Міністерство освіти і науки України

**Прикарпатський національний університет**

**імені Василя Стефаника**

**Факультет туризму**

**Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

**ДИПЛОМНА МАГІСТЕРСЬКА РОБОТА**

на тему:

**«Асортимент продукції у закладах ресторанного господарства на курорті «Буковель»: традиційні та інноваційні технології**

**Виконавець:**

Студентка 2 курсу, групи КС-21 (мз)

Спеціальності 241

«Готельно-ресторанна справа»

(Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)

Федорчук Світлана Іванівна

**Науковий керівник:**

к.е.н.,доцент

**Мендела Ірина Ярославівна**

**Рецензенти:**

к. і. н., доцент

**Котенко Руслан Михайлович**

к.е.н., доцент

**Мацьків Володимир Володимирович**

Івано-Франківськ, 2023 р.

ЗМІСТ

ВСТУП 4

РОЗДІЛ 1. ДОСЛІДЖЕННЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА КУРОРТУ «БУКОВЕЛЬ» 6

1.1. Ресторанне господарство: поняття, ознаки та засади діяльності 6

1.2. Характеристика курорту «Буковель» 19

1.3. Особливості функціонування закладів ресторанного господарства на курорті «Буковель» 26

Висновки до розділу 1 36

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТРАДИЦІЙНИХ ТА ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

НА КУРОРТІ «БУКОВЕЛЬ» 37

2.1. Аналіз закладів харчування курорту «Буковель» 37

2.2. Аналіз традиційних та інноваційних технологій приготування страв у ресторанах курорту «Буковель» 47

2.3. Дослідження асортименту продукції в ресторанах Буковелю 55

2.3.1 Ресторація «SALO» 57

2.3.2. Корчма «Фільварок» 59

2.3.3. Ресторація «Курінь» 61

Висновки до розділу 2 63

РОЗДІЛ 3. НАПРЯМИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ГОСПОДАРСТВ КУРОРТУ «БУКОВЕЛЬ» 64

3.1. Формування стратегії інноваційного розвитку ресторанного

господарства 64

3.2. Шляхи розширення асортименту продукції у закладах ресторанного господарства курорту «Буковель» 68

3.3. Ключові напрями реалізації стратегії розвитку ресторанних господарств на курорті «Буковель» 72

Висновки до розділу 3 76

ВИСНОВКИ 77

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 81

ДОДАТКИ…………………………………………………………………………84

# ВСТУП

***Актуальність теми дослідження.*** Україна володіє значним туристичним потенціалом, ефективне використання якого сприятиме забезпеченню сталого розвитку держави у цілому. Одним із найбільш перспективних регіонів використання та подальшого розвитку історичних, культурних та рекреаційних ресурсів туристичної галузі визнається Івано-Франківська область, у тому числі й завдяки можливості задовольнити потреби як вітчизняних, так й іноземних туристів.

На курорті «Буковель», розташованому у Надвірнянському районі Івано-Франківської області, збережено історико-культурну спадщину, внаслідок чого існує можливість для активного розвитку готельних комплексів, підвищуючи конкурентоздатність вітчизняного туризму. Унікальні заклади ресторанного господарства, які використовують історичну специфіку місцевості та характеризуються високою категорією комфорту можуть виступати в якості перших національних закладів зазначеної категорії, які пропонують якісно новий сервіс завдяки залученню інноваційних і традиційних технологій. Унікальність закладів ресторанного господарства курорту «Буковель» створює відчуття непорушеної наступності національних побутових традицій, що в країнах із нерозірваною, культурною традицією поновлюється природним способом, що додатково обумовлює актуальність нашого дослідження.

***Мета*** дослідження полягає в аналізі традиційних та інноваційних технологій у процесі виготовлення продукції у закладах ресторанного господарства на курорті «Буковель».

Для досягнення мети необхідно було вирішити наступні ***завдання***:

* дослідити поняття, ознаки та засади діяльності ресторанного господарства;
* охарактеризувати курорт «Буковель»;
* визначити особливості функціонування закладів ресторанного господарства на курорті «Буковель»;
* проаналізувати заклади харчування курорту «Буковель»;
* проаналізувати традиційні та інноваційні технології приготування страв у ресторанах курорту «Буковель»;
* дослідити асортимент продукції в ресторанахкурорту «Буковель»;
* визначити особливості формування стратегії інноваційного розвитку ресторанного господарства;
* визначити шляхи розширення асортименту продукції у закладах ресторанного господарства курорту «Буковель»;
* визначити ключові напрями реалізації стратегії розвитку ресторанного господарства на курорті «Буковель».

