

Віталій П. Сялямон*

МЕНЕДЖМЕНТ КЕЙТЕРИНГУ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ: ТЕНДЕНЦІЇ ТА ВИКЛИКИ

У цій статті аналізуються тенденції розвитку послуг громадського харчування в умовах глобальних змін та глобальних криз. Управління операціями кейтерингу в контексті криз, спричинених економічною невизначеністю, війною та цифровізацією бізнесу має свої особливості. Саме вивчення останніх тенденцій у сфері кейтерингу та основних стратегій управління для підвищення ефективності підприємств громадського харчування є головною метою цього дослідження. Основу методології дослідження становить теоретичний огляд наукової літератури, порівняльний огляд сучасних стратегій управління бізнесом кейтерингу та SWOT-оцінка, яка допомогла окреслити сильні та слабкі сторони, можливості та загрози, які впливають на діяльність підприємств громадського харчування.

Дослідження виявило певні ключові тенденції в громадському харчуванні, а саме: цифрова трансформація, впровадження інноваційних послуг, рух до сталого розвитку, покращення стандартів безпеки харчових продуктів. Нестабільне постачання, зростання вартості товарів і послуг, нестача робочої сили та зміна вподобань клієнтів є найбільшими викликами, з якими стикається галузь.

Практична цінність дослідження полягає в розробці рекомендацій, які мають допомогти кейтеринговим компаніям керувати своїм бізнесом в контексті сучасного ринку.

Ключові слова: кейтеринг, менеджмент, інновації, цифровізація, виклики, сталий розвиток, ресторанний бізнес.

Табл. 2. Літ. 10.

DOI: 10.32752/1993-6788-2026-1-299-6-15

** ORCID: 0000-0002-4895-2604*

Vitalii Saliamon

CATERING MANAGEMENT IN MODERN CONDITIONS: TRENDS AND CHALLENGES

This article analyzes the development trends of public catering services amid global transformations and crises. Catering operations management in the context of crises caused by economic uncertainty, wartime challenges, and digitalization of business processes has its own specific features. The main goal of the study is to analyze current trends in the catering industry and identify key management approaches to improving catering enterprises. The methodological basis includes theoretical analysis of scientific sources, comparative analysis of modern management approaches, and SWOT analysis, which allowed identifying strengths, weaknesses, opportunities, and threats of specific catering enterprises.

The results show that key trends in catering development include digital transformation, implementation of innovative services, focus on sustainability, and improvement of food safety standards. At the same time, the main challenges include supply instability, rising costs, labor shortages, and changing consumer preferences.

The practical significance lies in developing recommendations for adapting catering management to modern conditions.

* State Tax University Ukraine.

Keywords: catering, management, innovation, digitalization, challenges, sustainability, restaurant business

Peer-reviewed, approved and placed: 05.05.2026

Постановка проблеми. Громадське харчування є невід'ємною частиною індустрії гостинності, яка за останні роки зазнала значного розвитку та змін через глобалізацію, технологічний прогрес та зміни в соціально-економічному середовищі. [2; 3] Індустрія громадського харчування надає традиційним клієнтам ресторанів більше, ніж просто послуги харчування. Зараз вона пропонує повну систему обслуговування громадського харчування, яка включає доставку їжі та логістику, сервіс, маркетинг та управління. [1;4] Підприємства цього сектору зараз повинні швидко адаптуватися до швидкозмінних ринкових умов та задовольняти особливі потреби кожного клієнта.

У сучасному світі, для підприємств громадського харчування, існує багато негативних умов. Одним з основних факторів, що посилює проблеми, з якими стикаються кейтерінгові компанії в Україні, є триваючий збройний конфлікт. Війна призводить до порушення логістики ланцюгів поставок; зростання вартості ресурсів, що ускладнює отримання необхідних товарів; зростання складності логістичних процесів; підвищення ризиків ведення бізнесу. Крім того, економіка характеризується нестабільністю, інфляцією та зниженням загальної купівельної спроможності споживачів (тобто люди витрачають і витратять менше грошей). Таким чином, через вищезазначені фактори багато кейтерінгових підприємств в Україні переглядають способи ведення свого бізнесу, розробляють нову бізнес-модель для успішної роботи під час і після війни, а також відкривають нові способи створення конкурентних переваг, використовуючи нові методи управління.

