

DOI: 10.32347/2076-815x.2023.82.271-280

УДК 640.43/.44-043.86:72.012]-047.4

к. арх., доц. Новосельчук Н.Є.,

NovoselchukNE@gmail.com, ORCID: 0000-0002-7753-7872,

Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»

## АНАЛІЗ ТЕНДЕНЦІЙ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ФОРМУВАННЯ АРХІТЕКТУРНОГО ПРОСТОРУ

*На сучасному етапі ресторанне господарство є однією з найприбутковіших сфер здійснення економічної діяльності у світі. І хоча історично це одна з найдавніших сфер людської діяльності, вона є достатньо інноваційною. Слід зазначити, що не існує еталонної моделі формування архітектурного середовища закладів харчування. Зміни соціально-економічного, культурного середовища впливають на галузь ресторанного господарства. Однак у цій галузі є свої закономірності. Специфіка даного виду діяльності, а також недостатня вивченість тенденцій його розвитку мають вагомим практичне значення. У цій статті проведений аналіз основних тенденцій розвитку закладів громадського харчування та зазначений їх безпосередній вплив на організацію архітектурного середовища даних об'єктів. Виділені основні прийоми функціонального зонування внутрішнього простору обіднього залу, що є головним приміщенням закладу харчування.*

*Ключові слова: заклад ресторанного господарства; підприємство харчування; громадське харчування; розміщення закладів харчування; мережа закладів харчування; тенденції розвитку; архітектурний простір.*

**Постановка проблеми.** Наше сьогоднішнє – час, коли Україна робить кроки до інтеграції в Європу, у світ, де господарюють економіки з високо розвиненими технологіями. Розвиток ресторанного господарства неможливий без загальноукраїнських нормативних технологічних засад, особливо в галузі гостинності, яку можна вважати національною рисою народу [1]. Необхідним є оновлення мережі розташування закладів харчування, врахування сучасних тенденцій та своєчасне реагування на проблемні питання.

Підприємства харчування користуються великою популярністю серед широких верств населення, що вимагає постійного вдосконалення ресторанного сервісу. Ці заклади повинні задовольняти потреби і бажання людей. У кожній людини повинен бути вибір, тому конкуренція серед ресторанів – це головна мотивація до розвитку і досконалості.

Виявлення тенденцій розвитку і трендів щодо проектування закладів громадського харчування дасть можливість втілення їх в архітектурне проектування об'єктів та своєчасне реагування на виклики сьогодення.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Різні фундаментальні аспекти розвитку ресторанного господарства викладено в працях вітчизняних і зарубіжних учених. Однак, переважна більшість цих досліджень розкривають сутність ведення ресторанного бізнесу і не торкаються архітектурних питань.

До вітчизняних праць щодо вивчення закладів громадського харчування з архітектурної точки зору необхідно віднести роботи В.П. Уреньова, де досліджені питання архітектурного розпланування закладів громадського харчування, проблема формування мережі та розміщення об'єктів харчування у структурі міста [2, 3]. Також необхідно відмітити роботу Л.С. Грицюк, де представлені основні принципи проектування закладів харчування [4]. Заслужують на увагу наукові публікації А.А. Трошкіна, в яких надані пропозиції щодо вдосконалення існуючої класифікації закладів торгівлі громадським харчуванням та вивчено сучасний стан мережі об'єктів харчування у житлових районах Києва [5, 6]. У роботі авторки статті були охарактеризовані питання сучасного пошуку образного вирішення інтер'єрів об'єктів харчування [7]. Отже, поряд із накопиченими науковими напрацюваннями із цієї проблематики питання дослідження тенденцій розвитку підприємств ресторанного господарства потребують подальшого аналізу та науково доопрацювання.

**Мета публікації** – визначити основні тенденції розвитку закладів громадського харчування та встановити їх вплив на організацію архітектурного простору цих закладів.

