



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



X ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

23 листопада 2021 р.

Київ НУХТ 2021

1. ТЕРИТОРІАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ТУРИЗМУ ЛЬВІВЩИНИ

**Паска М.З., д.в.н.,
Радзімовська О.В.,
Сеник М.Я.,**

*Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського
(ЛДУФК ім. Івана Боберського), м. Львів*

Організація ресторанного туризму в першу чергу полягає у задоволенні духовних та фізичних потреб споживачів. Туристична діяльність регіону відіграє важливу роль у культурному історичному, духовному та економічному житті населення. Роль організації ресторанного туризму полягає у знайомстві з культурою через національну кухню, методи обслуговування та отримання нових приємних вражень через концепцію створення закладів. А запропоноване меню страв та напоїв закладів ресторанного господарства дає змогу ознайомитись та спробувати страви приготовлені за оригінальними технологіями виготовлення харчових продуктів, традиціями їх споживання, опанування навичок кулінарного мистецтва, знайомство з авторською автентичною, локальною та органічною кухнями [1].

Метою доповіді є аналіз діяльності закладів ресторанного господарства міста Львова, які можуть привабити туристичний потік та виокремити новий вид туризму, як ресторанний туризм.

Гастрономічний туризм в Україні, в країні з яскравою і оригінальною кухнею, де їжа тісно пов'язана з історією та традиціями, а рецепти ретельно зберігаються і передаються з покоління в покоління, набув особливої популярності за останні роки. Більшість відомих науковців, таких як Д.Басюк [2], М. Кляп [3] у своїх наукових здобутках наголошують на організації ресторанного туризму, як гастротурах з проведенням різного роду гастрономічних фестивалів із залученням відомих шеф кухарів та приготуванням страв з ЕКО продуктів.

Ще один із видів є – етнотуризм, який буде затребуваний у майбутньому у зв'язку з унікальністю, автентичністю його пропозицій. Він сприяє вирішенню соціально–економічних проблем регіону, створює сприятливе макросередовище, що проявляється в збільшенні кількості робочих місць, стимулюванню розвитку інфраструктури, зокрема транспортних комунікацій, закладів розміщення та харчування, вказує Шикаринець В.В. [4].

Національна кухня вважається найважливішою частиною національної культури і є важливим фактором заохочення туристів. Мальовнича місцевість, історичні пам'ятки, інфраструктура території Львівської області а також українська кухня відіграє важливу роль для стимулювання туристичних потоків. Ресторанний туризм є явищем, яке розвивається, як новий туристичний продукт, зокрема тим фактом, що суттєва частина витрат людини припадає на подорожі, їжу та відпочинок [5].

Актуальність даної теми полягає у дослідженні, визначенні проблем та рекомендованому впровадженні організації ресторанного туризму в розрізі ресторанного туру із вивченням ресторанів з автентичною, локальною кухнею та страв приготованих з органічного продукту.

Нами, проведено аналіз діяльності ресторанів м. Львова з трьох видів української кухні.

1. Автентичний ресторан (готують страви за старовинними рецептами) «П'яте підземелля» – новий справжній середньовічний ресторан у Львові.

Меню справжньої стародавньої української кухні. Пропонується м'ясо на кілках, домашній хліб, пряне пиво та багато інших страв. Знаходиться за адресою м. Львів, площа Ринок, 5.

2. Локальний ресторан (з сучасною українською кухнею) «Підпільний кіндрат» – ресторан справжньої сучасної української кухні. Меню сучасної української кухні. В асортименті особливі алкогольні напої, свинна рулька, холодець, паштети, оселедці, сальцесони, ковбаси в самогоні. Знаходиться за адресою м. Львів, вул. Валова, 25.

3. ЕКО ресторан (пропонуються страви з органічного продукту) Арт-кафе «Green» – це вегетаріанське кафе, що пропонує відвідувачам натуральну, органічну та екологічно чисту їжу. Особливістю закладу є цілковита відсутність у меню алкоголю. Знаходиться за адресою м. Львів, вул. Братів Рогатинців, 5.

Висновок: Обґрунтовано доцільність аналізу ресторанного туризму Львова, який може зацікавити споживача різними смаками: органічним продуктом, справжньою українською стравою чи частуванням справжнього пива і авторських наливков.

Література

1. Паска М.З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М.З., Графська О.І., Кулик О.М. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – Р. 76–80.

2. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні // Наукові праці Національного університету харчових технологій, 128–132.

3. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму / М.П. Кляп, Ф.Ф. Шандор. К.: Вища освіта ХХІ століття, 2011. 334 с.

4. Шикеринець В.В. Передумови розвитку етнотуризму в Карпатському регіоні / В.В. Шикеринець // Удосконалення механізмів державного управління соціально-економічним розвитком підприємств і галузей. 2012. Вип.221. С.250–261.

5. Paska M. Perspective development of authentic products for restaurant business in gastronomic tourism / Maria Paska, Oryslava Korkuna, Oksana Kyluk // Tourism of the XXI century: Global challenges and civilization values : II International scientific and practical conference (Kyiv, June 01, 2020). – Kyiv, 2020. – Р. 267–270.