

# 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

**Вікторія Миронова**

студентка II курсу

спеціальність «Готельно- ресторанна справа»

*Науковий керівник : Ольга Тесля*

канд. техн. наук, доцент,

доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Львівський державний університет фізичної культури

імені Івана Боберського

## **«МЕЗЕ WINE» ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ІЗ СУЧАСНОЮ КОНЦЕПЦІЄЮ**

Заклади харчування відіграють важливу роль у житті людини. Крім задоволення фізіологічних потреб у харчуванні, підприємства ресторанного господарства виконують важливу соціальну функцію. В сучасних умовах ресторанний бізнес є одним з тих, що активно розвивається та приносить значні прибутки. Концепція підприємства ресторанного господарства - це повний опис планування діяльності закладу та усіх факторів його діяльності. Концепція ресторанного закладу показує саму ідею та діяльність ресторану

Мезе Wine – це ресторанний заклад, що поєднує в собі елементи традиційної і сучасної кухні, спеціалізуючись на концепції “мезе” – невеликих закусок, популярних у середземноморських та близькосхідних кухнях. Контигент споживачів: загальнодоступний , продукцію може одержати будь-який споживач. Даний заклад призначений не тільки , де можна випити та смачно поїсти ,але і файно відпочити у затишній атмосфері закладу.

Основна ідея – подача багатьох маленьких страв, які можна ділити на компанію. Це включає різноманітні закуски, салати, м'ясні, рибні та вегетаріанські страви. Мезе може включати такі страви, як хумус, оливки, сири та багато іншого. Крім традиційних мезе, часто присутні авторські інтерпретації шеф-кухаря, які додають сучасний штрих до класичних рецептів .

Винна карта зазвичай ретельно підібрана, включаючи як місцеві, так і міжнародні вина. Сомельє може допомогти гостям підібрати вина, які найкраще поєднуються з обраними стравами. Часто пропонуються вина по бокалам, що дозволяє гостям спробувати кілька різних видів вина за один візит.

Інтер'єр закладу зазвичай виконаний в сучасному стилі з використанням натуральних матеріалів, таких як дерево, камінь і текстиль. Декор може включати елементи традиційного мистецтва, кераміки або текстилю з середземноморськими та близькосхідними мотивами. Особлива увага приділяється створенню комфортної і затишної атмосфери, яка сприяє приємному спілкуванню і релаксації.

Персонал добре підготовлений і обізнаний щодо меню і винної карти, що дозволяє надавати відвідувачам кваліфіковані рекомендації. Обслуговування орієнтоване на створення індивідуального підходу до кожного гостя, враховуючи їхні смаки та побажання.

Концепція "мезе" акцентує увагу на соціальній складовій трапези. Страви подаються так, щоб їх можна було ділити між гостями, що сприяє активному спілкуванню та обміну враженнями. Часто у закладі можуть проводитися тематичні вечори, винні дегустації або спеціальні події, які додають нових вражень і знайомств з культурою та кухнею різних країн.

"Meze Wine" пропонує унікальний гастрономічний досвід, де акцент робиться на соціальному аспекті трапези. Подача різноманітних страв, які можна ділити, стимулює активне спілкування та обмін враженнями серед гостей. Винна карта ретельно підібрана, дозволяючи насолоджуватися як місцевими, так і міжнародними винами, які ідеально підходять до обраних страв. Інтер'єр закладу відображає сучасний стиль з елементами традиційного мистецтва, створюючи комфортну та затишну атмосферу для приємного спілкування і релаксації. Добре підготовлений персонал забезпечує індивідуальний підхід до кожного гостя, надаючи кваліфіковані рекомендації та забезпечуючи високий рівень обслуговування. Заходи, такі як тематичні вечори та винні дегустації, додають нових вражень і сприяють знайомству з культурою та кухнею різних країн. "Meze Wine" прагне забезпечити задоволення та насолоду кожного гостя через уважне увінчання кожної деталі від меню до обслуговування.

*Ключові слова:* концепція, ресторан "Meze Wine", сучасність.

### Список використаних джерел:

1. Ресторан Мезе&Wine [Електронний ресурс]. – URL: <https://mezewine.choiceqr.com/section:menu/osnovni-stravi>
2. Радзімовська О. Концептуальні засади розвитку ресторанного туризму для гурманів «Вина та м'яса» / Ольга Радзімовська, Марія Паска // Альтернативний туризм : матеріали наук.-практ. семінару (30 верес. 2022 р., м. Львів). – Львів, 2022. – С. 137–140.
3. Куцмида А. Конкурентоспроможність ресторану «Фраерка» на сучасному ринку Львова / Анастасія Куцмида, Ольга Радзімовська, Марія Паска // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті : матеріали LXXXVII Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів (15–16 квітня 2021 р.). – Київ : НУХТ, 2021. – Ч. 3. – С. 250.