

Міністерство освіти і науки України
Національний університет «Львівська політехніка»
Інститут сталого розвитку ім. В. Чорновола
Кафедра туризму

ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: СТАН, ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ГАЛУЗІ В УМОВАХ ВІЙНИ

**ЗБІРНИК ПРАЦЬ МІЖНАРОДНОГО
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОГО ФОРУМУ**

(м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.)

Львів
ТзОВ «Фірма «Камула»
2023

Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни : збірник праць Міжнародного науково-практичного форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.) / [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. – Львів: «Камула», 2023. – 466 с.

До збірника наукових праць увійшли тексти доповідей з теоретичних і прикладних питань розвитку індустрії гостинності в умовах війни на Міжнародному науково-практичному форумі. Серед авторів збірника науковці та викладачі закладів вищої освіти та наукових організацій як з України, так і з-за кордону, фахівці у галузі туризму, готельно-ресторанної справи, представники профільних державних установ та органів місцевого самоврядування, активісти та громадські діячі, а також молоді вчені.

Для студентів, аспірантів, докторантів, учителів, викладачів та науковців туристичних, географічних, економічних спеціальностей, а також спеціалістів, які вивчають проблеми туризмознавства, туроперейтингу, географії туризму, готельно-ресторанного бізнесу.

*Статті подано в авторській редакції.
Автори повністю відповідають за добір,
точність наведених фактів, цитат, власних імен,
повноту і достовірність матеріалів, посилань і відомостей.*

репутацію у сфері громадської роботи і сприяти розвитку ресторану. 4. Розробка спеціального шаблону подій, налаштування покрокового плану проведення івент-заходів в ресторані сприятиме розвитку закладу, та може стати значним джерелом доходу.

Література:

1. Пашкевич М. Ю. *Івент-технології у сфері дозвілля*. Київ, 2017. С. 328. 2. Поплавский М. М. *Event-менеджмент у індустрії дозвілля. Питання культурології*. 2017. № 33. С. 186–197. 3. *Event marketing in a restaurant*. URL: <https://restoplace.cc/blog/event>. 4. *Event Hosting: What Does your Venue Need?* URL: <https://lavu.com/blog/event-hosting-what-does-your-venue-need/>. 5. Getz, D. (2007), “Event Studies: Theory, Research and Policy for Planned Events”, pp. 18. 6. Goldblatt, J. (2011), *Special Events a New Generation and the Next Frontier*, Wiley, New Jersey. 7. *How to be an awesome host at your next restaurant event*. URL: <https://blog.typsy.com/how-to-host-an-event-at-your-restaurant>. 8. *How to market your restaurant space for special events*. URL: <https://blog.clover.com/business-accelerators-how-to-market-your-restaurant-space-for-special-events/>. 9. *How to Throw a Successful Event at your Restaurant*. URL: <https://www.fsrmagazine.com/expert-insights/how-throw-successful-event-your-restaurant>. 10. *Restaurant Events: 60 Restaurant Events Ideas to Boost Business*. URL: <https://appinstitute.com/restaurant-events/>. 11. *Special Events: Dedicating Your Restaurant to Events*. URL: <https://www.gourmetmarketing.net/blog/special-events-dedicating-your-restaurant-to-events>. 12. *Restaurant Events Ideas and How to Run Them*. URL: <https://www.gourmetmarketing.net/blog/special-events-dedicating-your-restaurant-to-events>.

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ЛЬВІВЩИНИ

Паска Марія Зіновіївна

*д. вет. н., проф., завідувач кафедри готельно-ресторанного
бізнесу*

*Львівський державний університет фізичної культури імені
Івана Боберського, Львів*

Нами проаналізовано особливості організації ресторанного бізнесу Львівщини. Здійснено аналіз змісту ресторанного бізнесу в контексті гастрономічного туризму в системі сфери гостинності, запропоновано новий підвид гастрономічного туризму - ресторанний туризм. Удосконалено визначення поняття «ресторанний туризм» та визначено найбільш авторитетні ознаки класифікації даного підвиду гастрономічного туризму. Розглянуто специфіку використання локальної кухні, окремих етапів технології, з метою популяризації у туристичній сфері. Акцентовано на важливості врахування смакових вподобань гостей та включення їх міркувань до індустрії гостинності.

Ключові слова: *ресторанний бізнес, ресторанний туризм локальна кухня.*

We have analyzed the peculiarities of the organization of the restaurant business in Lviv Oblast. An analysis of the content of the restaurant business in the context of gastronomic tourism in the system of the hospitality sector was carried out, a new subtype of gastronomic tourism - restaurant tourism - was proposed. The definition of the concept of "restaurant tourism" has been improved and the most authoritative features of the classification of this subtype of gastronomic tourism have been determined. The specifics of the use of local cuisine, individual stages of technology, with the aim of popularization in the tourism sphere, were considered. Emphasis is placed on the importance of taking into account the guest's taste preferences and incorporating their considerations into the hospitality industry.