Розвиток інформаційних технологій, що застосовуються до всіх аспектів надання послуг та постійна цифровізація мають значний вплив на глобальні тенденції в галузі. Нестримно зростає попит на індивідуальні послуги, а тенденція до сталого розвитку стала основною рушійною силою, що формує роботу компаній у цій галузі. Сьогоднішні споживачі надають великого значення якості харчових продуктів, безпеці вироблених продуктів, впливу бізнесу на навколишнє середовище та соціальній відповідальності організації. Це, у свою чергу, створило потребу для компаній громадського харчування вдосконалювати свої системи управління через зміну потреб ринку.

Значимість цього дослідження полягає в необхідності проведення комплексного аналізу сучасних тенденцій розвитку громадського харчування, а також встановлення ефективних методів управління для модернізації операційної діяльності підприємств у складних та нестабільних умовах. Тому необхідно проводити пошук шляхів підвищення конкурентоспроможності, зниження витрат та стабілізації роботи кейтерінгових підприємств.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Загальні теоретичні та практичні аспекти розвитку громадського харчування висвітлюються в дослідженнях як вітчизняних, так і зарубіжних дослідників. Приклади досліджень інноваційних підходів до організації послуг громадського харчування можна

побачити в дослідженнях, проведених вітчизняними дослідниками: Тишук І.В.; Новосад О.В. та Пасічник М.П. Адаптація бізнес-моделі готелів/ресторанів до сучасних стандартів функціонування детально описана в дослідженні Чернихівської А.В.; тенденції розвитку громадського харчування в умовах інноваційних змін досліджували Тарасюк Г.М.; та Чагайда А.О. Деякі з найбільш відомих міжнародних досліджень були проведені Алі А., які зосереджуються переважно на питаннях безпеки харчових продуктів; та Чунг Дж.К., які займаються переважно питаннями сталого розвитку та інноваційного дизайну послуг громадського харчування [6, 8]. Незважаючи на те, що загалом існує велика кількість досліджень щодо розвитку та еволюції індустрії громадського харчування, продовжує бракувати досліджень, пов'язаних зі здатністю менеджерів кейтерингових компаній адаптувати управління своїм бізнесом у кризові часи. При цьому, особливої уваги потребують питання впровадження інноваційних управлінських підходів, цифрових технологій та антикризових стратегій у діяльність підприємств сфери кейтерингу.

Метою статті є вивчення останніх тенденцій у сфері кейтерингу та основних стратегій управління для підвищення ефективності підприємств громадського харчування.

Основні результати дослідження. З метою забезпечення повної оцінки особливостей управління закладами громадського харчування в сучасних умовах, методологія дослідження базувалася на різних наукових підходах (як загальних, так і спеціальних). Під час здійснення дослідження було використано метод теоретичного аналізу, що включало вивчення та синтез літератури як з вітчизняних, так і з міжнародних джерел, що стосується розвитку індустрії громадського харчування та індустрії гостинності загалом, а також нових тенденцій, пов'язаних з цифровізацією або сталим розвитком. Використовуючи метод теоретичного аналізу, ми змогли систематизувати існуючі способи визначення послуг громадського харчування та визначити основні напрямки змін у галузі.

За допомогою порівняльного аналізу було проведене порівняння інноваційні системи управління кейтеринговими компаніями на міжнародному та місцевому рівнях. В результаті було виявлено спільні та відмінні риси в розвитку бізнесу; також було оцінено ступінь адаптації українських корпорацій до світових тенденцій; а також виявлено можливості впровадження закордонних ноу-хау в бізнес-операції українських підприємств.

Для аналізу внутрішнього та зовнішнього потенціалу підприємств громадського харчування було використано стратегію SWOT-аналізу. Ця методика визначила переваги та недоліки їхньої діяльності, а також можливості та ризики, пов'язані з розвитком їхнього бізнесу в нестабільному середовищі (1, 3). Такий підхід допоміг сформулювати раціональні управлінські пропозиції, які можна було б використовувати для підвищення ефективності діяльності компаній такого типу.

У дослідженні використовувалися методи узагальнення та систематизації для поєднання результатів дослідження в сучасному управлінні громадським харчуванням, які й допомогли у підтвердженні результатів.

Сучасні тенденції розвитку громадського харчування.

