

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

Мар'ян Вовканич,
студент спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Марія Паска
д-р вет. наук, професор,
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського

СПОЖИВЧА ОЦІНКА АВТОРСЬКИХ СТРАВ НА ПРИКЛАДІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «SALALAT»

У ресторанній індустрії постійно зростає конкуренція, і в боротьбі за те, щоб перевершити інших, необхідні нестандартні ідеї. Авторські страви — це кулінарні творіння, що є унікальними розробками шеф-кухаря або кулінарного колективу конкретного ресторану. Вони відрізняються індивідуальністю, оригінальністю та новизною, поєднуючи в собі творчий підхід до традиційних рецептів або створення абсолютно нових смакових комбінацій.

Основні характеристики авторських страв: індивідуальний підхід: Страви створюються з урахуванням особистого бачення і стилю шеф-кухаря, що надає їм унікальності та відрізняє від масового виробництва; інноваційність: авторські страви часто включають нетрадиційні методи приготування, незвичайні поєднання інгредієнтів або використання новітніх кулінарних технологій; естетичність: велика увага приділяється презентації страв, їх візуальному оформленню, що має важливе значення для загального враження гостя; локальність та сезонність: використання місцевих і сезонних продуктів для забезпечення свіжості та якості інгредієнтів; експериментальність: авторські страви можуть бути результатом кулінарних експериментів, метою яких є досягнення нових смакових відчуттів.

У контексті ресторанного бізнесу авторські страви є одним із ключових факторів, що дозволяють ресторану виділитися серед конкурентів, створювати унікальний бренд і залучати клієнтів, які шукають нових кулінарних вражень. Вони можуть стати візитною

карткою закладу, сприяючи його репутації як інноваційного та висококласного місця.

Нами проаналізовано меню на прикладі ресторанного закладу “Salalat”. Меню складається на основі страв італійської кухні, розроблених шеф-кухарем ресторану, які поєднують локальні інгредієнти з міжнародними кулінарними трендами. Різноманітність страв дозволяє задовольнити смакові уподобання широкого кола клієнтів, включаючи вегетаріанські та безглютенові опції. На гостей чекають: крем супи, піци, пасти, салати, сирники і велика кількість різноманітних напоїв та десертів. Також вартує відзначити високий рівень обслуговування є однією з головних переваг ресторану. Персонал добре навчений та завжди готовий допомогти клієнтам з вибором страв і напоїв. Особлива увага приділяється деталям, що створює незабутні враження для гостей.

Авторські страви можуть мати значний вплив на імідж та успіх закладу гастрономії. Важливість авторських страв для іміджу та успіху закладу полягає в їхній спроможності залучати увагу, відмінності та вражати клієнтів, підвищувати репутацію та функціонувати як маркетинговий інструмент.

Споживча оцінка, тобто думка і враження клієнтів про заклад, має велике значення для його іміджу та успіху. Споживча оцінка відіграє ключову роль у формуванні іміджу та успіху гастрономічного закладу, впливаючи на його репутацію, маркетинг, повторність клієнтів, конкурентоспроможність та управління якістю.

Нами проаналізовано авторські страви, які користуються популярністю та мають високу споживчу оцінку. Приклад авторських страв в “Salalat”:

- Салат Salalat: користується популярністю у відвідувачів. Склад салату: мікс листя, чері, курка, бекон, фета, беконовий джем, пікантно-солодкий соус.
- Сніданок з лососем та яйцем пашот: популярний завдяки своєму красивому оформленню. Склад сніданку: мікс листя, чері, фета-мус, авокадо, лосось, яйце пашот, плавлений сир чеддер, лимонно медовий дресінг.

Салат і сніданок подані в приклад дуже популярні, мають багато хороших оцінок і відгуків. Відвідувачі ставлять високу споживчу оцінку їх за харчову цінність, прекрасний смак та красиве оформлення.

Оцінка авторських страв є цікавим і складним завданням, оскільки вони часто виходять за рамки традиційних рецептів і

відображають особистість та творчість кухаря. Загалом, оцінка авторських страв є суб'єктивним процесом, але врахування цих ключових аспектів допоможе здійснити більш об'єктивну та комплексну оцінку.

Отже, проведено споживчу оцінку авторських страв на прикладі закладу ресторанного господарства «SALALAT». Встановлено високі показники у авторських стравах в “Salalat”: Салат Salalat та Сніданок з лососем та яйцем пашот.

Ключові слова: авторські страви, ресторанна індустрія, споживча оцінка.

Список використаних джерел:

1. Церклевич В. С. Потенціал сезонних страв в стратегічному управлінні закладом ресторанного господарства ‘Local Food’ / Церклевич В. С., Діль А. В., Моцна Ю. Ю. // Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. – 2023. – Вип. 9. – С. 71–79. <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-9-9>.

2. Костишина Т. Методичні підходи до оцінки конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями (Catering) / Костишина Т., Кирніс Н. // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – 2018. – № 1. – С. 19–30.