

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІНІСТЕРСТВО КУЛЬТУРИ ТА ІНФОРМАЦІЙНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ
КИЇВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ КУЛЬТУРИ
WYŻSZA SZKOŁA TURYSTYKI I JEZYKÓW OBCYCH W WARSZAWIE (WSTIJO)
(РЕСПУБЛІКА ПОЛЬЩА)
EMBASSY OF HUNGARY, DEPARTMENT OF ECONOMIC AFFAIRS (УГОРЩИНА)
WYŻSZA SZKOŁA TURYSTYKI I EKOLOGII
(РЕСПУБЛІКА ПОЛЬЩА)
ДЕРЖАВНЕ АГЕНСТВО РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ УКРАЇНИ
МІНІСТЕРСТВА КУЛЬТУРИ ТА ІНФОРМАЦІЙНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНА ТОРГІВЕЛЬНА ПАЛАТА ICC UKRAINE
ФАКУЛЬТЕТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

ГОСТИННІСТЬ, СЕРВІС, ТУРИЗМ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ІННОВАЦІЇ

VII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

9-10 квітня 2020 рік

Регістрація Міністерства освіти і науки України
Лист № 1/–9 34 від 21.01.2020
Тези доповідей

КИЇВ 2020

УДК 640.43+379.851+330.341.1

Г 725

*Друкується за рішенням Вченої ради
Київського національного університету культури і мистецтв
(протокол № 10 від 26 травня 2020 р.)*

Г 725 Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей VII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 9-10 квіт., 2020 р. / М-во освіти і науки України; М-во культури та інформаційної політ. України; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв ; Київ. ун-т культури ; Ф-т готельно-ресторанного і турист. бізнесу. – Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2020. – 233 с.

Збірник містить наукові тези VII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Гостинність, сервіс, туризм : досвід, проблеми, інновації», яка відбулася 9-10 квітня 2020 р. на базі Державного агентства розвитку туризму України Міністерства культури та інформаційної політики України, Міжнародної Торговельної Палати ICC Ukraine, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie (WSTiJO) (Республіка Польща), EMBASSY OF HUNGARY – HUNGARIAN TOURISM Information Office (Угорщина), Wyższa Szkoła Turystyki i Ekologii (Республіка Польща), Мережі еко-ресторанів «Батьківська хата», Асоціації кулінарів України, Асоціації сомельє України, Сім'ї ресторанів Дмитра Борисова, Opera Hotel Kyiv. Матеріали містять певні підсумки наукових досліджень провідних учених України та країн-учасниць конференції, а також доробки докторантів, аспірантів, магістрантів та будуть цікавими й корисними для широкої наукової громадськості, фахівців готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та соціокультурної сфери, викладачів, аспірантів, студентів.

Матеріали подано в авторській редакції

© Київський національний університет
культури і мистецтв, 2020
© Автори тез, 2020

ЗМІСТ

Секція 1. ТЕОРІЯ І ПРАКТИКА РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Поплавський М.М.	<i>Strategic personnel management as a tool of competitiveness of the hospitality industry</i>	12
Бондаренко К.	<i>Підходи у системі організації управління персоналом підприємств готельного господарства</i>	15
Верезомська І.Г., Губернюк А.	<i>Особливості «покоління Z» та міленіалів і їх вплив на розвиток готельного бізнесу</i>	17
Гаталяк О.М., Ганич Н.М.	<i>Популяризація галицької кухні як тренд гастрономічного туризму міста Львова</i>	19
Гончар Л.О., Беляк А.	<i>Економічне обґрунтування категорії «сфера гостинності»</i>	21
Гопкало Л.М.	<i>Компетентне управління підприємством готельного господарства</i>	25
Гуць В.С., Коваль О.А.	<i>Математичне моделювання технологічних процесів в ресторанному бізнесі</i>	27
Гуща Є.А.	<i>Моноконцептуальні ресторани як гастрономічний тренд в Україні та світі</i>	30
Зборовська О.В.	<i>Скандинавський акцент у ресторанному бізнесі України</i>	32
Зоценко Л.М., Сідина Л.П.	<i>Основні тенденції розвитку фуд-сервісу</i>	34
Манов М.А.	<i>Сучасні тенденції розвитку сфери гостинності в контексті трансформації національної економіки</i>	37
Неїленко С.М., Павлюк Д., Баран В.	<i>Роботизація виробничої діяльності закладів ресторанного виробництва</i>	39
Новикова В.І.	<i>Готельні ланцюги – перспективні об’єкти інфраструктури розміщування</i>	42