Сучасний ринок послуг громадського харчування переживає швидкі зміни через технологічний прогрес, зміни в економіці та соціальні умови. Сьогодні підприємства громадського харчування вже не лише надають допоміжні послуги для ресторанів, вони створюють власну нішу та стали повністю незалежним сектором галузі, який конкурентно переполює потреби клієнтів. Для того, щоб досягти успіху як бізнес, необхідно впровадити ефективну систему управління. Бізнес також повинен бути адаптивним до змін та постійно використовувати інноваційні методи надання своїх послуг.

Цифровізація бізнес-процесів є однією з основних тенденцій у цій галузі. Використання цифрових технологій може допомогти компанії оптимізувати не тільки свою систему обслуговування клієнтів, а й швидкість прийняття управлінських рішень, та забезпечити краще обслуговування клієнтів. Ми бачимо, як багато сучасних постачальників послуг харчування впроваджують платформи онлайн-розміщення замовлень; CRM-системи для управління своїми відносинами з клієнтами; автоматизовані системи бухгалтерського обліку та контролю запасів; а також мобільні додатки для спілкування зі своїми клієнтами. Завдяки цифровізації компанії можуть скоротити свої часові витрати, усунути помилки та покращити свою конкурентну позицію на ринку.

Персоналізація послуг стає зростаючою тенденцією, що означає, що послуги спеціально адаптуються до потреб окремих споживачів. У сучасному суспільстві людина, яка купує їжу, вимагає не лише високоякісної їжі, але й особливого обслуговування, яке відповідає типу заходу, особливому раціону та культурі людини тощо. Відповідно, кейтерингові компанії розширюють свою лінійку продуктів, включаючи індивідуальні варіанти меню, тематичний декор та інтерактивні методи обслуговування на основі запитів клієнтів. Такого роду впровадження призводять до довгострокових ділових відносин між постачальниками послуг кейтерингу та їхніми клієнтами, а також підсилюють довіру компаніям. Значний вплив на розвиток галузі, окрім екологізації, має орієнтація на принципи сталого розвитку.

Сьогодні все більше компаній переходять на екологічно чисті методи ведення бізнесу, впроваджуючи стійкі екологічно чисті бізнес-практики, які мінімізують негативний вплив на навколишнє середовище. Прикладами таких зусиль є біорозкладна упаковка, скорочення харчових відходів, максимізація ефективності використання ресурсів та партнерство з місцевими фермерами. Використання концепції сталого розвитку, як правило, має сильний вплив на сприйняття бренду людьми та відповідає сучасному споживчому способу мислення про соціальну відповідальність компанії. [7,8]

Стандарти безпеки харчових продуктів стають важливішими, ніж будь-коли, значною мірою тому, що зараз більший акцент робиться на якості продукції, а також на чистоті та санітарно-гігієнічних стандартах установ. Після початку пандемії COVID-19, у періоди підвищеного ризику, підприємства громадського харчування надають пріоритет безпеці харчових продуктів. Наразі компанії впроваджують системи контролю якості та

міжнародні стандарти безпеки харчових продуктів. Вони також запроваджують суворі вимоги до транспортування та зберігання продукції. Результатом цього є підвищення довіри споживачів та стабільність для бізнесу. (6)

Мобільний кейтеринг – ще одна важлива тенденція сучасності. Деякими прикладами мобільних форматів кейтерингу є фудтраки, мобільні кухні та послуги на місці тощо. Причиною його популярності є гнучкість, мобільність та швидке реагування на потреби ринку. Мобільний кейтеринг також задовольняє потреби великих заходів, таких як концерти, фестивалі, спортивні заходи, корпоративні вечірки та благодійні акції.

Сучасний кейтеринг також стикається з дуже високим рівнем конкуренції на ринку. Існує чимало нових маркетингових можливостей, доступних для використання постачальниками послуг кейтерингу, тоді як соціальні мережі широко використовуються для просування послуг кейтерингу потенційним клієнтам. Акцент на розвитку хорошого клієнтського досвіду є досить великим, і це один з основних факторів, що сприяють довгостроковому успішному функціонуванню всіх кейтерингових компаній. [3; 5]

Таким чином, ми робимо висновок, що розвиток сучасного сектору громадського харчування можна пояснити поєднаним використанням інноваційних технологій, адаптивного управління та зосередженням на потребах клієнтів. Здатність компаній ефективно враховувати ці загальні тенденції розвитку є критичним фактором їхньої конкурентоспроможності в сучасному економічному середовищі.

