

Львівський національний університет імені Івана Франка

Географічний факультет

Кафедра туризму

***Пояснювальна записка***  
до магістерської (кваліфікаційної) роботи  
Магістр  
\_\_\_\_\_  
(освітньо-кваліфікаційний рівень)

на тему :

**Роль тематичних ресторанів у гастрономічному туризмі міста Львова**

Виконав: студент II курсу, групи ГРТм-21с

Спеціальності 242 Туризм

Туристична діяльність \_\_\_\_\_  
(шифр і назва напрямку)

Вегера А. А. \_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали)

Керівник доц. Стецький В. В. \_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали)

Рецензент \_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали)

ЛЬВІВ – 2023 року

Міністерство освіти і науки України  
Львівський національний університет імені Івана Франка  
Географічний факультет  
Кафедра туризму

Допущено до захисту.  
Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_  
проф. Мальська М.П.

„\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2023 р.

**Вегера Андрій Андрійович**

**Роль тематичних ресторанів у гастрономічному туризмі міста Львова**

Магістерська робота

Спеціальність 242 Туризм

Спеціалізація – Туристична діяльність

Науковий керівник –  
кандидат географічних  
наук, доцент  
Стецький Василь Володимирович

\_\_\_\_\_  
(підпис магістра)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

ЛЬВІВ – 2023 року

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	46
РОЗДІЛ I. НАУКОВО-ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В СИСТЕМІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
1.1. Роль та значення ресторанного бізнесу в туристичному бізнесі.	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
1.2. Класифікація та функціональні особливості закладів ресторанного господарства. ....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
1.3. Методи та прийоми дослідження закладів ресторанного господарства. ....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
РОЗДІЛ II. ЧИННИКИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЛЬВОВА .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.1. Історія розвитку гастрономічного туризму.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.2. Система чинників та їхня роль у формуванні гастрономічного туризму. ....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
РОЗДІЛ III. ФУНКЦІОНАЛЬНА СТРУКТУРА ТА ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ТЕМАТИЧНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЛЬВОВА.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3.1. Концептуальні підходи створення тематичних ресторанів на ринку послуг гостинності. ....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3.2. Функціональна структура тематичних ресторанів. ..	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3.2.1. Тематичні ресторани із оригінальною ідеєю організації обслуговування.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3.2.2. Тематичні ресторани із особливою атмосферою.	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3.2.3. Характеристика популярних етнічних ресторанів.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3.3. Економічна ефективність тематичних ресторанів. ..	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
РОЗДІЛ IV. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ФУНКЦІОНУВАННЯ ТЕМАТИЧНИХ РЕСТОРАНІВ В СУЧАСНОМУ ГАСТРОТУРИЗМІ ЛЬВОВА. ....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ВИСНОВКИ .....	50
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ДОДАТКИ .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

## ВСТУП

Сучасний гастрономічний туризм є однією з галузей туристичної індустрії, яка найшвидше розвивається і вона набуває все більшого значення для міст та регіонів у забезпеченні сталого розвитку та залученні як іноземних, так і вітчизняних туристів. Серед багатьох чинників, які впливають на вибір туристів місця для відпочинку, гастрономічний аспект стає все вагомішим, приваблюючи людей не лише екзотичними, етнічними стравами, але й унікальними кулінарними експериментами, атмосферними тематиками ресторанів та кулінарними подіями.

Місто Львів, одне з найкрасивіших та найбільш історичних міст України, не є винятком у цьому контексті. Своєю багат шаровою історією, культурним різноманіттям та кулінарним доробком, Львів приваблює туристів з усього світу. Досить важливою частиною гастрономічної складової міста є тематичні ресторани, які сприяють розширенню гастрономічних можливостей та створенню неповторних кулінарних досвідів для відвідувачів.