Keywords: *restaurant business, restaurant tourism, local cuisine.*

Ресторанне господарство в Україні – одна з небагатьох сфер, де постійно ідуть інновації, з чітким розумінням того, яким повинен бути бізнес, впроваджуються власні готові рішення і ноу-хау, перш за все це стосується інтер'єру, меню і технологічних карт. Нові учасники ринку ресторанного бізнесу намагаються менше інвестувати в ресторанне господарство і прагнуть якомога швидше окупити свої інвестиції, тому попитом користуються формати, які не вимагають великих капіталовкладень. У розрізі областей найбільший показник насиченості закладами ресторанного господарства щодо кількості жителів мають Львівська (30,16), Київська (26,05), Закарпатська (22,72) і Хмельницька (20,99) області. Велика кількість рестораних закладів у Київській, Львівській і

Закарпатській областях, пояснюється високою популярністю цих регіонів серед туристів. За даними державного інфо-сервісу Start Business Challenge в країнах Західної Європи цей показник дорівнює 32 об'єктів на 10 тис. жителів, що майже на 54% більше, ніж в Україні.

Глобальні тренди для ресторанів, які вплинуть на меню у 2023 році: екологічність, продукція рослинного походження, їжа на винос та доставка, сезонні пропозиції за межами сезону, а також суші, poke та севиче.

Стрімкий розвиток індустрії гостинності диктує нові, інноваційні вимоги щодо взаємодії із клієнтами, працівниками, партнерами, конкурентами. Від сформованої місії та стратегії розвитку організації, індивідуальної системи цінностей залежить результат діяльності підприємства. Саме тому виникає потреба у створенні особливих цінностей, норма, правил і переконань, яка дозволить досягти поставленої місії та цілей закладу та створить усі умови для того, щоб бути рекомендованим кожним туристом.

Одним із його видів є гастротуризм, який все більше розвивається, та виокремлюються усе нові і нові види гастрономічного туризму.

Організація ресторанного туризму в першу чергу полягає у задоволенні духовних та фізичних потреб споживачів. Туристична діяльність регіону відіграє важливу роль у культурному історичному, духовному та економічному житті населення. Роль організації ресторанного туризму полягає у знайомстві з культурою через національну кухню, методи обслуговування та отримання нових приємних вражень через концепцію створення закладів. А запропоноване меню страв та напоїв закладів ресторанного господарства дає змогу ознайомитись та спробувати страви приготувані за оригінальними технологіями виготовлення харчових продуктів, традиціями їх споживання, опанування навичок кулінарного мистецтва, знайомство з авторською автентичною, локальною та органічною кухнями.

Розглядаючи питання для туриста зі сторони харчування, ми проаналізували, певні пропозиції ринку ресторанів. Вартує відзначити у цьому напрямку Львів і Львівська область зокрема,

дуже розвинені. Вибір розпочинається із звичайних українських народних страв і закінчується екзотичними та вишуканими делікатесами.

На сьогоднішній день існує багато організованих гастрономічних подорожей. Під час гастрономічних турів турист може: скоштувати особливі страви національної кухні; брати участь в різних гастрономічних та кулінарних фестивалях; ознайомитися з рецептурою та історичними тонкощами національної кухні у відповідності до сезонних особливостей, спробувати себе у приготуванні національних кулінарних шедеврів.

Виділяють п'ять основних напрямів розвитку інноваційних процесів у ресторанному господарстві, які вартує відзначити: розширення сировинної бази: біологічно активні добавки, вторинні продукти переробки море- та соєвих продуктів, екзотичні продукти, інше; - використання прогресивних галузевих технологій; - застосування автоматизованих систем контролю та управління, високоєфективної контрольної-вимірювальної апаратури; - нові технології та напрями у кулінарії, пов'язані з появою модних течій у ресторанному бізнесі, кухні: креативна, еkleктична, вегетаріанська та інше; - розробка асортименту конкурентоспроможних видів продукції із заданими споживчими властивостями, високими параметрами якості та послуг. Необхідність впроваджувати та розвивати дані напрями актуальна, по-перше, через сучасні тенденції моди у такій сфері, як ресторанний бізнес, задля створення ефективних конкурентних засобів діяльності підприємства. По-друге, через потреби сучасного споживача даних видів послуг. Перелічені інновації для підприємств ресторанного господарства надають переваги не тільки виробникам, але й споживачам. Для споживачів вони задовольняють потребу у харчуванні та проведенні дозвілля, а виробникам збільшують прибуток. Вивчення даного питання є надзвичайно актуальним, для популяризації нової підвиду гастрономічного туризму-ресторанного.

