



# Сучасні тенденції розвитку індустрії ГОСТИННОСТІ



**Збірник тез доповідей  
III Міжнародної науково-практичної конференції  
(6 жовтня 2022 року, м. Львів)**



# **Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності**

*Збірник тез доповідей  
III Міжнародної науково-практичної конференції  
(6 жовтня 2022 року, м. Львів)*

Львів  
ЛДУФК ім. Івана Боберського  
2022

**УДК 338.488.2:640.4**  
**С89**

Рецензенти:

доктор економічних наук, професор

**Оксана ДАВИДОВА**

*(Харківський національний економічний університет імені С. Кузнеця);*

доктор економічних наук, професор

**Андрій ГОЛОД**

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

*Рекомендувала до друку вчена рада*

*Львівського державного університету фізичної культури*

*імені Івана Боберського*

*(протокол № 2 від 20 вересня 2022 року)*

**С89**      **Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності** : зб. тез доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. (6 жовтня 2022 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. – 430 с.

ISBN 978-617-7336-85-2

Збірник містить матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», яка відбулася 6 жовтня 2022 року. У тезах доповідей висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; інновації харчових технологій та продукції ресторанного господарства; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства; визначення шляхів розширення зв'язків між вищою освітою та бізнес-середовищем; удосконалення підходів до професійної підготовки висококваліфікованих фахівців з управління та адміністрування і сфери обслуговування.

Матеріали збірника будуть корисними для студентів, викладачів, науковців та працівників індустрії гостинності.

**УДК 338.488.2:640.4**

© Львівський державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського, 2022  
ISBN 978-617-7336-85-2

**УДК 338.48.6:641/642**

**Галина Кушнірук**

*канд. екон. наук, доцент,  
доцент кафедри готельно-ресторанної  
справи та харчових технологій*

**Антон Магировський**

*магістрант II курсу спеціальності 241  
Готельно-ресторанна справа,  
Львівський національний університет  
імені Івана Франка*

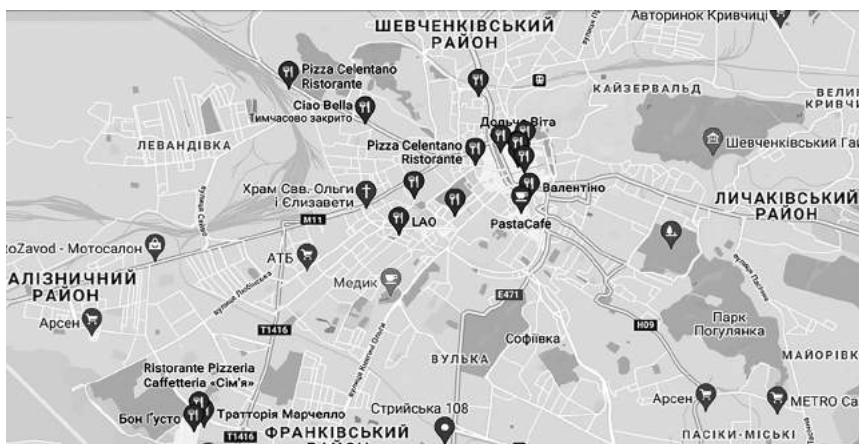
## **ОСОБЛИВОСТІ ГАСТРОНОМІЧНОГО СЕГМЕНТУ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ В МІСТІ ЛЬВОВІ**

Заклади ресторанного господарства міста Львова репрезентують спектр кухонь світу – від європейських до південноазіатських. Вони перебувають у постійній конкурентній боротьбі за сегменти ринку, пошук потенційних клієнтів і утримання постійних споживачів продукції та послуг. Важливим є володіння інформацією про тенденції розвитку ресторанного бізнесу у Львові, сегментацію ринку, мережу закладів, концепцію закладів, асортимент продукції тощо [2]. Вагому нішу займають заклади італійської кухні, які залишаються популярними як серед туристів, так і серед місцевого населення м. Львова.