***Об’єктом дослідження*** виступає асортимент продукції у закладах ресторанного господарства на курорті «Буковель».

***Предметом дослідження*** є традиційні та інноваційні технології у процесі виготовлення продукції у закладах ресторанного господарства на курорті «Буковель».

***Методи дослідження***. Задля вирішення поставлених перед дослідженням завдань використовувались наступні методи:

* Аналіз та синтез наукової літератури, для отримання обґрунтованих теоретичних висновків з питань ресторанного господарства, технологій готування страв та розвитку туризму.
* Спостереження за процесами приготування страв у ресторанах курорту «Буковель» для аналізу і вивчення робочих технологій.
* Проведення анкетування серед клієнтів закладів ресторанного господарства на курорті «Буковель» для з'ясування їхніх вподобань та думок щодо асортименту та якості послуг.

***Наукова новизна*** дослідження полягає у тому, що вперше:

* Проводиться комплексний аналіз та порівняння традиційних та інноваційних технологій у процесі виготовлення продукції у закладах ресторанного господарства на курорті «Буковель». Дослідження охоплює як аспекти теоретичного розгляду, так і практичний аналіз реалізації цих технологій у роботі ресторанів курорту.
* Визначається роль і внесок ресторанного господарства у розвиток туристичної інфраструктури курорту «Буковель».
* Проводиться аналіз асортименту продукції та її варіативність у закладах ресторанного господарства курорту.

***Теоретичне значення*** полягає в розширенні та збагаченні наукової бази з питань ресторанного господарства, гастрономічного туризму та інноваційних підходів до готування страв.

***Практичне значення*** має важливий вплив на практичну реалізацію та розвиток гастрономічної індустрії, а також туристичного сектора, сприяючи покращенню обслуговування, розвитку туризму та підвищенню рівня задоволення туристів.

***Структура та обсяг роботи***. Дипломна робота містить вступ, три розділи з висновками до кожного та з загальними висновками, список з тридцяти трьох використаних джерел.

# РОЗДІЛ 1

# ДОСЛІДЖЕННЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА КУРОРТУ «БУКОВЕЛЬ»

## 1.1. Ресторанне господарство: поняття, ознаки та засади діяльності

Україна володіє значним потенціалом для розвитку сфери ресторанного господарства, якою виступає одна із галузей діяльності людини, що активно розвивається на протязі останніх років. В основу досліджуваної сфери покладено підприємства, для яких є притаманною єдність організаційних, виробничих та обслуговуючих форм, проте відімнні за своїм типом та спеціалізацією. Заклади ресторанного господарства в Україні пройшли тривалий шлях розвитку, що безпосередньо залежало від впливу різноманітних зовнішніх чинників [2, с. 55].

Після подій Жовтневої революції 1917 року, на території тогочасної України спостерігалися масові трансформації сфери ресторанів, а саме їх перетворення на громадські їдальні, що фактично стало основою для подальшого створення мереж громадського харчування. До того ж, починаючи з другої половини 20-х років минулого століття виникали перші великі підприємства, які спеціалізувалися саме на створенні системи організації громадського харчування, так звані «фабрики-кухні», внаслідок чого здійснювався поділ та подальший розвиок заготівельних та доготівельних мереж ресторанного господарства. Саме у цей час починається запровадження цілої низки різноманітних інновацій у сфері ведення ресторанного бізнесу [4, с. 44]. Більш детально інноваційні технології, що запроваджувалися у цей період, представлено у таблиці 1.1.