ГОСТИННІСТЬ, СЕРВІС, ТУРИЗМ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ІННОВАЦІЇ

<i>Пересічний М.І., Пересічна С.М.</i>	<i>Бальнеологічний курорт Східниця – національний центр лікування та оздоровлення</i>	47
<i>Пересічна С.М., Петрова М.</i>	<i>Тенденції розвитку СПА-індустрії в Україні</i>	50
<i>Пилипів В.В.</i>	<i>Філософський аспект осмислення феномену гостинності</i>	53
<i>Русавська В.А., Чеботаєва Т.</i>	<i>Застосування принципів системи hascr в удосконаленні системи управління якістю продукції та послуг ресторанних закладів</i>	57
<i>Цимбала О.С., Люта М.</i>	<i>Аналіз діяльності холдингу емоцій «!FEST» на ресторанному ринку Львова</i>	60
<i>Філь М.І., Ждамарова Д., Вавренюк Ю.</i>	<i>Функціонування закладів ресторанного господарства у Львові за 2019 рік</i>	65

Секція 2. СТРАТЕГІЧНІ НАПРЯМИ ФОРМУВАННЯ ТА РОЗВИТКУ НАЦІОНАЛЬНОГО ТУРИСТИЧНОГО ПРОДУКТУ

<i>Антоненко В.С., Хуткий В.О., Мунім А.</i>	<i>Проблеми управління ризиками в подієвому туризмі</i>	69
<i>Антоненко В.С., Луговий А., Петровський В.</i>	<i>Питання організації дозвілля в лікувально- оздоровчих закладах України</i>	71
<i>Батченко Л.В., Лясківська В.</i>	<i>Оптимізація управління прибутком та рентабельністю підприємств туристичного бізнесу: аспектний підхід</i>	74
<i>Hihov Borislav</i>	<i>Strategic development of tourism business in Bulgaria</i>	77
<i>Вишневіська Г.Г.</i>	<i>Віртуальний туризм як засіб розвитку іміджу країни</i>	80
<i>Ворошилова Г.О., Рокитько Ю.</i>	<i>Сучасні напрями стратегічного управління туристичним підприємством</i>	82

3. Берри Леонард «В пошуках душі сервіса». Companion Group, 2007.
4. Жарко І.В. «Менеджмент підприємств ресторанного господарства». Навчальний посібник. ХДУХТ, Харків, 2008. 267 с.
5. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.97р. № 771/97-ВР.
6. ДСТУ 4161-2003 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги».
7. ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».
8. Законопроект № 4179 а «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» від 27.06.2014.
9. Сайт «Сушия» URL: <https://www.sushiya.ua/ua> (дата звернення: 5.03.2020).

*Цимбала О. С., кандидат історичних наук, доцент
Люта М., магістрантка,
кафедра туризму і готельної справи,
Львівський інститут економіки і туризму,
Львів, Україна*

АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ХОЛДИНГУ ЕМОЦІЙ «!FEST» НА РЕСТОРАННОМУ РИНКУ ЛЬВОВА

Спектр закладів харчування у сучасному світі є надзвичайно різноманітний. У боротьбі за споживача на цьому ринку, поряд із традиційними ресторанами, кафе, кав'ярнями, сформувалась ніша концептуальних закладів, які, окрім страв та напоїв, пропонують своєму відвідувачу тематичну історію закладу або легенду, неповторну атмосферу, а також особливий дизайн приміщення. Концепція закладу вказує на визначену ресторанну ідею, характеризує складові його роботи, містить технічні завдання для розробки технологічних ланцюжків, торгової марки, дизайнерських рішень, стратегії позиціонування, меню, маркетингових та рекламних програм із залучення й утримання клієнтів.