**Основна частина.** Ресторанне господарство – один з тих видів діяльності, який став популярним ще в давні часи і залишається популярним і по сей день. Вже протягом двох століть фахівці досліджують проблеми і чинники успішності об'єктів ресторанного господарства. Але професійний шеф-кухар і незрівнянне меню, стильний дизайн і чудовий сервіс – все це само по собі ще не здатне забезпечити високу заповнюваність закладу громадського харчування. Одними з головних критеріїв успіху даних об'єктів є розміщення в місці з щільним рухом, мережа, нові формати, сучасні рішення для того, щоб виділитися на ринку і завоювати лояльність своєї аудиторії [8].

Якщо звернутися до історії, коли закладів харчування було мало і вони користувались значною популярністю та не відчували на собі жорсткої конкуренції. У ті часи люди юрмилися біля входу, намагаючись проникнути у середину закладу, і за визначену плату відбувався відсів кому дозволено увійти. І тільки за те, щоб увійти у ресторан необхідно було заплатити. Сьогодні все

інакше і з кожним днем конкуренція у цій сфері зростає. Для того, щоб утриматись на ринку закладу харчування необхідно відповідати багатьом критеріям, в тому числі сучасним тенденціям, що висуває сьогодення.

Ресторанне господарство – це галузь, яка відрізняється від усіх інших видів підприємницького середовища. Це підприємство, яке об'єднує в собі мистецтво і традиції, досвід маркетологів, філософію обслуговування та концепцію формування потенційної аудиторії. У цілому сфера ресторанного господарства являє собою велику організаційно-господарську систему. Її розвиток є важливим соціальним завданням, вирішення якого пов'язане із задоволенням життєвих потреб населення у послугах з організації харчування та у певних випадках – з організації відпочинку або дозвілля [9]. Значна роль у цьому надається саме архітектурі, яка вирішує важливі завдання від розпланування закладу до формування його архітектурного середовища, інтер'єру, загальної концепції тощо.

Сьогодні, поруч із традиційними закладами, набувають популярності нові види ресторанного господарства. До типології закладів харчування можна віднести традиційні типи, такі як: ресторани, кафе, кав'ярні, кафе-пекарні, кафетерії, кафе-бари, шинок, бари, їдальні [10]. Крім того є затребуваними сучасні типи, що приходять на український ринок під впливом європейських тенденцій. Це ресторан типу «free flow», паб, фаст фуд ресторан, фуд корт, фуд холл, фуд маркет, антикафе, чайний салон [5].

Отже, намагаючись бути конкурентоздатними, вітчизняні підприємства харчування займаються пошуком нових сегментів ринку, широко використовують інновації в архітектурі й дизайні закладу, високі технології та сучасні тренди.

*Інтелектуалізація штучного оточення та набуття ним інтерактивних властивостей.* Це, наприклад, використання у закладах харчування роботів-офіціантів, роботів-касирів та роботів-кухарів (рис. 1). Зразком є китайський ресторан «Хого», де автоматизовано майже усі процеси [11]. Також це використання мультисенсорних технологій, інтерактивних меблів, які працюють на операційній системі «Windows». Наприклад, столи, що «бачать» форму об'єкта, «розуміють», що поклали на стіл, розпізнають обличчя людей, які сидять, їх стать; за допомогою інтерактивного столу можна зробити замовлення, покупки та ін. Такі інтерактивні столи-планшети для ресторанів – унікальна технологія, що була розроблена українською компанією «Kodisoft» [12]. Сучасним трендом є напрям, який може включати інтерактивні 3-D шоу, розваги під час очікування страв, динамічні проєкції на поверхнях зали, створення ефектів природних явищ, запахів, звуків, музики, режисоване освітлення.



Рис. 1. Переміщення їжі по автоматизованій стрічці в обідньому залі ресторану «Хого» у Китаї [13] та роботи-офіціанти у японському ресторані, що керуються людьми з обмеженими можливостями [14].

*Автоматизація та безконтактна взаємодія.* Цей тренд приводить до використання у залі планшетів, десктопних систем замовлень і автоматизованих програм, відмови від обслуговування офіціантами. Все більше рестораторів роблять інтеграції з технологіями для оптимізації швидкості обслуговування. Ця тенденція набуває все більшої популярності у закладах харчування, наприклад, при громадських об'єктах, що характеризуються великою кількістю відвідувачів та значною пропускною здатністю (торгові центри, аеропорти, вокзали). При вирішенні питання розташування меблів та обладнання необхідним є використання продуманої схеми комунікаційних та технологічних зав'язків між технікою і місцями для прийняття їжі в обідніх залах.

