

Клок В. І.,

к.і.н., доц. кафедри історії та політології, Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів

Семів С. Р.,

к.е.н., доц. кафедри міжнародних економічних відносин, Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів

ІСТОРИЧНІ АСПЕКТИ ТА ПРІОРИТЕТИ РОЗВИТКУ СФЕРИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ СПОЖИВЧОЇ КООПЕРАЦІЇ УКРАЇНИ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ

Анотація. У статті розглядаються тенденції та проблеми розвитку сфери громадського харчування споживчої кооперації України у період "застою" (1965-1985 рр.). Обґрунтовано історичні передумови та фактори формування сучасної ситуації у сфері громадського харчування споживчої кооперації. Визначено головні формати кооперативної мережі громадського харчування (кафе, бари, ресторани, їдальні на виробничих та сільськогосподарських підприємствах, у навчальних закладах, павільйони, зокрема тимчасові розбірні, кіоски, буфети, літні веранди, майданчики). Окреслено участь підприємств громадського харчування у соціалістичних змаганнях. Визначені обсяги обороту мережі громадського харчування на сучасному етапі у містах та сільській місцевості. Обґрунтовано пріоритети розвитку мережі ресторанного бізнесу в умовах поглиблення євроінтеграції України.

Ключові слова: споживча кооперація, громадське харчування, ресторанний бізнес, євроінтеграція.

Klok V. I.

PhD (History), Associate Professor of Department of History and Political Science, Lviv University of Trade and Economics, Lviv

Semiv S. R.

PhD (Economics), Associate Professor of Department of International Economic Relations, Lviv University of Trade and Economics, Lviv

HISTORICAL ASPECTS AND PRIORITIES OF DEVELOPMENT OF CATERING OF CONSUMER COOPERATIVES UKRAINE IN CONDITIONS OF EUROPEAN INTEGRATION

Abstract. The article examines trends and problems of the catering consumer cooperatives in Ukraine during the "stagnation" (1965-1985 years). Grounded historical preconditions and factors of the current situation in the catering consumer cooperatives. Identified the basic format of cooperative catering (cafes, bars, restaurants, dining on industrial and agricultural enterprises, educational institutions, pavilions, including temporary garages, kiosks, buffets, summer porch area). Outlined participation catering in socialist competition. Scoping catering turnover at present in urban and rural areas. Grounded priorities of network restaurant business in the deepening of European integration of Ukraine.

Keywords: consumer cooperatives, catering, restaurant business, European integration.

Постановка проблеми. Споживча кооперація України є складною багатогалузевою системою, що, поряд із економічними, виконує і важливі соціальні завдання. Як і вся економіка України, кооперація знаходиться сьогодні у стані глибоких економічних перетворень. Особливо це стосується підприємств сфери громадського харчування, яким доводиться працювати в умовах падіння реальних доходів населення

і загострення конкуренції (зокрема, недобросовісної). У споживчій кооперації України нараховується понад 2 тис. закладів ресторанного господарства на майже 108 тис. посадкових місць, більшість із яких розташовані у сільській місцевості. Існуюча ситуація вимагає розробки дієвої моделі розвитку кооперативної сфери ресторанного господарства з врахуванням попереднього історичного досвіду та пріоритетних напрямів реформування економіки. При виборі моделі розвитку сфери громадського харчування Укоопспілки необхідно виходити з економічної доцільності, яка повинна визначатися рівнем економічної ефективності, ступенем ризику та гарантіями соціального розвитку, а також історичним досвідом розвитку цієї сфери економічної діяльності. Вказане обумовлює необхідність визначення головних історичних передумов розвитку ресторанного бізнесу системи споживчої кооперації, з'ясування його сучасного стану та перспектив розвитку в умовах поглиблення європейської інтеграції.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Значний внесок у дослідження проблем еволюції та розвитку споживчої кооперації України та окремих її галузей у різні періоди становлення української державності здійснили такі вітчизняні науковці, як М. Аліман [7], В. Алопій [1], С. Бабенко [2], С. Гелей [16], Н. Міценко [10] та інші. Проте ще недостатньою мірою висвітлені історичні передумови та еволюція формування сфери громадського харчування споживчої кооперації. Потребують системного аналізу моделі розвитку кооперативного ресторанного бізнесу в умовах поглиблення європейської інтеграції України.