*Таблиця 1.1*

Інноваційні технології, що запроваджувалися у закладах ресторанного обслуговування у 20-х роках ХХ століття

|  |  |
| --- | --- |
| **Інноваційні напрями розвитку ресторанних господарств** | |
| Методи і технології виробництва | Конвекційні |
| Монодоз |
| Теплове випромінювання |
| Новітні кулінарні технології |
| Напрями | Концептуальний |
| Креатив |
| Фьюжен |
| Формати | Експо-кухня |
| Квік-енд-кежл |
| Клубний |
| Кейтеринг |
| Родинний |
| Засоби праці | Охолоджувальні столи |
| Бласт-фрізери |
| Винні шафи з підтримкою клімату |
| Системи управління, методи, стратегії та технології ведення бізнесу | Автоматизована система управління закладами ресторанного обслуговування та окремими підрозділами |
| Стратегії підбору кадрів |
| Технології франчайзингу |
| Методика актуальної собівартості |
| Матрична методика обрання стратегій розвитку та конкурентної боротьби |
| Продукція та методи її просування | Нові фірмові страви |
| Створення бонусних систем та дисконтних програм |

Джерело: [8, с. 115]

Варто зауважити, що навіть перші заклади ресторанного господарства, у тому числі й на території України, у повній мірі відповідали тогочасним потребам класового розподілу суспільства, внаслідок чого було сформовано своєрідну ієрархічну систему закладів для надання послуг різним верствам населення. Так, обмежений обсяг послуг та низький рівень обслуговування пропонувалися у тавернах та заїжджих дворах, у яких переважно обслуговувалися селяни, купці, ремісники та інші звичайні люди. У той же час, саме заклади громадського харчування перші адаптувалися до ринкових відносин, оскільки після запровадження приватизації було створено велику кількість приватних підприємств ресторанного обслуговування [8, с. 115].

У відповідності до Міжнародного стандарту галузевої класифікаї видів економічної діяльності Організації Об’єднаних Націй, ресторанним господарством є один із різновидів економічної діяльності, що спрямовується на задоволення потреб споживачів у сфері харчування, що супроводжується організацією дозвілля чи без. Офіційно поняття «ресторанне господарство» в Україні почали використовувати у 2004 році, замінивши ним категорію «громадське харчування», що затверджено положеннями Постанови Кабінету Міністрів України «Про концепцію побудови національної статистики України та Державну програму переходу на міжнародну систему обліку і статистики» [29].

Отже, закладом ресторанного господарства виступає сворідна організаційно-структурна одиниця у галузі ресторанного господарства, у межах якої розробляється, реалізовується та організовується процес споживання власного товару та придбаної продукції, а також надання послуг з організації дозвілля населення. На відміну від підприємства ресторанного господарства, заклади досліджуваного типу є самостійним суб’єктом господарювання, закладом чи сукупністю закладів, які наділені правами юридичної особи, та здійснюють власну діяльність з метою отримання доходу [12, с. 117].

Заклади ресторанного господарства прийнято класифікувати за різноманітними критеріями, які пропонуємо проаналізувати більш детально. Так, в залежності від видів економічної діяльності можливо виділити наступні види ресторанних господарств:

1) які здійснюють реалізацію їжі та напоїв, призначених на споживання у такому закладі, поєднаного із розважальною програмою чи без неї (ресторан, кафетерій, кафе, закусочна);

2) які провадять продаж напоїв та обмеженого вибору страв до них, споживання яких здійснюється у такому закладі, поєднаних з розважальною програмою чи без неї (бари);

3) які здійснюють реалізацію страв та напоїв за зниженими цінами для представників певних сфер діяльності (буфети та їдальні);

4) які здійснюють постачання їжі, приготування якої здійснюється централізовано для безпосереднього споживання в інших місцях (фабрики, домові кухні, ресторани за спеціальними замовленнями) [орган, с. 16].

За торговельними ознаками заклади ресторанного господарства прийнято поділяти на дві основні групи:

1) які здійснюють продаж продукції та організацію її споживання безпосередньо у торговельному залі (ресторан, кафе, бар, кафетерій, їдальня, закусочна, буфет);

2) як здійснюють продаж страв для їх споживання за межами торговельного залу (фабрики-кухні, фабрики-заготівельні, домові кухні, ресторани за спеціальним замовленням).

За критерієм потужності закладів ресторанного господарства, тобто залежно від кількості місць чи обсягу виробленої продукції, вони поділяються на:

1) їдальні на 50, 100, 150, 200, 300, 400, 500 та більше місць;

2) ресторани на 100, 150, 200, 400, 500 місць;

3) комплексні підприємства, що розміщуються у житлових кварталах на 150-200 місць, а також у районах міського поселення на 300, 400, 500 місць;

4) фабрики-заготівельні, які мають виробничі потужності на 15, 25, 40 тонн тощо [3, с. 16].