**Актуальність теми** роботи полягає у таких ключових аспектах: зростання популярності гастрономічного туризму: гастрономічний туризм став важливим напрямом туристичної індустрії, і туристи все частіше обирають свої місця подорожей, орієнтуючись на кулінарні можливості; конкуренція в гастрономічному сегменті: зі зростанням популярності гастрономічного туризму у Львові з'являється все більше ресторанів і кафе, слід зазначити, що саме тематичні ресторани можуть виділитися серед конкурентів завдяки своїй унікальній концепції і можливості пропонувати незабутні кулінарні досвіди; підтримка та розвиток місцевої гастрономічної культури: тематичні ресторани можуть бути платформою для популяризації традиційної кухні та культурних особливостей міста. Вони можуть сприяти збереженню інгредієнтів та рецептів, що є унікальними для цього регіону; залучення інвестицій та створення робочих місць: розвиток тематичних ресторанів може залучити інвестиції в гастрономічний сектор міста, що сприяє його зростанню та розширенню. Це

може призвести до створення нових робочих місць і покращання економічного стану міста.

З урахуванням цих факторів, дослідження ролі тематичних ресторанів у гастрономічному туризмі Львова має важливу актуальну цінність для розвитку міста як туристичної та гастрономічної дестинації. Зокрема, робота спрямована на вивчення впливу тематичних ресторанів на привабливість Львова для гастрономічних туристів, їхній внесок у формування культурно-гастрономічного обличчя міста та розвиток гастрономічного сектору.

**Об'єктом дослідження** є тематичні ресторани в місті Львів. Досліджується їхні концепції, меню, дизайн, вплив на гастрономічний туризм та сприяння збереженню культурної спадщини міста тощо.

**Предметом дослідження** є вивчення ролі тематичних ресторанів на розвиток гастрономічного туризму в місті Львів, а також їхній внесок у створення та підтримку культурно-гастрономічної ідентичності міста.

Отже, **метою роботи** є розкриття потенціалу тематичних ресторанів як інструменту стимулювання гастрономічного туризму в Львові, а також аналіз їхньої ролі у формуванні унікальної гастрономічної ідентичності міста.

Для досягнення поставленої мети виникає необхідність **вирішення наступних завдань**: визначити роль та значення ресторанного бізнесу в туристичному бізнесі; провести аналіз класифікації та функціональних особливостей закладів ресторанного господарства; дослідити історію розвитку гастрономічного туризму; зосередити особливу увагу на функціональну структуру та економічну ефективність тематичних закладів ресторанного господарства міста Львова, а зокрема проаналізувати тематичні ресторани із оригінальною ідеєю організації обслуговування та особливою атмосферою; з'ясувати наявні проблеми та перспективи функціонування тематичних ресторанів в сучасному гостротуризмі м. Львів тощо.

**Методологічною основою роботи** є праці відомих вчених-географів, істориків та туризмознавців, а також інформація, звіти та матеріали, які представлені на власних сайтах тематичних ресторанів міста Львів. Темі дослідження гастрономічного туризму, тематичних закладів харчування;

становлення вітчизняної туристичної сфери, перспектив розвитку готельно-ресторанної справи в Україні, присвячували свої публікації такі вчені, як Нестерчук І. К., Мальська М. П., Філь М. І., Зінько Ю. В., Джурик Н. Р., О. Любіцева, В. Федорченко та інші.

При написанні роботи нами було використано наступні **методи**: вивчення теоретичного матеріалу, збору даних, спостереження та дослідження, моніторингу, аналізу отриманої інформації, метод порівняння, метод синтезу та аналогії, аналіз отриманих результатів.

**Практичне значення даної роботи** полягає у визначенні ролі та виявленні факторів та тенденцій, що в подальшому можуть вплинути на формування нових перспектив розвитку тематичних ресторанів, як основи гастрономічного туризму, яка, завдяки наявному потенціалу, здатна розвиватись, приваблювати велику кількість відвідувачів і в майбутньому стати більш потужною частиною туристичної індустрії та економічної ефективності міста.

**Апробація результатів дослідження.** Матеріали дослідження були представлені на XVII міжнародній науковій конференції «Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід» (жовтень 2023р. у м. Львів.) та опубліковано у збірнику матеріалів конференції.

