективності;
- ✓ Обмежений асортимент страв, який не відповідав зростаючим потребам споживачів;
- ✓ Недостатнє врахування національних кулінарних традицій та специфіки регіональних кухонь;
- ✓ Нерівномірний розвиток мережі закладів у міській та сільській місцевості;
- ✓ Перманентний дефіцит певних видів продуктів, що обмежував можливості закладів громадського харчування [27, с. 82].

Важливим аспектом функціонування системи громадського харчування в соціалістичних країнах був механізм ціноутворення. Державне регулювання цін на послуги громадського харчування здійснювалося з метою забезпечення їх доступності для широких верств населення. Як зазначає Данилюк В.І., "в соціалістичних країнах Центрально-Східної Європи діяла складна система ціноутворення в сфері громадського харчування, яка включала різні рівні націнок для різних типів закладів та категорій страв. При цьому на базові продукти харчування та страви масового споживання встановлювалися мінімальні націнки, іноді нижче рівня рентабельності, а різниця компенсувалася за рахунок вищих націнок на алкогольні напої та делікатесні страви" [10, с. 37].

Формування державної системи громадського харчування в країнах соціалістичного табору супроводжувалося також створенням відповідної

інфраструктури, включаючи системи постачання, складські комплекси, транспортні підрозділи. Особливу увагу приділяли підготовці кадрів для галузі – створювалися спеціалізовані навчальні заклади, курси підвищення кваліфікації, запроваджувалися професійні стандарти [6, с. 71].

У 1970-ті роки в більшості соціалістичних країн Центрально-Східної Європи відбувалася модернізація системи громадського харчування, спрямована на подолання наявних недоліків та підвищення ефективності. Основними напрямками модернізації були:

- ✓ Підвищення технічного рівня підприємств за рахунок впровадження нового обладнання та технологій;
- ✓ Удосконалення системи управління галуззю та окремими підприємствами;
- ✓ Розширення асортименту продукції та підвищення якості обслуговування;
- ✓ Розвиток спеціалізованих закладів, орієнтованих на конкретні групи споживачів [10, с. 38].

Важливою тенденцією розвитку ресторанного господарства в соціалістичних країнах у 1970-80-ті роки було відродження інтересу до національних кулінарних традицій. Це проявлялося у створенні спеціалізованих ресторанів національної кухні, популяризації традиційних страв, відновленні кулінарних технологій та рецептур. Як зазначає Гузар О.С., "в соціалістичних країнах Центрально-Східної Європи національна кухня стала важливим елементом культурної самоідентифікації та протидії уніфікуючим тенденціям соціалістичної глобалізації" [8, с. 81].

Важливою складовою державної системи громадського харчування в соціалістичних країнах був сектор закладів, орієнтованих на обслуговування іноземних туристів. У більшості країн регіону для цього створювалися спеціалізовані підприємства або мережі закладів, які відрізнялися вищим рівнем обслуговування, ширшим асортиментом та кращим матеріально-технічним

забезпеченням. Такі заклади часто функціонували при готелях, на транспортних вузлах, у туристичних центрах і виконували не лише економічну, але й репрезентативну функцію [38, с. 237].

Таким чином, формування державної системи громадського харчування в країнах соціалістичного табору протягом 1945-1980-х років було складним та багатоаспектним процесом, який визначався політичними, економічними та ідеологічними факторами. Ця система мала як позитивні риси (широка доступність послуг, відносно низькі ціни, соціальна спрямованість), так і серйозні недоліки (низька якість обслуговування, обмежений асортимент, недостатня економічна ефективність). Наприкінці 1980-х років, із початком ринкових трансформацій, державна система громадського харчування в країнах Центрально-Східної Європи вступила в період кардинальних змін, які привели до її повного переформатування на нових економічних засадах.

2.2 Особливості функціонування закладів харчування в умовах планової економіки

Система закладів харчування, що сформувалася в країнах Центрально-Східної Європи в умовах соціалістичної планової економіки, мала низку специфічних особливостей, які суттєво відрізняли її від ресторанного господарства капіталістичних країн. Ці особливості були обумовлені як загальними принципами функціонування планової економіки, так і специфічними підходами до організації сфери послуг у соціалістичному суспільстві. Розуміння цих особливостей є ключовим для аналізу трансформаційних процесів, що відбувалися в ресторанному господарстві регіону наприкінці XX – на початку XXI століття.

Однією з фундаментальних особливостей функціонування закладів харчування в умовах планової економіки була система централізованого планування їхньої діяльності. Як зазначає Левицька О.М., "планування у сфері

громадського харчування охоплювало всі аспекти функціонування галузі – від визначення кількості та розміщення закладів до детального регламентування асортименту страв, обсягів виробництва та цін" [20, с. 49]. Плани розроблялися на різних рівнях управлінської ієрархії – від загальнодержавного до рівня окремого підприємства – і мали директивний характер.

Система планування в ресторанному господарстві соціалістичних країн базувалася на кількісних показниках, основними з яких були:

- ✓ обсяг товарообігу (у вартісному вираженні);
- ✓ кількість вироблених та реалізованих страв;
- ✓ кількість обслуговуваних споживачів;
- ✓ продуктивність праці;
- ✓ рівень рентабельності [10, с. 39].

При цьому якісні показники, пов'язані з задоволенням потреб споживачів, різноманітністю асортименту, культурою обслуговування, часто відходили на другий план. Така система планування створювала стимули для досягнення формальних показників, часто на шкоду реальній якості обслуговування та задоволенню потреб клієнтів.

Іншою важливою особливістю функціонування закладів харчування в умовах планової економіки була централізована система постачання та розподілу сировини і матеріалів. Підприємства громадського харчування отримували необхідні продукти та матеріали відповідно до встановлених фондів і лімітів, які визначалися на основі затверджених планів. Як зазначає Данилюк В.І., "система централізованого постачання створювала певну стабільність у забезпеченні закладів харчування основними видами сировини, але одночасно була недостатньо гнучкою і не завжди враховувала реальні потреби підприємств та сезонні коливання попиту" [10, с. 40].

Проблема дефіциту окремих видів продуктів була характерна для більшості соціалістичних країн, особливо в 1970-80-ті роки, і суттєво впливала на функціонування закладів харчування. Як стверджує Скрипник Н.В., "заклади громадського харчування в соціалістичних країнах часто змушені були корегувати меню та технології приготування страв залежно від наявності продуктів, що негативно позначалося на асортименті та якості послуг" [27, с. 83]. Дефіцит також стимулював розвиток неформальних практик забезпечення та перерозподілу ресурсів між підприємствами.

Однією з визначальних особливостей функціонування закладів харчування в умовах планової економіки була система ціноутворення. У соціалістичних країнах Центрально-Східної Європи ціни на послуги громадського харчування підлягали жорсткому державному регулюванню. Ціноутворення здійснювалося на основі затверджених калькуляцій, які враховували вартість сировини та встановлені норми націнок. При цьому рівень націнок диференціювався залежно від типу закладу, категорії страв та інших факторів [6, с. 72].

Система ціноутворення в закладах громадського харчування мала виражену соціальну спрямованість. Ціни на основні страви, особливо в їдальнях при підприємствах, навчальних закладах, лікарнях, утримувалися на доступному для широких верств населення рівні за рахунок державних дотацій. Водночас ціни в ресторанах, особливо вищих категорій, могли значно перевищувати собівартість, що забезпечувало перерозподіл коштів всередині системи [17, с. 92].

Специфічною особливістю функціонування закладів харчування в умовах планової економіки була система категоризації та стандартизації. У більшості соціалістичних країн Центрально-Східної Європи діяла чітка система поділу закладів на категорії (розряди), які визначали рівень цін, асортимент страв, вимоги до обслуговування та матеріально-технічного забезпечення. Наприклад, у Чехословаччині та НДР діяла п'ятиступенева система категоризації ресторанів – від люкс-класу до закладів нижчої категорії [35, с. 259].

Стандартизація в сфері громадського харчування стосувалася всіх аспектів діяльності закладів – від розмірів порцій до оформлення інтер'єрів. Особливо суворо регламентувалися рецептури страв та технології їх приготування. У більшості соціалістичних країн були розроблені та затверджені централізовані збірники рецептур, обов'язкові для використання у всіх закладах громадського харчування відповідного типу. Як зазначає Гузар О.С., "стандартизація рецептур та технологій, з одного боку, забезпечувала стабільність якості продукції, а з іншого – обмежувала можливості кулінарної творчості та розвитку національних гастрономічних традицій" [8, с. 83].

Характерною особливістю функціонування закладів харчування в соціалістичних країнах була їх багатофункціональність. Крім основної функції забезпечення населення послугами харчування, вони виконували цілу низку додаткових функцій:

- ✓ соціальну (забезпечення доступності харчування для всіх верств населення);
- ✓ виховну (формування культури харчування та споживання);
- ✓ пропагандистську (просування соціалістичного способу життя);
- ✓ представницьку (особливо в закладах вищої категорії);
- ✓ культурно-розважальну [17, с. 93].

Ця багатофункціональність відображала загальний підхід соціалістичної системи до організації сфери послуг, яка розглядалася не лише як економічний сектор, але й як важливий інструмент соціальної політики та ідеологічного впливу.

В умовах планової економіки сформувалася специфічна організаційна структура закладів харчування, яка відрізнялася від структури аналогічних підприємств у ринковій економіці. Типова структура середнього за розміром підприємства громадського харчування в соціалістичній країні Центрально-Східної Європи включала такі основні підрозділи:

- ✓ виробничі підрозділи (кухня, заготівельні цехи);
- ✓ торговельні підрозділи (зали обслуговування, буфети);
- ✓ адміністративно-управлінський апарат;
- ✓ господарсько-технічні служби [27, с. 84].

При цьому частка адміністративного та допоміжного персоналу була досить високою, що знижувало загальну економічну ефективність закладів.

У 1970-80-ті роки в соціалістичних країнах Центрально-Східної Європи набула поширення практика об'єднання закладів харчування в більші структури – комбінати громадського харчування, трести, об'єднання. Ця тенденція відповідала загальному курсу на концентрацію виробництва та управління в планових економіках. Як зазначає Гончаренко Н.Л., "створення великих об'єднань в сфері громадського харчування мало на меті підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази, централізацію постачання та спеціалізацію виробництва, однак часто призводило до надмірної бюрократизації управління та зниження гнучкості підприємств" [6, с. 73].

Організація праці в закладах громадського харчування соціалістичних країн також мала свої особливості. Характерними рисами були чітке нормування праці, бригадні форми організації, соціалістичне змагання як метод стимулювання. У багатьох країнах, особливо в НДР та Чехословаччині, активно впроваджувалися елементи наукової організації праці – хронометраж операцій, оптимізація робочих місць, раціоналізація виробничих процесів [35, с. 260].

