

УДК 664:640.43:658.562:004

JEL Classification: O320

DOI 10.35433/ISSN2410-3748-2026-1(38)-15

**Філь Марія**

к.т.н., доцент, доцент кафедри туризму

Львівський національний університет імені Івана Франка

<https://orcid.org/0000-0002-6114-4468>**Дмитрук Роман**

к.геогр.н., доцент, доцент кафедри туризму

Львівський національний університет імені Івана Франка

<https://orcid.org/0000-0002-1850-3242>

## **СЕРВІС ГОСТИННОСТІ: ІННОВАЦІЙНІ ФОРМАТИ КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ (ФУД-БОКСИ, GRAB-AND-GO ТА ІНДИВІДУАЛІЗОВАНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ)**

*У статті досліджено сучасні інноваційні формати кейтерингових послуг у системі сервісу гостинності, що набувають зростаючого значення в умовах трансформації ресторанного бізнесу, цифровізації економіки та зміни споживчих запитів. Проаналізовано основні тенденції розвитку кейтерингу в Україні та світі, зокрема впровадження фуд-боксів, форматів grab-and-go та персоналізованого обслуговування. Фуд-бокси як індивідуально упаковані набори страв забезпечують стабільну якість продукції, мобільність, безпечність споживання та відповідність сучасним санітарно-гігієнічним вимогам. Їх перевагою є також можливість адаптації меню до індивідуальних дієтичних потреб клієнтів.*

*Формат grab-and-go передбачає швидке отримання готової продукції без тривалого перебування споживача у закладі, що сприяє збільшенню обсягів продажу, скороченню часу обслуговування та оптимізації логістичних процесів. Персоналізація сервісу полягає у створенні індивідуальних меню, врахуванні алергій, особливостей харчування та специфіки заходів, що формує додаткові конкурентні переваги підприємств сегмента HoReCa.*

*Особливу увагу приділено впливу цифровізації на розвиток кейтерингових послуг. Використання CRM-систем, платформ онлайн-замовлень, електронних платежів і автоматизації внутрішніх процесів дозволяє підвищити ефективність управління, скоротити витрати та забезпечити комфортний клієнтський досвід. Окремо розглянуто тенденції екологізації кейтерингу, зокрема застосування локальної сировини, біорозкладної упаковки, сортування відходів і зменшення витрат харчових ресурсів.*

*Узагальнено сучасні підходи до організації кейтерингових послуг як інтегрованої системи сервісу, виробництва та логістики, що забезпечує гнучкість, мобільність і високу якість обслуговування. Визначено ключові чинники успішного функціонування кейтерингових підприємств: інноваційність форматів, цифровізація процесів, гарантування безпечності харчування та орієнтація на потреби споживачів.*

*Ключові слова: кейтеринг, сервіс гостинності, інновації, фуд-бокси, grab-and-go, персоналізація, цифровізація, сталий розвиток, HoReCa.*

## **HOSPITALITY SERVICE: INNOVATIVE CATERING FORMATS (FOOD BOXES, GRAB-AND-GO AND PERSONALIZED SERVICE)**

*The article examines modern innovative formats of catering services in the hospitality service system, which are gaining increasing importance in the context of the transformation of the restaurant business, the digitalization of the economy and changes in consumer demands. The main trends in the development of catering in Ukraine and the world are analyzed, in particular the introduction of food boxes, grab-and-go formats and personalized service. Food boxes as individually packaged meal sets ensure stable product quality, mobility, safety of consumption and compliance with modern sanitary and hygienic requirements. Their advantage is also the ability to adapt the menu to the individual dietary needs of customers.*

*The grab-and-go format provides for quick receipt of finished products without a long stay of the consumer in the establishment, which contributes to increasing sales volumes, reducing service time and optimizing logistics processes. Personalization of the service consists in creating individual menus, taking into account allergies, nutritional characteristics and the specifics of events, which forms additional competitive advantages of enterprises in the HoReCa segment.*

*Particular attention is paid to the impact of digitalization on the development of catering services. The use of CRM systems, online ordering platforms, electronic payments and automation of internal processes allows to increase management efficiency, reduce costs and provide a comfortable customer experience. The trends of eco-friendly catering are separately considered, in particular the use of local raw materials, biodegradable packaging, waste sorting and reduction of food resource losses.*

*Modern approaches to the organization of catering services as an integrated system of service, production and logistics, which ensures flexibility, mobility and high quality of service, are summarized. The key factors for the successful functioning of catering enterprises are identified: innovative formats, digitalization of processes, ensuring food safety and orientation towards consumer needs.*

**Keywords:** catering, hospitality service, innovation, food boxes, grab-and-go, personalization, digitalization, sustainable development, HoReCa.