Ресторанний бізнес найбільш активно розвивається у великих містах, причому правила розвитку диктує економічна ситуація у кожному конкретному місті, його традиції та менталітет мешканців, креативність окремих рестораторів. Важливим осередком розвитку ресторанного бізнесу в Україні є місто Львів, що має давні ресторани традиції. Згідно стратегії конкурентоспроможності міста кластер туризму був визначений пріоритетним, а однією з важливих складових туристичного кластеру є саме ресторанна індустрія. Динамічний розвиток туристичного, а як наслідок, і ресторанного ринку Львова обумовлює посилення конкурентної боротьби між закладами харчування, появу нових форматів та використання інноваційних підходів у діяльності підприємств ресторанного господарства.

Метою статті є аналіз основних тенденцій розвитку ресторанної індустрії Львова на прикладі діяльності Холдингу емоцій «!Fest» задля виявлення

ключових моментів, які дозволяють їм успішно працювати на конкурентному ринку міста більше десяти років.

У світі сьогодні безліч ресторанів із цікавими, незвичними, а іноді навіть безглуздими, на перший погляд, ідеями [6]. В останнє десятиліття на ринку України також виникло чимало креативних ресторанів, а серед лідерів за кількістю та оригінальністю концептуально-тематичних закладів є м. Львів. Саме тут прослідковується чітка та гармонійна послідовність усіх складових ресторанної концепції, від місця розташування (здебільшого це стара історична частина міста), інтер'єрів та розважальних програм, які вражають своєю вигадливістю та оригінальністю реалізації, незвичними назвами страв у меню та тематичними подачами, а також цікавими підходами до процесу обслуговування і розрахунку гостей.

Аналізуючи ресторанний ринок Львова, цікавим видається дослідження, опубліковане Управлінням туризму Львівської міської ради за підсумками розвитку туристичної індустрії міста у 2018 р. У звіті наведено перелік топ-5 активностей, яким надають перевагу туристи у Львові. Поряд із традиційними для культурно-історичних центрів прогулянками містом, екскурсіями та відвідуванням закладів культури, значна частка припадає саме на «посиденьки» в кафе та ресторанах міста (рис. 1) [1].