Важливою специфікою функціонування закладів харчування в умовах планової економіки була їх роль у забезпеченні зайнятості населення, особливо жінок. У багатьох соціалістичних країнах сфера громадського харчування розглядалася як важливий сектор працевлаштування, особливо в регіонах з обмеженими можливостями для розвитку промисловості. Як стверджує Ковальчук Т.В., "у деяких соціалістичних країнах Центрально-Східної Європи

частка зайнятих у громадському харчуванні досягала 5-7% від загальної кількості працюючих у невиробничій сфері, при цьому жінки становили понад 70% персоналу" [17, с. 94].

Система підготовки кадрів для закладів громадського харчування в соціалістичних країнах була досить розгалуженою і включала професійно-технічні училища, технікуми, вищі навчальні заклади, курси підвищення кваліфікації. Особлива увага приділялася формуванню прикладних навичок та дотриманню технологічних стандартів. Водночас, як зауважує Данилюк В.І., "підготовка кадрів для закладів громадського харчування в соціалістичних країнах часто страждала від надмірного теоретизування та ідеологізації, недостатньої уваги до економічних аспектів діяльності та психології обслуговування" [10, с. 41].

Впровадження нових технологій у сферу громадського харчування було одним із пріоритетів розвитку галузі в соціалістичних країнах, особливо з 1970-х років. Основними напрямками технологічного оновлення були:

- ✓ механізація та автоматизація виробничих процесів;
- ✓ впровадження нового обладнання для приготування та зберігання їжі;
- ✓ розвиток централізованого виробництва напівфабрикатів;
- ✓ застосування нових методів обслуговування споживачів [19, с. 79].

Проте, як зазначають дослідники, технологічна модернізація в сфері громадського харчування соціалістичних країн стикалася з низкою проблем – недостатнім фінансуванням, дефіцитом якісного обладнання, бюрократичними перешкодами для впровадження інновацій [35, с. 261].

Національні особливості функціонування закладів харчування в різних соціалістичних країнах Центрально-Східної Європи проявлялися переважно в асортименті страв, елементах декору, культурних традиціях обслуговування. При цьому базові принципи організації та управління були дуже схожими, що

обумовлювалося загальною логікою планової економіки та активним обміном досвідом між країнами соціалістичного табору. Втім, певні відмінності існували в ступені централізації управління, рівні ціноутворення, співвідношенні різних типів закладів (табл 2.2).

Таблиця 2.2 - Співвідношення різних типів закладів громадського харчування в країнах соціалістичного табору, 1980 р. (% від загальної кількості закладів)

Країна	Їдальні та закусочні	Кафе та кондитерські	Ресторани	Бари та спеціалізовані заклади
Польща	44,5%	26,8%	21,3%	7,4%
Чехословаччина	53,2%	22,5%	17,8%	6,5%
НДР	52,7%	25,6%	15,2%	6,5%
Угорщина	40,3%	27,4%	23,5%	8,8%
Румунія	58,4%	19,2%	16,7%	5,7%
Болгарія	49,8%	23,6%	20,2%	6,4%

Складено автором на баз: [35, с. 262]

Дані ілюструють загальну тенденцію домінування закладів масового харчування (їдалень та закусочних) у структурі громадського харчування соціалістичних країн. Водночас видно певні національні відмінності: наприклад, більша частка ресторанів в Угорщині та Польщі відображала відносно ліберальніший підхід до організації галузі в цих країнах.

Важливою особливістю функціонування ресторанного господарства в соціалістичних країнах була його взаємодія з іншими секторами економіки, зокрема з сільським господарством та харчовою промисловістю. У більшості країн Центрально-Східної Європи було впроваджено систему прямих зв'язків між виробниками сільськогосподарської продукції та закладами громадського харчування. В деяких випадках (наприклад, у Болгарії та Угорщині) великі комбінати громадського харчування мали власні підсобні господарства, які забезпечували їх певними видами сировини [6, с. 74].

Система контролю якості в закладах громадського харчування соціалістичних країн була багаторівневою і включала:

- ✓ внутрішній контроль на рівні підприємства;
- ✓ відомчий контроль з боку вищестоящих організацій;
- ✓ державний контроль з боку санітарно-епідеміологічних, торговельних та інших інспекцій;
- ✓ народний контроль через систему громадських організацій [27, с. 85].

Така система теоретично мала забезпечувати високий рівень якості продукції та обслуговування, але на практиці часто була формальною та бюрократизованою, що знижувало її ефективність.

Асортиментна політика закладів харчування в умовах планової економіки регулювалася централізовано через систему асортиментних мінімумів та типових меню. Залежно від типу закладу та його категорії встановлювалися вимоги щодо мінімального набору страв, який мав бути представлений у меню. Найширший асортимент пропонували ресторани вищих категорій, найбільш обмежений – їдальні та закусочні [10, с. 42].

Специфікою асортиментної політики в соціалістичних країнах була її орієнтація на раціональне харчування. З 1970-х років у більшості країн Центрально-Східної Європи запроваджувалися програми здорового харчування, які передбачали збільшення в меню закладів громадського харчування частки страв з овочів, молочних продуктів, риби та інших корисних компонентів. Створювалися спеціалізовані дієтичні їдальні та кафе, розроблялися оздоровчі раціони [17, с. 95].

Водночас реальний асортимент страв у закладах громадського харчування соціалістичних країн часто не відповідав нормативним вимогам через дефіцит певних видів продуктів. Особливо гострим був дефіцит делікатесних продуктів, екзотичних фруктів, деяких видів м'яса та риби, що обмежувало можливості закладів у формуванні різноманітного меню [20, с. 50].

Культура обслуговування в закладах громадського харчування соціалістичних країн формувалася під впливом двох протилежних тенденцій. З одного боку, ідеологія соціалістичного суспільства пропагувала високі стандарти обслуговування, увагу до потреб людини, колективістські цінності. З іншого боку, відсутність реальної конкуренції, монополізм державних підприємств, орієнтація на кількісні показники призводили до формалізму в обслуговуванні, байдужості до клієнтів, низької культури сервісу [27, с. 86].

У 1980-ті роки, з поглибленням економічної кризи в соціалістичних країнах, проблеми в сфері громадського харчування загострилися. Посилився дефіцит продуктів, знизилася якість обслуговування, зросли черги, особливо в закладах масового харчування. Це викликало зростаюче невдоволення населення та сприяло поширенню неформальних практик в галузі – від "чорного ринку" дефіцитних продуктів до корупції при розподілі ресурсів та ринкових позицій [6, с. 75].

Таким чином, функціонування закладів харчування в умовах планової економіки в країнах Центрально-Східної Європи характеризувалося низкою специфічних особливостей, які визначалися принципами соціалістичної економічної системи. Ці особливості мали як позитивні, так і негативні аспекти. З одного боку, планова система забезпечувала доступність послуг харчування для широких верств населення, стабільність функціонування галузі, відносно рівномірний територіальний розвиток мережі закладів. З іншого боку, централізоване планування, відсутність реальної конкуренції, обмеження господарської самостійності підприємств призводили до низької ефективності, дефіциту, незадовільної якості обслуговування та обмеженого асортименту.

Проблеми, що накопичилися в системі громадського харчування соціалістичних країн до кінця 1980-х років, сприяли її кризі та стали передумовою для радикальних трансформацій галузі в процесі переходу до ринкової економіки. Розуміння специфіки функціонування закладів харчування в умовах планової економіки є важливим для аналізу цих трансформацій та їх

наслідків для розвитку ресторанного господарства в країнах Центрально-Східної Європи на сучасному етапі.

2.3 Трансформаційні процеси в ресторанному господарстві періоду лібералізації (1980-ті рр.)

Період 1980-х років став переломним у розвитку соціалістичних країн Центрально-Східної Європи. Економічні труднощі, накопичення внутрішніх суперечностей у суспільстві, міжнародний тиск та інші фактори призвели до початку процесів лібералізації в багатьох сферах життя, включаючи економіку. Ресторанне господарство, як одна з найбільш соціально орієнтованих галузей економіки, також зазнало суттєвих трансформацій у цей період, які заклали основу для подальших кардинальних змін після падіння соціалістичної системи. Необхідність реформування системи громадського харчування в соціалістичних країнах була обумовлена цілою низкою об'єктивних факторів. На початку 1980-х років у більшості країн Центрально-Східної Європи спостерігалася стагнація або навіть погіршення якісних показників діяльності закладів харчування. Це проявлялося у зниженні якості послуг, скороченні асортименту страв, зростанні невдоволення споживачів рівнем обслуговування. Як зазначає Гончаренко Н.Л., "на початку 1980-х років у соціалістичних країнах спостерігалася загострення суперечності між зростаючими потребами населення у якісних послугах громадського харчування та обмеженими можливостями існуючої системи задовольнити ці потреби" [6, с. 76].

Одним із ключових факторів, що обумовлював необхідність реформування ресторанного господарства, була загальна економічна криза, яка охопила більшість соціалістичних країн у цей період. Ця криза проявлялася у сповільненні темпів економічного зростання, дефіциті багатьох товарів і послуг, інфляційних процесах, зниженні ефективності економіки в цілому. Для закладів харчування особливо гострою проблемою став дефіцит багатьох видів

продовольства – від м'яса та риби до свіжих овочів та фруктів. Це суттєво обмежувало їхні можливості у формуванні різноманітного асортименту та забезпеченні належної якості продукції. Додатковим фактором тиску на галузь стало зростання вимог та очікувань споживачів. До початку 1980-х років у більшості соціалістичних країн Центрально-Східної Європи сформувався досить численний прошарок населення з відносно високим рівнем доходів та освіти, який мав потреби в більш якісних та різноманітних послугах харчування, ніж могли забезпечити традиційні заклади громадського харчування. Розвиток міжнародного туризму та розширення культурних контактів із Заходом сприяли проникненню в соціалістичні країни інформації про сучасні тенденції в ресторанному бізнесі, нові формати закладів, кулінарні тренди, що формувало в суспільстві нові стандарти та очікування щодо послуг громадського харчування [20, с. 51].

Реагуючи на ці виклики, керівництво соціалістичних країн Центрально-Східної Європи в 1980-х роках розпочало впровадження різноманітних реформ у сфері громадського харчування. Ці реформи, хоча і мали певні національні особливості, загалом були спрямовані на підвищення якості та розширення асортименту послуг, посилення економічної ефективності закладів, їх адаптацію до змінених умов функціонування. Як зазначає Данилюк В.І., "реформи в сфері громадського харчування в соціалістичних країнах в 1980-х роках здійснювалися за трьома основними напрямками: розширення господарської самостійності підприємств, впровадження нових форм власності та організації бізнесу, лібералізація цінової політики" [10, с. 43]. У більшості країн регіону було здійснено кроки щодо розширення господарської самостійності державних закладів харчування. Підприємствам надавалося більше прав у формуванні асортименту, визначенні цін на певні категорії страв, використанні прибутку, формуванні системи оплати праці. Найбільш радикальною була реформа господарського механізму в Угорщині, де з 1982 року підприємства громадського харчування отримали право самостійно визначати асортиментну

політику та встановлювати ціни на більшість видів продукції. Подібні процеси відбувалися й в інших країнах регіону, хоча і з різною інтенсивністю та глибиною змін. Загалом можна говорити про поступовий перехід від жорсткого централізованого управління до більш гнучких моделей, які враховували специфіку локальних ринків та потреби конкретних категорій споживачів [35, с. 263].