**Постановка проблеми.** Сфера ресторанного господарства зазнає суттєвих трансформацій під впливом глобалізаційних процесів, цифровізації та змін у поведінці споживачів. Особливо це стосується кейтерингових послуг, які все частіше виходять за межі традиційних форм організації харчування.

Кейтеринг сьогодні розглядається як комплексна система організації харчування та сервісу поза стаціонарними закладами, що поєднує виробничі, логістичні та сервісні процеси [1, с.2].

Актуальність теми зумовлена необхідністю адаптації підприємств до нових умов, зокрема:

- ✓ зростання попиту на мобільні формати;
- ✓ потреба у безконтактному обслуговуванні;
- ✓ індивідуалізація споживання;
- ✓ підвищення вимог до безпечності харчування.

*Стан вивчення проблеми.* Проблема розвитку кейтерингових послуг як складової сучасного сервісу гостинності активно досліджується як вітчизняними, так і зарубіжними науковцями.

У міжнародних дослідженнях виділяються тренди персоналізації та екологізації кейтерингових послуг. Так, концепції сталого кейтерингу включають використання локальних продуктів, зменшення харчових відходів та впровадження біорозкладної упаковки, що відповідає сучасним глобальним вимогам екологізації харчової індустрії [4. с.1; 5. с.3]. Дослідження безпечності харчування та впровадження системи НАССР підтверджують необхідність контролю критичних точок виробництва та забезпечення якості послуг на всіх етапах [6].

Разом із тим, недостатньо опрацьованим залишається питання інтеграції інноваційних форматів кейтерингових послуг у загальну систему сервісу гостинності та оцінки їх ефективності з точки зору економічних, соціальних та екологічних показників. Більшість досліджень зосереджені на окремих аспектах кейтерингу (логістика, меню, персоналізація), тоді як комплексний підхід до трансформації ресторанного сервісу в умовах цифровізації, зміни споживчих уподобань та глобальних викликів в Україні потребує додаткового наукового опрацювання.

Отже, аналіз літератури свідчить про актуальність подальших досліджень інноваційних форматів кейтерингу та їхнього впливу на розвиток сервісу гостинності, формування конкурентних переваг підприємств та задоволення потреб сучасних споживачів.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Українські науковці відзначають у дослідженні про те, що кейтеринг є важливою складовою ресторанного господарства, що реагує на зміни споживчої поведінки, технологічні інновації та вимоги до мобільності та безпечності харчування [1 с.1; с.2]. Зокрема, Постова В. В. [3 с.1-3], Прилепа Н. В. [4 с.1-2]; Малков Д. І. [6 с.1-2]; Якименко-Терещенко Н. [9] підкреслюють, що сучасні інноваційні

формати кейтерингу, такі як фуд-бокси та grab-and-go, дозволяють підприємствам підвищити гнучкість обслуговування та забезпечити стандартизацію якості послуг [1]. Прилепа (2017) досліджує особливості кейтерингу як нового напрямку ресторанного бізнесу в Україні, відзначаючи, що інтеграція інноваційних технологій і цифрових сервісів формує конкурентні переваги для підприємств у сегменті HoReCa [2 с.1]. Малков (2020) виділяє кейтеринг як необхідну складову сучасних закладів громадського харчування, акцентуючи увагу на комплексності організації процесів: від підготовки меню та логістики до сервісного обслуговування заходів [3 с.2].