В залежності від виробничої ознаки, заклади ресторанного господарства поділються на два основні види: які мають власне виробництво, та які не мають власних виробничих потужностей. У свою чергу, останній тип закладів ресторанного господарства поділяється на три типи:

1. Ті, які займаються виробництвом кулінарної продукції, наприклад, фабрики у форматі кухні чи заготівельні. Ними здійснюється переробка сировини за допомогою індустріальних методів, виготовлення напівфабрикатів, напівготової та готової продукції з метою її постачання до відповідних дрібних та середніх закладів ресторанного господарства.
2. Ті, в яких поєднано виробничі та обслуговуючі функції, працюють не лише на сировині, але й можуть використовувати напівфабрикати (ресторани, їдальні тощо). Для них є характерним закінчений виробничо-торговельний цикл, оскільки продукція реалізовується та організація її споживання здійснюється безпосередньо у торговельному залі.
3. Ті, що працюють виключно на напівфабрикатах та готовій продукції (їдальні, вагони-ресторани, заклади швидкого харчування). Продукція реалізується відвідувачам безпосередньо у торговельних залах [7, с. 37].

Залежно від ознак комплексу товарів та послуг, виокремлюють три типи закладів ресторанного господарства:

1) основний тип (ресторани, кафе, їдальні, закусочні, кафетерії, бари, буфети, кафетерії, фабрики (кухня чи заготівельня, домові), ресторани за спеціальним замовленням);

2) спеціалізованого типу (ресторани, закусочні, кафе, що здійснюють відпуск та реалізацію специфічного асортименту продукціх та придбаних товарів, наприклад, млинцева, пиріжкова, піцерія, пивні чи винні бари);

3) комбінованого типу (об’єднання декількох закладів різних типів, які належать одному підприємству чи розміщені в одному приміщенні, наприклад, ресторан, бар, більярдний клуб в одній будівлі) [26, с. 18].

Діяльність закладів ресторанного господарства провадиться у відповідності до положень Закону України «Про захист прав споживачів» та Правил роботи відповідного закладу. До того ж, здійснення такої діяльності є можливим виключно після державної реєстрації. Здійснення роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновою продукцією є можливим виключно за умови отримання відповідної ліцензії [10].

Заклади ресторанного господарства прийнято поділяти на типи, а ресторани та бари – додатково за класами. Обрання типу закладу ресторанного господарства та відповідного класу здійснються самостійно безпосередньо суб’єктом підприємництва. При цьому, на базі будь-якого закладу передбачено наявність складських, виробничих, торговельних, побутових, адміністративних та інженерних приміщень, а також обладнання для приготування та реалізації продукції.

Процес відкриття закладу ресторанного господарства має бути погоджено із органами місцевої влади та самоврядування, підрозділами державної санітарно-епідеміологічної служби. На фасаді приміщення відповідного закладу розміщується вивіска, на якій представлено інформацію стосовно типу, класу, назви, найменування та режиму роботи закладу. При цьому, режим роботи закладу ресторанного господарства встановлюється суб’єктом підприємництва самостійно, проте у деяких випадках існує потреба у погодженні з органами місцевої влади, наприклад, у разі встановлення комендантської години. Для закладів ресторанного господарства, якими здійснюється обслуговування клієнтів на підприємстві, установі чи організації, режим роботи підлягає погодженню з адміністрацією.

Обов’язковою вимогою є забезпечення належного санітарного стану торговельних, виробничих та складських приміщень. У закладах ресторанного господарства використовується мийні та дезінфікуючі засоби. Усі засоби вимірювальної техніки повинні перебувати у справному стані, мати чіткий відбиток тавра повірки та проходити перевірку в порядку, встановленому законом.

Працівники, до функціональних обов’язків яких віднесено виробництво, зберігання та продаж продуктів харчування, мають відповідну професійну підготовку та кваліфікацію. До того ж, такі співробітники повинні в обов’язковому порядку проходити медичне обстеження, результати якого відображені у їх медичних книжках [8, с. 7].