Важливим елементом реформування ресторанного господарства в країнах Центрально-Східної Європи стало впровадження нових форм власності та організації бізнесу. У 1980-х роках у більшості соціалістичних країн було дозволено створення невеликих приватних закладів харчування, кооперативів, підприємств сімейного типу. Першими на цей шлях стали Угорщина та Польща, де вже з початку 1980-х років розпочалося активне формування приватного сектору в ресторанному господарстві. У Польщі, наприклад, завдяки лібералізації законодавства про підприємницьку діяльність, кількість приватних закладів харчування за період 1982-1989 рр. зросла майже втричі. В Угорщині розвиток приватного сектору в ресторанному господарстві відбувався в рамках концепції "соціалістичного підприємництва". Приватні заклади мали обмежену кількість посадкових місць (зазвичай не більше 25-30) та працівників, але користувалися значною свободою у визначенні асортименту, ціноутворенні, організації обслуговування. До кінця 1980-х років у країні функціонувало понад 5 тисяч приватних кафе, ресторанів, закусочних, які становили близько 30% від загальної кількості закладів харчування. Подібні процеси, хоча і з меншою інтенсивністю, відбувалися в інших країнах регіону, де також створювалися законодавчі та економічні передумови для розвитку приватної ініціативи в сфері ресторанного бізнесу [17, с. 96].

У Чехословаччині легалізація приватного підприємництва в сфері громадського харчування розпочалася дещо пізніше – з 1987 року, коли було прийнято закон про індивідуальну трудову діяльність. Цей закон дозволяв громадянам відкривати невеликі кафе, закусочні, кондитерські. Проте, на

відміну від Угорщини та Польщі, в Чехословаччині розвиток приватного сектору стримувався жорсткими регуляторними обмеженнями та високим оподаткуванням. В НДР, Румунії та Болгарії процеси лібералізації в сфері ресторанного господарства відбувалися повільніше та мали обмежений характер. У цих країнах основний акцент робився на вдосконаленні системи управління державними закладами, підвищенні їх економічної ефективності та якості обслуговування в межах існуючої моделі. Незважаючи на ці відмінності, загальною тенденцією для всіх країн регіону було поступове відходження від моделі виключно державного контролю над ресторанним господарством та пошук нових форм організації галузі, які б краще відповідали змінюваним умовам та потребам. Це створювало передумови для більш радикальних трансформацій, які відбулися після падіння соціалістичної системи на початку 1990-х років [6, с. 77].

Особливою формою організації бізнесу в ресторанному господарстві соціалістичних країн стали кооперативи нового типу. На відміну від традиційних кооперативів споживчої кооперації, які фактично були частиною державного сектору, нові кооперативи створювалися на основі добровільного об'єднання громадян та мали значну господарську самостійність. В СРСР, наприклад, після прийняття Закону про кооперацію в 1988 році почали активно створюватися кооперативні кафе та ресторани, які пропонували більш якісні послуги та різноманітний асортимент, ніж державні заклади. Подібні процеси відбувалися і в інших соціалістичних країнах, хоча і в менших масштабах. Кооперативи нового типу, незважаючи на певні обмеження та регуляторні бар'єри, часто виступали піонерами в впровадженні нових форматів обслуговування, кулінарних концепцій, методів організації бізнесу. Вони також створювали можливості для легалізації підприємницької активності, яка раніше реалізувалася в тіньовому секторі економіки. Тому, попри обмежену частку в загальній структурі галузі, кооперативний сектор відіграв важливу роль у підготовці передумов для подальшої ринкової трансформації ресторанного господарства [10, с. 44].

Поширення набула також практика оренди державних закладів харчування трудовими колективами або приватними особами. Орендарі отримували у користування приміщення та обладнання державних закладів, але самостійно організовували виробничий процес, формували асортимент, встановлювали ціни (в межах визначених державою обмежень), розпоряджалися прибутком. Ця форма дозволяла поєднувати переваги державної власності (стабільність, доступність ресурсів) та приватної ініціативи (гнучкість, орієнтація на потреби споживачів). До кінця 1980-х років у деяких країнах (Угорщина, Польща) в оренду було передано до 20-25% державних закладів харчування. Орендні відносини часто виступали певним перехідним етапом на шляху до приватизації, дозволяючи майбутнім підприємцям набути необхідний досвід управління, сформувати клієнтську базу, накопичити стартовий капітал. Водночас, орендні механізми мали і певні обмеження, пов'язані з тимчасовим характером користування майном, обмеженими можливостями для інвестицій у розвиток, складнощами у відносинах з державними структурами. Тому орендна форма, хоча і відіграла позитивну роль на початковому етапі трансформації, в подальшому поступалася місцем більш розвиненим формам приватного підприємництва [20, с. 52].

Важливим напрямом реформування ресторанного господарства в 1980-х роках стала лібералізація цінової політики. У більшості соціалістичних країн було переглянуто систему державного регулювання цін на послуги громадського харчування. Зокрема, розширювався перелік страв та послуг, ціни на які могли встановлюватися закладами самостійно, збільшувалися граничні рівні націнок, запроваджувалися диференційовані підходи до ціноутворення для різних типів закладів. Наприклад, в Угорщині з 1985 року понад 70% цін у сфері громадського харчування формувалися вільно або за принципом "регульованої свободи" (коли встановлювалися лише граничні рівні цін). У Польщі після реформи 1987 року більшість закладів харчування отримали право самостійно встановлювати ціни на значну частину асортименту, за винятком деяких соціально значущих страв. В

інших країнах регіону лібералізація цінової політики відбувалася більш обережно та поступово, зберігаючи значні елементи державного регулювання, особливо для закладів масового харчування. Така диференціація підходів до ціноутворення призводила до формування багаторівневої структури ринку послуг харчування, де різні сегменти функціонували за різними економічними принципами [6, с. 78].

Трансформаційні процеси в ресторанному господарстві соціалістичних країн у 1980-х роках супроводжувалися суттєвими змінами в асортиментній політиці закладів харчування. Розширювався асортимент страв, особливо в приватних та кооперативних закладах, які намагалися запропонувати споживачам більш різноманітні та якісні послуги. Характерною тенденцією стало відродження інтересу до національних кулінарних традицій, які в попередні десятиліття часто нівелювалися у процесі стандартизації громадського харчування. Як зазначає Гузар О.С., "в 1980-х роках у ресторанному господарстві соціалістичних країн Центрально-Східної Європи спостерігалось своєрідне 'кулінарне відродження' – повернення до автентичних рецептур, традиційних технологій приготування, регіональних кулінарних шкіл" [8, с. 84]. Цей процес мав не лише гастрономічний, але й важливий культурний та ідеологічний вимір, оскільки сприяв збереженню та відродженню національних ідентичностей, які в певній мірі пригнічувалися в рамках соціалістичної ідеології інтернаціоналізму. Особливо помітним цей тренд був у країнах з багатими кулінарними традиціями – Угорщині, Польщі, Чехословаччині, де з'являлися ресторани, орієнтовані на відтворення автентичних національних гастрономічних традицій, використання локальних продуктів, відродження забутих рецептів. Цей процес знаходив підтримку як серед місцевого населення, так і серед іноземних туристів, зацікавлених у пізнанні локальних культур через гастрономію [35, с. 259].

Одночасно з відродженням національних кулінарних традицій відбувалося проникнення в ресторанне господарство регіону елементів міжнародної,

переважно західної, гастрономічної культури. З'явилися перші заклади, що спеціалізувалися на стравах італійської, французької, американської кухні, різноманітні тематичні ресторани та кафе. Особливою популярністю користувалися заклади швидкого харчування, які пропонували піцу, гамбургери, хот-доги та інші подібні страви. В Угорщині та Польщі навіть з'явилися перші місцеві мережі закладів швидкого харчування, які копіювали формат західних фаст-фудів. Ця тенденція відображала загальний процес "вестернізації" споживчої культури в соціалістичних країнах, який особливо посилювався в 1980-х роках під впливом розширення культурних контактів із Заходом, поширення західних фільмів, телепрограм, музики, що формували нові споживчі уподобання та очікування, особливо серед молодого покоління. Західні кулінарні впливи часто сприймалися як символ сучасності, прогресивності, альтернатива традиційній соціалістичній моделі споживання. Водночас, цей процес викликав і певний спротив з боку захисників національних традицій та критиків вестернізації, особливо в більш консервативних соціалістичних режимах [37, с. 354].

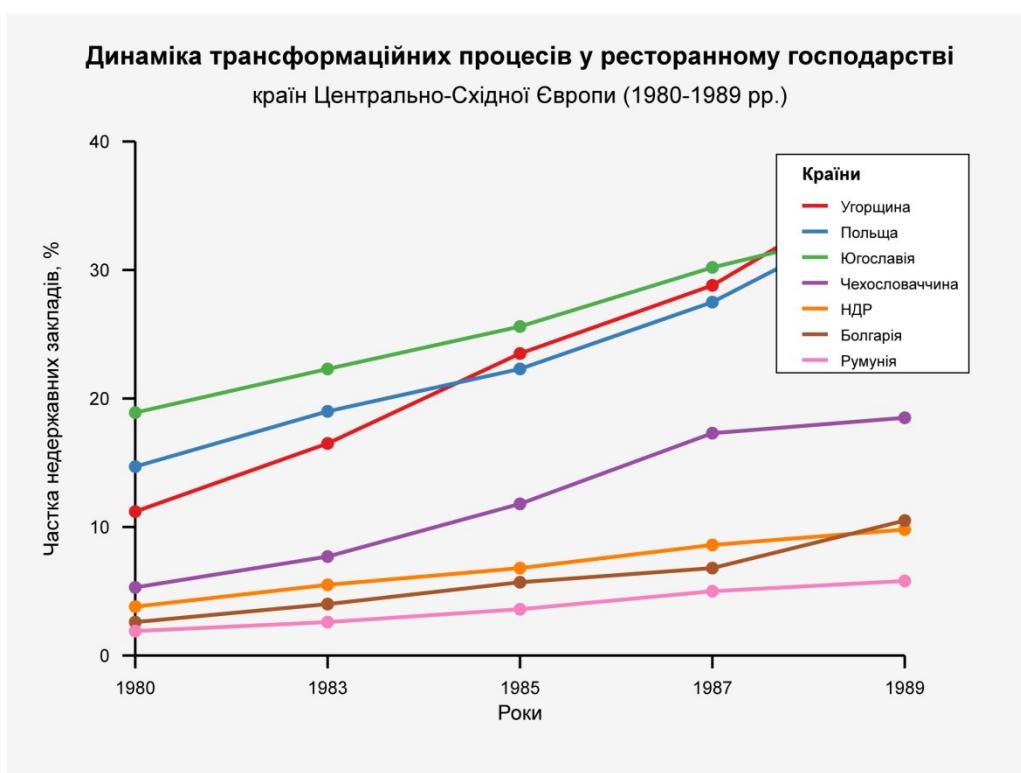


Рис. 2.1. Динаміка трансформаційних процесів у ресторанному господарстві країн Центрально-Східної Європи (1980-1989 рр.)