Постановка завдання. Метою статті є систематизація історичних передумов становлення та розвитку сфери громадського харчування споживчої кооперації України й обґрунтування на цій основі пріоритетних напрямів її розвитку в умовах поглиблення європейської інтеграції України.

Виклад основного матеріалу дослідження. Важливим напрямом діяльності вітчизняної споживчої кооперації в межах УРСР було громадське харчування. З історичної точки зору значний інтерес становить період "застою" (1965-1985 рр.), оскільки саме в цей час розвивається розгалужена мережа закладів харчування по всій країні, формується модель і системні проблеми розвитку кооперативного ресторанного бізнесу.

11-12 липня 1966 року в Києві відбувся X з'їзд уповноважених споживчої кооперації УРСР, який визначив завдання для кооператорів: товарообіг споживчої кооперації республіки мав збільшитися на 48,6%, у тому числі в сфері громадського харчування на 50%. У сільській місцевості передбачалося побудувати 5 280 нових добре обладнаних магазинів, близько 1 000 підприємств громадського харчування, 258 хлібопекарень [8].

У зв'язку з цим у другій половині 1960-х років розгорнулася широка кампанія розвитку кооперативного громадського харчування в сільській місцевості. Протягом восьмої п'ятирічки чисельність підприємств громадського харчування зросла з 16,1 тис. одиниць у 1965 році до 21,8 тис. одиниць на кінець 1970 року. В результаті мережа таких підприємств громадського харчування за восьму п'ятирічку збільшилася на 268,1 тис. місць. На 1 тисячу населення у межах підприємств громадського харчування припадало тепер 25 посадочних місць порівняно з 16 на кінець 1965 року. В 200 районних центрах та у великих селах було збудовано двоповерхові комплекси громадського харчування. До складу таких комплексів входили ресторани, їдальня або кафе, кулінарна крамниця, пивний або винний бар, кондитерські й кулінарні цехи. До новобудов, поряд із їдальнями, кафе, належали і перші сільські ресторани.

У місяцях масового відпочинку населення й на автотрасах функціонувала широка мережа павільйонів, літніх кафе, кіосків. 1500 сезонних підприємств нараховували близько 30 тис. місць. Добре зарекомендували себе, особливо в літній період, збірно-розбірні павільйони і кафе. На заводах Укоопспілки їх було виготовлено 900 одиниць. Поблизу багатьох підприємств громадського харчування обладнали літні веранди, майданчики з грибками для захисту від дощу і сонця. Розширилася мережа підприємств громадського харчування у навчальних закладах, загальноосвітніх школах, при промислових підприємствах, радгоспах. Протягом восьмої п'ятирічки організації споживчої кооперації, органи народної освіти, колгоспи та радгоспи відкрили 6 645 їдалень та роздавальних пунктів при школах. До 1971-1972 навчального року в сільській місцевості з'явилося 476 шкільних їдалень.

На промислових підприємствах, будовах, транспорті функціонувало 943 їдальні споживчої кооперації України та 960 буфетів. У великих населених пунктах та райцентрах працювало також 414 крамниць кулінарії, 113 кафетеріїв в універсальних крамницях, 204 спеціалізованих підприємства громадського харчування, 425 кафе, 150 винних та пивних барів. Багато сільських ресторанів вдень працювало як їдальні, а ввечері як молодіжні кафе. У молодіжних кафе, сільських ресторанах організовувалися вечори трудової

слави, вшановування ветеранів праці, святкували ювілеї колгоспів, весілля, влаштовували прийом випускників шкіл у колгоспи, проводи юнаків до лав радянської армії тощо. У кінці 1960-х років мережа підприємств громадського харчування споживчої кооперації розвивалася в основному за рахунок реконструкції старих підприємств та будівництва нових їдалень, кафе та ресторанів на місці закритих дрібних закусточних і чайних. Зростала також чисельність крамниць кулінарії і весняно-літніх закладів громадського харчування.

Головним завданням кооператорів у галузі громадського харчування в другій половині 1960-х років було збільшення реалізації продуктів власного виробництва та покращення якості обслуговування клієнтів [3]. Якщо з першим завданням кооператори впоралися, то з реалізацією останнього виникли суттєві проблеми. Рівень сервісу в багатьох кооперативних закладах громадського харчування залишався дуже низьким. Нерідко кухарі готували їжу з порушенням санітарних вимог та технології приготування страв. Проте, незважаючи на такі недоліки, здебільшого знайти у святкові чи вихідні дні вільне місце у кооперативному ресторані виявлялося вкрай важко.

