УДК 338.48-6:641/642(477.83)

Богдан Кіндзер
канд. наук з фіз. виховання та спорту, доцент,
доцент кафедри фехтування, боксу
та національних однобрств,

Станіслав Сабат
студент II курсу спеціальності
«Готельно-ресторанна справа»,
Львівський державний університет фізичної
культури імені Івана Боберського

ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ СПОРТИВНОГО ГАСТРОТУРИЗМУ НА ЛЬВІВЩИНІ

Львів як місто туристичне з добре розвинутою інфраструктурою є надзвичайно привабливим для проведення різних спортивних змагань різного рівня, зокрема чемпіонати України, міжнародні турніри та чемпіонати та Кубки Європи майже з усіх видів спорту. Спортсмени залюбки їдуть до Львова, оскільки добратися сюди можна будь-яким видом транспорту – літаком, поїздом та автотранспортом. Близькість до західних кордонів від 100 до 350 км – Польща, Словаччина, Угорщина, Румунія та й загалом Європейський Союз мають хороший транспортний зв'язок зі Львовом.

Для будь-якого спортсмена та тренера надзвичайно важливим є харчування, особливо в переддень змагань. Багато спортсменів везуть із собою воду, продукти харчування, ризикуючи отруїтися в разі зіпсутості продуктів під час переїзду. Водночас харчування стравами місцевої кухні теж має ризик несприйняття організмом незвичної кухні.

Тож здебільшого спортсмени споживають суху їжу або просто п'ють воду чи соки. І тільки після завершення змагань, маючи трохи часу перед від'їздом, спортсмени залюбки смакують страви місцевої кухні.

Мета. Провести аналіз локації закладів харчування з національними кухнями у Львові й околицях та рекомендувати організаторам

© Кіндзер Б., Сабат С., 2021

спортивних заходів, які проходять у Львові для ознайомлення учасникам турнірів.

У Львові та на його околицях працюють близько 2–3тис. закладів готельно-ресторанного типу. Наявні **різноманітні види готелів**: бюджетні, сімейні, романтичні, пляжні, дизайнерські, на будь-який смак та рівень достатку. Залежно від ціни та надання послуг готелем, спортсмени зможуть отримати безкоштовний Wi-Fi, паркування для авто, номери та послуги для людей з інвалідністю, а також дозвіл на розміщення домашніх тварин.

Ціни на готелі та хостели залежно від рівня**:**

– хостели: 150–1200 грн;
– готелі **: 290–3800 грн;
– готелі ***: 375–4040 грн;
– готелі ****: 830–6400 грн;
– готелі *****: 2590–12 000 грн.

Станом на 2019 рік: у місті було 5 п'ятизіркових готелів, 17 готелів з чотирма зірками, 32 готелі з 3 зірками.

Ціни на сніданок, обід та вечерю в готелях залежать від рівня закладу.

Проте переважно ви можете замовити обід, вечерю або сніданок майже в усіх готелях, починаючи від 2 зірок.

Сніданок у середньостатистичному готелі коштуватиме від 250 до 400 грн.

Ось такі ціни переважатимуть у готелях (2*–5*)

сніданок: від 250 до 1100 грн;

обід: від 275 до 1900 грн;

вечеря: від 350 до 2100 грн.

Львову слід віддати належне в розвиткові закладів харчування з кухнею багатьох народів світу, що теж значно полегшує ситуацію з харчуванням для гостей спортсменів. Вони можуть відвідати ресторани чи кафе з їх національною кухнею. Так, на сьогодні у Львові можна посмакувати наїдками будь-якої національної кухні. Зокрема, у місті наявні заклади з такими національними кухнями: польською, індійською, чеською, латиноамериканською, китайською, ірландською, японською, англійською, в'єтнамською, корейською, грузинською, тайською, вірменською, грецькою, іспанською, швейцарською, італійською, турецькою, французькою, азербайджанською, балканською, татарською.

З-поміж ресторанів із національними кухнями працюють сотні кафе та барів, котрі без проблем задовольнять потреби у приготуванні страв на смак їх відвідувачів.

Скільки коштує похід у ресторан/кафе?

Усе залежить від розташування закладу, його рівня та страв. Проте, ураховуючи ціну на страви в більшості закладів, страви в середньому коштуватимуть:

– піца – 80–220 грн;
– карбонара – 108–340 грн;
– різотто – 90–330 грн;
– салат з телятиною – 140–280 грн;
– вино – від 60 грн;
– кава – від 30 грн;
– хінкалі – від 9 грн за шт.

У середньому похід у заклад харчування обійдеться від 300 грн і більше на особу.