Складено автором на базі: [35, с. 267]

Зміни в асортиментній політиці супроводжувалися трансформацією підходів до організації обслуговування споживачів. В умовах розвитку приватного сектору та посилення конкуренції заклади харчування почали приділяти більше уваги комфорту відвідувачів, естетиці інтер'єру, професіоналізму персоналу. З'явилися нові форми обслуговування – від шведських столів до доставки їжі додому. Особливо помітними ці тенденції були в приватних та кооперативних закладах, які намагалися залучити клієнтів кращим сервісом та індивідуальним підходом. Відбувалася поступова трансформація самої філософії обслуговування – від стандартизованого "масового" підходу, характерного для традиційного соціалістичного громадського харчування, до більш гнучкого, клієнтоорієнтованого сервісу, що враховував індивідуальні потреби та уподобання споживачів. Цей процес вимагав не лише зміни організаційних підходів, але й трансформації професійної культури працівників галузі, формування нових компетенцій та навичок, зміни ставлення до роботи. В багатьох країнах регіону розроблялися та впроваджувалися нові програми підготовки та перепідготовки кадрів для ресторанного господарства, що враховували нові вимоги та тенденції розвитку галузі. Особливо активно цей процес відбувався в Угорщині та Польщі, де створювалися спеціалізовані навчальні центри, впроваджувалися нові освітні програми, розвивалося міжнародне співробітництво в сфері підготовки кадрів [10, с. 45].

Важливим аспектом трансформаційних процесів у ресторанному господарстві соціалістичних країн у 1980-х роках були зміни в організаційній структурі галузі. Посилювалася децентралізація управління, зменшувалася роль галузевих міністерств та відомств, розширювалися права місцевих органів влади у регулюванні діяльності закладів харчування. Формувалися нові організаційні

структури – асоціації, спілки, об'єднання підприємців у сфері громадського харчування, які виконували координаційні, представницькі, консультативні функції. Ці організації часто виступали своєрідними медіаторами між приватним сектором та державними органами, сприяли налагодженню діалогу, узгодженню інтересів, формуванню нових "правил гри" в умовах трансформації галузі. Крім того, вони забезпечували обмін досвідом між підприємцями, надавали консультаційну та інформаційну підтримку, сприяли впровадженню нових технологій та підходів до організації бізнесу. В деяких країнах (Угорщина, Польща) ці організації поступово набували рис справжніх бізнес-асоціацій, які відстоювали інтереси своїх членів перед державними органами та іншими структурами. Подібні процеси, хоча і в менш розвиненій формі, відбувалися і в інших країнах регіону, закладаючи основи для формування розвиненої інфраструктури підтримки бізнесу в постсоціалістичний період [6, с. 79].

Вплив трансформаційних процесів 1980-х років на якість послуг ресторанного господарства в соціалістичних країнах Центрально-Східної Європи був неоднозначним. З одного боку, розвиток приватного сектору, посилення конкуренції, розширення господарської самостійності підприємств сприяли появі закладів з вищим рівнем обслуговування, більш різноманітним асортиментом, кращими умовами для відвідувачів. З іншого боку, загальна економічна криза, дефіцит багатьох видів продовольства, інфляційні процеси обмежували можливості для якісного покращення послуг. Крім того, в умовах лібералізації цінової політики послуги кращих закладів ставали менш доступними для значної частини населення. Характерною рисою розвитку ресторанного господарства в соціалістичних країнах у період лібералізації стала зростаюча диференціація якості та доступності послуг для різних соціальних груп. На одному полюсі знаходилися престижні ресторани, переважно приватні або спільні підприємства з іноземним капіталом, орієнтовані на обслуговування заможних громадян та іноземних туристів. На іншому – масові заклади громадського харчування (їдальні, буфети, закусочні), якість послуг яких часто

знижувалася через недостатнє фінансування та дефіцит продуктів. Така ситуація відображала загальні процеси соціальної диференціації в соціалістичних суспільствах у період пізнього соціалізму, формування нових соціальних страт з різним рівнем доходів, статусом, споживчими можливостями. Ресторанне господарство, як галузь, безпосередньо орієнтована на споживача, досить чутливо реагувало на ці процеси, виступаючи своєрідним дзеркалом соціальних трансформацій [37, с. 355].

Такий стан справ викликав соціальне невдоволення та сприяв зростанню напруженості в суспільстві. Як зазначає Ковальчук Т.В., "наприкінці 1980-х років у соціалістичних країнах Центрально-Східної Європи сформувалася парадоксальна ситуація, коли на фоні зростаючої кількості закладів харчування та розширення їх асортименту доступність якісних послуг для значної частини населення знижувалася через зростання цін та зниження реальних доходів" [17, с. 97]. Ця суперечність була одним із проявів загальної кризи соціалістичної системи, нездатної забезпечити ефективне функціонування економіки в умовах зростаючих потреб та очікувань населення. Вона також відображала фундаментальне протиріччя між декларованими принципами соціальної рівності та справедливості, на яких базувалася соціалістична ідеологія, та реальними процесами соціального розшарування, які посилювалися в процесі ринкових трансформацій. В контексті загальної політичної та економічної кризи соціалістичної системи кінця 1980-х років ці протиріччя сприяли зростанню соціального невдоволення та дестабілізації ситуації в багатьох країнах регіону, що в кінцевому підсумку призвело до краху соціалістичної системи та початку радикальних ринкових реформ [6, с. 80].

Трансформаційні процеси в ресторанному господарстві соціалістичних країн у 1980-х роках мали суттєвий вплив на соціально-культурні аспекти функціонування галузі. Заклади харчування, особливо нового типу (приватні кафе, тематичні ресторани, кооперативи), ставали не лише місцем для споживання їжі, але й важливими осередками соціального та культурного життя,

просторами для комунікації, формування нових соціальних зв'язків та практик. Як зазначає Сміт Дж., "ресторани та кафе в соціалістичних країнах Центрально-Східної Європи наприкінці 1980-х років перетворювалися на своєрідні 'острівці свободи', де формувалися альтернативні соціальні норми та практики, розвивалася неформальна культура, виникали нові форми соціальної взаємодії" [37, с. 356]. У багатьох країнах регіону заклади харчування, особливо приватні кафе та ресторани, ставали центрами культурного життя – тут проводилися літературні вечори, виставки, концерти, зустрічі з творчою інтелігенцією. Це сприяло формуванню нових соціальних мереж та комунікаційних каналів, альтернативних офіційним державним структурам. В контексті загальної лібералізації суспільного життя в соціалістичних країнах у 1980-х роках ці процеси відігравали важливу роль у формуванні громадянського суспільства, поширенні альтернативних ідей та цінностей, розвитку плюралізму та свободи думки. Особливо активно ці процеси відбувалися в Польщі, Угорщині, Чехословаччині, де заклади харчування нового типу часто ставали місцями зустрічей та дискусій представників опозиційних рухів, творчої інтелігенції, студентства. В умовах обмеженої свободи слова та зібрань неформальне спілкування в кафе та ресторанах набувало особливого значення, створюючи простір для вільного обміну думками та ідеями [8, с. 85].

Важливим аспектом трансформаційних процесів у ресторанному господарстві соціалістичних країн у 1980-х роках було зростання їх взаємодії з туристичною галуззю. Розвиток міжнародного туризму створював додатковий попит на послуги закладів харчування. Накопичений у цей період досвід функціонування приватних закладів, кооперативів та орендних підприємств став основою для становлення ринкових механізмів у ресторанному господарстві 1990-х років. Підприємці, які розпочали свою діяльність у період лібералізації, значною мірою сформували новий клас власників і управлінців, що визначав розвиток галузі в постсоціалістичний період. Як підкреслює В.І. Данилюк, ресторанна сфера в країнах Центрально-Східної Європи виступила важливим

осередком зародження ринкових відносин, де формувалися нові підходи до ведення бізнесу, накопичувався практичний досвід підприємництва та закладалися основи майбутніх ринкових інститутів [10, с. 47].

Аналіз трансформаційних змін у ресторанному господарстві соціалістичних країн Центрально-Східної Європи в період лібералізації дозволяє виокремити такі ключові характеристики та наслідки:

1. Виникнення різноманітної структури галузі, що поєднувала державні заклади з приватними, кооперативними та орендними формами господарювання.
2. Зростання автономії закладів харчування, що супроводжувалося поступовим запровадженням ринкових принципів у їхню діяльність.
3. Розширення спектра послуг, збагачення асортименту страв і підвищення стандартів обслуговування у відповідь на мінливі запити споживачів.
4. Відновлення національних гастрономічних традицій поряд із інтеграцією елементів міжнародної кулінарної культури.
5. Посилення диференціації якості та доступності послуг, що відображало процеси соціальної стратифікації в суспільстві.
6. Перетворення закладів харчування на осередки соціальної взаємодії, що сприяли формуванню нових культурних і комунікативних практик.
7. Поступове утвердження підприємницької культури та накопичення досвіду ринкової діяльності, що створило передумови для глибоких реформ у ресторанній сфері після завершення соціалістичного періоду [6, с. 81].

Отже, трансформаційні процеси в ресторанному господарстві країн Центрально-Східної Європи в період лібералізації 1980-х років стали важливим етапом у еволюції галузі, заклавши підґрунтя для її ринкової перебудови. Незважаючи на обмеженість і неоднозначність цих змін, вони сприяли появі нових моделей організації закладів харчування, які краще відповідали потребам суспільства та викликам епохи.

РОЗДІЛ 3. РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ РИНКОВОЇ ЕКОНОМІКИ (1990-2025 рр.)

3.1. Приватизація та комерціалізація закладів харчування в постсоціалістичний період

Початок 1990-х років ознаменувався для країн Центрально-Східної Європи кардинальними змінами у політичній та економічній сферах, що безпосередньо вплинули на розвиток ресторанного господарства. Після падіння соціалістичних режимів почався масштабний процес приватизації, який торкнувся всіх сфер економіки, включаючи заклади громадського харчування. Цей процес мав свої особливості в кожній країні регіону, проте загальна тенденція переходу від державної власності до приватної була незаперечною. За свідченням Чорної Н.В., приватизація закладів громадського харчування "стала невід'ємною частиною загального процесу роздержавлення економіки, що відбувався в умовах докорінної трансформації господарських відносин" [30, с. 56]. У Польщі, яка стала піонером реформ, вже до середини 1990-х років понад 70% закладів харчування перейшли у приватну власність. Чехія та Словаччина обрали модель ваучерної приватизації, що дозволила широким верствам населення стати власниками підприємств. В Угорщині процес відбувався більш поступово, через механізм викупу закладів працівниками та поетапну передачу управління приватному сектору.