У 1970-х – на початку 1980-х років розвиток української кооперації надалі залежав від прийнятих у Москві партійних рішень та директив. У першу чергу тут слід назвати постанови XXIV та XXV з'їздів КПРС. Постанови містили декларативні гасла збільшення матеріального благополуччя трудящих. При цьому вирішальна роль відводилася державній та кооперативній торгівлі: "Для забезпечення реальних доходів населення потрібно значно збільшити товарні ресурси, повніше наситити ринок високоякісними товарами в потрібному асортименті, розширити обсяг послуг, які надаються населенню" [9].

Певний вплив на розвиток кооперативної торгівлі та громадського харчування в Україні мала постанова ЦК КПРС і Ради Міністрів СРСР від 7 січня 1972 року "Про деякі заходи щодо поліпшення торгівлі та її технічної оснащеності", якою передбачалося розширення мережі магазинів і підприємств громадського харчування, забезпечення їх сучасним холодильним та іншим торговельним обладнанням, підвищення рівня культури обслуговування населення. У постанові вказувалося на важливість наповнення торговельної мережі необхідними населенню товарами, висувалося завдання максимально використати можливості з розширення випуску дефіцитних товарів та покращення зв'язку з виробництвом.

Названа постанова відкривала перспективу будівництва кооперативних крамниць та закладів громадського харчування, оскільки дозволялося виділяти кошти на ці потреби з 5-відсоткового відрахування на житлове будівництво, яке до того спрямовувалося у державну казну. Кооперативним закладам торгівлі надавався дозвіл відносити витрати, пов'язані з розробкою, впровадженням і експлуатацією автоматизованих систем управління та обчислювальних центрів, на витрати виробництва та обігу. Для підвищення матеріальної зацікавленості працівників торгівлі та громадського харчування застосовувалося преміювання за впровадження нової техніки, передових технологій, засобів механізації та автоматизації виробничих процесів, а також наукової організації праці. Перед радами міністрів союзних і автономних республік, виконкомами крайових, обласних і міськими радами депутатів трудящих постанова висувала завдання передати на баланс торгуючих організацій орендовані ними у місцевих рад депутатів трудящих та інших організацій будівлі.

Поряд з тим, система кооперативної торгівлі та громадського харчування у 1970-х роках мала і недоліки. Масовими явищами стали дефіцит товарів, приховування продавцями кращих зразків товарів, низька культура обслуговування, обрахування клієнтів. Стан багатьох підприємств торгівлі і громадського харчування не відповідав санітарним нормам, а в багатьох їдальнях рівень приготування їжі та обслуговування клієнтів залишався низьким. Суттєві недоліки спостерігалися і у сфері підбору, підготовки й виховання торговельних кадрів. На керівні посади часто висувалися слабопідготовлені працівники, які добре не знали торговельної справи [5].

4 червня 1971 року ЦК КП України прийняло постанову "Про стан та заходи по дальшому покращенню роботи з кадрами в організаціях торгівлі та підвищення культури обслуговування населення", згідно з якою правління облспоживспілок повинні були переглянути якісний склад керівних кадрів, звернувши особливу увагу на посилення спеціалістами посад голів правління споживчих товариств, їх заступників, директорів і завідуючих виробництвом комбінатів громадського харчування. Необхідно було укомплектувати підприємства роздрібною торгівлі та громадського харчування продавцями, кухарями, офіціантами й іншими необхідними працівниками, які мають професійну підготовку; перевірити всіх, хто займає матеріально відповідальні посади, та негайно звільнити від займаних посад осіб, які в минулому судилися за корисливі злочини.

Протягом дев'ятої п'ятирічки тривав процес розвитку громадського харчування системи споживчої кооперації. На початку 1975 року в Україні нараховувалося 21,166 підприємств цієї сфери, які одночасно могли обслуговувати 764,898 осіб та з товарообігом за IV квартал 1975 року в розмірі 225,31 млн крб. З них у сільській місцевості розташовувалося 14,073 підприємства з 459,1 тис. посадочних місць [14]. Серед підприємств громадського харчування у кінці 1975 року найбільшу кількість становили їдальні – 11,074 та закуочні і буфети, які не мали власних кухонь – 75,001. У 1970-х роках на території республіки функціонувало 610 ресторанів та 2,284 закуочних та ресторанів із власними кухнями. У середньому одній райспоживспілки, як це видно на прикладі Буського району Львівської області, підпорядковувалися один-два ресторани та декілька кафе і їдалень (табл. 1).

