

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK O ZDROWIU



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



Рецензенти:

доктор історичних наук, професор

Наталія ЧОРНА

*(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

Юлія Калитовська

студентка

спеціальності 242 Туризм і рекреація

Науковий керівник: Оксана Крупа

канд. екон. наук, доцент

завідувач кафедри туризму

Львівський національний

університет природокористування

ІСТОРІЯ ЗАСНУВАННЯ ТА ПРИНЦИПИ РОБОТИ ФУДХОЛУ «СІЛЬПО» RESTO

Фудхол «Сільпо» Resto- це порівняно нове явище, яке з'явилося в Україні лише кілька років тому. Перший фудхол «Сільпо» було відкрито у 2018 році у київському супермаркеті на проспекті Героїв Дніпра. Цей фудхол став одразу ж популярним місцем серед киян, адже він пропонував широкий вибір їжі та напоїв від різних продавців, а також затишну та приємну атмосферу. Успіх першого фудхолу «Сільпо» спонукав компанію відкрити подібні ресторани в інших супермаркетах. Зараз фудхоли «Сільпо» Resto можна знайти в багатьох містах України, включаючи Київ, Львів, Одесу, Дніпро та Харків.

Ідея створення фудхолів «Сільпо» виникла у керівництва компанії з бажання запропонувати своїм клієнтам новий формат харчування, який би поєднував в собі зручність супермаркету з атмосферою ресторану. Фудхоли стали популярним місцем для людей, які хочуть швидко та смачно поїсти, не витрачаючи багато часу на приготування їжі вдома. Фудхоли «Сільпо» також стали популярними місцем для проведення ділових зустрічей, дружніх посиденьок та сімейних обідів. Завдяки широкому вибору їжі та напоїв, а також затишній атмосфері, фудхоли «Сільпо» підходять для будь-якого випадку.

З часом фудхоли «Сільпо» почали розвиватися та пропонувати своїм гостям нові послуги. Наприклад, у деяких фудхолах можна замовити доставку їжі додому або в офіс, а також організувати кейтеринг для будь-якого заходу. Фудхоли «Сільпо» стали

невід'ємною частиною української культури харчування. Вони пропонують людям зручний, якісний та доступний формат харчування, який користується популярністю у людей різного віку та професій.

Фудхол «Сільпо» Resto - це новий формат харчування, який поєднує в собі зручність супермаркету з атмосферою ресторану. Принцип роботи фудхолу в Сільпо - це, в першу чергу, широкий вибір їжі та напоїв на будь-який смак. Різні кухні світу: італійська, японська, грузинська, українська та багато інших. Концепції на будь-який бюджет: від бюджетних перекусів до вишуканих страв. Важливим моментом в роботі будь-якого закладу харчування є якість. У фудхолі якість стоїть на першому місці, а саме: свіжі та якісні продукти, страви готуються з дотриманням санітарних норм і звичайно ж контроль якості на всіх етапах приготування [1].

Фудхол «Сільпо» Resto мають позитивну динаміку до збільшення кількості гостей. Це пов'язано з наступними чинниками: широкий вибір їжі та напоїв приваблює більше гостей; висока якість їжі та напоїв робить гостей задоволеними й змушує їх повертатися; зручне розташування в «Сільпо» робить фудхол ресторани доступними для більшої кількості людей; затишна та приємна атмосфера робить фудхол ресторани привабливим місцем для відпочинку та спілкування. Крім того, фудхол ресторани в Сільпо пропонують ряд додаткових послуг, які дозволяють залучити ще більше відвідувачів.

Багато Фудхол «Сільпо» Resto пропонують доставку їжі додому або в офіс. Фудхол ресторани можуть організувати кейтеринг для будь-якого заходу. У більшості фудхол ресторанів є безкоштовний Wi-Fi. Деякі фудхол ресторани мають дитячі кімнати, де діти можуть гратися, поки їхні батьки їдять.

Фудхол «Сільпо» Resto прагнуть до того, щоб кожен гість був задоволений досвідом відвідування. Для цього вони мають систему опрацювання скарг, яка дозволяє їм швидко та ефективно вирішувати проблеми. Скарги приймаються усно від гостей на касах або у адміністраторів фудхолу. Скарги можна надіслати електронною поштою або через форму на веб-сайті Сільпо. Скарги можна залишити в книзі відгуків, яка знаходиться в залі фудхолу. Всі скарги реєструються та опрацьовуються протягом 24 годин. Адміністратор фудхолу зв'язується з гостем, щоб з'ясувати деталі скарги.

Визначається причина проблеми та вживаються заходи для її вирішення [2].

Нами було проведено опитування гостей фудхолу «Сільпо» Resto у Львові. Вікова категорія гостей - від 18 до 25 років і відсоток становив 53,3% тобто найбільший діапазон по віковій категорії. Стать переважає жіноча - це 73,3%, а чоловіків відповідно 26,7%. Щодо частоти відвідування фудхолу, то можна сказати, що 40% респондентів відвідують кожного дня, а 20% - лише 1-2 рази в тиждень. Час відвідування у більшості гостей припадає з 13:00 до 16:00. Зазвичай у вихідні дні більше гостей приходить після 18:00. Щодо якості страв, то 80% опитаних оцінили її на високий рівень, 20% поставили оцінку про середню якість. Якість напоїв відповідає задовільному рівню, так вважає 80% респондентів. Чистота у закладі на думку 90% опитаних на належному рівні. Щодо рекомендації фудхолу «Сільпо» своїм друзям та знайомим, 83% опитаних відповіли ствердно «Так» і лише 16% вважають, що можливо.

В цілому, Фудхол «Сільпо» Resto - це зручний, якісний і доступний формат харчування, який користується популярністю у гостей. Дуже важливо, що в політиці закладу дотримуються принципу, щоб кожен гість був задоволений відвідуванням фудхолу, а команда працівників робить все для того, щоб кожного дня ставати кращими.

Ключові слова: фудхол, сільпо, RESTO.

Список використаних джерел:

1 Офіційний сайт Сільпо [Електронний ресурс]. – URL: <https://silpo.ua/about/istoriyi-perevershnykiv/istoriyi-perevershnykiv-all> (дата звернення: 08.05.2024).

2. Фозі груп [Електронний ресурс]. – URL: https://www.fozzy.ua/ua/retail_chains/silpo/ (дата звернення: 10.05.2024).