Трансформація форм власності супроводжувалася корінною зміною принципів функціонування ресторанного господарства. Якщо раніше заклади харчування працювали за затвердженими державними планами та стандартизованими меню, то приватні власники отримали повну свободу у формуванні асортименту, встановленні цін та організації бізнес-процесів. Це призвело до появи нових концепцій закладів, які враховували специфічні потреби різних груп споживачів. Суттєву роль у цьому процесі відіграло впровадження ринкових механізмів ціноутворення, що дозволило закладам

гнучко реагувати на попит та конкурентні умови. Водночас, перехід до вільних цін спричинив значне зростання вартості послуг ресторанного господарства у перші роки після приватизації, що тимчасово обмежило доступність багатьох закладів для середніх верств населення. Проте поступове насичення ринку та розвиток конкуренції сприяли диверсифікації цінової політики, коли в містах з'явилися заклади різного цінового сегменту – від бюджетних кафе до преміальних ресторанів.

Особливу увагу заслуговує процес комерціалізації ресторанного господарства, який передбачав не лише зміну форм власності, але й повну переорієнтацію діяльності закладів харчування на ринкові потреби. Комерціалізація супроводжувалася формуванням нових бізнес-моделей, розвитком франчайзингу, створенням ресторанних мереж та впровадженням сучасних технологій управління. Характерною рисою цього періоду стало проникнення на ринок міжнародних ресторанних брендів, які приносили не лише нові стандарти обслуговування, але й змушували місцевих підприємців підвищувати якість своїх послуг. За даними Ковальчук Т.В., "комерціалізація дозволила ресторанному господарству перетворитися з утилітарної сфери забезпечення населення харчуванням на повноцінний сегмент індустрії гостинності, що пропонує різноманітні форми проведення дозвілля" [17, с. 95]. Цей процес особливо активно розвивався у великих містах, де концентрувався платоспроможний попит та формувалися нові стандарти споживчої культури.

Виклики приватизації торкнулися і сфери зайнятості в ресторанному господарстві. Перехід до приватної власності спричинив оптимізацію штатів у багатьох закладах, що призвело до скорочення частини персоналу, особливо адміністративно-управлінського. Водночас, нові приватні підприємці почали більше уваги приділяти професійним якостям працівників, інвестуючи у їх навчання та підвищення кваліфікації. Це сприяло поступовому підвищенню престижу професій у сфері ресторанного господарства та зростанню рівня оплати праці кваліфікованого персоналу. Важливим наслідком приватизації

стало формування нового класу підприємців-рестораторів, які поступово накопичували досвід ведення бізнесу та формували професійні асоціації для захисту своїх інтересів. У деяких країнах, зокрема в Польщі та Угорщині, до кінця 1990-х років такі асоціації вже активно впливали на формування галузевого законодавства та стандартів якості.

Важливим аспектом комерціалізації стало відродження національних кулінарних традицій, які в соціалістичний період часто нівелювалися внаслідок стандартизації меню. Приватні власники почали активно використовувати автентичні рецепти та традиційні технології приготування як конкурентну перевагу. Це сприяло збереженню культурної спадщини та формуванню унікальної ідентичності національних кухонь у глобальному контексті. Особливо помітною ця тенденція була у Чехії, де пивні традиції та традиційна кухня стали основою для розвитку гастрономічного туризму. Румунія та Болгарія також активно розвивали ресторани національної кухні, які поступово стали важливою частиною туристичної інфраструктури. Цей процес супроводжувався відродженням забутих або напівзабутих страв, відновленням історичних рецептів та активним використанням місцевих продуктів, що сприяло розвитку локальних постачальницьких мереж.

Технологічна модернізація стала невід'ємною складовою процесу приватизації та комерціалізації ресторанного господарства. Приватні власники активно інвестували у оновлення обладнання, впровадження нових технологій приготування та зберігання їжі, автоматизацію бізнес-процесів. Особливу увагу приділялося впровадженню сучасних систем обліку та управління, що дозволяло оптимізувати витрати та підвищувати ефективність діяльності. У більш розвинених країнах регіону, таких як Польща та Чехія, почали з'являтися перші системи електронних замовлень та онлайн-бронювання, що значно покращувало якість обслуговування клієнтів. Розвиток комп'ютерних технологій також дозволив приватним закладам впроваджувати більш досконалі системи

контролю якості продукції та дотримання санітарних норм, що було особливо важливо в контексті адаптації до європейських стандартів харчової безпеки.

Трансформаційні процеси в ресторанному господарстві супроводжувалися складними фінансовими викликами, з якими стикалися нові приватні власники. Відсутність досвіду ведення бізнесу в ринкових умовах, брак стартового капіталу та високі відсоткові ставки за кредитами створювали серйозні перешкоди для швидкого розвитку приватизованих закладів. У перші роки після приватизації багато нових власників змушені були вкладати власні заощадження або позичати кошти у родичів для модернізації обладнання та ремонту приміщень. Особливо гостро ця проблема стояла в країнах з нестабільною валютою, де інфляція знецінювала обігові кошти та ускладнювала довгострокове планування. За даними Лозинської Т.М., "у період 1992-1995 років близько 30% приватизованих закладів харчування в регіоні зіткнулися з серйозними фінансовими труднощами, що призвело до закриття або перепродажу бізнесу" [21, с. 116]. Проте поступовий розвиток банківської системи та поява спеціалізованих кредитних продуктів для малого бізнесу дозволили стабілізувати ситуацію до кінця 1990-х років.

Важливим фактором, що впливав на процес приватизації, стала зміна споживчої культури населення країн Центрально-Східної Європи. Якщо в соціалістичний період відвідування ресторанів було радше винятком, ніж правилом, то з розвитком ринкової економіки поступово формувалися нові споживчі практики. Молоде покоління, особливо в великих містах, все частіше розглядало відвідування кафе та ресторанів як невід'ємну частину соціального життя та дозвілля. Це призвело до появи нових форматів закладів, таких як спортивні бари, тематичні ресторани, нічні клуби з рестораном, які поєднували харчування з розвагами. Одночасно розвивалася культура сімейного харчування в ресторанах, особливо у вихідні дні, що стимулювало появу сімейних ресторанів із спеціальними дитячими меню та кімнатами для гри. Ця еволюція споживчих

звичок особливо яскраво проявилася у столичних містах, де концентрувався платоспроможний попит та формувалися нові стандарти міського способу життя.

Регуляторна база, що регламентувала діяльність ресторанного бізнесу, зазнала радикальних змін у процесі переходу до ринкової економіки. Якщо раніше існувала централізована система контролю з детальним регламентуванням усіх аспектів діяльності, то після приватизації більшість країн регіону перейшли до системи ліцензування та сертифікації, яка надавала підприємцям більше свободи при дотриманні базових вимог. Особливо складним виявився процес адаптації до нових санітарно-епідеміологічних норм, які часто були більш жорсткими, ніж радянські стандарти. Багато приватизованих закладів змушені були інвестувати значні кошти у реконструкцію кухонь, модернізацію системи вентиляції та оновлення холодильного обладнання для відповідності новим вимогам. Процес гармонізації національного законодавства з європейськими стандартами, який розпочався в більшості країн регіону у другій половині 1990-х років, створив додаткові виклики, проте водночас сприяв підвищенню загального рівня якості та безпеки послуг громадського харчування.

Процес приватизації та комерціалізації суттєво вплинув на просторову організацію ресторанного господарства в містах Центрально-Східної Європи. Якщо в соціалістичний період розташування закладів харчування визначалося плановими директивами з урахуванням соціальних потреб, то після приватизації ключовим фактором став комерційний потенціал локації. Це призвело до концентрації ресторанів та кафе в центральних частинах міст, торгових центрах, біля станцій метро та в місцях скупчення офісних будівель. Одночасно спостерігалось "вимирання" закладів харчування у віддалених житлових районах, де рентабельність бізнесу була низькою. Особливо гострою ця проблема виявилася у промислових районах, де зникли традиційні робітничі їдальні, які в соціалістичну епоху забезпечували доступне харчування для працівників заводів та фабрик. У відповідь на ці зміни деякі муніципалітети почали впроваджувати програми підтримки підприємницької діяльності у

житлових районах, надаючи пільгові умови оренди приміщень чи зниження місцевих податків для закладів громадського харчування.

Розвиток приватного ресторанного господарства стимулював формування нових ланцюгів поставок продовольства та появу спеціалізованих постачальницьких компаній. Якщо в соціалістичний період заклади харчування отримували продукти через централізовану систему розподілу, то після приватизації виникла потреба у гнучкіших постачальницьких схемах. Це призвело до появи оптових продовольчих ринків, спеціалізованих магазинів для ресторанного бізнесу та дистрибуторських компаній. Особливо активно розвивалася співпраця з місцевими виробниками – фермерськими господарствами, пекарнями, м'ясопереробними підприємствами та виробниками молочної продукції. Така інтеграція сприяла підвищенню якості інгредієнтів та дозволяла ресторанам пропонувати свіжі, локальні продукти, що ставало важливою частиною їхньої маркетингової стратегії. У деяких країнах, особливо в Словенії та Хорватії, розвинулася практика прямих контрактів між ресторанами та виробниками, що забезпечувало обом сторонам стабільні умови співпраці та стимулювало розвиток якісного виробництва продовольства.

Міжнародна інтеграція ресторанного господарства стала одним із найбільш значущих наслідків приватизації та комерціалізації. Відкриття кордонів та лібералізація зовнішньоекономічної діяльності дозволили міжнародним ресторанним мережам вийти на ринки Центрально-Східної Європи. Перші McDonald's з'явилися в Москві у 1990 році, а згодом поширилися на інші столиці регіону. За ними прийшли Pizza Hut, KFC, Subway та інші глобальні бренди швидкого харчування. Паралельно розвивався зворотний процес – власники успішних національних ресторанних мереж почали експансію в сусідні країни. Наприклад, угорська мережа Frici Para поширилася на румунський та словацький ринки, а польська мережа Pizza Hut Restaurants розширилася на чеський та словацький ринки. Така інтернаціоналізація сприяла обміну досвідом, впровадженню кращих практик управління та підвищенню

стандартів обслуговування в цілому по регіону. Водночас міжнародна конкуренція змушувала національні ресторанні бізнеси шукати унікальні конкурентні переваги, що часто виливалося у переосмисленні та модернізації традиційних кулінарних концепцій.

3.2. Вплив європейської інтеграції на розвиток ресторанного бізнесу в регіоні

Процес європейської інтеграції країн Центрально-Східної Європи справив фундаментальний вплив на розвиток ресторанного господарства регіону, створивши нові можливості та виклики для галузі. Початок цього процесу припав на середину 1990-х років, коли більшість країн регіону розпочали переговори про асоціацію з Європейським Союзом, а згодом – про повноправне членство. За даними Дмитрук О.Ю., "європейська інтеграція стала каталізатором модернізації ресторанного господарства, адже процес гармонізації законодавства та стандартів вимагав від закладів харчування підвищення якості продукції та обслуговування" [11, с. 58]. Особливо виразно ці зміни виявилися після 2004 року, коли перша хвиля розширення ЄС охопила Польщу, Чехію, Словаччину, Угорщину, Словенію, Естонію, Латвію та Литву. Цей період ознаменувався кардинальною трансформацією регуляторної бази, яка регулювала діяльність закладів харчування.