Сучасний розвиток індустрії громадського харчування відбувається в умовах вкрай нестабільного економічного та соціального клімату. Результати досліджень свідчать про те, що підприємства у сфері громадського харчування постійно стикаються з необхідністю адаптуватися до зовнішніх викликів, що виникають через кризи, зміни на ринку та зміни в поведінці споживачів.

Ненадійне постачання (дистрибуція) продукції в поєднанні з перебоями в ланцюжку поставок є одними з основних проблем. Через воєнний стан, а також економічні та міжнародні труднощі, підприємствам важко вчасно отримувати необхідні матеріали. Деякі з цих проблем включають проблеми з отриманням сировини, тривалі терміни доставки та обмежений доступ до деяких видів продукції, що впливає на регулярну роботу кейтерингових компаній. Тому підприємства шукають нові процеси закупівель, щоб знайти інших постачальників та запастися більшою кількістю продукції.

Зростання цін як на паливо, так і на продукцію створює труднощі для нашої галузі. Швидка інфляція (зростання цін) збільшує вартість послуг харчування та напоїв і ускладнює формування конкурентоспроможних цін. Ціни на продукти харчування, транспорт (доставка), оренду, упаковку (одноразові товари) та використання комунальних послуг (вода, газ та електроенергія) зростають разом. Цей сценарій спонукає керівництво організацій скорочувати витрати шляхом підвищення ефективності витрат та покращення планування витрат.

Однією з найбільш серйозних проблем сучасних кейтерингових компаній є нестача кваліфікованого персоналу. Індустрія гостинності традиційно має високий рівень плинності кадрів, але ця проблема значно зросла в сучасних умовах.[2]

Багато працівників або покинули галузь, або виїхали за кордон, що створює дефіцит у таких сферах, як кухарі, офіціанти, логісти та менеджмент. Через брак працівників постраждає обслуговування, на працівників ляже додаткове навантаження, і буде складніше організувати великий захід.[2; 5] В результаті підприємства впроваджують більш гнучкі графіки роботи співробітників, додають мотиваційні програми стимулювання та навчальні програми.

«Зниження купівельної спроможності громадян є одним з основних факторів, що безпосередньо впливають на попит на послуги з харчування та напоїв. Коли економіка спадає, кількість грошей, що витрачаються на такі заходи, як свята, корпоративні заходи та інші спеціальні події, зменшується. Через це спостерігається зменшення кількості розміщених замовлень. Компаніям довелося змінити спосіб ведення бізнесу, пропонуючи своїм клієнтам дешевшу альтернативу та розширюючи свої продукти та послуги, щоб залучити нових клієнтів».

За нинішніх обставин ризики безпеки, пов'язані з безпекою та санітарно-гігієнічними стандартами заходу, є особливо значними. Військові дії, загроза повітряних нальотів та заборона на проведення великих публічних зібрань ускладнюють надання послуг харчування. Водночас існують підвищені вимоги до безпеки харчових продуктів, якості продукції та дотримання міжнародних стандартів. Це зобов'язує підприємства вдосконалювати свої системи управління ризиками, а також розробляти стратегії кризового управління.

Кейтеринговим компаніям доведеться справлятися не лише з конкуренцією, але й зазнавати впливу раптових змін у тому, як клієнти витрачають свої гроші та що їм подобається. Їм потрібно буде постійно створювати щось нове, щоб залишатися актуальними. Сучасна економіка та виживання бізнесу визначається тим, чи зможе керівництво швидко адаптуватися до зовнішніх змін та застосовувати динамічний підхід до управління своїм бізнесом і забезпечення чудового клієнтського досвіду.

Таким чином, результати дослідження доводять, що сучасні виклики визначають зростання індустрії громадського харчування та вимагають від підприємств управління ними за допомогою комплексного бізнес-підходу. Життєздатність та конкурентоспроможність підприємств громадського харчування визначатимуться впровадженням нових процесів, пошуком рішень кризових ситуацій та вдосконаленням процесів.

Сьогодні підприємства громадського харчування не можуть досягти успіху, якщо не впровадять інноваційний підхід до свого управління. Інновації стають важливим інструментом підвищення конкурентоспроможності та зниження витрат, одночасно покращуючи якість обслуговування.

