

# 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

**Богдан Фик**

аспірант 2 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

## **ГАЛИЦЬКА КУХНЯ У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА - «РЕСТОРАЦІЯ БАЧЕВСЬКИХ»**

Сьогодні успіх закладів готельно-ресторанного бізнесу насамперед залежить від повного задоволення матеріальних та духовних запитів клієнтів. Стрімкий розвиток індустрії гостинності диктує нові, інноваційні вимоги щодо взаємодії із клієнтами, працівниками, партнерами, конкурентами. Від сформованої місії та стратегії розвитку організації, індивідуальної системи цінностей залежить результат діяльності підприємства. Саме тому виникає потреба у створенні особливих цінностей, норма, правил і переконань, яка дозволить досягти поставленої місії та цілей закладу та створить усі умови для того, щоб бути рекомендованим кожним поціновувачам сфери гостинності.

Мета роботи: проаналізувати концепцію галицької кухні на прикладі ресторану Бачевських.

На Галичині було багато хороших видів хліба, майже в кожному будинку вміли пекти смачний хліб. До того ж різні західні країни мали вплив на територію Галичини, привносячи туди свою кухню і технології хлібопечення. Ці два факти породили чудове різноманіття,

Сьогодні ресторани у своїй більшості оптимізують витрати за рахунок якості хліба, купуючи його якомога дешевше. До того ж ресторани використовують 1-2 прийоми подачі хлібів, тому у нас майже не розвивається культура споживання хліба, яка, на жаль, була загублена. У нас є безліч хороших старовинних хлібів, які я б

рекомендував відроджувати на ваших кухнях або підтримувати українське крафтове виробництво хліба.

Галицькі хліба – це різноманітність смаків і доступність в приготуванні. Більшість технологій можливо відтворити на кухнях ваших ресторанів, а при правильному плануванні це не буде віднімати багато простору і часу. Для того, щоб вразити гостей, можна приготувати Пивний хліб і Кнедли в різних конфігураціях, булочка Кайзера підійде як відмінна заміна бургерній булці, а содові хліба являють собою швидкий і смачний хліб.

Нашими результатами досліджень, встановлено цінність спельтового хліба. Так, спельта – насіннева культура роду пшениця, яка активно популяризується у наш час як суперфуд. І на це є певні причини, адже вироби із зерна чи борошна спельти мають високий вміст білку (що важливо при схудненні чи високих фізичних навантаженнях, а спельта рекордсмен за вмістом білка серед злакових), а ще у таких виробах малий вміст глютену.

Отже, нами проаналізовано основні страви Галицької кухні на базі ресторану Бачевських та рекомендовано спельтовий хліб.

*Ключові слова:* концепція, ресторан, технологія, галицька кухня, спельтовий хліб.

### **Список використаних джерел:**

1. Черевко О. І. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення / О. І. Черевко, М. І. Пересічний, І. С. Тюрікова. – Харків : ХДУХТ, 2017. – 312 с.

2. Паска М. Регіональні страви Львівщини – основа Галицької кухні / Паска Марія, Свищ Лілія, Фик Богдан // Економіка та суспільство. – 2023. – Вип. 58. – С. 1–5. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-58-16>