**Наукова новизна** одержаних результатів дослідження полягає у тому, що:

- уперше розкрито засади діяльності тематичних ресторанів міста Львів, що дало змогу окреслити їх роль та місце на туристичному ринку, а саме гастрономічному туризмі України та міжнародному туристичному бізнесі.

- проаналізовано проблеми та перспективи функціонування тематичних ресторанів в сучасному гастрономічному туризмі м. Львова.

- досліджено економічну ефективність та функціональну структуру тематичних ресторанів Львова і уточнено цілі подальшого розвитку даних закладів як елемент розвитку вітчизняного та міжнародного гастрономічного туризму.

## **Робота представлена наступними структурними елементами :**

Розділ I. Науково-теоретичні основи та методологічні підходи досліджень закладів ресторанного господарства в системі гастрономічного туризму; Розділ II. Чинники розвитку гастрономічного туризму Львова; Розділ III. Функціональна структура та економічна ефективність тематичних закладів ресторанного господарства Львова; Розділ IV. Проблеми та перспективи функціонування тематичних ресторанів в сучасному гасротуризмі Львова;

Робота виконана на 106 сторінках машинопису, проілюстрована 8 таблицями, 40 фотографіями. Список літературних джерел нараховує 57 найменувань.

## ВИСНОВКИ

Отже, згідно проаналізованих нами даних гастрономічний туризм стає все більш популярним у світі, а тематичні ресторани виступають ключовим чинником привабливості міста Львова для гурманів та подорожуючих. Ми дослідили роль тематичних ресторанів у гастрономічному туризмі Львова, вивчаючи їхній вплив на економіку міста, культурний обмін та збереження традиційної кухні, дослідили роль та значення ресторанного бізнесу в туристичному бізнесі, проаналізували класифікацію та функціональні особливості закладів ресторанного господарства, визначили методи та прийоми дослідження закладів ресторанного господарства тощо. Одним із ключових аспектів ролі тематичних ресторанів у гастрономічному туризмі є їхній внесок у туристичний бізнес.

Концептуальні заклади харчування відіграють ключову роль у привертанні уваги туристів та стимулюванні розвитку гастрономічного туризму в регіоні. В першу чергу, тематичні ресторани є ефективним інструментом для залучення уваги туристів, оскільки вони пропонують не лише страви певної концепції, але й унікальні тематики та атмосферу, що створюють неповторний туристичний досвід. Це сприяє розширенню туристичного ринку та підвищенню конкурентоспроможності міста в сфері гастрономічного туризму. По-друге, тематичні ресторани сприяють розвитку гастрономічної індустрії, створюючи попит на певні місцеві продукти та послуги. Це є досить важливо для регіонального господарства та забезпечує економічний вплив на фінансове становище міста. Крім того, такі ресторани часто використовують місцеві традиції та рецепти, сприяючи збереженню культурної спадщини.

Важливим аспектом внеску тематичних ресторанів є їхня роль у формуванні іміджу міста. Тематичні ресторани стають символами культурної ідентичності та традицій міста, що привертає увагу та цікавість туристів. Такий імідж міста чи цілої країни сприяє стабільному зростанню туристичного потоку. Збільшення кількості туристів формує статус Львова як визначної гастрономічної дестинації. Тематичні ресторани відіграють важливу роль у



розвитку туристичного бізнесу культурної столиці України, сприяючи привабливості міста для подорожуючих та стимулюючи економічний, культурний та гастрономічний розвиток регіону тощо.

Класифікація та функціональні особливості закладів ресторанного господарства є досить важливим інструментом для аналізу та розуміння ресторанного бізнесу в контексті гастрономічного туризму та готельно-ресторанної справи зокрема. За ознакою комплексу продукції та послуг розрізняють заклади основного типу, спеціалізовані, комбіновані, комплексні. До закладів основного типу належать ресторани, кафе, закусоцна, їдальня, бар, кафетерій, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальними замовленнями. До спеціалізованих закладів відносять ресторани, кафе, закусоцні, які відпускають та реалізують специфічний асортимент страв, напоїв та закупних товарів (ресторани з національною кухнею, кафе-морозиво, кафе-кондитерська; закусоцні: пиріжкова, млинцева, піцерія; бари: пивний, винний тощо).

