

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

Голова оргкомітету

Марія ПАСКА - завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського, м. Львів

Організаційний комітет

Володимир ХОЛЯВКА - декан факультету туризму ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Роман Шерстюк - проректор з економіки та фінансів Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя, м. Тернопіль

Оксана ДИШКАНТЮК - декан факультету менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму Міжнародного гуманітарного університету, м. Одеса

Наталія ЧОРНА - завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Вінницького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету, м. Вінниця

Лариса ШАРАН - завідувач кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, м. Київ

Оксана ДАВИДОВА - завідувач кафедри готельного і ресторанныго бізнесу Харківського національного економічного університету імені С. Кузнеця, м. Харків

Олеся ПРИС - завідувач кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, м. Запоріжжя

Валентина БУРАК – завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету, м. Херсон

Володимир ХУДОБА - в.о. декана факультету післядипломної та заочної освіти ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Наталія ПАВЛЕНЧИК - завідувач кафедри економіки та менеджменту ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ - в.о. завідувач кафедри туризму ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Роман СКАБАРА – в.о. завідувач кафедри спортивного туризму ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Андрій ГОЛОД - професор кафедри туризму ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Орислава ГРАФСЬКА - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Наталія ПЕТРИШИН - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Ольга ТЕСЛЯ - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Мар'яна НАЗАР - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Координатор конференції

Уляна ГУЗАР - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Наталія Петришин, Лариса Удворгелі НОВАТОРСЬКІ НАПРЯМИ ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ	78
Данна Пияківська, Василь Мандрик ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ ГОСТИННОСТІ ТА КУХНІ УКРАЇНИ	80
Валентина Постова ЛОКАЛЬНА КУХНЯ: СУЧАСНИЙ ТРЕНД У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	84
Соломія Роговська, Орислава Графська РИНОК ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ В ПЕРІОД ВІЙНИ	87
Олена Сініціна МОЖЛИВОСТІ ПРОФЕСІЙНИХ ДЕГУСТАЦІЙНИХ КОНКУРСІВ В УДОСКОНАЛЕННІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ, ПРОСУВАННІ ПОСТАЧАЛЬНИКІВ, ПІДВИЩЕННІ ЛОЯЛЬНОСТІ ПАРТНЕРІВ	90
Світлана Сисоєва, Вероніка Поліщук ПРОЕКТУВАННЯ 4-ЗІРКОВОГО ГОТЕЛЮ: ВИМОГИ ТА ОСОБЛИВОСТІ	93
Альона Сорокіна ДІЯЛЬНІСТЬ УКРАЇНСЬКИХ ГОТЕЛІВ В УМОВАХ ВІЙНИ	96
Марія Стадник, Марія Паска ФУНКЦІОНУВАННЯ РЕСТОРАНУ MAD BAR'S HOUSE В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ	99
Ігор Стойко, Ольга Долубовська ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: ЕКОНОМІЧНА СТІЙКІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ ЯК ПЕРЕДУМОВА ПІСЛЯВОЄННОГО РОЗВИТКУ	102
Дарина Федяй, Олег Терешкін ВІРТУАЛЬНА РЕАЛЬНІСТЬ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	105
Надія Хайнос, Аліна Ковтун, Лариса Шаран ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ І ВІТЧИЗНЯНИЙ ДОСВІД	108

Валентина Постова

канд. екон. наук,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

ЛОКАЛЬНА КУХНЯ: СУЧАСНИЙ ТРЕНД У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

В сучасному світі ресторанний бізнес динамічно розвивається, постійно з'являючись нові тренди та тенденції. Одним із найактуальніших на сьогодні є популяризація локальної кухні. Цей тренд ґрунтується на глибинному прагненні людей відчувати зв'язок із місцем, де вони живуть, та насолоджуватися автентичними смаками регіону.

Повномасштабне вторгнення росії, хоча й стало трагічною подією, водночас виступило каталізатором для розвитку та самоусвідомлення української нації в різних сферах життя. Війна спричинила посилений інтерес до української культури та традицій, в тому числі й до кухні. Українці почали більше їсти вдома, готувати страви за рецептами своїх предків та ділитися ними з друзями та знайомими. Багато ресторанів, які раніше пропонували страви європейської та інших кухонь світу, почали включати до своїх меню українські страви [2]. Це стало не лише даниною поваги до національної ідентичності, але й способом підтримати українських виробників та економіку.