*Екологічність та турбота про навколишнє середовище.* Екологічність стає справжньою рушійною силою. Екологічний тренд є одним із важливих напрямів розвитку закладів харчування на сучасному етапі. Це інтеграція з природним середовищем, використання природних компонентів в інтер'єрі та екстер'єрі шляхом введення відкритих терас, веранд, панорамних вікон, елементів фітодизайну, екологічного стилю тощо. Також у ресторанах вже переробляють відходи, відмовляються від пластику.

*Заклади харчування по типу монопродукту.* На сьогодні помітною є спеціалізація об'єктів харчування, яка пропонує середньої якості не все в одному закладі, а орієнтацію на монопродукти. У результаті сформувались такі типи об'єктів харчування як бургерна, піцерія тощо, на відміну від «піца-суші-бар-караоке». Відвідувачі хочуть бути в затишному просторі, де архітектурне середовище та вибраний тип закладу відповідають екстра-класу [8].

*Національний стиль.* Не дуже нова, але дуже актуальна тенденція. У багатьох містах України працюють ресторани національної та місцевої кухні в досить цікавих інтерпретаціях: кав'ярня, паб, кондитерська, фаст-фуд та ін. Даний тренд набуває все більшої актуальності. На сьогодні запровадження та

підтримання національних традицій є як ніколи актуальним. Заклади громадського харчування є тими об'єктами, які можуть як найкраще відтворити українські традиції. Це знаходить відображення у вирішенні будівель, їх інтер'єрів, території закладів з використанням національних форм, деталей, елементів, предметного наповнення та ін. Цікавими прикладами використання українського стилю в архітектурному вирішенні закладів харчування є ресторан «Козачка» у м. Полтава, ресторан «Хутір» у с. Проні Полтавського району.



Рис. 2. Національний стиль у вирішенні ресторану «Козачка, у м. Полтава [15].

*Новизна вражень.* При архітектурному вирішенні закладів харчування велику ставку роблять на новизну, намагаючись максимально дистанціюватися від усіляких кліше, від того, до чого звик відвідувач. Прагнення стати неабияким – вже само по собі є потужним нинішнім трендом. Все частіше архітектори роблять ставку на ексклюзивність дизайну, щоб залучити аудиторію відвідувачів неординарністю. Багато майбутніх рестораторів вже спочатку орієнтовані на створення саме концептуального ресторану [8].

При вирішенні закладу харчування важливе значення має інтер'єр обіднього залу, який повинен задовольняти естетичні потреби відвідувачів, давати їм нові враження та емоції, нести смислове навантаження відповідно до ціновому сегменту і концепції закладу. Якщо відвідувачу відразу не сподобається внутрішній простір, то він може піти і не спробує чудової кухні, не оцінить високого рівня обслуговування і, відповідно, не буде мати повної думки про кафе чи ресторан. Тому організація інтер'єру обіднього залу є результатом складного процесу врахування сучасних тенденцій і уподобань, взаємодії та інтеграції низки чинників, які покликані реалізувати соціальні, естетичні, фізіологічні та духовні потреби людини.

Важливим фактором виступає грамотна і комфортна функціональна організація обіднього залу. Наш споживач звертає увагу не тільки на якість їжі та обслуговування, а й на те, наскільки вільно він може себе відчувати у кафе або ресторані. Тому грамотне зонування приміщення, один з тих прийомів, що дає

можливість людині відчувати себе затишно. Можна виділити основні прийоми функціонального розділення простору обідніх залів підприємств харчування, які можуть застосовуватись комплексно:

- *функціональний* – простір обіднього залу ділять на окремі зони для створення більш комфортних умов відпочинку. Наприклад, це можуть бути різноманітні перегородки, ширми, штучні конструкції (будиночки, альтанки, індивідуальні кабіни), об'ємно-просторові елементи, меблі з відповідним вирішенням спинок-перегородок, полиць тощо;

– *естетичний* – простір поділяється на зони за допомогою кольору, світла, контрастної фактури матеріалів, озеленення, творів мистецтва, просторових елементів. Окремо виявляють зони посадкових місць, естради, барних стійок, роздавальних ліній тощо, відокремлюючи їх одна від одної за допомогою естетичного вирішення;

– *просторовий* – для розчленування простору використовують перепади рівнів підлоги, стелі, консольні виноси (галереї, балкони) – для застосування подібного прийому зал повинен мати відповідну висоту.