Ця класифікація дозволяє правильно систематизувати та описати різні види ресторанів в залежності від типу кухні, стилю обслуговування та визначити їхні функціональні особливості. Зрозуміння чіткої класифікації та функціональних аспектів ресторанів допомагає ефективніше управляти ресторанним бізнесом, адаптуватися до змін у гастрономічній індустрії та задовольняти потреби різних клієнтів. Це також сприяє розвитку гастрономічного туризму, підвищує популярність культурної різноманітності та створює незабутні гастрономічні враження для туристів. Зрозуміння класифікацій та функціональних особливостей ресторанних закладів є ще одним ключовим аспектом, що сприяє ефективному управлінню ресторанним бізнесом. Це дозволяє адаптуватися до змін у гастрономічній індустрії та відповідати різноманітним потребам відвідувачів.

Ресторанне господарство володіє визначальним значенням, особливо в туристичному секторі, оскільки саме ресторани формують основні аспекти неповторного гастрономічного досвіду для туристів. Завдяки їм також відбувається розвиток економіки на різних рівнях — від конкретного міста до

всієї країни — і популяризація культурної ідентичності конкретного місця призначення.

Дослідження діяльності закладів ресторанного господарства є необхідним компонентом для забезпечення їхнього успішного функціонування. Використання різноманітних методів та прийомів дозволяє здобути глибоке розуміння роботи закладу та ідентифікувати можливості для його вдосконалення. Основними засобами та методами вивчення закладів ресторанного господарства є фізичний огляд приміщень, анкетування, аналіз фінансових звітів, проведення інтерв'ю, спостереження за роботою персоналу, аналіз конкурентів на ринку, використання SWOT-аналізу, проведення тематичних аналізів, вивчення відгуків клієнтів, оцінка якості страв та розрахунок місткості закладу, а також аналіз використання програмного забезпечення та інші методи дослідження. Отримані результати досліджень мають важливе значення для підвищення якості обслуговування та задоволення потреб клієнтів.

Також у нашій роботі ми провели аналіз історії розвитку гастрономічного туризму та дослідили систему чинників та їхню роль у формуванні цього виду туризму. Гастрономічний туризм безумовно відіграє значущу роль у сприянні культурному обміну між націями. Цей вид туризму сприяє розумінню та взаємній повазі до різних культур, активізує міжкультурний діалог і сприяє збереженню традиційних страв різних країн. Гастрономічний туризм стає невід'ємною частиною сучасної культурної та туристичної індустрії, його історія свідчить про постійний розвиток та зміну смаків і традицій у всьому світі. Цей вид туризму не лише задовольняє гастрономічні вподобання, але й сприяє розширенню розуміння та визнанню різноманіття культур. Вважається, що термін «Кулінарний туризм» було введено у 1998 році професором університету Bowling Green (США) Лусі Лонг. У 2001 р. Ерік Вольф написав першу статтю про кулінарний туризм в світі, пізніше він розвинув цю тему в першій книзі «Міжнародна організація кулінарного туризму» у 2003 році.

Щодо розвитку гастрономічного туризму, варто відзначити, що самі по собі перші подорожі вже включали елементи гостротуризму. Наприклад, видатні

мандрівники, такі як Льюїс і Кларк, Марко Поло, Афанасій Нікітін, не лише фіксували свої враження від подорожей, а й ретельно описували місцеву кухню та свої смакові враження. Однак як самостійна галузь, гастрономічний туризм сформувався значно пізніше. Тільки у другій половині дев'ятнадцятого століття масові подорожі, завдяки поліпшенню економічних, соціальних і технологічних умов, перетворились на загальний туризм, і хоча гастрономічний туризм став окремою індустрією не раніше кінця 1990-х років. На сьогодні гастрономічний туризм визнаний як ключова галузь туристичної сфери. Туристи вирушають у подорожі, щоб насолоджуватися автентичними стравами, отримувати поглиблені враження, відвідувати ферми, виноробні, гастропаби, а також досліджувати культурне надбання різних країн. Кулінарні фестивалі та екскурсії стають надзвичайно популярними, що сприяє популяризації місцевих страв та збереженню традицій тощо.

