

УДК 338.488.2:640.43 (477.83)

О. Радзімовська

викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,

М. Паска

д-р вет. наук, проф.,

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

В. Холявка

канд. екон. наук, доц.,

декан факультету туризму,

Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського

АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ МЕРЕЖІ ЧЕСЬКОЇ ПИВОВАРНІ «СТАРГОРОД» НА РЕСТОРАННОМУ РИНКУ ЛЬВОВА

Ресторанний бізнес є одним із найбільш значущих складників індустрії гостинності. Одним із головних завдань нині залишається аналіз ринку ресторанних послуг та визначення основних тенденцій його розвитку, які дають змогу відкрити підприємцям нові можливості для заснування бізнесу в найбільш затребуваних та перспективних сегментних нішах, що, можливо, зумовить подальший розвиток ресторанного бізнесу в Україні [5]. Останнім часом щоразу більшу популярність у відвідувачів має мережа чеських пивоварень, що зумовлює актуальність нашого аналізу.

Метою цього дослідження є аналіз діяльності мережі чеської пивоварні «Старгород» на ресторанному ринку Львова

«Старгород» – унікальна чеська пивоварня з рестораном у Львові. Цей заклад має неповторну історію та тематичне меню, цікавий дизайн та особливу локацію розташування, специфіку обслуговування і розважальну програму. Сучасні тенденції гарантування якості та безпечності харчових продуктів орієнтовані на розроблення стандартизованих протоколів організації виробництва продукції [4, 6, 7].

Тільки «Старгород» варить справжнє чеське пиво за класичною технологією з роздільним бродінням і доброджування, без

фільтрування та пастеризації пива, не використовуючи проміжної тари, отже пиво безпосередньо потрапляє з пивоварні у бар у ваші келихи на найліпшому європейському обладнанні. Уже 13 років мережа пивоварень «Старгород» варить 3 класичних сорти пива: «Десятка», «Лагер», «Чорне» та особливий сорт – «Пшеничне». Усі сорти пива варять виключно з чеських інгредієнтів із використанням саазького солоду і чеських дріжджів. Протягом усього існування мережі не змінилися традиції пивоваріння та постачальники сировини з Чехії. У таблиці 1 аналізуємо діяльність пивоварні у період із 2017 дотепер.

Таблиця 1

Середній чек на 1 гостя помісячно

Місяць	2017 рік	2018 рік	2019 рік	2020 рік
Січень	212	241	265	253
Лютий	196	211	241	282
Березень	205	228	230	–
Квітень	181	196	218	–
Травень	183	191	216	–
Червень	170	177	218	–
Липень	176	167	204	–
Серпень	173	176	197	–
Вересень	178	198	236	–
Жовтень	202	220	256	–
Листопад	205	228	246	–
Грудень	277	357	349	–
Разом	196	213	240	268

Аналізуючи середній чек на одного гостя, упевнено можемо сказати, що, незважаючи на карантинні особливості, у гостей та туристів міста пивоварня є популярною. Про це ми можемо сказати, аналізуючи таблицю кількість гостей із 2017 по лютий 2020 рік (таблиця 2).

Таблиця 2

Кількість відвідувачів ресторану (2017–2020 рр.)

Місяці	2017 р.	2018 р.	2019 р.	2020 р.
Січень	19990	20383	17574	16081
Лютий	15314	17680	15811	
Березень	16450	18198	14862	
Квітень	16064	19665	17644	
Травень	23102	24174	19228	
Червень	23055	24591	18709	
Липень	22604	26420	20653	
Серпень	21402	25264	21254	
Вересень	22048	22252	20171	
Жовтень	21051	22204	19561	
Листопад	16674	15165	16691	
Грудень	18098	16655	17843	
Загалом за рік	234319	249580	222689	16081

Відвідувачами цього ресторану у відсотковому відношенні згідно з проведеними дослідженнями є 48% жінки, 52% чоловіки, у середньому чек знаходиться в межах 205 гривень на особу.

Отже, можна бути впевненими в розвитку барної справи в Україні. Сьогодні відкрито мережі барів, де охочі мають змогу відпочити, перекусити, і ці місця дуже популярні [3].

Узагальнюючи, варто зазначити, що на ресторанному ринку Львова концептуальні заклади чеської пивоварні «Старгород» посідають особливе місце та стали своєрідним туристичним брендом міста, до якого туристи приїжджають не лише заради історії та архітектури, й задля можливості відчувати особливу атмосферу. Таким чином, пивоварня «Старгород» із добре продуманою концепцією має перспективи для розвитку та успішного функціонування в умовах конкурентного ресторанного ринку.

Ключові слова: аналіз ринку, пивоварня «Старгород», ціна, відвідувачі.

Список використаних джерел

1. Старгород [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://lviv.stargorod.net>
2. 100 Most Unique Restaurant Concepts Around the World [Electronic resource]. – Access mode: <https://www.touchbistro.com/blog/the-100-most-unique-restaurant-concepts-around-the-worl> (date of application: 4.03.2020).
3. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Paska M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p.
4. Паска М. Теоретичні аспекти розвитку барної справи / Марія Паска, Катерина Потопа // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 56–57.
5. Стандарт вищої освіти України другий (магістерський) рівень, галузь знань 18 "Виробництво та технології", спеціальність 181 "Харчові технології" / розроб. Паска С. М. [та ін.]. – Київ : МОН України, 2020. – 14 с.
6. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.
7. Паска М. З. Техно-новини ресторанного бізнесу / Паска М. З., Куцмида А. Т. // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (24 листоп. 2020 р.). – Мелітополь, 2020. – С. 230–233.