**Формулювання цілей статті.** Метою статті є комплексне дослідження інноваційних форматів кейтерингових послуг у системі сервісу гостинності, зокрема фуд-боксів, форматів grab-and-go та індивідуалізованого обслуговування, а також визначення їх ролі у трансформації ресторанного бізнесу в умовах цифровізації та зміни споживчої поведінки. Для досягнення поставленої мети передбачено вирішення таких завдань: проаналізувати сучасні тенденції розвитку кейтерингових послуг в Україні та світі; охарактеризувати сутність та особливості інноваційних форматів обслуговування; дослідити вплив цифрових технологій на ефективність функціонування кейтерингових підприємств; визначити роль персоналізації сервісу у формуванні конкурентних переваг; обґрунтувати значення екологізації кейтерингу в контексті сталого розвитку; узагальнити ключові фактори успішного функціонування кейтерингових підприємств у сучасних умовах.

**Виклад основного матеріалу.** У сучасних умовах кейтеринг є одним із найбільш динамічних сегментів ресторанного господарства, що поєднує виробничі, організаційні та сервісні процеси поза межами стаціонарних закладів. В Україні ця сфера активно розвивається, реагуючи на зміну попиту та умов функціонування бізнесу [1 с.1].

Проблема розвитку кейтерингових послуг як складової сучасного сервісу гостинності привертає значну увагу дослідників в Україні та за кордоном, що

зумовлено як динамікою змін у харчовій індустрії, так і трансформацією споживчих очікувань у бік мобільності, персоналізації та цифровізації.

Інноваційні форми кейтерингових послуг (фуд-бокси, grab-and-go та ін.) стають важливим елементом удосконалення сервісних моделей в ресторанному господарстві, зокрема в контексті підвищення гнучкості обслуговування та стандартизації якості продукції за мінливих умов ринку [1 с.22]. Прилепа Н. В. класифікує кейтеринг як окремий напрям ресторанного бізнесу, що має власну специфіку функціонування, зокрема щодо вимог до організації виробничих процесів, логістики та сервісної підтримки заходів різного масштабу. Автор наголошує на важливості інтеграції цифрових технологій та інформаційних систем для підвищення ефективності управління кейтеринговими підприємствами [2 с.22]. Малков Д. І. у своїй роботі досліджує кейтеринг як невід'ємну складову сучасної системи громадського харчування, що поєднує виробничі, організаційні та маркетингові процеси. Зокрема, автор звертає увагу на нові виклики, пов'язані зі зміною стилю життя споживачів і необхідністю адаптації сервісу до індивідуальних потреб клієнтів [3 с.2]. З точки зору зарубіжних досліджень, значний внесок вивчення кейтерингу зроблено в контексті сталого розвитку та безпечності харчування. Так, дослідження Sustainable Catering Concept висвітлює тенденції екологізації кейтерингових послуг: використання локальних продуктів, зменшення харчових відходів та впровадження біорозкладної упаковки як складових сталого розвитку галузі [4 с.1]. Дослідники з харчової безпеки також підкреслюють важливість впровадження систем управління якістю, зокрема принципів HACCP, для забезпечення контролю критичних точок у виробничих і логістичних процесах кейтерингових послуг. Це зумовлює підвищення рівня безпеки продукції та зниження потенційних ризиків для споживачів [5 с.2]. Окремі міжнародні наукові роботи розглядають вплив цифрових технологій на трансформацію харчових сервісів загалом, зокрема кейтерингу. Серед них відзначаються дослідження, що аналізують впровадження CRM-систем, онлайн-замовлень та

автоматизованих рішень, які сприяють оптимізації управлінських процесів, підвищенню якості обслуговування і покращенню взаємодії із споживачем [6 с.1]. Аналіз останніх публікацій із питань кейтерингу свідчить про активну наукову увагу до окремих аспектів функціонування кейтерингового бізнесу - від логістики, меню та сервісу до питання забезпечення якості та сталого розвитку. Водночас у науковій літературі недостатньо комплексних досліджень, які охоплюють одночасно всі ключові фактори трансформації кейтерингу в умовах цифровізації, змін споживчих уподобань і глобальних викликів. Це обумовлює наукову й практичну актуальність подальшого вивчення інноваційних форматів кейтерингових послуг у контексті сервісу гостинності.

*Невирішені питання.* Попри активний розвиток інноваційних форматів кейтерингових послуг, низка аспектів залишається недостатньо дослідженою та потребує подальшого наукового опрацювання. Насамперед, відсутня уніфікована методика оцінювання ефективності впровадження фуд-боксів, форматів grab-and-go та індивідуалізованого обслуговування з урахуванням економічних, соціальних і екологічних показників. Потребує поглиблення питання визначення економічної доцільності цифровізації кейтерингових процесів, зокрема впровадження CRM-систем і автоматизованих платформ, у контексті малого та середнього бізнесу.