Адаптація до європейських стандартів харчової безпеки стала одним із найбільш складних завдань для ресторанного бізнесу в процесі інтеграції. Запровадження системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) вимагало від закладів харчування докорінного перегляду всіх процесів виробництва та обслуговування. Багато ресторанів змушені були інвестувати значні кошти у модернізацію кухонь, встановлення сучасного холодильного обладнання, впровадження нових процедур контролю якості та навчання персоналу. Хоча спочатку ці вимоги сприймалися як додаткове фінансове

навантаження, згодом вони призвели до підвищення загального рівня якості послуг та зміцнення довіри споживачів. Особливо показовим став досвід Словенії, де вже до 2002 року понад 60% ресторанів впровадили системи НАССР, що значно полегшило процес інтеграції країни до ЄС [6, с. 79].

Важливим аспектом європейської інтеграції стало взаємопроникнення кулінарних традицій та формування нового гастрономічного ландшафту в Центрально-Східній Європі. Відкриття кордонів сприяло активному обміну рецептами, технологіями приготування та культурними практиками харчування між країнами регіону та західноєвропейськими державами. Це призвело до появи нових концепцій, які поєднували традиційні елементи з міжнародними трендами. Наприклад, у Польщі розвинулася мережа закладів, що пропонували модерну інтерпретацію традиційної польської кухні з використанням технік молекулярної гастрономії. Подібні тенденції спостерігалися в Угорщині, де відомі шеф-кухарі почали експериментувати з традиційними стравами, адаптуючи їх до сучасних гастрономічних вимог. Цей процес кулінарного синтезу сприяв не лише збереженню національних традицій, але й їх популяризації на міжнародному рівні.

Інтеграційні процеси суттєво вплинули на розвиток ресторанного туризму в регіоні. Включення країн Центрально-Східної Європи до Шенгенської зони значно спростило пересування туристів, що стимулювало розвиток гастрономічного туризму як окремого сегменту індустрії гостинності. Ресторатори почали більше уваги приділяти створенню унікальних гастрономічних досвідів, орієнтованих на іноземних відвідувачів. За дослідженням Бойка О.В., "розвиток гастрономічного туризму сприяв появі нового типу закладів, які поєднували автентичне місцеве харчування з високими стандартами обслуговування" [2, с. 49]. Особливо успішними в цьому напрямку виявилися Прага, Будапешт та Краків, які стали центрами гастрономічного туризму в регіоні, приваблюючи мільйони відвідувачів щорічно.

Членство в ЄС відкрило нові можливості для фінансування розвитку ресторанного господарства через європейські структурні фонди. Багато закладів харчування, особливо в менш розвинених регіонах, змогли скористатися грантами на модернізацію обладнання, навчання персоналу та впровадження енергоефективних технологій. Програми підтримки малого та середнього бізнесу дозволили молодим підприємцям започатковувати власні ресторани проекти, що сприяло розвитку інноваційних концепцій харчування. Наприклад, в Естонії програми ЄС допомогли фінансувати створення цифрових платформ для замовлення їжі, що значно прискорило цифровізацію ресторанного сектору країни. У Болгарії та Румунії, де процес адаптації до європейських стандартів розпочався пізніше, фінансова підтримка ЄС стала критично важливою для модернізації галузі.

Формування спільного європейського ринку праці мало амбівалентний вплив на ресторанне господарство регіону. З одного боку, відкрились можливості для міграції кваліфікованих працівників у країни Західної Європи, що призвело до дефіциту кадрів у деяких сегментах ресторанної індустрії. З іншого боку, цей процес стимулював підвищення зарплатні пропозиції та покращення умов праці для збереження кваліфікованого персоналу. Викликом стала необхідність заповнення вакансій, що залишилися після відтоку працівників, шляхом залучення робочої сили з інших країн регіону або третіх країн. Це призвело до появи мультикультурних колективів у багатьох ресторанах, що, у свою чергу, збагачувало кулінарну пропозицію новими рецептами та техніками приготування. Особливо яскраво цей процес проявився в Чехії та Польщі, де почали працювати кухарі з України, Грузії та інших країн, привносячи елементи своїх кулінарних традицій у місцеву ресторанну культуру.

Вплив європейської інтеграції особливо відчувався у розвитку ресторанного бізнесу в прикордонних регіонах. Скасування візового режиму та спрощення процедур перетину кордону сприяло появі транскордонних туристичних маршрутів, важливою частиною яких став гастрономічний туризм.

Наприклад, у прикордонних регіонах між Австрією та Угорщиною розвинулася мережа ресторанів, що спеціалізувалася на поєднанні австрійської та угорської кулінарних традицій. Подібні процеси відбувалися на кордоні між Словенією та Італією, де з'явилися заклади, що пропонували гастрономічні fusion-концепції. Ці прикордонні ресторани проекти не лише сприяли культурному обміну, але й стимулювали економічний розвиток периферійних регіонів, створюючи нові робочі місця та залучаючи інвестиції у сферу туризму та громадського харчування.

Європейська інтеграція призвела до значних змін у системі підготовки кадрів для ресторанної індустрії. Участь у програмах академічної мобільності, таких як Erasmus+, дозволила студентам спеціальностей гостинності та ресторанного бізнесу проходити навчання та стажування у провідних європейських навчальних закладах. Це сприяло поширенню міжнародного досвіду та кращих практик управління ресторанним бізнесом. Як результат, багато навчальних закладів регіону модернізували свої програми, включивши до них модулі з європейських стандартів якості, сталого розвитку підприємств харчування та сучасних технологій харчового виробництва. Кравець О.П. зазначає, що "імплементация європейських освітніх стандартів у підготовку кадрів для ресторанного господарства сприяла підвищенню професійного рівня працівників та кращій адаптації до міжнародних вимог обслуговування" [19, с. 80]. Особливо показовим став досвід Словаччини, де було створено кілька спеціалізованих навчальних центрів за участі французьких та італійських кулінарних шкіл, де викладали як місцеві, так і запрошені іноземні спеціалісти.

Гармонізація системи сертифікації та визнання кваліфікацій у межах ЄС відкрила нові можливості для мобільності професійних кадрів у ресторанній індустрії. Введення єдиних стандартів оцінки компетенцій дозволило працівникам вільно переміщуватися між країнами-членами ЄС, обмінюватися досвідом та навичками. Це особливо вплинуло на розвиток ресторанного бізнесу у великих міжнародних готельних комплексах та ресторанных мережах, які

отримали можливість формувати мультикультурні команди з найкращих фахівців регіону. Водночас, це створило додаткову конкуренцію на ринку праці, стимулюючи місцевих роботодавців підвищувати заробітну плату та покращувати умови праці для утримання кваліфікованого персоналу. У Латвії та Естонії, наприклад, це призвело до створення системи надбавок за володіння кількома мовами та міжнародний досвід роботи, що стало стандартною практикою у ресторанній індустрії країн Балтії [35, с. 265].

Впровадження європейських стандартів екологічної відповідальності та сталого розвитку суттєво трансформувало підходи до ведення ресторанного бізнесу в регіоні. Директиви ЄС щодо зменшення харчових відходів, енергоефективності та використання екологічно чистих пакувальних матеріалів стимулювали закладення нових практик управління. Багато ресторанів почали впроваджувати системи роздільного збору відходів, компостування органічних залишків та використання відновлюваних джерел енергії. Гринишин А.В. підкреслює, що "екологічні тренди, запроваджені європейськими директивами, не лише сприяли екологізації ресторанного бізнесу, але й відкрили нові маркетингові можливості для позиціонування закладів як екологічно відповідальних" [7, с. 105]. У Словенії, яка стала прикладом для інших країн регіону, було запроваджено національну програму "Зелені ресторани", в рамках якої заклади отримували спеціальну сертифікацію та підтримку з боку держави за дотримання екологічних стандартів.

Розвиток цифрових технологій в контексті європейської інтеграції справив революційний вплив на ресторанний бізнес Центрально-Східної Європи. Участь у загальноєвропейських цифрових ініціативах, таких як Digital Single Market, дозволила ресторанам впроваджувати сучасні технологічні рішення для онлайн-замовлень, безготівкових розрахунків та систем лояльності клієнтів. За даними Савчук О.П., "цифровізація ресторанного бізнесу в регіоні прискорилося завдяки європейським програмам підтримки цифрової трансформації, що дозволило навіть невеликим закладам впроваджувати сучасні технології" [26, с. 93].

Особливо динамічно цей процес розвивався в Естонії, де створена масштабна цифрова екосистема дозволила ресторанам інтегруватися у єдину національну платформу e-government, спрощуючи адміністративні процедури та звітування. Подібні ініціативи почали реалізовуватися в Литві та Латвії, створюючи регіональний хаб цифрових інновацій у ресторанній індустрії.

Важливим аспектом європейської інтеграції стала зміна культури споживання та формування нових стандартів харчування під впливом загальноєвропейських трендів. Поширення ідей здорового харчування, веганства та вегетаріанства, які активно розвивалися в Західній Європі, знайшло відгук у ресторанному секторі Центрально-Східної Європи. З'явилися спеціалізовані заклади, що пропонували альтернативні види харчування, органічні продукти та меню без глютену. Ці тенденції особливо активно розвивалися у великих містах, де формувалася нова генерація споживачів, орієнтованих на європейські стандарти життя. Відзначеними лідерами в цьому напрямку стали Словенія та Чехія, де за підтримки ЄС були реалізовані програми популяризації здорового харчування у громадських закладах. Цей процес сприяв не лише диверсифікації ресторанної пропозиції, але й стимулював розвиток місцевого органічного сільського господарства, створюючи нові ланцюги вартості в продовольчому секторі [38, с. 240].

3.3. Сучасні тенденції та виклики ресторанного господарства в умовах глобалізації

Сучасний етап розвитку ресторанного господарства в країнах Центрально-Східної Європи характеризується глибоким впливом глобалізаційних процесів, які трансформують усі аспекти функціонування галузі. У період з початку XXI століття до сьогодні спостерігається інтенсивне проникнення міжнародних ресторанних концепцій, стандартів обслуговування та кулінарних традицій, що поєднується з тенденцією до збереження та популяризації локальних

гастрономічних особливостей. За даними Гнатів О.М., "глобалізація ресторанного бізнесу в регіоні призвела до формування унікального феномену 'глокалізації', коли міжнародні тренди адаптуються до місцевих умов, створюючи новий гастрономічний ландшафт" [5, с. 92]. Особливо виразно цей процес проявляється у великих міських агломераціях, де паралельно розвиваються міжнародні ресторани мережі та авторські концепції, засновані на переосмисленні національних кулінарних традицій. Цифровізація, що охопила всі сфери життя суспільства, особливо інтенсивно проявилася в ресторанній індустрії, змушуючи власників закладів переглядати стратегії бізнесу та впроваджувати інноваційні технологічні рішення.