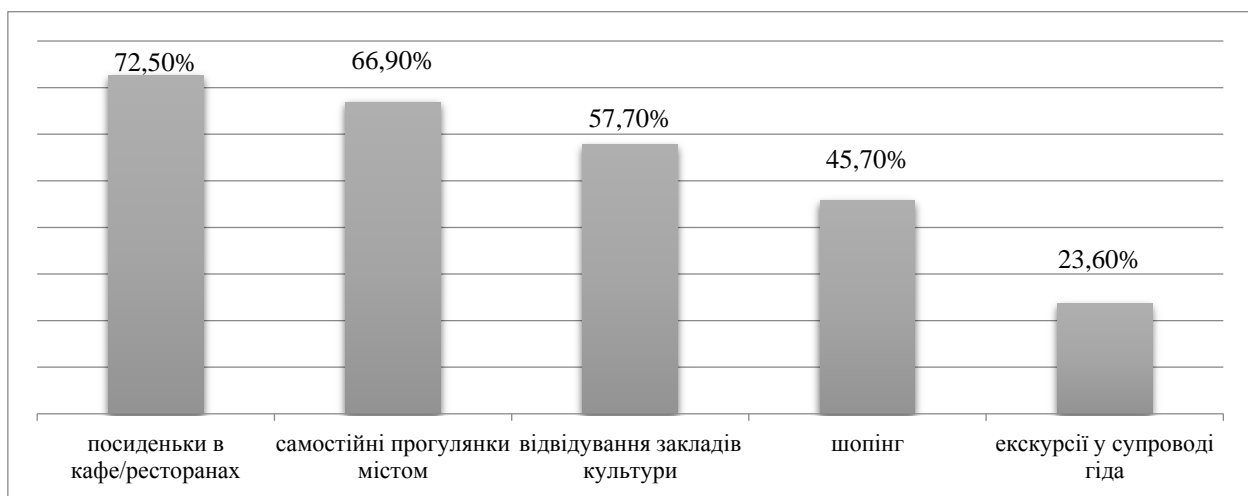


Рис. 1. Топ-5 активностей туристів у Львові, 2018, % співвідношення [1]

В останнє десятиліття у Львові сформувалось кілька ресторанних груп, які створюють свій унікальний продукт. Оминаючи у цьому дослідженні ті мережі закладів харчування, які присутні у багатьох містах України чи світу (McDonald's, Піца Челентано, Пузата хата, ЯпонаХата, Львівські круасана тощо), доцільно виділити Kumpel Group (ресторація Бачевських, пивна ресторація «Кумпель», ресторан галицької кухні «Голодний Микола», пивне ательє «Craft&Kumpel», винотека «Cafe1» та ін.) [8], «Veronica Family» (ресторан-кондитерська «Вероніка», ресторан-паб «Чорний кіт», кондитерська-аптека Іонових «Під золотою зіркою», ресторан «Amadeus») [9] та Холдинг емоцій «!FEST», власники якого створили цілий ряд відомих у Львові, Україні та світі концептуально-тематичних закладів [5].

ГОСТИННІСТЬ, СЕРВІС, ТУРИЗМ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ІННОВАЦІЇ

Холдинг емоцій «!FEST» – це мережа креативних ресторанів та проектів з оригінальними концепціями, заснована 2007 р. у Львові трьома молодими підприємцями: Андрієм Худо, Дмитром Герасимовим та Юрком Назаруком. Місія цього холдингу передбачає створення унікального простору позитивних емоцій та вражень з метою зробити людину, місто, країну та світ кращими і досконалішими [5]. Першим «ресторанним» проектом холдингу став літній ресторан «Біля Діани» на площі Ринок, а справжній успіх та популярність принесла «Криївка», відкрита у 2007 р. Відомими закладами також є «Львівська копальня кави», «Львівська майстерня шоколаду», реберня «Під Арсеналом», «Мазох-safe», «Гасова лампа», «Дім легенд», Галицько-жидівська кнайпа «Під Золотою Розою» та ін. Ідеї для своїх концептуальних закладів ресторатори черпали з історії міста, його легенд, спогадів, які пов'язані зі Львовом та Галичиною. Більшість ресторанів компанії розташовані в старій частині Львова, в історичних будівлях, що робить їх особливо привабливими для туриста. Загалом мережа нараховує понад 100 закладів у 32 містах України та світу [5].

Кожен заклад має свою неповторну історію та тематичне меню, цікавий дизайн та особливу локацію розташування, специфіку обслуговування і розважальну програму. Запорукою успіху своїх ресторанів власники вважають те, що кожен їхній заклад не схожий на інший, але однаково успішний, оскільки створення і запуск всіх проектів супроводжувалися нестандартними і диференційованими ідеями, яких не існувало на ринку. У свою чергу конкурентна боротьба на ресторанному ринку вийшла за межі тої площини, де ресторатори змагалися за відвідувача виключно своїм меню, перемістившись в площину особливої атмосфери, яка несла смислові навантаження та відтворювала певну локальну історію. У таблиці 1 наведено перелік основних концептуальних ресторанів компанії [5].