Одним з основних інноваційних напрямків розвитку є автоматизація бізнес-процесів (BPA); сучасне програмне забезпечення дозволяє підприємствам відстежувати замовлення, реєструвати продукти, керувати співробітниками та фінансами в режимі реального часу, що допомагає підвищити ефективність та зменшує ймовірність помилок.

Цифровий маркетинг та соціальні мережі відіграють дедалі більшу роль у тому, як кейтерингові компанії рекламують себе своїм споживачам. Завдяки

всім цим цифровим засобам компанії можуть дуже швидко взаємодіяти зі своїми клієнтами, визначати їхні потреби та створювати позитивний імідж бренду свого бізнесу.

Зрештою, інноваційний менеджмент включає впровадження екологічно чистих рішень, таких як використання енергозберігаючих технологій, скорочення харчових відходів та використання екологічно чистої упаковки. Такі дії допомагають зменшити негативний вплив бізнесу на навколишнє середовище. Вони також допомагають підвищити рівень довіри клієнтів до бізнесу. [1; 2; 3]

Таким чином, інноваційні моделі управління громадським харчуванням є важливим компонентом сталого розвитку та зростання організації в сучасних умовах.

Таблиця 1. SWOT-аналіз кейтерингових підприємств, складено автором

Сильні сторони	Слабкі сторони
Висока адаптивність операційної моделі до змін попиту	Висока залежність від логістичних процесів
Мобільність і можливість виїзного обслуговування	Значні витрати на транспортування та обладнання
Широкий спектр форматів обслуговування	Дефіцит кваліфікованого персоналу
Можливість швидкої адаптації до потреб клієнтів	Залежність від сезонності попиту
Використання сучасних сервісних технологій	Обмежені фінансові ресурси для інновацій
Формування довгострокових відносин із клієнтами	Нестабільність постачання продуктів

Таблиця 2. SWOT-аналіз можливостей та загроз кейтерингових підприємств, складено автором

Можливості	Загрози
Активне впровадження цифрових технологій	Економічна нестабільність та інфляція
Розширення ринку онлайн-замовлень	Воєнні ризики та обмеження проведення заходів
Розвиток мобільного кейтерингу	Посилення конкуренції на ринку
Попит на персоналізовані послуги	Зниження купівельної спроможності населення
Інтеграція екологічних підходів та sustainable practices	Порушення ланцюгів постачання
Використання цифрового маркетингу та CRM-систем	Зростання цін на продукти та енергоносії

Результати дослідження показують, що сучасний кейтеринг стрімко змінюється під впливом глобальних економічних, технологічних та соціальних змін. Аналіз наукової літератури разом із тенденціями галузі показує, що підприємства кейтерингу досягають успіху завдяки тому, що

менеджери здатні швидко адаптуватися до нестабільних умов, впроваджувати інновації та розробляти нові методи надання послуг.

Порівняно з міжнародними стандартами, український ринок кейтерингу здатний швидко змінюватися та добре реагувати на нові ситуації. Через воєнний стан, погану економічну ситуацію та логістичні проблеми підприємства повинні змінювати свою діяльність, заощаджувати гроші та реагувати на надзвичайні ситуації. Підвищена здатність швидко реагувати на зміну зовнішніх ситуацій зробила український кейтеринговий бізнес конкурентоспроможнішим, ніж будь-коли раніше.

Крім того, результати дослідження показують, що все ще існує простір для вдосконалення управлінських підходів. Більшість компаній продовжують використовувати застарілі методи управління, які більше не відповідають сучасним принципам ведення бізнесу на ринку. Тому особливо важливими є впровадження цифрових технологій, автоматизація бізнес-процесів, використання сучасних рішень для управління житлом (RMS), агресивний маркетинг продуктів/послуг через цифрові платформи.

Дослідження зарубіжних досліджень показує, що світовий досвід ресторанного бізнесу базується, перш за все, на сталому розвитку, відповідальних екологічних практиках, а також цифровій трансформації. Значна частина роботи, виконаної міжнародними дослідниками, зосереджена на зменшенні впливу бізнесу на навколишнє середовище та зменшенні кількості харчових відходів, що утворюються, з використанням екологічно чистих пакувальних матеріалів та максимально ефективним використанням усіх доступних ресурсів. Ці практики повільно починають впроваджуватися в Україні, але набагато повільнішими темпами через обмежене фінансування та нестабільну економічну ситуацію.

