

АСОРТИМЕНТ ТА ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ СТРАВ ЛЬВІВСЬКОЇ КУХНІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Богдан ФИК, Марія ПАСКА

*Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського, м. Львів, Україна*

Вступ. Ресторанний бізнес є одним із складників індустрії гостинності. Швидкий розвиток цієї галузі зумовлює появу закладів ресторанного господарства різних типів і цінкових категорій, що дає можливість обирати таке підприємство ресторанної сфери, яке найбільш підходить споживачам за багатьма критеріями. Заклади ресторанного господарства впроваджують новаторські ідеї, щоб задовільняти особливих гостей. Попри те, що Львів – старовинне місто із неймовірно насиченою історією, заклади тут дивують своєю сучасністю і нестандартністю рішень у пошуку шляхів задоволення своїх гостей.

Основним критерієм вибору закладу дедалі частіше стає якість кухні, а тенденція «демократизації» сприяла появі ресторанів із красивим інтер'єром, меблями та посудом, але з досить доступними цінами. Найбільш затребуваними є заклади в середньому та низькому цінovому сегменті, які пропонують страви української кухні.

Мета – вивчити асортимент страв львівської кухні у закладах ресторанного господарства.

Методи: аналіз, синтез, узагальнення.

Результати. Для дослідження обрано різного класу заклади ресторанного господарства. Для утримання постійних відвідувачів та залучення нових в умовах жорсткої конкуренції використовують інноваційні підходи як в організації обслуговування клієнтів, приготуванні їжі, так і в маркетингу. Саме сервіс, оперативний зв'язок, оптимізація відвідуваності, онлайн-замовлення, доставлення додому, бізнес-інструменти лояльності, розвиток у соціальних мережах та адаптація мобільних гаджетів є сьогодні основним чинником успішних концепцій.

Саме у Львові засновано сучасну мережу концептуальних ресторанів «Локаль» з не менш відомою назвою «! ФЕСТ». Першими ресторанами мережі стали «Мазох-café» і «Криївка» (займає одне з перших місць за кількістю відвідувачів у Європі). Саме заклади цієї мережі задають ресторанний тон сучасному Львову. Кожен заклад унікальний за своєю кухнею, оформленням меню, назвами страв, інтер'єром, анімаційним обслуговуванням! ФЕСТ – уже більш ніж ресторанна компанія. Комплекс містить пивоварню, пиво якої визнане у світі; хлібопекарню, де популяризують хліб і смачні солодощі, а також морозиво. Активно використовують крафтове виробництво й локальні продукти.

Так, упродовж зими 2022–2023 рр. у місті Лева на місці колишніх артилерійських казарм часів Австро-Угорської імперії відкрили кафе-кондитерську, на Пекарській – ресторан української кухні для хіпстерів, меню якого містить дев'ять видів вареників з оригінальними начинками, наприклад з курячими серцями; з лососем, рікотою та червоною ікрою; з маком і вишнею, особливі вареники з халвою. Елітні ресторани Львова досить вишукані та затишні, смачна кухня та оригінальний дизайн інтер'єрів залишать задоволення кожного відвідувача.

Висновок. Вивчено асортимент страв львівської кухні у закладах ресторанного господарства із їх подальшою популяризацією.

Ключові слова: українська кухня, індустрія гостинності, локальний виробник, популяризація.

Список використаних джерел

1. Черевко О.І. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення / О.І. Черевко, М.І. Пересічний, І.С. Тюрікова. – Харків: ХДУХТ, 2017. – 312 с.
2. Паска М.З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М.З. Паска, О.В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ: НУХТ, 2020. – С. 119–221.