



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**XIII Всеукраїнська науково-практична конференція
з міжнародною участю**

Присвячена 140-річчю НУХТ

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ»**

Київ НУХТ 2024



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ХІІІ ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ
З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ**

Присвячена 140-річчю НУХТ

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ***

21 травня 2024 р.

Київ НУХТ 2024

Матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ, 21 травня 2024 р. – К.: НУХТ, 2024 р. – 267 с.

Видання містить матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ. Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

Materials of the XIII All-Ukrainian Scientific and Practical Conference with International Participation «Innovative Technologies in the Hotel and Restaurant and Tourism Business», dedicated to the 140th anniversary of NUFT, May 21, 2024. – Kyiv: NUFT, 2024 – 267 p.

The publication contains materials from the XIII All-Ukrainian Scientific and Practical Conference with International Participation «Innovative Technologies in the Hotel and Restaurant and Tourism Business», dedicated to the 140th anniversary of NUFT. It is intended for professionals and researchers involved in the mentioned issues in the hotel and restaurant business.

Організаційний комітет конференції:

Голова оргкомітету:

Олександр ШЕВЧЕНКО ректор Національного університету харчових технологій

Заступники голови:

Сергій ТОКАРЧУК проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка Національного університету харчових технологій

Члени оргкомітету:

Олександра НЄМІРІЧ зав. кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій

Лариса ШАРАН зав. кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій

Ірина МЕЛЬНИК зав. кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій

Галина ЛУК'ЯНЕЦЬ в.о. зав. кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій

Секретар:

Олег КУЗЬМІН професор кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій

НУХТ, 2024

2. КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПІДХОДИ В РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ НА ПРИКЛАДІ ХОЛДИНГУ ЕМОЦІЙ «!FEST»

Карпишин К.І., здобувач,

Паска М.З., д.вет.н., проф.,

Львівський державний університет фізичної культури

імені Івана Боберського

(ЛДУФК ім. І. Боберського), м. Львів

Сьогодні стандартний інтер'єр ресторану вже не вражає нікого. Суспільство очікує на щось нове, унікальне та не схоже на інше. Щоб залишатися відомим та зберігати свою популярність, ресторанам потрібно постійно привносити новаторські ідеї у їхній дизайн та концепцію. Концепція – це визначена ресторанна ідея, де описані всі складові діяльності ресторану та вміщено, фактично, технічні завдання на розробку технологічних ланцюжків, дизайнерських рішень, торгової марки, стратегії позиціонування, меню, маркетингових та рекламних програм із залучення й утримання клієнтів та інших складових діяльності [1].

Метою даного дослідження є ознайомлення з концепціями ресторанів мережі Холдингу емоцій «!FEST» визначити їх роль та місце як для місцевих мешканців, так і для туристів міста Львова

Результат та обговорення. Вибір правильної концепції є запорукою не лише для створення нового підприємства ресторанного господарства, а й успішності його діяльності, підвищення відвідуваності та рентабельності [2].

Концептуальний ресторан - високотехнологічний заклад харчування з вишуканою кухнею, виразною ідеєю, та з компонентами розваг, що дає можливість споживачам бути активними учасниками дійства, яке передбачене у ресторані. Складовими кінцевого формату концепції, на думку С.Митника, є: інтер'єр закладу, гастрономічна тема, розважальна програма, розташування закладу, реклама, цінова політика, структура потенційних клієнтів. У Львові концептуальні ресторани Холдингу Емоцій «!FEST» стали яскравою візитівкою міста. Розглядаючи нижче наведені концепції ресторанів можна відзначити наявність одного або декількох компонентів кінцевого формату концепції згідно з цитованою позицією С. Митника.

Холдинг емоцій «!FEST» - мережа концептуальних авторських ресторанів та напрямків, заснована у Львові 2007 року.[3] Загалом мережа нараховує понад 100 закладів у 32 містах України та світу. Серед найбільш відомих у Львові закладів - "Криївка", "Мазох-café", "Львівська копальня кави", реберня "Під Арсеналом".