Формування сучасного архітектурного середовища обіднього залу вимагає дотримання і повної відповідності функціональним процесам, їх взаємодії та послідовності, що знаходить своє відображення у розплануванні та зонуванні приміщення. Безумовно, можна виділити характерні для кожного типу закладу особливості функціонально-планувальної, об'ємно-просторової та художньої організації внутрішнього простору, які відповідають конкретній специфічно-спрямованій діяльності та типології. Це приводить до необхідності дотримання важливого правила – ціновий сегмент ринку, на який претендує заклад харчування, відбивається у його архітектурному вирішенні та дизайні. Тому ресторани високого класу представляють ексклюзив за дизайном, настроєм, обслуговуванням, асортиментом. Це в якійсь мірі театр, в якому кожен грає відведену йому роль – кухарі, офіціанти, відвідувачі. Тоді як у закладах середнього класу створюється атмосфера характерна для типових настроїв, особливе значення має невисока вартість продуктів і натяк на це робиться в архітектурному вирішенні.

Застосування у підприємствах харчування відповідного колористичного рішення – це також прийом, який дозволяє залучати людей різного віку і соціального рівня. Наприклад, за спостереженнями чим молодше вік відвідувача, тим більше він віддає перевагу сучасному інтер'єру на основі холодних відтінків, сучасних синтетичних матеріалів. І навпаки, чим старше відвідувач, тим краще він сприймає натуральні, екологічні матеріали і форми – озеленення, каміння, дерево, водні елементи та ін. Художнє вирішення має одне з головних значень у формуванні сучасних закладів харчування. Це декорування

поверхонь, елементів, деталей, архітектурних конструкцій та ін. Необхідно використовувати контраст і нюанс фактур, кольору, світла, досягаючи емоційної виразності, образності, неповторності. Різні підходи у рішенні архітектурних просторів об'єктів харчування говорять про різноманіття художніх засобів і широкий творчий потенціал.

Отже, заклади громадського харчування потребують сучасного архітектурного вирішення, який суттєво відрізняється від минулих часів та залежить від низки чинників й передумов. Необхідним є індивідуальне, авторське вирішення архітектури закладу, врахування новітніх тенденцій та трендів. Тому питання формування сучасного архітектурного простору цих об'єктів потребує детального вивчення і систематизації.

**Висновки.** Ресторанне господарство – це живий організм, який вимагає постійного спостереження за змінами навколо, для того щоб не упустити нових тенденцій і можливостей, та постійно займатися розвитком. Перспективними є ті підприємства харчування, які удосконалюють свій формат згідно сучасних тенденцій розвитку, та роблять вагому ставку на новизну. На сьогодні можна відмітити потужне втілення в архітектурний простір новітніх технологій, намагання частково або максимально автоматизувати процеси, запровадити безконтактну взаємодію, надати простору інтелектуалізації та інтерактивних властивостей. Безсумнівно ці технології здійснюють помітний вплив на функціонально-планувальне, композиційне, концептуальне вирішення закладів харчування. З іншої сторони потужний вплив здійснює екологічний напрям, звернення до національних традицій у вирішенні підприємств харчування.

### Література:

1. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
2. Уреньов В.П. Принципи комплексного архітектурно-планувального формування підприємств громадського харчування: автореф. дис. ... канд. арх.: 18.00.02 Київ, 1997. 34 с.
3. Уренев В.П. Архитектура предприятий общественного питания. Киев: Будівельник, 1981. 128 с.
4. Грицюк Л.С., Лінда С.М. Якубовський В.Б. Проектування закладів харчування: навч. посібник. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2012. 184 с.
5. Трошкін А.А. Пропозиції удосконалення існуючої класифікації закладів ресторанного господарства (об'єктів харчування). Теорія та практика дизайну. Архітектура та будівництво, 2021. № 24 С.50-57 <https://doi.org/10.18372/2415-8151.24.16291>

