

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

Марта Щепан

студентка II курсу

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

«РЕБЕРНЯ ПІД АРСЕНАЛОМ» – СУЧАСНИЙ ФОРМАТ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОСТИННОСТІ

Сьогодні, ми є свідками того, що ресторанний бізнес відкриває безліч можливостей як для гостей, так і для працівників, які планують пов'язати своє життя і діяльність з індустрією гостинності. Нові технології надання послуг, інноваційні вкладення та втілення нових ідей у розвиток гостинності дають можливість даному бізнесу розвиватись з кожним роком. Зокрема інноваційний формат ресторанного продукту в бізнесі є актуальною темою.

Нами проаналізовано заклад ресторанного господарства «Реберня під Арсеналом» та виокремлено сучасний формат функціонування.

"Реберня під Арсеналом" була відкрита у 2014 році і швидко здобула популярність завдяки своєму унікальному концепту та високоякісній їжі. Вона є частиною відомої львівської мережі ресторанів !FEST, яка також володіє такими популярними закладами, як "Криївка", "Львівська копальня кави", "Львівська майстерня шоколаду" та іншими.

Інтер'єр ресторану оформлений в середньовічному стилі з використанням грубих дерев'яних меблів, кованих елементів та масивних стін. Це створює атмосферу старовинної таверни, яка доповнюється звуками музики та ароматом смажених ребер. Офіціанти подають усі страви на дошках та заклад має таке правило: «Жодних приборів, усі страви гості їдять виключно руками!»

Особливості меню: Ребра - основна страва ресторану, відповідно це свинячі ребра, які маринуються за спеціальним рецептом і готуються на відкритому вогні. Вони подаються з фірмовими соусами, які підкреслюють смак м'яса. Закуси: у меню також можна знайти різноманітні закуски, як палянички, сир на грилі, овочеві страви. Напої: ресторан пропонує великий вибір напоїв, включаючи різноманітне пиво на будь-який смак, наливки та безалкогольні напої.

Розваги та події:

- жива музика: Часто у ресторані виступають музиканти, граючи народну або сучасну музику, що додає атмосфері ще більше колориту.

- фестиваль ребер: Ресторан організовує тематичні заходи та фестивалі, які присвячені ребрам та іншим стравам, що залучає велику кількість відвідувачів.

Ресторан має дуже високі оцінки від відвідувачів на різних платформах, таких як TripAdvisor та Google Reviews. Гості особливо відзначають високу якість їжі, унікальну атмосферу та доброзичливий сервіс.

Отже, "Реберня під Арсеналом" - це не просто місце, де можна поїсти, але й місце, де можна зануритися в унікальну атмосферу старовинного Львова та отримати незабутні враження. Розташований у самому серці Львова, цей ресторан є обов'язковим місцем для всіх, хто хоче скуштувати справжні львівські страви та зануритися в унікальну атмосферу історичного міста, із сучасним концептуальним форматом.

Ключові слова: концепція, ресторан, Львів.

Список використаних джерел:

1. Омельченко М. С. Розвиток та запровадження нових трендів в ресторанному господарстві / Омельченко М. С., Стукальська Н. М. // Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі. – Київ, 2021. – С. 71.

2. Плюта О. Реновація діючих та проектування нових форматів бізнесмоделей у ресторанному бізнесі: процесно-інноваційний підхід / Плюта О. // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – 2021. – Т. 4, № 2. – С. 223–234.