Першою у Львові в 2007 році була відкрита літня кав'ярня «Біля Діани на ринку». В концепції відкритої кав'ярні «Біля Діани на ринку» присутні компоненти розваг що дають можливість споживачам бути активними учасниками дійства що відбувається. Протягом 17 років (2007-2024 роки) у цій кав'ярні львів'яни і гості міста танцювали танго і сальсу, слухали музику.

Відразу після його запуску почалася робота над «Криївкою», яку відкрили у вересні 2007 року. «Криївка» дала базу розвитку для холдингу.

Концепція ресторану полягає у висвітленні подій часів ОУН—УПА. Заклад

оздоблений під справжню партизанську криївку, схрон. Кухня — українська, польова. Страви подають у військовому посуді. Традиція входу до закладу передбачає знання гасла – ”Слава Україні!” після чого у відповідь гості почують “Героям слава!”

“Копальня кави” – великий заклад з історією та легендами. Основні з них полягають у тому, що кавові зерна видобувають з надр львівської площі Ринок. В закладі є кавова шахта, працівники одягнені у форму шахтарів, а гостям при відвідуванні «шахти» видають каски з ліхтариками. Фірмовим напоєм «шахти» є - Запаяна кава. Крім цього, в закладі є простір де проводять концерти, літературні вечори та інші мистецькі та світські заходи.

“Мазох-café” – назва та концепція, присвячена відомому у всьому світі письменнику Леопольду фон Захер-Мазоху. У закладі відвідувачі можуть поринути в атмосферу творів письменника, персонал закладу вбраний у стилізовану форму В інтер’єрі присутні відповідні елементи декору, а на стінах цитати та предмети, які пов’язані з мазохізмом, двері до ресторану виконані у вигляді замкової шпарини, яка символізує вуайєризм. Особливості кухні: їжа з афродизіаками, індивідуальні авторські коктейлі, атракційне обслуговування, тематичні атрибути та сувеніри.

“Гасова лямпа” - ресторація-музей. У закладі відбувається атракційне дійство яке імітує всі етапи видобутку й дистиляції нафти. Їжа та напої подаються у незвичайному посуді, у пробірках, пляшках та у медичному посуді.

“Дуже високої кухня”- Головна особливість “Дуже високої кухні” – заклад немає меню та офіціантів, лише кухарів та технічний персонал. Замість того, щоб обирати страви зі списку, гості повинні спілкуватися з кухарем, який допомагає визначитися із замовленням, пропонуючи нові або унікальні страви, використовуючи місцеві інгредієнти та нові кулінарні техніки. Ресторан “Grand cafe Leopoldis” розташований прямисінько в будівлі Львівської ратуші на площі Ринок. Особливістю інтер’єру закладу є колекція з понад 700 фотокарток, у яких зафільмовані останні століття історії міста. “MILK PUB”- певною мірою сімейний заклад. Вся концепція та логіка побудовані навколо молока від корів джерсейської породи. А вже з молока основними продуктами меню є морозиво та молочні коктейлі. Дах”- позиціонує себе як «ресторан на даху міста» і має одну з найбільших терас у центрі Львова з панорамою на міські дахи. Це сезонний заклад на терасі “Дуже високої кухні”.

Підсумовуючи, можна відзначити, що розвиток концептуальних ресторанів є критично важливим для створення позитивного досвіду для клієнтів та забезпечення конкурентоспроможності ресторану на ринку.

Література

1. Сучасні тенденції розвитку та вдосконалення туристської діяльності в Україні в контексті концептуальних положень глобального етичного кодексу туризму : матеріал 7-х аспірантських читань (30 жовт. 2012 р.). – К. : Київський університет туризму, економіки і права, 2013. – 156 с

2. Митник С.І. Концептуальні підходи до створення ресторану і організації діяльності. Торгівля, комерція, підприємництво. 2014. В. 17. С. 48-50.

3. !FEST[Електронний ресурс]:<https://uk.wikipedia.org/wiki/!FEST>