6. Трошкін А.А. Сучасний стан мережі об'єктів харчування у м. Києві. *Збірник наукових праць «Українська академія мистецтва»*, 2019. №28 С. 76–82. <https://doi.org/10.33838/naoma.28.2019>
7. Новосельчук, Н.Є., Шевченко, Л.С. Сучасні пошуки образного вирішення інтер'єрів закладів харчування. *Сучасні проблеми Архітектури та Містобудування*, 2022. №63, С.268–279. DOI: [10.32347/2077-3455.2022.63.268-279](https://doi.org/10.32347/2077-3455.2022.63.268-279)
8. Гапоненко А.І., Василенко В.Ю., Євтушенко О.В., Шамара І.М. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм* № 14, С. 132-141. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2021-14-13>
9. Мельниченко С.В., Присакар І.І. Ресторанний бізнес в Україні: перспектива чи втрачена вигода? *Економічний простір*. 2015. № 97. С. 101-116.
10. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). ДБН В.2.2-25:2009. К., Мінрегіонбуд України. 2009. 79 с.
11. Коронавірусні реалії: офіціанти-роботи та курячі нагетси на 3D-принтері. URL: <https://2plus2.ua/zateryannyj-mir/novyny/koronavirusni-realii-oficianti-roboti-ta-kuryachi-naggetsi-na-3d-printeri> (дата звернення: 10.03.2023).
12. Інтерактивні столи для ресторанів: унікальна технологія, розроблена в Україні <https://ukrainianpeople.us/>
13. Безлімітний китайський самовар. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=iiTqbaF8ySw> (дата звернення: 11.03.2023).
14. У Токіо відкрили кафе, де людей обслуговують роботи-офіціанти. URL: <https://blog.allo.ua/ua/u-tokio-vidkrili-kafe-de-lyudej-obslugovuyut-roboti-ofitsianti-2018-12-47/> (дата звернення: 20.02.2023).
15. Ресторан Козачка URL: <https://tomato.ua/ua/poltava/restaurants/kazachka> (дата звернення: 08.03.2023).

Ph. D, Associate Professor **Natalia Novoselchuk**  
National university «Poltava Politechnika n.a. Yury Kondratyuk»

## ANALYSIS OF TENDENCY DEVELOPMENT OF ENTERPRISES ISSUES AND THEIR INFLUENCE ON THE FORMATION OF ARCHITECTURAL SPACE

At the current stage, the restaurant industry is one of the most profitable spheres of economic activity in the world. And although historically it is one of the oldest spheres of human activity, it is quite innovative. It should be noted that there is no reference model for the formation of the architectural environment of catering



establishments. Changes in the social, economic, and cultural environment affect the restaurant industry. However, this area has its own patterns. The specificity of this type of activity, the insufficient study of ego development trends have significant practical significance.

In this article, an analysis of the main trends in the development of public housing and their direct influence on the organization of the architectural environment of these objects is carried out. Trying to be competitive, domestic catering enterprises are engaged in the search for new market segments, widely use innovations in the architecture and design of the establishment, high technologies and modern trends. Such trends include the intellectualization of the artificial environment and its acquisition of interactive properties; automation and contactless interaction; environmental friendliness and care for the environment; creation of monoprodukt-type food establishments; national style; novelty impressed.

It is noted that the interior of the dining hall is of great importance when deciding on a catering establishment. It should satisfy the aesthetic needs of visitors, give them new impressions and emotions, carry a meaningful load in accordance with the price segment and concept of the establishment. The methods of functional zoning of the interior space of the dining hall are highlighted: functional, aesthetic, spatial. It is noted that those catering establishments that improve their format according to modern development trends and make a significant bet on novelty are promising. Today, we can note the powerful implementation of the latest technologies in the architectural space, efforts to partially or maximally automate processes, introduce contactless interaction, and give the space intellectualization and interactive properties.

Key words: restaurant establishment; catering company; survey; placement of food establishments; network of food facilities; development trends; architectural space.