Цифровізація послуг кейтерингу – це особливий випадок, який потребує особливої уваги. Існує багато прикладів іноземних кейтерингових компаній, які використовують широкий спектр технологій (CRM-системи, мобільні додатки, автоматизовані платформи управління замовленнями та інструменти аналізу поведінки споживачів) для ведення свого бізнесу. Таким чином, багато компаній в Україні також починають використовувати цифрові технології у своїх бізнес-процесах, але процес цифрової трансформації не завжди послідовний і залежить від розміру та фінансових можливостей кожної окремої компанії.

SWOT-аналіз підтвердив, що гнучкість, мобільність та швидка адаптація компаній громадського харчування є їхніми сильними сторонами. Логістична залежність, високі витрати та кадрові проблеми є основними слабкими сторонами, виявленими за допомогою SWOT-аналізу. Основною можливістю розвитку є цифровізація, розширення послуг та впровадження інноваційних продуктів; проте найбільшими загрозами для цих підприємств є економічна нестабільність, військові ризики або посилення конкуренції на ринку.

Таким чином, результати дослідження дозволяють зробити висновок, що сучасний менеджмент кейтерингу повинен базуватися на принципах адаптивності, інноваційності та стратегічного планування. Для забезпечення стабільного розвитку підприємствам необхідно поєднувати сучасні

технологічні рішення з ефективним управлінням ресурсами, орієнтацією на потреби споживачів та врахуванням глобальних тенденцій розвитку індустрії гостинності.

Висновки. Проведене дослідження засвідчило, що кейтеринг як складова індустрії гостинності перебуває в умовах системної трансформації, зумовленої одночасним впливом економічної нестабільності, цифровізації та зростання вимог споживачів до якості й персоналізації сервісу. У сучасному економічному середовищі дана сфера набуває ознак високодинамічного бізнес-сегмента, ефективність функціонування якого визначається рівнем адаптивності управлінських рішень та здатністю підприємств до впровадження інновацій.

Аналіз сучасних тенденцій розвитку кейтерингових послуг дозволив встановити, що ключовими векторами трансформації галузі є цифрова модернізація бізнес-процесів, посилення орієнтації на індивідуальні потреби споживачів, розвиток екологічно відповідальних практик та підвищення стандартів безпеки харчування. Зазначені процеси формують нову модель функціонування підприємств, яка базується на принципах гнучкості, технологічності та клієнтоорієнтованості.

Водночас встановлено, що розвиток кейтерингових підприємств супроводжується низкою суттєвих викликів, серед яких домінують порушення логістичних ланцюгів, зростання витрат, кадровий дефіцит та посилення ринкової конкуренції. У таких умовах особливої актуальності набуває впровадження системного підходу до управління, що поєднає антикризові механізми, цифрові інструменти та стратегічне планування.

Таким чином, ефективний менеджмент кейтерингових підприємств у сучасних умовах повинен ґрунтуватися на інтеграції інноваційних технологій, оптимізації ресурсного забезпечення та постійному моніторингу змін зовнішнього середовища. Перспективи подальших досліджень доцільно пов'язати з розробкою адаптивних моделей управління підприємствами сфери кейтерингу в умовах високої невизначеності та ризику.

1. Тишук І.В., Новосад О.В., Пасічник М.П. Інноваційні підходи до організації кейтерингових послуг. *Економіка та суспільство*. 2025. №80. DOI: 10.32782/2524-0072/2025-80-31
2. Чернихівська, А. В. (2025). Сучасні реалії розвитку готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу в Україні: виклики, тенденції та стратегії адаптації. *Центральноукраїнський науковий вісник. Економічні науки*, (14(47)), 280–290. [https://doi.org/10.32515/2663-1636.2025.14\(47\).280-290](https://doi.org/10.32515/2663-1636.2025.14(47).280-290)
3. Тарасюк Г. М., Чагайда А. О. Тенденції розвитку кейтерингу в умовах інноваційних змін індустрії харчування / *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. Хмельницький*. 2020, №1(278). С.170-177 <https://www.doi.org/10.31891/2307-5740-2020-278-1-30>
4. Запірченко Л.Д., Ковальчук Н.В. Кейтеринг: методичні рекомендації. Кропивницький, 2024. <https://dspace.kntu.kr.ua/server/api/core/bitstreams/1b6c0897-2513-4af2-8e12-9d644dfc8aed/content>
5. Воробйова А., Тригуб А., Коваль О.А. Український інноваційний кейтеринг. Київ, 2023. <https://dspace.nuft.edu.ua/bitstreams/4596de3d-1ecd-4fbf-8ac6-40440a8da9bd/download>
6. Ali, A., A.Tahir, N.Ahmad, et al. 2026. "Food Safety in the Catering Sector: Nonconformities, Challenges, and Strategic Interventions With Insights From South Asia and Africa." *Food Science & Nutrition*14, no. 5: e71400. <https://doi.org/10.1002/fsn3.71400>.
7. Mollaei S (2026) A scoping review of research-based sustainability-oriented interventions across restaurants and cafes. *Front. Sustain. Food Syst.* 10:1821627. doi: 10.3389/fsufs.2026.1821627

