

УДК 338.488.2:640.43

Ольга Радзімовська

*викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет фізичної
культури імені Івана Боберського*

Марія Паска

*д-р вет. наук, професор,
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет фізичної
культури імені Івана Боберського*

ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ТУРИЗМУ

Дослідження історико-культурної спадщини підтверджують, що Львів здавна славився своїми кулінарними традиціями: від найвідоміших в Австро-Угорщині цукерень до авторських ресторанів в сучасній Україні. Тож аналізуючи кухні велику кількість автентичних ресторанів, можна сказати, що варто приїхати до Львова тільки для того, щоб походити по ресторанах і кав'ярнях [1].

Мета – аналіз ресторанного туризму, ознайомлення цільової аудиторії з національною кухнею, а також можливість виробників і локальних підприємств заявити про себе, представити продукцію, яку виготовляють.

Виведенню України на високий економічний рівень великою мірою може сприяти готельно-ресторанний бізнес та туризм, зокрема розвиток гастрономічного туризму, так і новий окремий самостійний шлях – ресторанний туризм. Ресторанний туризм – це подорож, яка передбачає відвідування ресторанів, що відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, національним спрямуванням, історико-культурною спадщиною [2].

Підґрунтям для розвитку такого виду гастрономічного туризму (ресторанного туризму) є зростання туристичної і кулінарної культури, оскільки справжнім поціновувачам і гурманам хочеться

спробувати страви в оригіналі, які для них приготують справжні майстри високої кухні [3].

Ресторанний туризм у Львові представлено старовинними ресторанными традиціями. Зокрема, у місті функціонує не менш ніж 15–20 закладів, ствою XVIII–XIX ст. Це ресторан «Кентавр» на площі Ринок, якому вже понад 150 років, «Віденська кав'ярня» з майже трьохсотрічним ресторанным досвідом, кафе «Академічне» (колишня популярна у Львові «Рома») 1911 року та й «Cafe de la Paix» (сучасний «Split»), який існує від кінця XIX ст. та багато інших закладів, які поєднують старовинні кулінарні традиції з сучасним рівнем якості [4, 5].

Розвитку ресторанного туризму в Україні, та зокрема у Львові, досягаємо завдяки такому:

1. Розвиткові туристичної інфраструктури закладів ресторанного господарства (закладів розміщення, харчування, розваг).

2. Розробленню програми кулінарних турів тематичного спрямування, які підкреслюють автентичність національних традицій в кулінарії.

3. Вивченню кращого міжнародного досвіду розвитку кулінарного туризму у сфері ресторанного господарства.

4. Сприянню виведенню рівня обслуговування у закладах ресторанного господарства України відповідно до світових стандартів.

5. Підвищенню творчого та професійного потенціалу шеф-поварів, формування авторської кухні.

6. Розвиткові інформаційних і комунікаційних систем, що забезпечують інформування туристичного ринку про гастрономічний мікрокластер.

Отже, ресторанний туризм дає змогу поєднати дослідження місцевих кулінарних рецептів і традицій з відпочинком у мальовничих та історично цікавих куточків міста Львова. У ресторанным туризмі нашим містом можна комбінувати різні кулінарні заходи разом із відвідуванням найкращих закладів ресторанного господарства міста Львова із насиченою програмою, що допоможе сформувати конкурентоспроможний національний продукт.

Ключові слова: гастрономічний туризм, ресторанный тур, гастрономічний мікрокластер.

Список використаних джерел

1. Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму / М. П. Кляп, Ф. Ф. Шандор.– Київ : Вища освіта XXI століття, 2011.– 334 с.
2. Паска М. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму / Марія Паска, Лариса Баль-Прилипка // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів).– Львів, 2020.– С. 283–287.
3. Paska M. Perspective development of authentic products for restaurant business in gastronomic tourism / Maria Paska, Oryslava Korkuna, Oksana Kulyuk // Tourism of the XXI century: Global challenges and civilization values: II International scientific and practical conference (Kyiv, June 01, 2020).– Kyiv, 2020.– P. 267–270.
4. Вишневська Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму / Г. Г. Вишневська // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури.– 2013.– Вип.31.– С. 112–118.– URL: https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevaska.htm.
5. Стешенко Д. О. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України / Д. О. Стешенко, А. Ю. Парфіненко // Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети : матеріали VI Міжнар. наук.-практ. конф. (9 листопада 2012 р.). Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна.– С. 239–241.