Таблиця 1

Ресторани Холдингу емоцій «!Fest»

№ з/п	Назва закладу	Концепція закладу
1.	Grand cafe Leopoldis	Розташований в міській Ратуші. Головний акцент у меню зроблено на свіжій випічці. Тут для гостей готують популярні страви української та європейської кухонь
2.	Opera underground	Коктейль-бар: у меню – улюблені напої світової класики, а також 20 авторських коктейлів з оригінальною подачею. Перший в Україні VR-коктейль
3.	Дуже висока кухня	У ресторані нема меню та офіціантів, лише кухарі та технічний персонал. Замість того, щоб обирати страви зі списку, гості можуть поспілкуватися з кухарем, який допомагає визначитися із замовленням
4.	Театр пива «Правда»	Театр пива – це ресторан та завод-пивоварня «Правда», у якому гостей розважає духовий оркестр ПРАВДА-orchestra, кухарі готують авторські страви, працівники демонструють процес виробництва пива під час екскурсій на пивоварні та частують гостей пивом просто з чану
5.	Реберня	Основна страва закладу – смажені ребра, які готують на мангалі та відкритій кухні

ГОСТИННІСТЬ, СЕРВІС, ТУРИЗМ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ІННОВАЦІЇ

6.	П'яна вишня	Винний бар, в якому подають львівську вишневу настоянку, зроблену за традиційним рецептом на коньячному спирті з відбірних вишень
7.	Ресторація-музей «Газова лампа»	Заклад висвітлює тему винайдення газової лампи 1853 р. у Львові; інтер'єр декоровано численними зразками газових ламп. Атмосфера ресторації доповнена тематичним колоритом, зокрема спалахами, вибухами, запахом гасу та музикою у стилі гранж і рок. Гостей частують фірмовими тематичними напоями – гасівка, бензинівка, вогнегасник; великий вибір живого пива та оригінальних пивних закусок, а ще копчені свинячі вушка та чоколадовий торт «Гуд бай, хвігура»
8.	Дім легенд	Кав'ярня, яка своїм дизайном нагадує будинок сажотруса та його сім'ї, де вони оберігають львівські легенди. Сажотрус колекціонує книги про Львів, стереже львівських левів, австрійську бруківку, споглядає за рівнем води в Полтві та пильнує за львівським часом. Їжу тут подають з п'єцу, пропонують домашні смаколики та власні настоянки
9.	Криївка	Знаходиться у підвалі кам'яниці №14 на Ринку. Концепція ресторану висвітлює події часів ОУН-УПА. Заклад оформлений під справжню партизанську криївку, де лунає патріотична музика
10.	Львівська копальня кави	Кав'ярня-книгарня створена над легендарною кавовою шахтою на Ринку № 10. Ключова ідея закладу полягає у тому, що кава у Львові – це корисна копалина, яку видобувають так само, як вугілля чи торф
11.	Львівська майстерня шоколаду	Виготовляє шоколадні вироби ручної роботи з бельгійського шоколаду. Асортимент містить понад 40 видів цукерок, з них 16 видів трюфелі з різними смаками, цукерки з марципаном, кремові начинки і горішки в шоколаді. На першому поверсі можна спостерігати за процесом виробництва шоколаду
12.	Перша міська пекарня сирників та штруделів «Львівські пляцки»	Головна концепція – найсмачніші штруделі, пляцки та сирники Львова
13.	Мазох	Мазох-кафе відтворює камерну атмосферу у стилі творів Леопольда фон Захер-Мазоха, на стінах цитати та предмети, які пов'язані із теорією мазохізму, двері до ресторану виконані у вигляді замкової шпарини. Їжа та напої містять афродизіаки, подають індивідуальні екстремальні коктейлі, доповнені атрактивним обслуговуванням
14.	Найдорожча ресторація Галичини	Ресторан знайомить гостей зі світом масонства. На вході відвідувачів зустрічає брат-масон, який видає кожному чоловікові фартух і білі рукавички як обов'язкові атрибути Братства. Меню включає популярні європейські страви
15.	Перша львівська грильова ресторація м'яса та справедливості	Інтер'єр ресторану оформлений грубими масивними меблями, як елементи декору використані клітки, ланцюги, сокира, різні пристосування для тортур. Основний акцент зроблений на м'ясних стравах, які готують на відкритій кухні
16.	Галицько-жидівська кнайпа «Під золотою розою»	Заклад розташований в історичному єврейському кварталі Львова поблизу руїн синагоги Золота Роза. Меню сформоване на традиційній єврейській кухні, однак в меню нема цін, а вартість наїденого залежить від вміння торгуватись, натомість інтер'єр розповідає про євреїв у Львові у міжвоєнний період
17.	Пструг, хліб та вино	Увагу до ресторану привертають міський сурмач та дзигармайстер. У меню представлений великий асортимент європейської та традиційної карпатської кухонь. Головною стравою є форель, старовинна назва якої пструг. Тут її готують за декількома старовинними домашніми рецептами
18.	Відкрита кав'ярня «Біля Діани на Ринку»	З квітня до листопада тут б'ється серце Львова. Кав'ярня розташована навколо фонтану Діани на площі Ринок. Вечорами тут танцюють танго і сальсу

