

**УДК 338.48-6:640.43**

**Марія ПАСКА**

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу  
*Львівський державний університет  
фізичної культури імені Івана Боберського,  
м. Львів, Україна*

**Ольга РАДЗИМОВСЬКА**

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

## **ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ТУРИЗМУ ІЗ СИРНОЮ КОНЦЕПЦІЄЮ**

Ресторанний бізнес на сьогодні є перспективним видом діяльності і швидко розвивається. Сучасна індустрія гостинності охоплює туризм, готельний і ресторанный бізнес, відпочинок і розваги. Стрімке розширення й зростання закладів ресторанного господарства виокремило новий підвид – ресторанный туризм. Ресторанный бізнес є галуззю з високим рівнем конкуренції, тому повинен забезпечувати високий рівень комфорту й задовільнити не тільки побутові, але і культурні потреби гостей. Чим вищою буде якість продукції, рівень обслуговування в закладі, тим вище буде імідж ресторану й попит серед гостей.

Дослідженням ресторанного туризму займаються науковці нашої країни, зокрема Д. Басюк Д., Стешенко, А. Парфіненко, та інші.

Сироваріння – це мистецтво, технологічний процес виготовлення сиру. Сир – один із перших продуктів, який почали готувати з молока, натуральний, екологічно чистий продукт. Сироварні традиції в Україні найкраще збереглися в Закарпатті. Звісно, у нашому Львівському регіоні також ви-

готовляють різні види сирів і живуть гурмани, що мають змогу ознайомитись з багатовіковою історією виробництва сиру.

Результатом власних досліджень є вивчення асортименту сиру й сирних страв, закладів ресторанного господарства Сімейна сироварня «Гарбузовий рай», ресторан «Сироварня», Гастропростір «Сирний».

Сімейна сироварня «Гарбузовий рай» с. Мальчиці Львівської області. Виробництво й реалізація сирів. Серед хедлайнерів «Гарбузового раю» є сири «Годз», «Магура» і «Верде». Мандрівка до «Гарбузового Раю» передбачає розповідь про виробництво молочних продуктів, технологію приготування сирів та пізнавальну екскурсію на сироварні.

Ресторан «Сироварня» на вул. Шевченка, 21 у м. Львові. Відкрита кухня, де відбувається сироваріння. Ресторан у своєму меню має немало кількість сирів витриманих напівтвердих, три основні види м'якого сиру: страчателу, моцарелу і бурату та інші види сирів.

Гастропростір «Сирний» на вул. Краківській, 9 у м. Львові. У меню закладу страви та закуски з натуральних сирів власного виробництва. Виготовляють його на власній фермі «Мукко» поблизу курортів Моршина та Трускавця.

Отже, запропоновано ресторанний тур із трьох закладів (Сімейна сироварня «Гарбузовий рай», ресторан «Сироварня», Гастропростір «Сирний») для сирних гурманів, які вирізняються високою якістю, ексклюзивністю, а також креативною спрямованістю.

**Ключові слова:** ресторанний туризм, популяризація, сироваріння.

### Список використаних джерел

1. Паска М. З. Територіальна організація ресторанного туризму Львівщини / Паска М.З., Радзімовська О.В., Сенник М.Я. // Інноваційні технології в готельно-ресторанному

бізнесі : X Всеукр. наук.- практ. конф. – Київ : НУХТ, 2021. – С. 137–138.

2. Рижкова Т. М. Розробка наукових основ ефективного використання козиного молока в біотехнологіях ферментованих білкових продуктів. [Електронний ресурс]. / Т.М. Рижкова – Режим доступу: <https://core.ac.uk/download/pdf/323534008>.

3. Філоненко І. М. Сирний туризм: сутність, передумови, особливості розвитку [Електронний ресурс]. / І.М. Філоненко. – Режим доступу: [http://scinotesgeo.at.ua/Volume\\_6/filonenko](http://scinotesgeo.at.ua/Volume_6/filonenko).