Технологічна революція, що відбувається в ресторанному господарстві, кардинально змінює взаємодію закладів з клієнтами та оптимізує внутрішні бізнес-процеси. Впровадження онлайн-платформ замовлення, мобільних додатків, систем безконтактної оплати та QR-меню стало не просто данином моді, а необхідністю для виживання в конкурентному середовищі. Згідно з дослідженням Віженер Т., "понад 70% ресторанів у великих містах регіону впровадили щонайменше одну форму цифрового обслуговування станом на 2023 рік" [40, с. 118]. Системи управління взаємовідносинами з клієнтами (CRM) дозволяють ресторанам персоналізувати пропозиції та будувати довгострокові стосунки з відвідувачами. Автоматизація кухні, включаючи роботизовані системи приготування та інтелектуальні холодильні комплекси, не тільки підвищує ефективність виробництва, але й допомагає контролювати якість страв та мінімізувати втрати продуктів. Чехія та Естонія виявилися лідерами в адаптації цифрових технологій, де державні програми цифровізації безпосередньо підтримують технологічний розвиток ресторанного сектору.

Пандемія COVID-19 стала безпрецедентним викликом для ресторанного господарства регіону, водночас прискоривши адаптацію галузі до нових реалій. Закриття на карантин, обмеження відвідуваності та зміни споживчих звичок змусили ресторатори шукати інноваційні рішення для виживання. За оцінками

Рутинського М. та Кушнірук Г., "близько 40% закладів харчування у туристичних містах Центрально-Східної Європи протягом 2020-2021 років були змушені радикально переорієнтовувати бізнес-модель" [36, с. 94]. Розвиток сервісів доставки їжі, створення ghost kitchens (віртуальних кухонь) та популяризація концепції take-away стали стратегіями виживання, які згодом трансформувалися у постійні бізнес-моделі. Заклади, які змогли швидко адаптуватися до нових умов, не тільки вижили, але й знайшли нові ніші на ринку. Пандемія також пришвидшила процес цифровізації, оскільки онлайн-замовлення та безконтактна оплата стали єдиним способом продовжувати роботу в умовах обмежень.

Сучасні споживчі тренди диктують нові умови для розвитку ресторанного бізнесу, відображаючи глобальні зміни у свідомості та способі життя людей. Зростаюча увага до здорового харчування, сталості практик споживання та етичних аспектів виробництва продуктів харчування сформувала попит на ресторани, що пропонують органічну їжу, вегетаріанські та веганські меню, а також локальні продукти сезонного виробництва. Згідно з дослідженням Уільямс Р., "ринок здорового харчування в ресторанному секторі Центрально-Східної Європи зростає на 15-20% щорічно, що змушує традиційні заклади адаптувати свої меню" [39, с. 682]. Концепція farm-to-table набула особливої популярності, стимулюючи розвиток прямої співпраці між ресторанами та місцевими фермерами. У Словенії, наприклад, створено національну мережу "Відкрита кухня", що об'єднує ресторатори та виробників органічних продуктів. Подібні ініціативи розвиваються в усьому регіоні, підтримуючи не тільки локальну економіку, але й сприяючи збереженню традиційних методів виробництва харчових продуктів.

Проблема сталості розвитку набула критичного значення для сучасного ресторанного господарства, відображаючи глобальні екологічні виклики та зміну свідомості суспільства. Боротьба з харчовими відходами стала пріоритетним напрямом для багатьох ресторанів регіону. За даними Вілсон Т., "впровадження

технологій зменшення відходів дозволило провідним ресторанам регіону скоротити харчові втрати на 30-40%" [40, с. 120]. Використання компостування, переробка органічних відходів та співпраця з організаціями продовольчої безпеки стали стандартними практиками соціально відповідального бізнесу. Енергоефективність та використання відновлюваних джерел енергії також входять до порядку денного прогресивних ресторанів. Деякі заклади впроваджують концепцію zero-waste (нулових відходів), де всі компоненти харчових продуктів використовуються максимально ефективно. Ці практики не тільки зменшують екологічний слід підприємств, але й стають важливою частиною маркетингової стратегії, що приваблює екологічно свідомих споживачів. Угорщина та Польща стали лідерами в імplementації національних програм екологічної сертифікації для ресторанів, що надають податкові пільги та інші преференції закладам, які відповідають екологічним стандартам.

Глобалізація призвела до значного зростання конкуренції в ресторанному секторі, особливо з боку міжнародних мереж та франшиз. Традиційні місцеві ресторани змушені шукати баланс між збереженням автентичності та адаптацією до сучасних вимог обслуговування. За дослідженнями Морис М., "ключем до успіху стає створення унікальної *propositional value*, яка поєднує місцеві кулінарні традиції з сучасними стандартами обслуговування" [35, с. 312]. Стратегії диференціації включають створення авторської кухні, яка базується на локальних інгредієнтах, але використовує сучасні техніки приготування. Спостерігається тенденція до відродження забутих рецептів та традиційних методів приготування їжі, що позиціонуються як унікальний гастрономічний досвід. Успішні локальні ресторани групи, такі як Malabar у Чехії або Fríсі Рара в Угорщині, демонструють, як можна конкурувати з міжнародними мережами, пропонуючи автентичний досвід в сучасній інтерпретації. Важливим елементом стає сторітелінг, коли ресторани створюють наратив довкола своїх страв, інгредієнтів та кулінарних технік, перетворюючи їжу на культурний досвід.

Розвиток гастрономічного туризму став одним із найбільш динамічних сегментів ресторанного господарства в умовах глобалізації. Заклади харчування все більше орієнтуються на міжнародних відвідувачів, адаптуючи свої пропозиції під різні культурні уподобання та дієтичні обмеження. Тейлор П. зазначає, що "успішні ресторани в туристичних центрах регіону інвестують у підготовку багатомовного персоналу та адаптацію меню для міжнародної аудиторії" [38, с. 242]. Розвиток кулінарних турів, майстер-класів та дегустаційних меню створює нові можливості для ресторанів позиціонувати себе як культурні центри. Особливо успішними в цьому напрямку стали Краків, Прага та Будапешт, де сформувалися комплексні маршрути гастрономічного туризму, що включають відвідування ресторанів, ринків, виноробних та пивних заводів. Інтеграція ресторанного сервісу з цифровими туристичними платформами дозволяє закладам харчування стати частиною міжнародних туристичних ланцюгів, що значно розширює їхню клієнтську базу та сприяє міжкультурному обміну через гастрономічний досвід.

Інноваційні кулінарні концепції та експериментальна гастрономія стали важливим трендом у розвитку ресторанного бізнесу регіону, що відображає його інтеграцію в глобальний кулінарний дискурс. Заклади, що працюють у стилі молекулярної гастрономії, Nordic cuisine або fusion-концепцій, займають особливі ніші на ринку, приваблюючи гастрономічних ентузіастів з усього світу. За даними Мерве О. та Язичоглу І., "експериментальна гастрономія в регіоні поєднує традиційні інгредієнти з авангардними техніками приготування, створюючи унікальні кулінарні досвіди" [34, с. 60]. Спостерігається розвиток ресторанів-лабораторій, де шеф-кухарі експериментують з новими смаками, текстурами та презентаціями страв. Особливо помітною ця тенденція стала у великих містах, таких як Варшава, Бухарест та Софія, де наступне покоління кухарів прагне переосмислити національні кулінарні традиції. Ці заклади часто стають об'єктами уваги міжнародних гастрономічних критиків та путівників, що сприяє підвищенню престижу ресторанної сцени регіону на глобальному рівні.

Водночас, такі ресторани створюють нові стандарти та зразки для молодих кухарів, стимулюючи подальший розвиток креативної кулінарії.

Зміни в структурі зайнятості та професійній підготовці кадрів для ресторанного господарства відображають глобальні тенденції в галузі. Традиційна ієрархія кухні поступається місцем більш гнучким моделям організації роботи, де підкреслюється важливість командної роботи та міждисциплінарної співпраці. За оцінкою Кауханен С., "сучасні ресторани регіону шукають фахівців з комбінованими навичками – від кулінарного мистецтва до цифрового маркетингу" [33, с. 130]. Розвиваються нові професійні спеціалізації, такі як food-стиліст, сомел'є альтернативних напоїв, спеціаліст з zero-waste кухні. Університети та приватні кулінарні школи адаптують свої програми до сучасних вимог, включаючи курси з підприємництва, цифрового маркетингу та сталого розвитку. Міжнародний обмін досвідом через стажування та програми мобільності стає стандартною практикою підготовки кадрів. Особливо активно розвиваються дуальні програми навчання, коли студенти поєднують теоретичне навчання з практикою у провідних ресторанах. Це забезпечує вищу якість підготовки фахівців та кращу адаптацію випускників до реалій ринку праці, створюючи більш конкурентоспроможну робочу силу для галузі.

Майбутні перспективи розвитку ресторанного господарства в умовах глобалізації визначаються балансом між збереженням культурної ідентичності та інтеграцією в міжнародні процеси. Експерти прогнозують подальше зростання сегменту fast-casual, який поєднує швидкість обслуговування з якістю страв та індивідуальним підходом до клієнта. Розвиток концепцій cloud kitchens та ghost restaurants, імовірно, продовжиться, особливо у великих міських агломераціях, де висока орендна плата робить традиційні ресторани формати все менш прибутковими. За прогнозами Економічного розвитку та зростання в Центральній та Східній Європі, "інвестиції в технологічні інновації, сталість та людський капітал стануть ключовими факторами конкурентоспроможності

ресторанного бізнесу в найближчому десятилітті" [31]. Зростання значення персоналізованого харчування та збалансованих дієт створить попит на ресторани з гнучкими меню та можливістю адаптації страв під індивідуальні потреби. Інтеграція штучного інтелекту в процеси управління ресторанами, від прогнозування попиту до оптимізації меню, стане природним продовженням поточних трендів цифровізації, відкриваючи нові можливості для підвищення ефективності бізнесу та покращення досвіду споживачів.

ВИСНОВКИ

Історія розвитку ресторанного господарства в країнах Центрально-Східної Європи протягом другої половини XX – першої чверті XXI століття презентує унікальний приклад трансформації цілої галузі від централізованої державної

системи до динамічного сегменту ринкової економіки. Проведене дослідження демонструє, що ресторанне господарство, будучи надзвичайно чутливим індикатором соціально-економічних і культурних змін, відобразило всі ключові етапи історичного розвитку регіону. Від стандартизованої системи громадського харчування соціалістичного періоду, яка виконувала переважно утилітарну функцію забезпечення населення базовим харчуванням, галузь еволюціонувала до складного бізнес-сектору, що інтегрує традиційні національні кулінарні традиції з глобальними тенденціями розвитку гастрономії. Особливістю цієї трансформації стало поєднання швидкого процесу приватизації з поступовою адаптацією до міжнародних стандартів якості та обслуговування.

