

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

Марія Гаврильченко

студентка спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Наталія Петришин

канд. техн. наук, доцент,

доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,

Львівський державний університет фізичної культури

імені Івана Боберського

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ СУЧАСНОГО РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ “ВИНО&М’ЯСО”

Сучасне ресторанне господарство використовує різноманітні концептуальні підходи, спрямовані на задоволення смакових потреб клієнтів, створення неповторного досвіду та збереження конкурентоспроможності. Деякі з цих підходів включають гастропаби, де поєднуються елементи пабу та вишуканої кухні; фудкорти, які пропонують різноманітні кулінарні пропозиції в одному просторі; концепції "farm-to-table", що акцентують на використанні місцевих та органічних продуктів; та концепції "pop-up", які дозволяють шеф-кухарям експериментувати зі своєю кухнею без довгострокових зобов'язань. Кожен з цих підходів відображає сучасні тенденції у гастрономічній індустрії та прагне задовольнити смаки й очікування сьогодення.

Головним критерієм для споживачів при виборі закладу все частіше стає якість страв, а тенденція "демократизації" призводить до появи ресторанів з красивими інтер'єрами, меблями і посудом. Основними факторами, які формують успішну концепцію закладів є оптимізація процесів прийому замовлень, розвиток соціальних мереж та адаптацію до нових технологій.

Дослідження проведено у мережа закладів “Вино і М’ясо” у місті Львів. Мережа закладів "Вино і М'ясо" у Львові відома своїм унікальним підходом до гастрономії, який поєднує вишукані вина та найкращі види м'яса. Кожен ресторан цієї мережі пропонує широкий вибір вин з усього світу, доповнений відмінною кухнею, що спеціалізується на м'ясних стравах. "Вино і М'ясо" здійснює постійний

відбір якісних продуктів та створює неповторний атмосферний досвід для своїх відвідувачів. Розташовані у зручних локаціях, мережі "Вино і М'ясо" стали відомими як місця для відпочинку, де можна насолодитися вишуканою кухнею та винами в неповторній атмосфері Львова.

У закладі "Вино і М'ясо" у Львові пропонується неперевершена кухня, яка спеціалізується на м'ясних стравах з використанням найсвіжіших інгредієнтів та вишуканих технік готування. Меню ресторану вражає різноманіттям і багатством смаків, включаючи найсмачніші стейки, ароматні шашлики та інші делікатеси з м'яса. Також меню налічує закуски, перші страви, салати та основні страви. Кожна страва приготована з особливою увагою до деталей та подається з відповідним вибором вин, що доповнює смакову гармонію. Відвідувачі закладу мають змогу насолоджуватися не лише винними експериментами, але й смачними кулінарними шедеврами, які перетворюють візит до "Вино і М'ясо" у незабутню гастрономічну подорож.

Отже, вищий рівень обслуговування, спрямований на задоволення потреб кожного гостя. Команда професіоналів відзначається особистим підходом до кожного клієнта, забезпечуючи високий стандарт сервісу та уважний догляд за кожною деталлю.

Ключові слова; сфера гостинності, обслуговування, інновації, ресторан.

Список використаних джерел:

1. Малиновська О. Ю. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні / Малиновська О. Ю. // Географія та туризм. – 2014. – Вип. 28. – С. 125–131.

2. Калитин Р. Р. Сучасні тенденції виробництва та обслуговування у ресторані-крамниці «М'ясо і вино» / Калитин Р. Р., Паска М. З. // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матеріали X Всеукр. наук.- практи. конф. – Київ : НУХТ, 2021. – С. 139–140.

3. Калитин Р. Практичні аспекти організації обслуговування у ресторані-крамниці «Вино і м'ясо» / Роксолана Калитин, Марія Паска // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практи. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнар. участю (19 травня 2022 року, м. Львів). – Львів, 2022. – С. 182–184.