

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

Уляна Мальчин,
Анеля Запольська
студентки II курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Науковий керівник: Ольга Тесля
канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського

СПОЖИВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА АВТОРСЬКИХ СТРАВ ТА НАПОЇВ РЕСТОРАНУ «МЕДІВНЯ 1979»

Концепція авторського меню в Україні слабо розвинена, мають місце випадки, описані у двох попередніх абзацах. Однак через це виникає парадокс - нерідко професійні кухарі зі своїх унікальних страв не формують авторське меню, а залишають фірмовими, або взагалі ніяк не виділяють їх в меню.

У ресторанному бізнесі України найбільший попит мають традиційні страви. За оцінкою ресторанного експерта Ольги Насонової, тільки 10 % ресторанної аудиторії готові скуштувати нові оригінальні страви. Тому для розвитку концепції авторських меню є важливим пристосувати кулінарні традиції України до сучасної ресторанної кулінарії.

Метою роботи є: охарактеризувати унікальні особливості та привабливість авторських страв і напоїв ресторану "Медівня 1979". Виділити основні елементи, які забезпечують високу споживчу цінність пропонованих страв і напоїв.

Об'єктом дослідження є ресторан «Медівня 1979» у місті Львів. Це найстаріший заклад у Львові, який пропонує неперевершену українську кухню та неповторну атмосферу затишку та гостинності.

Ресторан "Медівня 1979" відкрив свої двері в 1979 році і з тих пір став одним з улюблених місць для поціновувачів традиційної та сучасної української кухні.

Основна концепція ресторану полягає у поєднанні традиційних українських рецептів з сучасними кулінарними техніками, створюючи унікальні авторські страви.

Заклад зберігає найкращі традиції кулінарного мистецтва, а також спеціалізується на традиційних українських стравах з особливим акцентом на страви з меду. У меню можна знайти різноманітні медові страви, включаючи медовуху, медові десерти та м'ясні страви з медовими соусами. Кожна страву готується з натуральних та свіжих інгредієнтів.

Окрім широкого асортименту медових напоїв, у "Медівні" можна скуштувати різноманітні українські наливки, вина та крафтове пиво. Барна карта ресторану відзначається оригінальними коктейлями на основі меду.

Ресторан славиться своїм власним виробництвом медовухи, що гарантує високоякісний продукт.

Медовуха в "Медівні" виготовляється за старовинними українськими рецептами, що зберігають багатівікові традиції медоваріння. Це дозволяє гостям відчувати автентичний смак напою, який був популярний на наших землях з давніх часів.

Для тих, хто хоче спробувати різні види медовухи, "Медівня" пропонує дегустаційні сеті. Це дозволяє гостям відчувати різноманіття смаків та ароматів і обрати свій улюблений варіант.

Гості можуть придбати пляшки медовухи як сувенір або подарунок. Це відмінний спосіб привезти додому частинку львівського колориту та згадку про незабутній візит до "Медівні".

Високий рівень сервісу є ключовим аспектом "Медівні". Персонал ресторану відзначається професійністю та привітністю, забезпечуючи гостям незабутній досвід відвідування.

Ресторан розташований у самому серці Львова, що робить його ідеальним місцем для відпочинку після прогулянки історичним центром міста. Зручне розташування дозволяє легко дістатися до основних туристичних визначних пам'яток Львова.

"Медівня 1979" регулярно організовує тематичні вечори, живу музику та майстер-класи з приготування традиційних українських страв. Це створює додаткові можливості для відвідувачів насолодитися культурним життям Львова.

Заклад приваблює як місцевих жителів, так і туристів своїм унікальним внутрішнім двориком, де можна насолодитись стравами під відкритим небом.

Отже, споживчі характеристики страв і напоїв ресторану характеризуються високою якістю, багатим смаком, естетичним оформленням та ароматичними властивостями, що робить відвідування ресторану незабутнім досвідом для гостей.

Ключові слова: авторські страви, настоянки, ресторан.

Список використаних джерел:

1. Паска М. Технологічні аспекти використання функціональних напоїв у ресторанному бізнесі / Паска Марія, Млинко Остап // Економіка та суспільство. – 2023. – Вип. 52. – С. 1–4.
<https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-88>

2. Радзімовська О. Сучасні тенденції ресторанного бізнесу в умовах війни / Ольга Радзімовська, Марія Паска // Економіко-соціальні відносини в галузі фізичної культури та сфері обслуговування : тези доп. V Міжнар. наук.-практ. конф. (27–28 квітня 2023 року, м. Львів) / за заг. ред. Н. Павленчик. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. – С. 334–335

3. Медівня 1979 [Електронний ресурс]. – URL: <https://medivnya.gazdagroup.com.ua> (дата звернення: 22.05.2024).