## REFERENCES

1. Krul H.Ya. Osnovy hotelnoi spravy: navchalnyi posibnyk. Kyiv : Tsentr uchbovoi literatury, 2011. 368 s. {in Ukrainian}
2. Urenov V.P. Pryntsypy kompleksnoho arkhitekturno-planuvalnoho formuvannia pidpriemstv hromadskoho kharchuvannia : avtoref. dys. ... kand. arkh.: 18.00.02 Kyiv, 1997. 34 s. {in Russian}
3. Urenev V.P. Arkhytektura predpriyati obshchestvennoho pytanyia. Kyev: Budivelnyk, 1981. 128 s. {in Russian}
4. Hrytsiuk L.S., Linda S.M. Yakubovskyi V.B. Proiektuvannia zakladiv kharchuvannia: navch. posibnyk. Lviv: Vydavnytstvo Lvivskoi politekhniky, 2012. 184 s. {in Ukrainian}

5. Troshkin A.A. Propozytsii udoskonalennia isnuiuchoi klasyfikatsii zakladiv restorannoho hospodarstva (obiektiv kharchuvannia). Teoriia ta praktyka dyzainu. Arkhitektura ta budivnytstvo, 2021. № 24 С.50-57 <https://doi.org/10.18372/2415-8151.24.16291> {in Ukrainian}
6. Troshkin A.A. Suchasnyi stan merezhi obiektiv kharchuvannia u m. Kyievi. Zbirnyk naukovykh prats «Ukrainska akademiia mystetstva», 2019. №28 S. 76–82. <https://doi.org/10.33838/naoma.28.2019> {in Ukrainian}
7. Novoselchuk, N.Ie., Shevchenko, L.S. Suchasni poshuky obraznoho vyrishennia interieriv zakladiv kharchuvannia. Suchasni problemy Arkhitektury ta Mistobuduvannia, 2022. №63, S.268–279. DOI: 10.32347/2077-3455.2022.63.268-279 {in Ukrainian}
8. Haponenko A.I., Vasylenko V.Iu., Yevtushenko O.V., Shamara I.M. Osnovni tendentsii rozvytku restorannoho hospodarstva Ukrainy v suchasnykh umovakh. Visnyk Kharkivskoho natsionalnoho universytetu imeni V. N. Karazina. Serii: Mizhnarodni vidnosyny. Ekonomika. Krainoznavstvo. Turyzm № 14, S. 132-141. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2021-14-13> {in Ukrainian}
9. Melnychenko S.V., Prysakar I.I. Restoranni biznes v Ukraini: perspektyva chy vtrachena vyhoda? Ekonomichnyi prostir. 2015. № 97. S. 101-116. {in Ukrainian}
10. Pidpriemstva kharchuvannia (zaklady restorannoho hospodarstva). DBN V.2.2-25:2009 K., Minrehionbud Ukrainy. 2009. 79 s. {in Ukrainian}
11. Koronavirusni realii: ofitsianty-roboty ta kuriachi nahhetsy na 3D-prynteri. URL: <https://2plus2.ua/zateryannyj-mir/novyny/koronavirusni-realii-oficianti-roboti-ta-kuryachi-naggetsi-na-3d-printeri> (data zvernennia: 10.03.2023) {in Ukrainian}.
12. Interaktyvni stoly dlia restoraniv: unikalna tekhnolohiia, rozroblena v Ukraini <https://ukrainianpeople.us/> {in Ukrainian}
13. Bezlimitnyi kytaisky samovar. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=iiTqbaF8ySw> (data zvernennia: 11.03.2023). {in Russian}.
14. U Tokio vidkryly kafe, de liudei obsluhovuiut roboty-ofitsianty. URL: [https://blog.allo.ua/ua/u-tokio-vidkrili-kafe-de-lyudej-obslugovuyut-roboti-ofitsianti\\_2018-12-47/](https://blog.allo.ua/ua/u-tokio-vidkrili-kafe-de-lyudej-obslugovuyut-roboti-ofitsianti_2018-12-47/)(data zvernennia: 20.02.2023). {in Russian}.
15. Restoran Kozachka URL: <https://tomato.ua/ua/poltava/restaurants/kazachka> (data zvernennia: 08.03.2023). {in Ukrainian}