Звичайно, ціни відрізнятимуться в дорогих ресторанах і, наприклад, у «Пузатій Хаті» з цілком демократичними цінами і смачними стравами на будь-який смак.

Ресторани, кафе конкурують між собою, створюючи унікальні інтер'єри, виготовляючи складні та неймовірно смачні страви, захоплюють своєю історією, унікальністю та антуражем.

Однак водночас незрозумілою є позиція міської влади щодо успішної експансії національних кухонь світу в центральній частині міста і успішного автентичного виштовхування української кухні на периферію чи взагалі за межі міста. Авторам у результаті проведеного аналізу видається, що кухня Західної України може успішно конкурувати і бути красивою візитівкою міста, як кава чи пиво.

Декілька закладів, котрі можна відвідати спортсменам після участі в змаганнях які відбуваються у Львові:

– *ресторан Risotteeria, вул. Федорова, 29.*

Італійська кухня, фірмові страви: ризото, крем-супи, салат з яйцем пашот і тд.;

– *ресторан Split, пл. Міцкевича, 6/7.*

Латиноамериканська кухня, страви з Мексики та Перу: суп «Піруелла», тако з креветками, філе барамунді;

– *ресторан Tante Sophie, вул. Друкарська, 6а.*

Французька кухня: равлики запечені у вершковому соусі, цибулевий суп, «Бланкет» – філе кролика та равлика з овочами;

– *ресторан «Балканський дворик», вул. Городоцька, 243.*

Балканська кухня: перець по-македонськи, чорба з бараниною, форель на грилі;

– *L'Apero канапас бар, вул. Січових Стрільців, 3.*

Заклад для перекусу з вином, іспанські страви: сирний асьєт, пінчос у профітролях, смореброд на солодовому хлібі;

– *ресторан «Хінкальня», вул. Федорова, 14.*

Грузинська кухня: хачапурі, хінкалі, пеламуші;

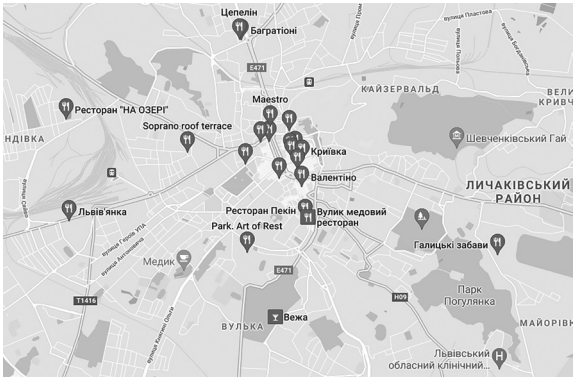
– *ресторан Turkish House, пл. Міцкевича, 1.*

Турецька кухня: суп з овочів сюзме, кузу тандир (смажена баранина), сютлач – молочний рисовий пудинг;

– *Паб «Дублін», вул. Вірменська, 1а.*

Справжній Ірландський паб: багато напоїв, дружня атмосфера, багато страв, суп «Барроу», айріш стю – тушкована яловичина з овочами, fish and chips – смажена тріска та картопля фрі з соусом.

Звичайно, перелік можна продовжувати, але, на нашу думку варто створити такий собі гастродовідник з локацією кафе та ресторанів із національними кухнями, а з часом електронний додаток з такою інформацією, посилання на який організатори змагань могли би розміщувати у запрошеннях на змагання, які проводитимуться у Львові, що теж привабило б ще більшу кількість спортсменів відвідати спортивні заходи в нашому місті.



Мапа з ресторанами, розташованими у Львові

Мапа з кафе, розташованими у Львові

Звичайно ж, закладів значно більше, проте вони не зареєстровані на мапах, але проблем із пошуком закладу для вечері, обіду або сніданку не буде.

Ключові слова: гастротуризм, спортивні змагання, національні кухні.

Список використаних джерел

1. Ткаченко Т. І. Національний туристський продукт: образ, імідж, бренд (рекреаційно-туристський аспект) / Т. Ткаченко, Т. Кляпко // Географія та туризм : наук. зб.– Київ, 2014.– Вип. 27.– С. 97–105.
2. Едем. Готель.– URL: https://hotel-edem.lviv.ua/ua/putivnyk-po-lvovu/
3. Лок Сіті Тур.– URL: https://lviv.look.city/ua/free_tour_lviv
4. Інструкція для заощадливих мандрівників.– URL: https://hotels24.ua/news/halyavnyj-lviv-instrukciya-dlya-zaoshchadlyvyh-mandrivnykiv-11231966.html
5. Де поснідати у Львові.– URL: https://hotels24.ua/news/de-posnidaty-u-lvovi-11232078.html