Недостатньо дослідженим є також вплив персоналізації послуг на довгострокову лояльність клієнтів та формування стійких конкурентних переваг підприємств сегменту HoReCa. Особливої уваги потребує вивчення поведінкових моделей споживачів щодо нових форматів обслуговування, зокрема рівня довіри до індивідуально упакованої продукції та готовності сплачувати за персоналізований сервіс.

Крім того, актуальним залишається питання інтеграції принципів сталого розвитку у кейтерингову діяльність, зокрема розроблення ефективних механізмів мінімізації харчових відходів, оцінювання життєвого циклу

упаковки та впливу екологічних інновацій на собівартість послуг. Недостатньо опрацьованими є також питання нормативно-правового забезпечення інноваційних форматів кейтерингу в Україні, особливо у сфері безпеки харчування та використання новітніх технологій.

Перспективним напрямом подальших досліджень є аналіз інтеграції кейтерингових послуг у цифрові екосистеми сервісу гостинності, зокрема взаємодії з платформами онлайн-замовлень, мобільними додатками та системами управління даними клієнтів. Також потребує уваги проблема підготовки кваліфікованих кадрів, здатних працювати в умовах цифровізації та впровадження інноваційних сервісних моделей.

Подальші наукові дослідження мають бути спрямовані на формування комплексного підходу до розвитку кейтерингових послуг, що поєднує інноваційність, економічну ефективність, екологічну відповідальність та орієнтацію на споживача.

Згідно з дослідженнями, кейтеринг забезпечує високий рівень гнучкості обслуговування та дозволяє організовувати харчування у будь-якому місці - від офісів до приватних подій, що значно розширює ринок ресторанних послуг [2 с.12].

У 2025 році ринок кейтерингових послуг характеризується:

- ✓ зростанням попиту на мобільні формати обслуговування;
- ✓ інтеграцією цифрових технологій;
- ✓ підвищенням вимог до якості та безпеки харчування;
- ✓ орієнтацією на персоналізацію послуг.

*Трансформація сервісу кейтерингу.* Сучасний сервіс кейтерингу трансформується у напрямі клієнтоорієнтованості та індивідуалізації. Як зазначають дослідники, ключовими характеристиками є: гнучкість меню; адаптація до потреб клієнта; високий рівень сервісу та естетики обслуговування [1 с.2].

Крім того, кейтеринг дедалі більше інтегрується у сферу гостинності як окрема сервісна модель, що формує новий підхід до організації харчування [3 с.1]. *Інноваційні формати обслуговування.* До них належать: фуд-бокси; grab-and-go; мобільний кейтеринг. Ці формати забезпечують швидкість, мобільність і безпечність споживання [3 с.1].

*Фуд-бокси як новий формат організації харчування.* Фуд-бокси - це індивідуально упаковані набори страв, які забезпечують: гігієнічність; мобільність; стандартизацію якості. Переваги: зменшення контактів; можливість транспортування; адаптація під дієтичні потреби [4 с.12].

Формат grab-and-go передбачає швидке обслуговування споживачів без тривалого перебування у закладі. Його особливості: готові до споживання страви; компактність упаковки; швидкість обслуговування [3 с.20].

*Екологізація та сталий розвиток.* Однією з провідних тенденцій є перехід до екологічно відповідального кейтерингу: використання локальних продуктів; зменшення використання пластику; впровадження біорозкладної упаковки [4 с.12].

*Індивідуалізоване обслуговування.* Індивідуалізація є ключовим трендом сучасного сервісу. Вона включає: персоналізовані меню; врахування алергій та дієт; адаптацію під формат заходу. Цифрові технології дозволяють: збирати дані про клієнтів; прогнозувати попит; оптимізувати сервіс [5 с.1].

*Вплив цифровізації на розвиток кейтерингу.* Цифровізація є одним із ключових факторів трансформації галузі. Основні напрями: онлайн-замовлення; CRM-системи; автоматизація процесів [5 с.1]. Це дозволяє: підвищити ефективність; скоротити витрати; покращити клієнтський досвід.