Суб’єкти господарювання, до системи якого належать заклади ресторанного господарства, повинні мати затверджені Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, Санітарні правила, санітарний журнал, особові медичні працівників, журнали реєстрації вступного інструктажу з питань охорони праці та реєстрації інструктажів з питань охорони праці, книгу відгуків та пропозицій, журнал реєстрації перевірок. За загальним правилом, правилами роботи загальнодоступних закладів ресторанного господарства не передбачено перерв, проте у разі тривалості робочого часу торговельного залу понад десять годин, може бути встановлено перерву з метою прибирання торгових та виробничих приміщень, що триває не більше однієї години.

У закладах ресторанного господарства, в яких здійснюється реалізації експрес-обідів, також може бути встановлено перерву для підготовки приміщень у вечірній час. Прибуття нових клієнтів до залу прийнято припиняти за певний мчас до закінчення роботи залу, що пов’язано із виробничими процесом та рівнем обслуговування споживачів. Форми та методи обслуговування споживачів, способи подачі страв, визначаються окремо кожним закладом ресторанного господарства, враховуючи мінімальні вимоги до визначених типів та класів ресторану.

У різноманітних закладах ресторанного господарства можуть встановлюватися різні форми розрахунку за замовлені страви, наприклад, попередню оплату, розрахунок після подачі страв чи прийому їжі, самообслуговування тощо. Способи розрахунку визначаються з урахуванням методів обслуговування, особливостей контингенту, типу закладу, його спеціалізації тощо. Так, у закладах ресторанного господарства, якими обслуговуються постійні клієнти, може використовувати таку форму розрахунку як індивідуальний чи груповий абонемент. Закладами ресторанного господарства може бути запропоновано різноманітні види послуг, а їх перелік та вартість визначаються у прейскуранті підприємства. Можливість ознайомлення з меню, прейскурантом та додатковими умовами обслуговування, надається не лише безпосередньо у залі підприємства, але й поза ним.

Безпосередньо у торговельному залі закладу ресторанного обслуговування споживача в обов’язковому порядку інформують про вартість страв та іншої продукції, об’єму та ємностей алкогольних напоїв, вартість таких ємностей та визначеної порції тощо. У приміщенні їдальні, якими обслуговуються постійні клієнти, окрім вартості необхідно зазначати інформацію про вихід продукців, а в дієтичних їдальня- номер дієти та калорійність. Не залежно від форми власності у закладах ресторанного господарства за вимогою споживача мають надаватися прилади, призначені для перевірки ваги реалізованої порції, документи на право вироблення та продажу таких страв, сертифікати якості на послуги та реалізацію сировини [6, с. 7-8].

Сучасний ринок ресторанного господарства перебуває на етапі формування: не дивлячись на існування великої кількості бюджетних закладів, починаючи він фаст-фудів та закінчуючи різноманітних ресторанів, переважна їх кількість не відповідають заявленим критеріям якості. Достатньо поширеними порушеннями виступають невідповідність дизайнерського оформлення, відсутність куточка для споживачів та кваліфікованого персоналу, відсутність єдиного стандартного посудового набору та переважної частини страв у мен. До того ж, спостерігається розвиток ресторанного бізнесу в напрямку зовнішніх показників, оскільки не зважаючи на успішність у питаннях дизайну та подачі, заклади ресторанного господарства не здатні у повній мірі сприяти розвитку культури споживання страв [8, с. 114].

У 2021 році в Україні функціонувало більше 70 тис. закладів ресторанного господарства. Найбільша кількість закладів ресторанного бізнесу зосереджена на території Львівської області (846 об'єктів). Високий рівень забезпечення населення закладами ресторанного господарства також спостерігається у Вінницькій, Хмельницькій, Волинській, Тернопільській та Сумській областях. В Одеській, Харківській та Дніпропетровській областях функціонувало понад 400 закладів ресторанного господарства. У свою чергу, на території Донецької, Луганської та Черкаської областей розміщувалося понад сто закладів ресторанного обслуговування. Варто зазначити, що одним із нарозвинутіших центрів ресторанного бізнесу є місто Київ, у якому функціонує більше 600 ресторанів, а їх кількість збільшується кожного року [20].

Більш детально зазначену інформацію представлено на рис. 1.1.

