

ЛОКАЛЬНА КУХНЯ ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ ТРЕНД РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ТУРИЗМУ В РЕГІОНІ

Ольга РАДЗИМОВСЬКА, Марія ПАСКА

*Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського, м. Львів, Україна*

Вступ. Сучасна індустрія гостинності – це особлива самостійна галузь економіки, що складається з групи галузей та підприємств, функції яких полягають у задоволенні різноманітного попиту на різні види відпочинку та розваг. Вона охоплює туризм, готельний та ресторанный бізнес, відпочинок і розваги. Одним із популярних є гастротуризм, який дедалі більше розвивається та виокремлюється в нові види туризму. Завдяки стрімкому розширенню закладів ресторанного господарства із певною концепцією, де чітко виокремлено технологічні особливості та різновид обслуговування, виник новий підвид гастрономічного туризму – ресторанный туризм.

Питання ресторанного туризму вивчають науковці з багатьох куточків нашої країни, зокрема Д. Стешенко, А. Парфіненко, Д. Басюк та інші [1, 2].

Мета – обґрунтувати роботу локальної кухні як інноваційного тренду розвитку ресторанного туризму в регіоні (на прикладі Львівської області).

Методи дослідження: аналіз (органолептичний), синтез, узагальнення.

Результати. Досліджуючи харчування туристичних груп, ми проаналізували певні пропозиції ресторанів. Вартує відзначити, що у цьому напрямі Львів і Львівська область зокрема дуже розвинені. Вибір розпочинається зі звичайних українських народних страв і закінчується екзотичними та вишуканими делікатесами із різними видами кухонь [3].

Так, локальна кухня вважається важливою частиною культури гостинності та є важливим чинником заохочення туристів. Мальовнича місцевість, історичні пам'ятки, інфраструктура території Львова та області, також відіграє важливу роль для стимулювання туристичних потоків.

Результатом власних досліджень є вивчення асортименту делікатесних страв, закладів ресторанного господарства із локальною кухнею ФГ «Західний равлик», Tante Sophie Café Escargot.

Фермерське господарство «Західний равлик» пропонує нам широкий асортимент м'яса равлика як готової продукції локальної кухні.

«Tante Sophie» – це затишний ресторан у найкращих традиціях французького Провансу. Справжня насолода для гурманів: равлики із класичними французькими соусами, відмінна винна карта, ідеально стилізований інтер'єр.

Висновок. Отже, запропоновано ресторанный тур мережею концептуальних закладів для гурманів делікатесних страв із м'яса равликів, яке вирізняється високою якістю, ексклюзивністю локальної кухні, а також креативною спрямованістю.

Ключові слова: ресторанный туризм, сучасний тренд, локальна кухня.

Список використаних джерел

1. Стешенко Д. О. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України / Стешенко Д. О., Парфіненко А. Ю. // Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети : матеріали VI Міжнар. наук.-практ. конф. – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2018. – С. 239–241.

2. Басюк Д. І. Винний туризм як інноваційний напрямок туристичного ринку / Басюк Д. І. // Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. – Київ : НУХТ, 2012. – С. 409.

3. Паска М. З. Територіальна організація ресторанного туризму Львівщини / Паска М. З., Радзімовська О. В., Сенік М. Я. // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матеріали X Всеукр. наук.-практ. конф. – Київ : НУХТ, 2021. – С. 137–138.