*Безпечність та якість у кейтерингових послугах.* Система HACCP є базовим інструментом забезпечення безпечності харчування. Вона передбачає: аналіз ризиків; контроль критичних точок; забезпечення якості на всіх етапах [6 с.22].

*Сталий розвиток кейтерингу.* Сучасні тенденції передбачають впровадження: екологічної упаковки; локальних продуктів; зменшення відходів [4]. Сталий кейтеринг поєднує економічні, соціальні та екологічні аспекти розвитку [5 с.1].

**Висновки та обговорення.** Проведене дослідження засвідчує, що інноваційні формати кейтерингових послуг є ключовим чинником трансформації сучасного сервісу гостинності. Впровадження фуд-боксів, форматів grab-and-go та індивідуалізованого обслуговування сприяє підвищенню гнучкості, мобільності та безпечності надання послуг, що особливо актуально в умовах змін споживчої поведінки та зростання попиту на швидкі й безконтактні формати харчування. У ході дослідження встановлено, що цифровізація відіграє визначальну роль у розвитку кейтерингових підприємств, забезпечуючи оптимізацію управлінських і логістичних процесів, підвищення ефективності діяльності та покращення клієнтського досвіду. Використання сучасних інформаційних технологій дозволяє підприємствам більш точно реагувати на потреби споживачів, прогнозувати попит і формувати персоналізовані пропозиції. Водночас результати аналізу свідчать, що індивідуалізація обслуговування стає важливою конкурентною перевагою, оскільки орієнтація на специфічні потреби клієнтів, включаючи дієтичні обмеження та алергії, сприяє підвищенню рівня задоволеності та лояльності споживачів. Це, у свою чергу, формує довгострокові відносини між підприємствами та їх клієнтами. Обговорення отриманих результатів дозволяє також підкреслити зростаючу роль екологічного аспекту у розвитку кейтерингових послуг. Використання локальних продуктів, зменшення харчових відходів і впровадження екологічно безпечної упаковки відповідає сучасним тенденціям сталого розвитку та сприяє формуванню позитивного іміджу підприємств. Разом із тим, незважаючи на очевидні переваги інноваційних форматів, їх впровадження супроводжується певними викликами, зокрема необхідністю значних інвестицій у цифрові технології, удосконалення

логістичних процесів та підвищення кваліфікації персоналу. Крім того, потребує подальшого дослідження питання оцінювання ефективності таких форматів та їх адаптації до умов вітчизняного ринку.

Отже, інноваційні підходи до організації кейтерингових послуг формують нову модель сервісу гостинності, що поєднує технологічність, клієнтоорієнтованість та екологічну відповідальність. Подальший розвиток цієї сфери потребує комплексного підходу, спрямованого на інтеграцію інновацій, підвищення якості обслуговування та забезпечення сталого розвитку галузі.

### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Інноваційні формати кейтерингу. *Вісник ЛТЕУ*. URL: <https://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/issue/download/151/183> (дата звернення: 26.03.2026).
2. Гастрономічні тренди у кейтерингу: що буде модним у 2025 році. URL: <https://servizio.com.ua/blog/gastronomicchni-trendi-u-kejteringu-sho-bude-modnim-u-2025-rotci/> (дата звернення: 26.03.2026).
3. Постова В. В. Кейтеринг як новий тренд у ресторанному бізнесі. *Бізнес і сучасні економічні стратегії*. 2022. URL: [https://bses.in.ua/journals/2022/74\\_2022/23.pdf](https://bses.in.ua/journals/2022/74_2022/23.pdf) (дата звернення: 26.03.2026).
4. Прилепа Н. В. Особливості кейтерингу як нового напрямку ресторанного бізнесу в Україні. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2017. № 2. С. 287–290. URL: [https://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdfbase/2017/2017\\_2\\_2/jrn/pdf/62.pdf](https://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdfbase/2017/2017_2_2/jrn/pdf/62.pdf) (дата звернення: 26.03.2026).
5. Матеріали конференції ЛНУ ім. І. Франка. 2024. URL: <https://geography.lnu.edu.ua/> (дата звернення: 26.03.2026).
6. Малков Д. І. *Catering як необхідна складова сучасних закладів громадського харчування*. URL:

<https://nzlubp.org.ua/index.php/journal/article/download/15/14/> (дата звернення: 26.03.2026).