Рис. 1.1. Мережа закладів ресторанного господарства (2021 рік)

Для українського ресторанного ринку є притаманним динамічний розвиток, оскільки кількість закадів ресторанного господарства постійно збільшується, покращується їх зовнішня привабливість, розширюється асортимент їжі та напоїв. До того ж, популярності набувають так звані «демократичні» або тематичні ресторани, у яких процес приготування страв здійснюється безпосередньо у присутності клієнта, не потребуються послуги офіціантів, асортимент пропонованих страв є достатньо розширеним, а кухня – відкритою.

Також створюються спеціалізовані заклади, які мають скорочений набір пропонованих послуг та обмежений вибір страв. Зазвичай вони спеціалізуються на приготуванні сніданків, бізнес-ланчів, вечері, страв національної кухні тощо. До того ж, більш популярними стають ресторани швидкого обслуговування, які переважно пропонують клієнтам сандвічі, гамбургери, картоплю-фрі, піццу тощо [8, с. 116].

Особливої актуальності набувають тематичні ресторани та заклади, що організовують тематичні заходи, що супроводжуються створенням особливої атмосфери та відповідного оформленням. У подібних закладах відвідувачам прийнято пропонувати страви з національної кухні окремих країн. Більш детально заклади ресторанного обслуговування за тематичним критерієм представлено на рис. 1.2.

Рис. 1.2. Перелік національних кухонь в Україні [9, с. 116]

І наостанок варто зауважити, що в Україні існує велика кількість кафе та ресторанів, які пропонують відвідувачам не лише смачні страви, але й цікаві дизайнерські рішення в оформленні інтер’єру. Безумовним лідером за кількістю тематичних закладів ресторанного обслуговування в Україні є Львів. Саме у Львові функціонує достатньо велика кількість кафе, барів та ресторанів, які пов’язуються з різноманітними легендами про місцевих героїв, а їх історія сповнена цікавих фактів. До таких закладів ресторанного обслуговування можливо віднести такі як: «Криївка», «Дім легенд», «Гасова лямпа» тощо, а «Мазох-кафе» має звання одного із найбільш незвичного закладу громадського харчування у світі.

Серед позитивних тенденцій розвитку закладів ресторанного господарства в Україні можливо також виділити наступні: забезпечення економного використання суспільної праці; можливість отримання клієнтами гарячих та свіжих страв на протязі усього часу роботи закладу; можливість забезпечення збалансованого споживання їжі у навчальних та дитячих закладах. Як правило підприємства ресторанного обслуговування в Україні належать до комерційних (ресторани, піцерії, заклади швидкого харчування тощо), проте існують й заклади громадського харчування (шкільні та студентські їдальні) [8, с. 117].

У зв’язку із вищевикладеним можливо зробити висновок, що закладами ресторанного господарства виступають відокремлені організаційно-структурні одиниці, які провадять виробничу та торговельну діяльність, а в окремих випадках – організацію споживання продукції та дозвілля споживачів. Встановлено, що заклади ресторанного господарства можливо класифікувати за різноманітними критеріями, серед яких нами виділено: в залежності від видів економічної діяльності, за торговельними ознаками, залжено від потужності господарства, в залежності від виробничих ознак.

Заклади ресторанного господарства можуть бути різних типів, а також класів, в залежності від чого визначаються вимоги до такого типу підприємств. У цьому зв’язку, в залежності від приналежності закладу до відповідного типу або класу, до будь-якого закладу ресторанного господарства ставляться вимоги стосовно наявності та обладнання складських, торговельних, виробничих, побутових, інженерних та адміністративних приміщень, а також обладнання для приготування та реалізації продукції. До того ж, кожним із закладів здійснюється визначення особивостей робочого графіку, форм оплати та вартості продукції.

Ключовим завданням закладів ресторанного господарства в Україні виступає задоволення споживачів у потребах їх харчування. У разі відсутності ефективного стимулювання туризму та рекреації, освіти у сфері управління ресторанним господарством, а також сприяння держави, є неможливим подальший розвиток ресторанного підприємництва, що виступає основним критерієм для подальшого формування туристичного потенціалу країни в цілому.