Метою дослідження є вивчення особливостей гастрономічного сегменту італійської кухні, аналіз тенденцій розвитку у місті Львові.

Основою популярності італійської кухні є гастрономічні символи – знаменита піца в різних видових і смакових варіаціях, равіолі з найрізноманітнішими начинками, ризотто. Однак візитною картою Італії є паста. Страви італійської кухні чудово поєднуються з овочами Середземноморського регіону, такими як помідори, баклажани, спаржа і артишоки. Ще однією особливістю італійської кухні є використання пряних трав, зокрема базиліку, розмарину, орегано. Крім того, для приготування страв італійської кухні використовуються оливки, оливкова олія, а також славнозвісні сири – моцарелла, маскарпоне, пармезан, горгонзола тощо.

В умовах загострення конкуренції за увагу споживачів між закладами різних етнічних кухонь ресторанный сегмент італійської кухні Львова активно просуває усі традиційні та інноваційні страви Італії. Меню типового ресторану в центрі міста містить десятки різновидів паст, лазаньї, ризото, равіолі, сирів і десертів. Як показало наше дослідження, запити споживачів спонукають ресторани італійської кухні активно нарощувати позиції меню (до 40–60, а інколи й більше позицій), кожного року оновлювати винні карти, зокрема, пропозиції італійських вин, а також розробляти і просувати страви-новинки.



**Рис. 1.** Мережа закладів італійської кухні у Львові, 2022 р.

Джерело: <https://www.google.com/search>

За інформацією найбільшого ресторанного порталу Tomato.ua у Львові налічується 115 закладів ресторанного господарства італійської кухні [1]. Проте, у кризових реаліях останніх років (пандемія COVID-19, російсько-українська війна) у Львові упродовж 2020–2022 рр. середньорічний темп скорочення кількості закладів сегменту італійської кухні становив 16,4% [3]. Це падіння можна вважати помірним, порівняно із трендами скорочення в сусідніх сегментах, наприклад у сегменті ресторанів української кухні. На жаль, війна і породжені нею негативні економічні процеси – це основні причини стагнації та кризи у ресторанному бізнесі.

Водночас, попри виклики сьогодення, у Львові інфраструктура основних закладів гастрономічного сегменту італійської кухні

ґрунтується на стратегії стресостійкості та здійснює у 2022 році політику помірних цін та реалізації найбільш ходових страв меню [3].

Слід зазначити, що від 2021 р. у сегменті закладів італійської кухні у Львові різко активізувався тренд запровадження інновацій у таких напрямках: обслуговування клієнтів у залі та навиніс, кейтеринг, приготування їжі безпосередньо перед клієнтами, використання нових технологій, орієнтація на філософію високої кухні. Ресторанні заклади італійської кухні у Львові також є лідерами за адаптацією стратегій маркетингу до новітніх інструментів соціальних комунікацій, а також прямих продаж через популярні мобільні застосунки.

*Ключові слова:* гастрономічний сегмент, заклади ресторанного господарства, італійська кухня, Львів.

### **Список використаних джерел**

1. Заклади Італійської кухні у Львові.– URL: <https://tomato.ua/ua/lviv/cuisine/italian>
2. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / В.Я. Брич, Г.В. Кушнірук, М.Й. Рутинський, Н.Я. Сусол та ін. / за заг. ред. проф. В.Я. Брича.– Київ : Ліра-К, 2020.– 484 с.
3. Rutynskyi M. Restaurant industry in the tourist city of Eastern Europe: Post-COVID-19 perspectives – The case of Lviv, Ukraine / Rutynskyi M., Kushniruk H. // Borges A. et al. (eds). Gastronomy, Hospitality, and the Future of the Restaurant Industry: Post-COVID-19 Perspectives.– Hershey, USA: IGI Global, 2022. DOI: 10.4018/978-1-7998-9148-2