ГОСТИННІСТЬ, СЕРВІС, ТУРИЗМ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ІННОВАЦІЇ

Варто зазначити, що діяльність Холдингу емоцій «!Fest» не обмежується лише концептуальними закладами ресторанного господарства. У Львові компанія володіє креативним простором «FESTrepublic» – це місто в місті, новий сучасний простір, «серце» Холдингу емоцій «!FEST», розміщене на території закинутого заводу «Галичскло» на вулиці Старознесенській, поруч із Замковою горою. На території колишнього заводу, будівлі якого були творчо адаптовані, розмістились головний офіс компанії, їдальня, навчальні аудиторії, дитячий садок, виробництво, склад, цілий ряд креативних підприємств, а також тут відбуваються фестивалі, вечірки, тематичні івенти тощо.

Холдинг емоцій займається трейдингом кави (кавовий хаб пропонує найкращий вибір «specialty» кави з усієї Центральної Америки та Колумбії), надає послуги кейтерингу («!FEST кейтеринг», кейтеринг в коробці «Just EAT it!»), шиє одяг («Aviatsiya Halychynu» – спеціально розроблений бренд одягу поло), виробляє пиво та наливки, інвестує в нерухомість (проект «Квітка» – майстерня будинків), освітні, видавничі, мистецькі та благодійні проекти (дитячий садочок «Леосад», «Фонд вільних та небайдужих», «Видавництво Старого Лева», «Школа вільних та небайдужих», «Школа мистецтв вільних та небайдужих», «!FEST школа кухарів», «!FESTacademy», мультижанрова галерея сучасного мистецтва «Галерея 1,8 м3»), організовує фестивалі (Craft Beer & Vinyl Music Festival – фестиваль крафтового пива та музики з вінілів!), створює сувенірну продукцію (!FEST сувеніри, гончарня на Знесінні Поттерчуків), туристично-інформаційний продукт (туристично-івентова компанія «Just Lviv It!», інфо-центр «Just Lviv Tram»), запускає готельні проекти (апартаменти навпроти львівської Ратуші «Apartments Just Lviv It», «!FEST hotel»), крамниці та невеликі виробництва (Кондитерка на Лемківській, мережа крамниць «Два кроки від хати», магазин правдивої їжі «Дідо», Кооператива молока, Пекарня «Братванка») [5].

Для зручності своїх гостей компанія розробила спеціальну систему лояльності та мобільний додаток Lokal – універсальний ідентифікатор клієнта, який дозволяє ознайомитись з актуальними новинами та цікавими пропозиціями. Цей додаток допомагає гостям закладів швидко зареєструватися у програмі, легко слідкувати за балансом балів на рахунку, зручно отримувати актуальну інформацію про акції, новини та події [3].