Протягом десятої та одинадцятої п'ятирічок система кооперативного громадського харчування надалі розвивалася. ЦК КПРС і Рада Міністрів СРСР у постанові "Про подальший розвиток і покращення діяльності споживчої кооперації" висунили завдання організувати до 1985 року в кожному колгоспі підприємство громадського харчування. В основу раціоналізації громадського харчування в десятій та одинадцятій п'ятирічках було покладено централізацію виробництва напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів на базових підприємствах для постачання цієї продукції підприємствам. Для покращення асортименту та якості власної продукції підприємства споживчої кооперації створювали підсобні господарства з відгодівлі свиней, будували теплиці та парники, розширювали обсяги закупівлі сільськогосподарських продуктів, створювали запаси солених та маринованих овочів. Важливе значення мала організація гарячого харчування робітників села на полях, тваринницьких фермах, пасовищах. У сезон збору врожаю сільських робітників кооператори забезпечили харчуванням понад 26.000 стаціонарних підприємств споживчої кооперації. Поширилися такі форми обслуговування сільського населення, як продаж абонементів на одержання обідів та сніданків, попереднє накриття столів комплексними обідами, виставки-продажі, прийом замовлень на виготовлення кулінарних та кондитерських виробів, обслуговування урочистостей.

Таблиця 1

Відомості про підприємства громадського харчування Буської райспоживспілки станом на 14 січня 1973 року

Назва підприємства	Загальна площа у квадратних метрах	Кількість працівників	Середньомісячний товарообіг у тисячах карбованців
Ресторан	82	17	6,1
Філія ресторану	40	4	4,2
Кулінарія	25	2	6,7
Їдальня №1	40	15	10,4
Кафе "Барвінок"	56	14	9,9
Їдальня №2	44	4	4,9
Їдальня №16	20	1	1,6
Їдальня №18	20	1	1,6
Їдальня №21	32	4	3,7
Шкільна їдальня	40	3	1,7
Шкільний буфет	6	1	1
Кафе "Промінь"	10	1	1,7
Кафе "Ластівка"	11	1	1,3

Складено за: [6].

Станом на 1 січня 1983 року в системі споживчої кооперації України нараховувалися: 452 ресторани, 11,844 їдальні, 3,256 закуочних з власною кухнею, 5,786 закуочних без власної кухні. Загальна кількість місць на кооперативних підприємствах громадського харчування становила 1,050,149 осіб [15]. Прийняття в 1989 році закону СРСР "Про кооперацію в СРСР" виявилось певним стимулом до створення та розвитку нових кооперативних підприємств сфери громадського харчування.

Сьогодні ресторанний бізнес є однією із традиційних сфер економічної діяльності споживчої кооперації України. Станом на 1 січня 2015 р. у споживчій кооперації налічувалося 2,2 тисяч закладів ресторанного господарства на 108,1 тисяч місць. Роздрібний товарооборот закладів ресторанного господарства

становив у 2014 р. 556,1 млн грн, при цьому питома вага реалізації продукції власного виробництва в обороті становила 49,8 % [13]. Розвиток ресторанного бізнесу потребує сьогодні постійного підвищення якості обслуговування клієнтів, нарощування товарообороту, вкладення коштів у модернізацію матеріально-технічної бази, пристосування до вимог і можливостей, які виникають у процесі поглиблення європейської інтеграції України.

На сучасному етапі розвиток громадського харчування є пріоритетним напрямом діяльності споживчої кооперації й зорієнтований на приведення всієї мережі закладів ресторанного господарства до конкурентоспроможного стану з високим рівнем обслуговування, широким запровадженням автоматизації бізнесових і облікових процесів та стандартів фірмового стилю. В подальшому у сфері ресторанного обслуговування доцільно перепрофілювати малоприбуткові ресторани в об'єкти "банкетного бізнесу" під єдиним кооперативним брендом; трансформувати невеликі кафе та їдальні в об'єкти малого сімейного бізнесу; створювати сучасні комплекси ресторан - кондитерський цех - кулінарія; розвивати кейтерингову діяльність.

