



**Міністерство освіти і науки України  
Мукачівський державний університет  
Київський національний торгово-економічний університет  
Полтавський університет економіки і торгівлі  
ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя  
Стефаника»  
Луцький національний технічний університет  
Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ  
Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка  
Волинський національний університет  
імені Л. Українки**

**«РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ  
В УМОВАХ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ»**

**Тези доповідей V Всеукраїнської науково-практичної інтернет-  
конференції**



**Мукачево  
5 квітня 2022 р.**

Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів

Мукачівський державний університет

Факультет менеджменту та індустрії гостинності

Кафедра готельно-ресторанної та музейної справи

**РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ  
В УМОВАХ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ**

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ У ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

5 квітня 2022 р.

МУКАЧЕВО- 2022

коливалася від 0,5 до 3,5 зол. (у середньому – 2 зол.). 66 готелів (33 %) мали гаражі з добовою ціною 0,5–4 зол. (у середньому – 2 зол.).

Середня вартість 1-місного номера з ванною, утриманням, купелями та гаражем становила 16 зол./добу; без ванни, але з утриманням, купелями та гаражем – 9,5 зол./добу. Середня вартість 2-місного номера з ванною, утриманням, купелями і гаражем становила 24 зол./добу; без ванни, але з утриманням, купелями і гаражем – 12 зол./добу;

При середньодобовій вартості одного місця зі всіма вигодами 10,7 зол. та максимальній добовій загрузці готелів доходи готельєрів Східної Галичини могли скласти близько 30 млн зол. на рік.

## **Секція 2. Харчові технології в готельно-ресторанному бізнесі**

УДК 338.483.13:392.72

**М.З.ПАСКА**

доктор ветеринарних наук, професор  
завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу  
Львівській державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського  
м. Львів

**О.В.РАДЗИМОВСЬКА**

здобувач  
Львівській державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського  
м. Львів

### **ІННОВАЦІЙНА МОДЕЛЬ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ТУРИЗМУ У КОНТЕКСТІ СПОЖИВАННЯ ДЕЛІКАТЕСНОГО М'ЯСА РАВЛИКІВ**

На сьогоднішній день індустрія гостинності є невід'ємною частиною життя людей. Кожного дня тисячі людей здійснюють різноманітні подорожі, користуються послугами сфери гостинності. Туризм – це одна із ланок економіки, що може приносити значний дохід до бюджету країни. Одним із його видів є гастротуризм, який все більше розвивається, та виокремлюються усе нові і нові види гастрономічного туризму.

Аналізуючи дослідження Д.О. Стешенко, А.Ю. Парфіненко які характеризують сільський, ресторанный, освітній, подієвий, а саме сільський – дегустацію місцевої кухні і продуктів, вироблених у цьому регіоні; ресторанный – відвідування найбільш відомих і популярних ресторанів, що вирізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національною спрямованістю; освітній – навчання в спеціальних освітніх установах із кулінарною спеціалізацією, а також курсів і майстер-класів; подієвий – відвідування місцевості в певний час із метою участі у громадських та культурних заходах із гастрономічною тематикою [1].

Ресторанный бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Водночас, ресторанный бізнес, з одного боку, є засобом високоліквідного використання капіталу, а з іншого - середовищем із високим ступенем конкурентності [2]. Всі заклади та підприємства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності. Кожен заклад має концепцію, рівень та організації ресторанный господарства, кухні, сомельє [3].

Розглядаючи питання для туриста зі сторони харчування, ми проаналізували, певні пропозиції ринку ресторанів. Вартує відзначити у цьому напрямку Львів і Львівська

область зокрема, дуже розвинені. Вибір розпочинається із звичайних українських народних страв і закінчується екзотичними та вишуканими делікатесами.

На сьогоднішній день існує багато організованих гастрономічних подорожей. Під час гастрономічних турів турист може: скоштувати особливі страви національної кухні; брати участь в різних гастрономічних та кулінарних фестивалях; ознайомитися з рецептурою та історичними тонкощами національної кухні у відповідності до сезонних особливостей, спробувати себе у приготуванні національних кулінарних шедеврів.

Як вказує Ганна Саркісян, популярними усе більше стає ресторанний туризм – суть якого полягає у відвідуванні популярних ресторанів певних регіонів, країн та ін. Туристи прагнуть відчувати особливості місцевої кухні і скоштувати ексклюзивні страви. Це стосується не тільки дорогих елітних ресторанів, а й простих, але душевних кав'ярень;

Мета роботи полягає у виявленні особливостей ресторанного туризму м. Львова, із концептуальним спрямуванням на делікатесні страви. А також у розробці ресторанного туру за відповідною концепцією закладу.

Об'єкт досліджень: ресторани «ФГ «Західний равлик», Tante Sophie Café Escargot, ФР «Tante Snails».

ФГ«Західний равлик». Пропонує нам широкий асортимент м'яса равлика, як готової продукції в харчових цілях. Відбувається масштабне спаровування та вирощування поголів'я равликів з метою подальшої переробки яєчок на ікру і слизу для фармацевтики та косметології.

«Tante Sophie» - це затишний ресторан в найкращих традиціях французького Провансу. Справжня насолода для гурманів: равлики із класичними французькими соусами, відмінна винна карта, ідеально стилізований інтер'єр. Вирушайте в маленький львівський Прованс до гостинної тітоньки Софії!

Третя локація ще більш цікава для туристі це безпосередньо дегустація делікатесного мяса равликів у фермерському господарстві. ФР «Tante snails».

Отже, нами запропоновано ресторанний тур мережею концептуальних закладів для гурманів делікатесних страв із м'яса равликів, які вирізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також креативною спрямованістю.

### Література

1. Стешенко Д.О., Парфіненко А.Ю. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України / Стешенко Д.О., Парфіненко А.Ю. // Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети: Матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції. Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна. С. 2018. – 239-241.

2. Басюк Д.І. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції "Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу". м. Київ, 29-30.10.2012 р. К.: НУХТ, 2012. 409 с

3. Паска М. Теоретичні аспекти розвитку барної справи / Марія Паска, Катерина Потопа // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 56–57.

УДК 665.325.2

**Л.П. КОРОЛЬ-БЕЗПАЛА**

кандидат с.-г. наук, асистент

Білоцерківський національний аграрний університет

м. Біла Церква

**І.Ф. БЕЗПАЛИЙ**

кандидат с.-г. наук, старший викладач