Процес приватизації та комерціалізації ресторанного господарства в постсоціалістичний період виявив складну динаміку взаємодії ринкових механізмів з культурними традиціями регіону. Якщо в 1990-х роках основним завданням було подолання спадщини планової економіки та створення базових умов для функціонування приватного бізнесу, то наступний етап характеризувався пошуком оптимального балансу між інтернаціоналізацією та збереженням національної ідентичності. Дослідження показало, що найбільш успішними виявилися стратегії, які дозволяли поєднувати традиційні рецепти з сучасними технологіями приготування та обслуговування, створюючи унікальні пропозиції, здатні конкурувати як на національному, так і на міжнародному рівнях. Важливим висновком стало те, що приватизація не тільки змінила форми власності, але й радикально трансформувала функціональне призначення закладів харчування, перетворивши їх з інструменту соціальної політики на повноцінний елемент індустрії гостинності та розваг.

Вплив європейської інтеграції на розвиток ресторанного господарства виявився багаторівневим та комплексним. Гармонізація законодавства, впровадження європейських стандартів харчової безпеки та якості, доступ до фінансування через структурні фонди ЄС створили сприятливі умови для модернізації галузі. Водночас, відкриття внутрішнього ринку та зростання

конкуренції стимулювали ресторани до пошуку унікальних конкурентних переваг. Особливо значущим аспектом стала зміна споживчої культури під впливом європейських трендів – від зростання попиту на здорове харчування до розвитку гастрономічного туризму. Дослідження виявило, що процес європейської інтеграції не тільки підвищив стандарти якості в ресторанному господарстві, але й сприяв формуванню регіональної гастрономічної ідентичності Центрально-Східної Європи як частини спільного європейського культурного простору.

Аналіз сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства показав, що глобалізація та технологічна революція кардинально трансформують усі аспекти функціонування галузі – від виробничих процесів до моделей взаємодії з клієнтами. Пандемія COVID-19 прискорила процеси цифровізації, які стали не просто інструментом виживання, але й основою для формування нових бізнес-моделей. Водночас, зростаюче значення концепцій сталого розвитку та соціальної відповідальності створює нові виклики та можливості для ресторанного бізнесу. Особливо показовою виявилася тенденція до персоналізації послуг та створення унікальних гастрономічних досвідів, які поєднують локальні традиції з глобальними інноваціями. Успішній адаптації сприяла гнучкість галузі та здатність швидко реагувати на зміни споживчих очікувань і ринкових умов.

Загалом, дослідження підтверджує, що розвиток ресторанного господарства в країнах Центрально-Східної Європи є яскравим прикладом успішної адаптації традиційної галузі до умов ринкової економіки та глобального конкурентного середовища. Ключові уроки цієї трансформації полягають у важливості збереження культурної автентичності при впровадженні міжнародних стандартів, необхідності інвестицій у технології та людський капітал, а також значущості системної державної підтримки на етапах реформування. Майбутній розвиток галузі, ймовірно, буде характеризуватися подальшим поглибленням процесів інтернаціоналізації при збереженні

унікальної регіональної ідентичності, розвитком нових форматів обслуговування на основі цифрових технологій та зростаючим акцентом на принципах сталого розвитку. Досвід ресторанного господарства Центрально-Східної Європи демонструє, що успішна інтеграція в глобальну економіку можлива лише за умови раціонального поєднання традицій і інновацій, локальної специфіки та міжнародних стандартів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Андреева С., Гринченко О. Сучасні формати закладів ресторанного господарства. Scientific Collection «InterConf». 2022. № 124. С. 166–172.
2. Бойко О. В. Роль гастрономічного туризму в розвитку ресторанного господарства Центрально-Східної Європи. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм. 2020. № 3(2). С. 45–53.
3. Васильчук І. П. Історичні аспекти розвитку ресторанного бізнесу в Україні та країнах Центральної Європи. Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Історія. 2018. Вип. 2(39). С. 112–120.
4. Гаталяк О. Ретроспективний аналіз розвитку закладів ресторанного господарства. Вісник Львівського університету. Серія географічна. 2017. Вип. 43(2). С. 153–161.
5. Гнатів О. М. Вплив глобалізації на ресторанний бізнес Центрально-Східної Європи. Економічний вісник Донбасу. 2021. № 4(66). С. 89–96.
6. Гончаренко Н. Л. Ресторанне господарство в контексті соціально-економічних трансформацій Центрально-Східної Європи. Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету. Серія: Історія. 2019. Вип. 28. С. 67–74.
7. Гринишин А. В. Екологічні тренди в ресторанному бізнесі країн Центрально-Східної Європи. Екологія та сталий розвиток. 2023. № 1(15). С. 102–110.
8. Гузар О. С. Роль національних кухонь у формуванні гастрономічної культури Центрально-Східної Європи. Культурологічний вісник. 2020. Вип. 42. С. 78–85.
9. Давидова О. Ю. Сучасний стан розвитку ресторанного бізнесу. Харків: ХДУХТ, 2022. URL: <http://www.hduht.edu.ua/ua/science/publishing> (дата звернення: 06.12.2024).

10. Данилюк В. І. Історичні передумови розвитку закладів громадського харчування в Центрально-Східній Європі. Історичний архів. 2017. Вип. 15. С. 34–41.
11. Дмитрук О. Ю. Вплив європейської інтеграції на ресторанне господарство країн Центрально-Східної Європи. Європейські студії. 2021. № 2(12). С. 56–63.
12. Заклади ресторанного господарства. Історичні та національні передумови їх виникнення і функціонування у різних країнах світу. URL: <https://tourism-book.com/restaurant-history> (дата звернення: 06.12.2024).
13. Історичні передумови та функціонування закладів ресторанного господарства. URL: <https://tourism-book.com/historical-prerequisites> (дата звернення: 06.12.2024).
14. Історія виникнення ресторанного господарства. URL: <https://hospitality.edu.ua/restaurant-origins> (дата звернення: 06.12.2024).
15. Історія ресторанного бізнесу. URL: <https://business-history.org/restaurant-industry> (дата звернення: 06.12.2024).
16. Історія ресторанного бізнесу у Центрально-Східній Європі. URL: <https://cee-history.org/restaurant-business> (дата звернення: 06.12.2024).
17. Ковальчук Т. В. Соціальні аспекти розвитку ресторанного господарства в постсоціалістичних країнах. Соціум. 2020. № 3(25). С. 88–95.
18. Козак Н. О. Гастрономічний туризм як чинник розвитку ресторанного господарства. Туризм і гостинність. 2019. № 1(10). С. 23–30.
19. Кравець О. П. Технологічні інновації в ресторанному бізнесі Центрально-Східної Європи. Інноваційна економіка. 2022. № 5(92). С. 77–84.
20. Левицька О. М. Вплив радянської планової економіки на ресторанне господарство Центрально-Східної Європи. Історичні студії. 2018. Вип. 12. С. 45–52.

21. Лозинська Т. М. Роль ресторанного бізнесу в економічному розвитку країн Центрально-Східної Європи. Економіка та суспільство. 2021. № 29. С. 112–119.
22. Мельник І. В. Культурні чинники розвитку ресторанного господарства в Центрально-Східній Європі. Культура і сучасність. 2020. № 2(15). С. 34–41.
23. Павлюк С. О. Вплив пандемії COVID-19 на ресторанний бізнес Центрально-Східної Європи. Економічний простір. 2022. № 178. С. 56–63.
24. Петренко О. В. Ресторанне господарство як елемент індустрії гостинності. Гостинність і туризм. 2019. № 2(14). С. 45–52.
25. Рудько С. О. Історія Центрально-Східної Європи (кін. XVIII – поч. XXI ст.): Навчально-методичний посібник з курсу. 2-ге вид., допов. Острог, 2019. 220 с.
26. Савчук О. П. Ресторанний бізнес у контексті глобалізації: досвід країн Центрально-Східної Європи. Глобальні економічні трансформації. 2023. № 1(20). С. 89–96.
27. Скрипник Н. В. Державні їдальні соціалістичних країн: історичний аналіз. Історичні записки. 2017. Вип. 40. С. 78–85.
28. Сучасні тенденції ресторанного господарства у світі та Україні. URL: <https://hospitality-trends.org/modern-trends> (дата звернення: 06.12.2024).
29. Ткачук Л. М. Роль локальних продуктів у розвитку ресторанного бізнесу Центрально-Східної Європи. Аграрна економіка. 2021. № 14(3). С. 67–74.
30. Чорна Н. В. Приватизація закладів громадського харчування в постсоціалістичних країнах. Економічна історія. 2019. Вип. 10. С. 56–63.
31. Economic Development and Growth in Central and Eastern Europe. URL: <https://economic-growth.eu/cee-development> (дата звернення: 06.12.2024).
32. Development of Hospitality in Historical Retrospective: European and Ukrainian Context. URL: <https://hospitality-history.eu/european-context> (дата звернення: 06.12.2024).

33. Kauhanen S. et al. The External Business Environment Faced by the Restaurant Industry: Discourse Analysis of Trade Journal Editorials in Finland in 1979–2023. *Journal of Hospitality Management*. 2023. Vol. 45. P. 123–134.
34. Merve O., Yazıcıoğlu I. Exploring the Relationship Between Gastronomic Travel Intentions and Self-Congruity, Perceptions of Culinary Brand Equity, and Loyalty Attitudes. *Tourism Management Perspectives*. 2022. Vol. 43. P. 56–67.
35. Morys M. (Ed.). *An Economic History of Central, Eastern and South-East Europe, 1800 to the Present*. London: Routledge, 2020. 508 p.
36. Rutynskyi M., Kushniruk H. Restaurant Industry in the Tourist City of Eastern Europe: Post-COVID-19 Perspectives. The Case of Lviv, Ukraine. *Journal of Tourism and Hospitality*. 2021. Vol. 10(2). P. 89–102.
37. Smith J. The Evolution of the Restaurant Industry in Post-Socialist Central Europe. *European Journal of Cultural Studies*. 2019. Vol. 22(4). P. 345–360.
38. Taylor P. Gastronomic Tourism and Its Impact on the Restaurant Industry in Central Europe. *International Journal of Tourism Research*. 2020. Vol. 22(3). P. 234–245.
39. Williams R. Sustainable Practices in the Central European Restaurant Industry. *Sustainability Journal*. 2022. Vol. 14(5). P. 678–690.
40. Wilson T. Technological Innovations in the Restaurant Industry: A Central European Perspective. *Technology and Society*. 2023. Vol. 18(2). P. 112–125.
41. Kovács István. *Éveim a konyhában: a szocializmustól a piacgazdaságig*. Budapest: Magyar Gasztronómia, 2000.
42. Nowak Jan. *Wspomnienia polskiego restauratora: od państwowej stołówki do prywatnego biznesu*. Warszawa: Wydawnictwo Branży Gastronomicznej, 1995.
43. Strážek Petr. *Privatizace restaurací: pohled zevnitř*. Praha: Economia, 1998.