Сучасні тенденції розвитку кооперативного сектора в багатьох країнах світу свідчать про пріоритетність розвитку сектора громадського харчування як елементу міжнародної туристичної індустрії. Над цим напрямом розвитку ЗЕД працюють сьогодні багато кооперативних організацій споживчої кооперації, зокрема Рівненщини. Підприємства Рівненської облспоживспілки наприкінці 2008 р. як єдиний представник від України взяли участь у проєкті "Європейська мережа регіональної кулінарної спадщини", ідея створення якого зародилась у Швеції. До участі у престижному проєкті рівненські кооператори готувалися 3 роки, вивчаючи модель роботи аналогічних закладів у Вармінсько-Мазурському воєводстві Польщі [11]. У квітні 2009 р. підприємства торгівлі та громадського харчування Рівненської облспоживспілки відвідали скандинавські експерти, які прийняли позитивне рішення щодо вступу до проєкту, а отже єдина з-поза меж Євросоюзу область України представляє нашу країну в ексклюзивному проєкті [12].

Таким чином, завдяки участі в європейському інфраструктурному проєкті споживча кооперація Рівненщини отримала потенційні можливості для залучення європейських інвестицій, оскільки членство у проєкті дозволить розміщати відповідний логотип на кооперативних закладах. Це означатиме, по-перше: тут виробляють продукцію з виключно екологічно чистої та натуральної речовини; по-друге: відповідність рівня обслуговування європейським стандартам; по-третє: реквізити кооперативних закладів розміщуватимуться у довіднику, який видає штаб-квартира мережі для туристів із різних країн світу. У 2012 р. вже 10 кооперативних підприємств Рівненщини (виробничі та торговельно-ресторанні комплекси) представляли Європейську мережу регіональної кулінарної спадщини в Україні та отримали сертифікати й логотипи мережі українською мовою. З метою ознайомлення персоналу кооперативних підприємств, що беруть участь у проєкті, з теоретичними та практичними аспектами його функціонування для кооператорів періодично організуються навчання та тренінги [4].

Висновки і перспективи подальших досліджень у даному напрямі. У період застою (в кінці 1970-х – на початку 1980-х років) українська кооперація разом із радянською державою перебувала в стані перманентної кризи. Це впливало з суперечностей радянської економіки. Ситуацію погіршувало і недолуге партійне керівництво, яке всіляко обмежувало приватну ініціативу в кооперації. У цей період темпи зростання якісних показників системи української кооперації і, зокрема, сфери громадського харчування, сповільнилися. Державне втручання відбило інтерес пайовиків до діяльності своїх підприємств громадського харчування. На сучасному етапі для ресторанного бізнесу системи споживчої кооперації важливим є запозичення досвіду європейських країн. Перспективами подальших досліджень у цьому напрямі є вивчення зарубіжного досвіду трансформації кооперативних мереж громадського харчування у постсоціалістичних країнах, зокрема в частині створення нових сучасних форматів ресторанного бізнесу і протидії посиленню конкуренції зі сторони підприємств приватної власності.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Споживча кооперація України / Кн. 1: Ринкова орієнтація споживчої кооперації України. [В. В. Алопій, С. Г. Бабенко, Я. А. Гончарук та ін.] – Львів : Коопосвіта. – 1999. – 366 с.
2. Бабенко С. Г. Трансформація кооперативних систем у перехідній економіці: монографія / С. Г. Бабенко. – К. : Наукова думка, 2003. – 332 с.
3. Вахитов К. Потребительская кооперация СССР / К. Вахитов. – Москва, 1991. – С. 140.
4. Від лану до столу. Семінар-навчання // Вісті. Діловий вісник. – 2012. – № 22 (1043). – С. 2.
5. Державний архів Івано-Франківської області. – Ф. Р-1430. – Оп. 1. – Спр. 1889. – Арк. 85.

