

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 використовують оливки, оливкову олію, а також славнозвісні сири – моцареллу, маскарпоне, пармезан, горгонзолу 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).

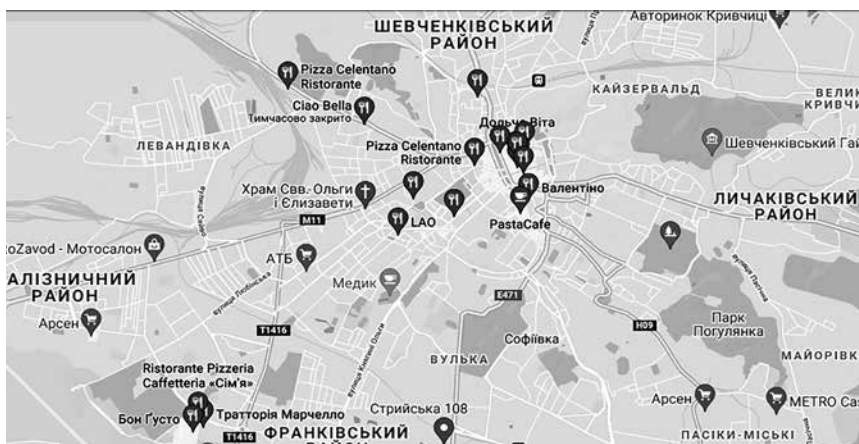


Рис. 1. Мережа закладів італійської кухні у Львові, 2022 р.

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. Rutynskiy M. Restaurant industry in the tourist city of Eastern Europe: Post-COVID-19 perspectives – The case of Lviv, Ukraine / Rutynskiy 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