Узагальнюючи, варто зазначити, що на ресторанному ринку Львова концептуальні заклади Холдингу емоцій «!Fest» посіли особливе місце та стали своєрідним туристичним брендом міста, до якого туристи приїжджають не лише заради історії та архітектури, але й задля можливості відчути особливу атмосферу львівських ресторанів. Таким чином, ресторан, з добре продуманою концепцією, має перспективи для розвитку та успішного функціонування в умовах конкурентного ресторанного ринку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Звіт управління туризму Львівської міської ради: Підсумки 2018. Львівський туристичний офіс URL: https://city-adm.lviv.ua/public-information/offices/upravlinnia-turyzmu/zvity/8843/download?cf_id=36 (дата звернення: 5.03.2020).

2. Концептуальні ресторани Львова URL: <http://www.autotravel.ua/articles/konceptualni-restorany-lvova/> (дата звернення: 4.03.2020).
3. Локаль – спільнота вільних та небайдужих. URL: <http://lokal.lviv.ua/>.
4. Митник С. І. Концептуальні підходи до створення ресторану і організації його діяльності. *Торгівля, комерція, підприємництво*. 2014. Вип. 17. С. 48-50.
5. Холдинг емоцій «!FEST» URL: <https://www.fest.lviv.ua/uk/about/> (дата звернення: 4.03.2020).
6. 100 Most Unique Restaurant Concepts Around the World. URL: <https://www.touchbistro.com/blog/the-100-most-unique-restaurant-concepts-around-the-worl> (дата звернення: 4.03.2020).
7. Choosing a Restaurant Concep. URL: <https://www.webrestaurantstore.com/article/149/how-to-choose-a-restaurant-concept.html> (дата звернення: 4.03.2020).
8. Kumpel' Group. URL: <http://kumpelgroup.com/> (дата звернення: 4.03.2020).
9. Veronica Family. URL: <https://veronica.ua> (дата звернення: 4.03.2020).

*Філь М. І., кандидат технічних наук, доцент
Ждамарова Д., студент кафедри туризму
Вавренюк Ю., студент кафедри туризму,
Львівський національний університет імені Івана Франка,
Львів, Україна*

ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА У ЛЬВОВІ ЗА 2019 РІК

На сьогоднішній день, є дуже актуальною дана тема статті, адже з кожним роком зростає популярність на відкриття закладів харчування рестораторами саме у Львові. Це не дивно, бо з кожним роком кількість подорожуючих лише значно зростає, оскільки місто було і є туристичним. Це є першим фактором, чому саме цю територію обирають майбутні власники нових закладів. Звичайно конкуренція дуже висока, тому ресторатори роздумують над особливістю закладу, яка буде виділяти його з-поміж інших. Також важливе регулярне розширення спектру послуг, адже потреби гостей постійно зростають. В цьому кожне підприємство проявляє свої креативні та оригінальні здібності, оскільки лише смачною кухнею та звичайною кавою вже нікого не здивуєш.

Для дослідження нами були обрані об'єкти закладів ресторанного господарства за 2017 – 2018 роки. Дослідження було проведено згідно он-лайн сайтів [1,2,3,4]. Нами були опрацьовані найбільш відомі заклади ресторанного господарства, які мають свої сторінки на сайтах, які вдалось знайти та опрацювати. оскільки офіційної інформації по всіх закладах ресторанного господарства міста Львова на даний час немає. Порівняльний аналіз функціонування закладів у м. Львів наведено нижче на рис.1.

У 2017 році відкрилося приблизно 31 заклад ресторанного типу, але це лише ті, що відомі згідно електронного ресурсу (онлайн сайтів). У 2018 році ще 64 підприємства, а це на 33 заклади більше ніж попереднього.