7. Філь М., Безручко Л., Біланюк О., Жук Ю. Штучний інтелект у ресторанах Львова: вплив на обслуговування та досвід клієнтів. *Економіка. Управління. Інновації*. 2024. Вип. 2 (35). С. 169–181. ISSN 2410-3748. URL: <http://eui.zu.edu.ua/article/view/317183> (дата звернення: 26.03.2026).

8. Філь М. І. Актуальність кейтерингового обслуговування під час війни в Україні. *Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку* : зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., 28–29 жовт. 2022 р., Умань. Умань : ВПЦ «Візаві», 2022. С. 158–161.

9. Якименко-Терещенко Н. Кейтеринг у MICE-індустрії: тренди розвитку. *Економіка та суспільство*. 2021. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1007> (дата звернення: 26.03.2026).

## REFERENCES

1. Innovatsiini formaty keiterynhu. Visnyk LTEU. URL: <https://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/issue/download/151/183> (data zvernennia: 26.03.2026). [in Ukrainian].

2. Nastronomiczni trendy u keiterynhu: shcho bude modnym u 2025 rotsi. URL: <https://servizio.com.ua/blog/gastronomiczni-trendi-u-kejteringu-sho-bude-modnim-u-2025-rotsi/> (data zvernennia: 26.03.2026). [in Ukrainian].

3. Postova V. V. Keiterynh yak novyi trend u restorannomu biznesi. Biznes i suchasni ekonomichni stratehii. 2022. URL: [https://bses.in.ua/journals/2022/74\\_2022/23.pdf](https://bses.in.ua/journals/2022/74_2022/23.pdf)

4. (data zvernennia: 26.03.2026). [in Ukrainian].

5. Prylepa N. V. Osoblyvosti keiterynhu yak novoho napriamu restorannoho biznesu v Ukraini. Visnyk Khmelnytskoho natsionalnoho universytetu. 2017. № 2. S.

287–290.

URL:[https://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdfbase/2017/2017\\_2\\_2/jrn/pdf/6\\_2.pdf](https://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdfbase/2017/2017_2_2/jrn/pdf/6_2.pdf) (data zvernennia: 26.03.2026). [in Ukrainian].

6. Materialy konferentsii LNU im. I. Franka. 2024. URL: <https://geography.lnu.edu.ua/> (data zvernennia: 26.03.2026). [in Ukrainian].

7. Malkov D. I. Catering yak neobkhidna skladova suchasnykh zakladiv hromadskoho kharchuvannia. URL: <https://nzlubp.org.ua/index.php/journal/article/download/15/14/> (data zvernennia: 26.03.2026). [in Ukrainian].

8. Fil M., Bezruchko L., Bilaniuk O., Zhuk Yu. Shtuchnyi intelekt u restoranakh Lvova: vplyv na obsluhovuvannia ta dosvid klientiv. Ekonomika. Upravlinnia. Innovatsii. 2024. Vyp. 2 (35). S. 169–181. ISSN 2410-3748. URL: <http://eui.zu.edu.ua/article/view/317183> (data zvernennia: 26.03.2026). [in Ukrainian].

9. Fil M. I. Aktualnist keiterynhovoho obsluhovuvannia pid chas viiny v Ukraini. Stratehichni perspektyvy turystychnoi ta hotelno-restoranoi industrii v Ukraini: teoriia, praktyka ta innovatsii rozvytku : zb. materialiv Vseukr. nauk.-prakt. internet-konf., 28–29 zhovt. 2022 r., Uman. Uman : VPTs «Vizavi», 2022. S. 158–161.

10. Yakymenko-Tereshchenko N. Keiterynh u MICE-industrii: trendy rozvytku. Ekonomika ta suspilstvo. 2021. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1007> (data zvernennia: 26.03.2026). [in Ukrainian].

*Дата першого надходження статті до видання: 27.03.2026*

*Дата прийняття статті до друку після рецензування: 10.04.2026*

*Дата публікації (оприлюднення) статті: 25.05.2026*

*Стаття поширюється на умовах ліцензії відкритого доступу (CC BY 4.0)*