Щодо системи факторів і їхньої впливової ролі у становленні гастрономічного туризму, згідно результатів наших аналітичних досліджень, ми виділяємо дві основні групи факторів розвитку гастрономічного туризму: постійні (історико-культурні та географічні) і змінні (економічні, політичні, соціальні, демографічні). До ключових факторів формування гастрономічного туризму ми відносимо кулінарну спадщину, високорозвинену туристичну інфраструктуру, гастрономічні події і щорічні фестивалі, а також широкий спектр послуг ресторанного господарства. Важливо відзначити, що більшість країн володіє передумовами для розвитку гостротуризму, що зумовлено національними або регіональними гастрономічними особливостями.

Також слід зазначити, що особливо в сучасних умовах, проблеми забезпечення безпеки гастрономічного туризму визнаються важливими, охоплюючи аспекти не лише турбезпеки для подорожуючих, але й забезпечення сталого розвитку туристичних напрямків та інші аспекти. Досить важливою є безпека туристів під час подорожей, особливо в Україні, адже тут, на жаль, триває повномасштабна війна, яка знищує усе і на жаль, приносить досить багато жертв як серед мирного населення, так і серед військових.

Найкраще тему даної магістерської роботи було розкрито у 3 розділі, адже в ньому ми проаналізували концептуальні підходи створення тематичних ресторанів на ринку послуг гостинності, функціональну структуру тематичних ресторанів, дослідили тематичні ресторани із оригінальною ідеєю організації обслуговування та тематичні ресторани із особливою атмосферою, провели характеристику популярних етнічних ресторанів та провели аналіз економічної ефективності тематичних ресторанів тощо.

Ресторани у галузі гостинності можна класифікувати за різними критеріями. Однак найбільш суттєвим та чітким є розподіл закладів харчування на дві основні категорії: концептуальні та ті, які не мають чіткої тематики. Концепція ресторану може базуватися на унікальності його кухні (наприклад, українська, японська тощо), створенні загального настрою (наприклад, джазовий або елітний ресторан) або ж іншій тематичній основі. Для успішної функціонування концептуальних закладів важливо досягти взаємодії між усіма їхніми компонентами. Вірно та систематично визначена концепція закладу сприяє підвищенню конкурентоспроможності ресторанів на ринку гостинності. Концептуальні ресторани користуються попитом і мають всі передумови для інтеграції їх в гастрономічний туризм.

Що стосується функціональної структури тематичних ресторанів, то слід зазначити, що ця структура включає в себе різні підрозділи, які відповідають за різні аспекти роботи ресторанного закладу. До таких підрозділів належать адміністрація, кухня, дизайн та інтер'єр, маркетинг і реклама, фінансовий облік, безпека та здоров'я, управління постачанням, а також відділи, пов'язані з управлінням персоналом, контролем якості, інвентаризацією та логістикою, а також обслуговуванням клієнтів. Важливо дотримуватися стандартів і обмежень, які діють у гастрономічній галузі, а також тих, що випливають з концепції закладу, для забезпечення якості і безпеки обслуговування.

Варто також наголосити, що саме місто Львів є найвидатнішим прикладом в Україні у сфері тематичних та концептуальних ресторанів, де можна спостерігати відмінну гармонію між різними аспектами концепцій. Більшість

ресторанів у Львові вражають своєю унікальною організацією обслуговування та надзвичайною атмосферою.