Розглядаючи питання харчування туристичних груп, ми проаналізували, певні пропозиції ресторанів. Вартує відзначити,

у цьому напрямку Львів і Львівська область зокрема, дуже розвинені. Вибір розпочинається із звичайних українських народних страв і закінчується екзотичними та вишуканими делікатесами із різними видами кухень.

Національна кухня вважається найважливішою частиною національної культури і є важливим фактором заохочення туристів. Мальовнича місцевість, історичні пам'ятки, інфраструктура території Львівської області а також українська кухня відіграє важливу роль для стимулювання туристичних потоків. Ресторанний туризм є явищем, яке розвивається, як новий туристичний продукт, зокрема тим фактом, що суттєва частина витрат людини припадає на подорожі, їжу та відпочинок.

Саме у Львові у 2007 р. була заснована сучасна мережа концептуальних ресторанів «Локаль» з не менш відомою назвою «!ФЕСТ». Першими ресторанами мережі стали «Мазох-café» і «Криївка» (займає одне з перших місць за кількістю відвідувачів в Європі). Саме заклади цієї мережі задають ресторанний тон сучасному Львову. Кожен заклад унікальний за своєю кухнею, оформленням меню, назвами страв, інтер'єром, анімаційним обслуговуванням, звуковим супроводом, тематичними атрибутами і сувенірами, подарунками для клієнтів, ціновою політикою, фірмовим одягом, зовнішнім виглядом і поведінкою офіціантів, незвичним прийомом відвідувачів та цікавим способом замовлення страв.

«Львівська майстерня шоколаду» являє собою кафе, на першому поверсі якого розташована крамничка солодошів, а клієнти мають можливість спостерігати за створенням шоколадних творів мистецтва. Ресторан «Гасова Лямпа» являє собою поєднання музею і ресторану, де в якості музейних експонатів представлені 200 ламп. У ресторані «Під Золотою Розою» в меню немає цін і клієнт може поторгуватися. Деякі проекти є соціальними. Так, за антуражем, у ресторані «Дім Легенд» живе сім'я маленьких людей, які через хворобу не можуть вирости. Вони працюють там і мають концептуальну роль людей-карликів

Автентичний ресторан (готують страви за старовинними рецептами)

«П'яте підземелля» – новий справжній середньовічний ресторан у Львові.

Нами запропоновано пізнавальну екскурсійну програму та дегустацію із ознайомленням технології приготування різного виду страв: меню справжньої стародавньої української кухні - м'ясо на кілках, домашній хліб, пряне пиво та багато інших страв. Знаходиться за адресою м.Львів, пл. Ринок, 5.

Локальний ресторан (з сучасною українською кухнею)

«Підпільний Кіндрат» – ресторан справжньої сучасної української кухні.

Рекомендовано пізнавальну екскурсійну програму та дегустацію із ознайомленням технології приготування різного виду страв: меню сучасної української кухні, в асортименті особливі алкогольні напої, свинна рулька, холодець, паштети, оселедці, сальцесони, ковбаси в самогоні. Знаходиться за адресою м.Львів, вул. Валова, 25.

ЕКО ресторан (пропонуються страви з органічного продукту)

Арт-кафе«Green» – це вегетаріанське кафе, що пропонує відвідувачам натуральну, органічну та екологічно чисту їжу. Особливістю закладу є цілковита відсутність у меню алкоголю, а також пізнавальна екскурсія ресторанним закладом. Знаходиться за адресою м. Львів, вул. Братів Рогатинців, 5.

Велику увагу заслуговують, ресторани «Валентино», «Озерний край» та інші ресторації м. Львова.

Отже, з метою розширення туристичної діяльності є популяризація інноваційних підходів у сфері гостинності. Нами сформовано модель популяризації ресторанних турів як інноваційної форми організації подорожей, яка поєднує пізнавальну екскурсійну програму та дегустацію із ознайомленням технології приготування різного виду страв.

Література:

1. Басюк Д.І. *Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції "Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу"*. м. Київ, 29-30.10.2012 р. К.: НУХТ, 2012. 409 с.
2. Бусигин А.П. *Как организовать кулинарный туризм? / А.П. Бусигин // Гостиничный и ресторанный бизнес. 2008. №2. С.74-76.*
3. Кукліна Т.С. *Гастрономічний туризм на туристичному*

ринку України / Т.С. Кукліна. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm. 4. Паска М. З. Територіальна організація ресторанного туризму Львівщини / Паска М. З., Радзімовська О. В., Сенік М. Я. // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : X Всеукр. наук.- практ. конф. - Київ : НУХТ, 2021. - С. 137-138. 5. Стешенко Д.О., Парфіненко А.Ю. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України / Стешенко Д.О., Парфіненко А.Ю. // Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети: Матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції. X.: ХНУ імені В.Н. Каразіна. С. 2018. – 239-241.