Так як популяризація локальної кухні в Україні набуває все більшої актуальності, тому цей тренд має багато переваг, які сприяють не лише збереженню культурної спадщини та підтримці місцевих виробників, але й розвитку туризму та економіки країни. Саме тому популяризація локальної кухні має багато переваг, які можна узагальнити п'ятьма ключовими аспектами:

1. Зростаюча свідомість споживачів. Українські споживачі стають все більш свідомими щодо того, що вони їдять. Їх цікавить походження продуктів, способи їх вирощування та приготування.

Локальна кухня дає їм можливість отримати відповіді на ці питання та відчувати себе більш пов'язаними зі своєю їжею.

2. Підтримка місцевої економіки. Війна в Україні негативно вплинула на економіку країни. Споживання локальних продуктів та відвідування ресторанів місцевої кухні – це один із способів допомогти місцевим фермерам та підприємцям, а також стимулювати місцеву економіку.

3. Пошук автентичності. Війна також призвела до зростання попиту на автентичний український досвід. Локальна кухня – це чудовий спосіб познайомитися з українською культурою та традиціями.

4. Зміна пріоритетів. Війна змусила багатьох українців переосмислити свої пріоритети. Вони більше цінують прості речі в житті, такі як свіжа їжа та час, проведений з близькими. Тому локальна кухня пропонує саме це.

5. Доступність. За останні роки в Україні значно зросла кількість ресторанів, які пропонують локальну кухню. Це робить їх більш доступними для споживачів, які хочуть спробувати щось нове та автентичне.

Розвиток локальної кухні не лише сприяє самоідентифікації та самоусвідомленню української нації, але й відкриває нові можливості для розвитку ресторанного бізнесу. Регіональна розмаїтість рецептів та використання автентичних продуктів роблять локальну кухню цікавою та привабливою для широкого кола споживачів [1].

Наведемо прикладів того, як ресторани можуть використовувати локальні продукти для створення нових гастрономічних вражень:

- сезонні дегустаційні меню;
- тематичні вечори;
- страви з незвичайних інгредієнтів;
- інтерактивні кулінарні заходи;
- співпраця з місцевими виробниками.

Окрім вищезазначених прикладів, ресторани можуть використовувати локальні продукти для створення унікальних та цікавих гастрономічних вражень у багатьох інших форматах. Важливо, щоб ресторани були креативними та експериментували з різними рецептами та інгредієнтами, щоб максимально використовувати потенціал локальних продуктів [3].

В цілому, використання локальних продуктів є чудовою можливістю для ресторанів, яка може допомогти їм створити унікальні та цікаві гастрономічні враження для своїх гостей, а також зробити свій бізнес більш стійким та етичним.

Отже, війна в Україні створила серйозні виклики для ресторанного бізнесу. Однак локальна кухня може стати потужним інструментом для подолання цих викликів та розвитку стійкого ресторанного бізнесу в Україні. Пропонуючи автентичні страви, приготовані з місцевих продуктів, ресторани можуть не лише залучити нових відвідувачів, але й підтримати місцеву економіку, екологію та культурну самобутність. В майбутньому очікується, що локальна кухня продовжуватиме набирати популярність в Україні. Це позитивний тренд, який може допомогти країні відновитися після війни та створити більш стійке та процвітаюче майбутнє.

Ключові слова: локальна кухня, ресторанний бізнес, автентичність.

Список використаних джерел:

1. Паска М. З. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму Львівщини в контексті формування ресторанних брендів / Паска М. З. // Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. – 2022. – № 5. – С. 98–103.

2. Постова В. В. Гастрономічна спадщина подільської кухні: нові можливості ресторанів формату «Local food» / Постова В. В. // Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля : матеріали VII Міжвуз. наук.-практ. конф., м. Хмельницький; 12 квіт. 2023 р. – Хмельницький, 2023. – С. 19–21.

3. 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. – № 9. – С. 71–79.

Наукове видання

**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)*

Відповідальна за випуск

Марія Паска

Матеріали публікуються в авторській редакції
Комп'ютерне верстання, дизайн

Уляна Гузар

Зореслав Романів

**Львівський державний університет фізичної
культури імені Івана Боберського**

79007, м. Львів, вул. Костюшка, 11
тел. +38 (067) 3026120
<http://www.ldufk.edu.ua/>
e-mail: maria_pas@ldufk.edu.ua

ЛЬВІВ – 2024