6. Державний архів Львівської області. – Ф. 194. – Оп. 2. – Спр. 3934. – Арк. 6.
7. Історія споживчої кооперації України [Текст] : підручник для студ. кооперативних вузів / [М. В. Аліман та ін.]; Укоопспілка, Львівська комерційна академія. – Львів : [б.в.], 1996. – 383 с.
8. Материалы X съезда уполномоченных потребительской кооперации Украинской ССР. – Киев, 1966. – С. 9-10.
9. Материалы XXIV съезда КПСС. – Москва, 1971. – С. 240.
10. Міценко Н. Г. Регулювання діяльності підприємств роздрібної торгівлі [Текст] : монографія / [Н. Г. Міценко та ін.]; Укоопспілка, Львівська комерційна академія. – Львів : Видавництво Львівської комерційної академії, 2009. – 176 с.
11. Омелянчук І. Дозвольте закохатися у свій край / І. Омелянчук // Вісті. Діловий випуск. – 2009. – № 12 (877). – С. 3.
12. Омелянчук І. Спробували Європу на... смак / І. Омелянчук // Вісті. Діловий випуск. – 2010. – № 24 (940). – С. 9.
13. Показники господарсько-фінансової діяльності підприємств і організацій спілок споживчих товариств областей за 2014 рік. – К. : Укркоопспілка, 2015. – 50 с.
14. Потребительская кооперация за 1975 год. – С. 38-39.
15. Потребительская кооперация за 1982 год. – Москва, 1983. – С. 26-27.
16. Споживча кооперація України: від зародження до сьогодні [Текст] : монографія / [М. Аліманов та ін. ; за заг. ред. С. Гелея]. - Л. : Вид-во Львів. комерц. акад., 2013. – 972 с.

REFERENCES

1. Apopij V. V. Spozhyvcha kooperatsiia Ukrainy / V. V. Apopij, S. H. Babenko, Ya. A. Honcharuk ta in. / Kn. 1: Rynkova oriientsatsiia spozhyvchoi kooperatsii Ukrainy. – L'viv: Kooposvita. – 1999. – 366 s.
2. Babenko S. H. Transformatsiia kooperatyvnykh system u perekhidnij ekonomitsi: Monohrafiia / S. H. Babenko. – K.: Naukova dumka, 2003. – 332s.
3. Vakhytov K. Potrebytel'skaia kooperatsiia SSSR. – Moskva, 1991. – S. 140.
4. Vid lanu do stolu. Seminar-navchannia // Visti. Dilovyy visnyk. – 2012. – №22 (1043). – S. 2.
5. Derzhavnyj arkhiv Ivano-Frankivs'koi oblasti. – F. R-1430. – Op. 1. – Spr. 1889. – Ark. 85.
6. Derzhavnyj arkhiv L'vivs'koi oblasti. – F. 194. – Op. 2. – Spr. 3934. – Ark. 6.
7. Istorii spozhyvchoi kooperatsii Ukrainy [Tekst] : pidruchnyk dlia stud. kooperatyvnykh vuziv / M. V. Aliman [ta in.] ; Ukoopsilka, L'vivs'ka komertsijna akademiia. - L'viv : [b.v.], 1996. - 383 s.
8. Materyaly Kh s'ezda upolnomochennykh potrebytel'skoj kooperatsyy Ukrainskoj SSR. – Kyev, 1966. – S. 9-10.
9. Materyaly KhKhIV s'ezda KPSS. – Moskva, 1971. – S. 240.
10. Mitsenko N. H. Rehuliuвання diial'nosti pidpriemstv rozdrubnoi torhivli [Tekst] : monohrafiia / N. H. Mitsenko [ta in.] ; Ukoopsilka, L'vivs'ka komertsijna akademiia. – L. : Vydavnytstvo L'vivs'koi komertsijnoi akademii, 2009. – 176 s.
11. Omelianchuk I. Dozvol'te zakokhatysia u svij kraj / I. Omelianchuk // Visti. Dilovyy vypusk. – 2009. – №12 (877). – S. 3.
12. Omelianchuk I. Sprobuvaly Yevropu na... smak / I. Omelianchuk // Visti. Dilovyy vypusk. – 2010. – №24 (940). – S. 9.
13. Pokaznyky hospodars'ko-finansovoi diial'nosti pidpriemstv i orhanizatsij spilok spozhyvchykh tovarystv oblastej za 2014 rik. – K.: Ukrkoopsilka, 2015. – 50 s.
14. Potrebytel'skaia kooperatsiia za 1975 hod. – S. 38-39.
15. Potrebytel'skaia kooperatsiia za 1982 hod. – Moskva, 1983. – S. 26-27.
16. Spozhyvcha kooperatsiia Ukrainy: vid zarodzhennia do s'ohodennia [Tekst] : monohrafiia / [M. Alimanov ta in. ; za zah. red. S. Heleia]. - L. : Vyd-vo L'viv. komerts. akad., 2013. - 972 s.