У процесі дослідження нами було проаналізовано такі тематичні ресторани м. Львова із оригінальною ідейною організацією обслуговування як: ресторан «Дуже висока кухня» з відмінним концептом, що включає в себе елементи унікального дизайну та пропонує незвичайний підхід до обслуговування, при цьому відсутній звичний нам персонал і меню; заклад «Мазох-safe», який відтворює камерну атмосферу у стилі творів Леопольда фон Захер-Мазоха, на стінах якого цитати та предмети, які пов'язані із мазохізмом, двері до ресторану виконані у вигляді замкової шпарини, яка символізує вуайєризм; найдорожча ресторація Галичини «Масони», оригінальність даного закладу полягає в тому, що цей ресторан не має вивіски і взагалі його можна вважати таємним, адже він замаскований під звичайну квартиру, при вході зустрічають не офіціанти, а простий чоловік в домашньому халаті. Ресторани з унікальним стилем обслуговування створюють специфічну психологічну атмосферу, в якій клієнти не лише відчувають себе комфортно, але також поглиблюють свій зв'язок з тематикою ресторану.

Хочемо теж зазначити, що тематичні ресторани із особливою атмосферою відіграють досить важливу роль у формуванні гастрономічного туризму і сприяють розвитку міста загалом.

Ми проаналізували такі заклади харчування з особливою тематикою: це звісно ж «Криївка», яка є справжньою ідентичністю Львова, відома без великих вивісок, оскільки практично всі місцеві мешканці знають її розташування, меню цього закладу включає українські страви, але вони подаються у військовому стилі, нагадуючи про «польові» страви, використовуючи атрибутику партизанів і їхню схованку (криївку), тут використовуються масивні дерев'яні столи, а на стінах розміщені портрети вояків УПА, а персонал одягнутий відповідно до тематики УПА; ресторація – музей «Гасова лямпа», яка орієнтується на тематику гасової лямпи, зокрема на її відкритті, офіціанти в даному закладі можуть запропонувати зробити певний хімічний дослід та скуштувати концептуальні страви, наприклад «Реактивна суміш», «Диміли греки» та багато інших;

ресторан «М'яса та справедливості» - гриль-ресторан, який вражає своєю моторошністю та чорним гумором у сфері тематики, створюють інтер'єр закладу масивні дерев'яні меблі, сокири, ланцюги та різних атрибути, що асоціюються із тортурами, тематика ресторану основана на ідеї катувань, і основні персонажі, які її передають, - це кати.

Слід додати, що елементом розвитку гастрономічного туризму є також етнічні ресторани, які відрізняються тим, що дотримуються чітких етнічних традицій певної країни, народу, але не лише в своїх стравах, а й в одязі офіціантів, інтер'єрі та назві.

Нами був проведений аналіз таких закладів у Львові: етнічний ресторан «Гуцульська Гражда», ресторан дотримується гуцульських традицій, які передаються через картини, старовинне кухонне приладдя, рушники ручної роботи, килими ручної роботи та національні музичні інструменти, страви ресторану також передають гуцульські традиції, адже приготовані за старовинними гуцульськими рецептами; ресторан «Голодний Микола», який є найбільшим у світі рестораном галицької кухні, тут можна не лише смачно поїсти, а й ознайомитись із традиціями Галичини, цей ресторан надає можливість скуштувати страви галицької кухні та відчутти справжню галицьку гостинність; ресторан «Той самий баранчик», новий заклад грузинської й авторської кухні, філософія цього закладу цілком відповідає "справжній грузинській гостинності", у меню представлені різноманітні грузинські страви.

Ми також підтвердили економічну доцільність тематичних ресторанів у Львові. Згідно з нашим аналізом даних, можемо заявити, що ці заклади відіграють ключову роль у формуванні доходів міста. Як було вказано в перших розділах цієї роботи, як внутрішні, так і зовнішні туристи активно віддають перевагу ресторанам із конкретними тематичними концепціями при виборі свого місця харчування у Львові. Крім того, всі ці заклади сплачують податки, які спрямовуються на розвиток міського бюджету, що використовується для поліпшення інфраструктури та соціальних проєктів. Наприклад, лише у 2019 році, близько 50 ресторанів у Львові, переважно тематичних, внесли 13,8

мільйонів гривень у міський бюджет розвитку. Безумовно, це також сприяло поповненню бюджету нашої країни.

Хочемо зазначити, що на даний момент тематичні ресторани стали досить популярними і ми вважаємо, що ці заклади мають усі перспективи для свого подальшого розвитку, адже затребуваність закладами із особливою атмосферою чи із концептуальним обслуговуванням серед туристів з кожним роком зростає.

