

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

Соломія-Марія Левків
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

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ НОВИХ ФОРМАТІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА ПРИКЛАДІ «ВИНО І М'ЯСО»

Ресторанний бізнес – це найбільш важлива складова індустрії гостинності, в якій найчастіше відбуваються зміни, зумовлені запитами і побажаннями гостей. Щоб задовольнити потреби споживачів рестораторам потрібно вести постійну боротьбу між собою за сегментацію ринку, за пошук нових та утримання постійних клієнтів своєї продукції та послуг.

Ключовими принципами роботи виступають якість, безпека, професіоналізм. В якості одного з ключових способів досягнення конкурентоспроможності підприємства на ринку виступає ефективне обслуговування в рамках створення нового формату закладу.

Розвиток нових форматів закладів ресторанного господарства та ефективне просування послуг - є одним з основних процесів забезпечення його життєдіяльності та конкурентоспроможності, на який слід звернути пильну увагу.

Основне завдання закладів ресторанного господарства - продавати себе, свої продукти і послуги, будь-якими доступними способами: реклама, особисті контакти з партнерами, акції, програми лояльності, Інтернет ресурси.

Метою роботи є дослідження розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства.

Об'єктом дослідження є мережа ресторанів «Вино і М'ясо» у місті Львів. Мережа ресторанів «Вино і М'ясо» - це мережа м'ясних

ресторанів зі своїми м'ясними магазинами. На сьогоднішній день мережа налічує три ресторани у різних районах міста Львів.

Основною концепцією мережі є великий вибір страв, які готуються на відкритому вогні та використання формату «Casual dining» - заклад, який по ціновій політиці являється демократичним, так визначає вартість своїх страв таким чином, щоб вони були доступні як можна більшій кількості гостей. А ось дизайн ресторану, якість сервісу і рівень подачі страв прирівнюється до ресторанів преміум класу.

За формою обслуговування належить до підприємств з частковим обслуговуванням, коли офіціантами здійснюється прийом замовлень, винесення страв та напоїв до столу гостей, та розрахунок. Та використовується індивідуальна форма обслуговування. Страви меню переважно української кухні. Гостям пропонуються холодні закуски, салати, перші страви, гарячі закуски, страви, які готуються на мангалі(м'ясо, риба тощо), гарніри, соуси, десерти, та меню алкогольних та безалкогольних напоїв.

Отже, на розвиток нових форматів закладів ресторанного господарства здійснює вплив сукупність різних факторів

Щоб успішно працювати в сфері громадського харчування, професіоналам необхідно вміти швидко реагувати на постійні зміни ситуації на ринку і приймати оптимальні рішення, що базуються на стратегії управління, яка передбачає постійне впровадження інновацій. І це в закладах ресторанного господарства є об'єктивною потребою, зумовленою постійним посиленням конкуренції, зміною моди, а також смаків і уподобань споживачів, швидким розвитком технологій в різних сферах громадського харчування.

Ключові слова: ресторанний бізнес, розвиток, нові формати

Список використаних джерел:

1. Левків С.-М. Тенденції та перспективи розвитку сучасних кулінарних трендів для закладів ресторанного господарства / Соломія-Марія Левків, Марія Паска // Тенденції розвитку наукової думки в менеджменті, галузях спорту, обслуговування та охорони здоров'я : зб. тез доп. II Міжнар. студ. наук. конф. (28–29 вересня 2023 року, м. Львів) / за заг. ред. Н. Павленчик. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. – С. 138–139.

2. Проблеми формування іміджу підприємств індустрії гостинності в умовах глобальної пандемії / Гузар У., Голод А., Паска М., Феленчак Ю. та Стахів І. // Фінансово-кредитна діяльність Проблеми теорії і практики. – 2021. – Вип. 3(38). – С. 447–455. <https://doi.org/10.18371/fcaptr.v3i38.237477>