



# ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ НАУКОВОЇ ДУМКИ В МЕНЕДЖМЕНТІ, ГАЛУЗЯХ СПОРТУ, ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я

*Тези доповідей  
III Міжнародної студентської наукової конференції  
(26-27 вересня 2024 року, м. Львів)*

*За загальною редакцією  
Наталії ПАВЛЕНЧИК*

**Львів -2024**

УДК 640.43:355.01(477)

**ДІЯЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА  
«РЕБЕРНЯ ПІД АРСЕНАЛОМ» ДО ТА ПІСЛЯ  
ПОВНОМАШТАБНОГО ВТОРГНЕННЯ В УКРАЇНУ**

**Костянтин ТЮРІН**

студент

*Науковий керівник* – **Ольга РАДЗИМОВСЬКА**

викладач

Львівський державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського (Україна)

Останні десятиліття індустрія гостинності в Україні стрімко розвивалася і вдосконалювалася завдяки впровадженню новітніх технологій, сміливих рішень і запозичення досвіду з країн Заходу (ЄС, США). Ресторанний бізнес став особливо важливою її частиною через свою масовість і набуту популярність. Потрібно ретельно досліджувати ринок ресторанних послуг, щоб знайти нові можливості для його подальшого розвитку, а також аналізувати різні чинники, які впливають на його роботу. Маючи достатньо даних про ресторанний бізнес, зможемо приймати правильні рішення в критичних ситуаціях і запобігти його занепаду [1].

Метою цього дослідження є аналіз діяльності ресторану «Реберня під Арсеналом» до початку повномасштабного вторгнення в Україну та після.

Цей ресторан м'ясних страв розташований в місті Львові за адресою вул. Підвальна, 5. Приміщення цього закладу є частиною будівлі колишнього міського арсеналу – визначної пам'ятки архітектури XVI ст. Також цей ресторан входить до ресторанного холдингу «!FEST», який володіє великою мережею різних ресторанів, пабів і закладів індустрії гостинності. Меню «Реберні» пропонує досить невеликий вибір переважно м'ясних страв, приготованих на вогні, а також додатків до них: холодні та гарячі закуски, овочеві асорті, супи, різноманітні соуси. Також присутнє дитяче меню й десерти, що свідчить про орієнтованість закладу на клієнтів із дітьми. До початку повномасштабного вторгнення цей заклад був дуже популярним серед людей середнього віку, які приходили туди за вишуканою

атмосферою, авторською рецептурою страв і соусів, незвичайною подачею та крафтовим пивом. Також дуже багато туристів з інших міст відвідували цю реберню не тільки, щоб поїсти, але й відвідати визначну пам'ятку культури. Після початку війни серед власників постало першочергове завдання – обладнання надійного бомбосховища для безпеки клієнтів і персоналу. Також весь персонал отримав інструкції дій у разі різних критичних ситуацій і пройшов курси надання першої домедичної допомоги. Потік клієнтів, звичайно, зменшився в декілька разів через відсутність туристів з інших міст, а також через масовий вступ до лав ЗСУ основної вікової групи клієнтів (чоловіків 30 – 40 років).

У перші місяці війни «Реберня під Арсеналом», як і багато інших закладів, безкоштовно надавали харчування волонтерам, військовослужбовцям та біженцям. Зараз цей заклад тимчасово зачинений на період реставрації історичної будівлі, у якій він розташований. Але інші реберні цієї мережі продовжують допомагати нашим збройним силам і долучаються до великих зборів на дрони.

#### **Список використаних джерел:**

1. Розвиток індустрії гостинності: сучасний погляд : монографія / наук. ред. Н.В. Лохман. Кривий ріг : ДонНУЕТ, 2021.
2. Реберня. URL: <https://rebernia.choiceqr.com/>