Лідером тематично-концептуальних ресторанів в Україні, безумовно, є Львів. В сучасному гастротуризмі Львова тематичні ресторани мають значний потенціал для розвитку. Вони можуть приваблювати туристів, які прагнуть насолодитися не лише вишуканими стравами, але й поглибити свій культурний досвід через гастрономічний контекст. Такі ресторани можуть також акцентувати увагу на місцевих продуктах та стравах, що є характерними для регіону, сприяючи популяризації національної кухні. Крім того, тематичні ресторани надають можливість експериментувати зі стравами та атмосферою, що може привернути креативних гурманів та фуд-туристів.

Важливо відзначити, що такі заклади також можуть допомагати у збереженні та популяризації культурної спадщини міста через гастрономічний підхід і співпрацювати з іншими туристичними підприємствами, включаючи гастротуристичні екскурсії та кулінарні майстер-класи. Загалом, можна стверджувати, що існують усі перспективи функціонування тематичних ресторанів у місті Львові, які є обґрунтованими та які відкривають широкі можливості для привертання різноманітної аудиторії, створення унікального гастрономічного досвіду.

Функціонування тематичних ресторанів у контексті гастрономічного туризму Львова включає декілька ключових проблем. Перша з них - висока конкуренція серед ресторанів у місті, що ускладнює привертання та утримання клієнтів для тематичних ресторанів. Сезонність гастрономічного туризму може також впливати на їх функціонування через залежність від пори року та туристичних подій. Зміни в туристичній активності можуть впливати на фінансовий стан ресторанів. Забезпечення аутентичності страв, високого стандарту обслуговування та підтримання тематичного інтер'єру також стають

викликом для ресторанів. Недостатньо професійний маркетинг та реклама є ще однією проблемою, яка може впливати на привертання уваги туристів до тематичних ресторанів.

Однією з основних проблем в Україні є вплив повномасштабної війни на розвиток тематичних ресторанів у Львові. Враховуючи складні політичні та економічні обставини, пов'язані з військовим конфліктом та загальною нестабільністю в країні, важливо враховувати вплив війни на туризм та кількість туристів, які відвідують Львів. Зменшення туристичного потоку може призвести до зменшення відвідуваності ресторанів загалом, включаючи тематичні заклади харчування. Це може створити серйозні виклики для власників ресторанного бізнесу. На сьогодні, аби подолати усі проблеми розвитку, потрібно створювати та запроваджувати якомога більше стратегічних планів розвитку тематичних ресторанів у гастротуризмі, аби покращити їхній подальший розвиток, та обов'язково нам потрібно перемогти у повномасштабній війні, знищити росію назавжди та зупинити усі її дії, які спрямовані проти нашої держави.

Отже, заклади ресторанного господарства відіграють важливу роль у сучасному суспільстві. Відвідування ресторанів сьогодні це не лише спосіб насолодитися смачною їжею та напоями, але й можливість для спілкування, роботи, вираження емоцій та отримання іммерсивних вражень.

Тематичні заклади харчування допомагають створити особливі досвіди, глибше занурюючись в місцеву культуру та історію. За останні роки, в усьому світі і в нашій державі зокрема, спостерігається збільшення кількості тематичних ресторанів. Українське місто Львів, безперечно, видається лідером у цьому контексті. Місто служить прикладом досконалої і узгодженої реалізації концепцій ресторанів. Більшість ресторанів у Львові вражають своєю унікальною концепцією обслуговування та особливою атмосферою. У культурній столиці України наразі спостерігається збільшення кількості ресторанів і кафе.

Проте слід зауважити, що саме тематичні ресторани мають потенціал виділятися серед конкурентів завдяки своїй унікальній концепції та здатності надавати незабутні гастрономічні враження. Вони також можуть сприяти



підтримці та розвитку місцевої кулінарної культури, використовуючи платформу для популяризації традиційної кухні та культурних особливостей міста. Залучення інвестицій та створення нових робочих місць також є можливими наслідками розвитку таких концептуальних закладів харчування тощо.