

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 Стадник

студентка спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Науковий керівник: Марія Паска

д-р вет. наук, професор,

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Львівський державний університет фізичної культури

імені Івана Боберського

ФУНКЦІОНУВАННЯ РЕСТОРАНУ MAD BAR'S HOUSE В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ

Ресторан – це заклад громадського харчування, що пропонує відвідувачам різноманітні страви та напої, які подаються офіціантами у спеціально облаштованій обстановці. Головними елементами ресторану є кухня, де готуються страви, та обідня зала, де відвідувачі можуть насолоджуватися їжею. Ресторани відрізняються від інших закладів харчування, таких як кафе чи їдальні, вищим рівнем обслуговування, різноманітністю меню, атмосферою та якістю подачі страв. Ресторанний бізнес - це галузь підприємницької діяльності, що охоплює створення, управління та розвиток ресторанів. Цей бізнес включає широкий спектр операцій та завдань, які забезпечують успішне функціонування закладу.

Основними принципами роботи є якість, безпека та професіоналізм. Ефективне обслуговування та створення нового формату закладу виступають важливими способами досягнення конкурентної переваги підприємства на ринку. Розвиток нових форматів ресторанів і ефективне просування їхніх послуг є ключовими процесами для забезпечення їх життєздатності та конкурентоспроможності, на які слід звернути особливу увагу. Головне завдання закладів ресторанного господарства — продавати себе, свої продукти та послуги, використовуючи всі доступні методи: рекламу, особисті контакти з партнерами, акції, програми лояльності та Інтернет ресурси.

Об'єктом дослідження є ресторан «MAD BAR's HOUSE» у місті Львів. MAD BAR'S HOUSE – це заклад у Львові, що об'єднує шість

гастрономічних форматів. Серед них – два коктейльні бари, пивний і винний та м'ясний ресторани. І над усім цим великим позитивом – руфтоп-тераса з неймовірним краєвидом на Замкову гору. Концепція MAD – цілісний простір, поєднаний спільною концепцією. Проте кожен заклад, орієнтований на різні ситуації споживання та різні аудиторії. Він об'єднує п'ять форматів барів і ресторанів – від першого поверху до тераси на даху. На першому рівні працює пивний ресторан VAR BAR, на другому – винний бар WIN BAR, на третьому – м'ясний ресторан WONA, на п'ятому – коктейльний бар BUZZ BAR, а на шостому – гастрономічний бар культури мольфарів DIDUH. У теплий сезон працює тераса на даху – MAD ROOF TOP.

Основні принципи функціонування ресторану під час воєнного стану: з початку повномасштабного вторгнення робочі місця заповнили нові люди – ті, хто вимушено опинився у Львові, сильна командна робота, адже у такий турбулентний час було бажання заміксувати команду, зробити її більш адаптивною та гнучкою. Так до команди долучилися семеро людей: два офіціанти з Одеси, чотири офіціанти з Харкова та один кухар із Харкова. У кожному місті є своя специфіка, і якщо до війни 90% гостей ресторану були львів'янами, тепер усе навпаки – переважна більшість із різних міст України. Тобто й сервіс має адаптуватися. До того ж частина працівниць виїхала до міст Європи та вирішила там зафіксуватися.

Аналізуючи підбір персоналу до даного закладу, цікаві факти. Той внесок, який ці люди вже роблять у команду, неоціненний. У випадку з вимушено переміщеними людьми, хай ці історії закінчуватимуться швидше, бо це означатиме, що закінчилася війна, їхні міста стали безпечними. Зараз у даному закладі сім пар свіжих очей, які по-новому дивляться на наші процеси, ставлять запитання, і це насправді дуже допомагає нам подивитися на роботу збоку та покращити її. Ставлення в нас до всіх однакове: усі проходять однакові етапи стажування, все чесно та справедливо, жодних потурань. Якщо комусь треба перескладати знання меню тричі, він це робитиме. Ніякої жалості до вимушено переміщених осіб у нас немає. Сервіс також не змінився. Працюємо з локальним, постійним гостем, а не з туристами, тому не маємо права на помилку. Через це рівень сервісу завжди повинен бути на висоті.

Невирішеним залишається питання соціального характеру –

вивчення механізму забезпечення та підтримки малозабезпечених верств населення, що втратили домівку та можливість самозабезпечення й на безоплатній основі використовують послуги закладів тимчасового розміщення та харчування.

Отже, ресторанний бізнес під час кризи стикається із низкою викликів, що зумовлені зниженням туристичної активності як національного, так і міжнародного рівня. Тому важливим стає пошук напрямів відновлення діяльності ресторанів, завдяки якісному стратегічному плануванню, менеджменту та аналізу.

Ключові слова: ресторанний бізнес, воєнний стан, адаптація.

Список використаних джерел:

1. Баженова С. Е., Пологовська Ю. Ю., Канцур І. Г. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення [Електронний ресурс] / Баженова С. Е., Пологовська Ю. Ю., Канцур І. Г. // Економіка та суспільство. – 2022. – № 38. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/1280/1234> (дата звернення: 30.08.2022).

2. Круглянко А. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу в умовах війни / А. Круглянко // Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект : матеріали міжнар. наук.-практ. конф.; 5 травня 2022 р. – Чернівці, 2022. – С. 62–64.