8. Chung, J.-C.; Huang, Y.-F.; Weng, M.-W.; Lin, J.-C. The Sustainable Innovation Design in Catering Service. *Sustainability* 2022, 14, 278. <https://doi.org/10.3390/su14010278>
9. Rajaratnam D. An Investigation of Airline Catering Supply Chain Processes, Performance and Practices using SCOR Model. University of Hertfordshire, 2022. <https://uhra.herts.ac.uk/id/eprint/15916/1/14020442%20RAJARATNAM%20Dhaarsan%20Final%20Version%20of%20EngD%20Submission.pdf>
10. Jiawen W. Digital Transformation in Catering Industry. *AJBM*. 2024. 10.25236/AJBM.2024.060615

1. Тишук І.В., Новосад О.В., Пасічник М.П. Інноваційні підходи до організації кейтерингових послуг. *Економіка та суспільство*. 2025. №80. DOI: 10.32782/2524-0072/2025-80-31
2. Чернихівська, А. В. (2025). Сучасні реалії розвитку готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу в Україні: виклики, тенденції та стратегії адаптації. *Центральноукраїнський науковий вісник. Економічні науки*, (14(47)), 280–290. [https://doi.org/10.32515/2663-1636.2025.14\(47\).280-290](https://doi.org/10.32515/2663-1636.2025.14(47).280-290)
3. Тарасюк Г. М., Чагайда А. О. Тенденції розвитку кейтерингу в умовах інноваційних змін індустрії харчування / *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. Хмельницький*. 2020, №1(278). С.170-177 <https://www.doi.org/10.31891/2307-5740-2020-278-1-30>
4. Запірченко Л.Д., Ковальчук Н.В. Кейтеринг: методичні рекомендації. *Кропивницький*, 2024. <https://dspace.kntu.kr.ua/server/api/core/bitstreams/1b6c0897-2513-4af2-8e12-9d644dfc8aed/content>
5. Воробйова А., Тригуб А., Коваль О.А. *Український інноваційний кейтеринг*. Київ, 2023. <https://dspace.nuft.edu.ua/bitstreams/4596de3d-1ecd-4fbf-8ac6-40440a8da9bd/download>
6. Ali, A., A.Tahir, N.Ahmad, et al. 2026. “Food Safety in the Catering Sector: Nonconformities, Challenges, and Strategic Interventions With Insights From South Asia and Africa.” *Food Science & Nutrition*14, no. 5: e71400. <https://doi.org/10.1002/fsn3.71400>.
7. Mollaei S (2026) A scoping review of research-based sustainability-oriented interventions across restaurants and cafes. *Front. Sustain. Food Syst.* 10:1821627. doi: 10.3389/fsufs.2026.1821627
8. Chung, J.-C.; Huang, Y.-F.; Weng, M.-W.; Lin, J.-C. The Sustainable Innovation Design in Catering Service. *Sustainability* 2022, 14, 278. <https://doi.org/10.3390/su14010278>
9. Rajaratnam D. An Investigation of Airline Catering Supply Chain Processes, Performance and Practices using SCOR Model. University of Hertfordshire, 2022. <https://uhra.herts.ac.uk/id/eprint/15916/1/14020442%20RAJARATNAM%20Dhaarsan%20Final%20Version%20of%20EngD%20Submission.pdf>
10. Jiawen W. Digital Transformation in Catering Industry. *AJBM*. 2024. 10.25236/AJBM.2024.060615