## 1.2. Характеристика курорту «Буковель»

Буковель – це найбільший гірськолижній курорт України. Розташований неподалік від села Поляниця Яремчанської міської ради, біля підніжжя гори Буковель на висоті 920 метрів над рівнем моря. Курорт розташований на п'яти горах: Буковель (1127 м), Бульчиньоха (1455 м), Довга (1373 м), Бабин Погар (1 180 м), Чорна Клева (1 241 м). Найвища точка цього курорту — г. Довга — 1372 м. Сезон тут триває з кінця листопада до кінця квітня. [19].

Довкола курорту простягаються багаті ліси, які створюють сприятливий мікроклімат та природний захист від вітру та перепадів температур. Це також створює чудову можливість для екологічних та лісових прогулянок. Курорт оточений річками та струмками, які додають мальовничості ландшафту. Найвідомішою річкою в цьому регіоні є Прут, який протікає поруч з курортом. В цілому, географічне розташування та природні особливості курорту "Буковель" створюють неперевершені умови для активного та релаксуючого відпочинку, а також надають можливість насолоджуватися прекрасною природою Карпат. Історія курорту «Буковель» розпочалася у 1963 році, коли на території Горганського хребта почали будувати першу в Україні лавинозахисну споруду. Пізніше, у 1980-х роках, на цьому ж місці була заснована спортивна база для зимового відпочинку.

Справжній розквіт курорту «Буковель» почався після незалежності України. Власність над територією отримав відомий український підприємець Олександр Шевченко, який зробив великі інвестиції у розвиток курорту. Він розпочав будівництво нових готелів, підйомників, трас та іншої інфраструктури, що допомогло підняти престиж та популярність «Буковелю» на новий рівень.

Етапи розвитку курорту «Буковель» можна поділити на кілька ключових періодів з детальною хронологією подій, вкладень та рішень:

(1963-1980): Початок будівництва та створення спортивної бази

1963: Початок будівництва першої лавинозахисної споруди на території Горганського хребта.

1970-1980: Заснування спортивної бази для підготовки гірськолижників та тренерів.

(1990-2000): Перший крок до сучасного курорту

1992: Заснування Компанії "Буковель" та початок активних будівельних робіт.

1998: Відкриття першого підйомника та готелю на курорті.

2000: Розпочато розширення курортної інфраструктури, будівництво нових готелів та підйомників.

(2001-2010): Інтенсивний розвиток

2001: Відкриття нових гірськолижних трас та підйомників, збільшення потужностей курорту.

2006: Старт будівництва «Буковель-2» - розширеного комплексу з підйомниками та обслуговуванням.

2008: Введення у дію спортивної бази для підготовки спортсменів зі спортивного лижного спорту.

(2011-до сьогодення): Сучасний курорт «Буковель»

2012: Розширення спортивної інфраструктури та введення нових розважальних закладів.

2015: Відкриття куполоподібного аквапарку, який працює як у літній, так і у зимовий періоди.

2018: Запуск нових гірськолижних трас та підйомників, розширення асортименту послуг. Постійне оновлення і модернізація інфраструктури, впровадження новітніх технологій, залучення вітчизняних та зарубіжних інвесторів.

Важливими кроками у розвитку були будівництво нових готелів та підйомників, розширення гірськолижних трас, створення спортивних об'єктів для підготовки спортсменів, а також розширення розважальних та релаксаційних можливостей для відвідувачів. Інвестиції у розвиток і покращення якості обслуговування відіграли важливу роль у формуванні сучасного образу курорту "Буковель", який приваблює туристів з різних країн та став одним з найпопулярніших гірськолижних курортів у Європі.

Місцеві жителі та працівники курорту відіграють важливу роль у створенні гостинної атмосфери та забезпеченні якісного обслуговування. Вони допомагають підтримувати порядок на території курорту та створюють затишне середовище для відпочинку туристів.

Туристична інфраструктура курорту «Буковель» включає різноманітні заклади та об'єкти, які сприяють комфортному та різноманітному відпочинку відвідувачів. Тут присутні готелі та гостьові будинки різного рівня комфорту та обслуговування. Вони класифіковані за зірковою системою, де вища кількість вказує на вищий рівень послуг та комфорту. Також гірськолижний курорт пропонує послуги проживання від економ-класу до розкішних резортів, обладнаних спа-центрами, басейнами та ресторанами.

На курорті існує різноманітна гастрономічна пропозиція. Ресторани та кафе представляють різноманітні кулінарні страви, включаючи місцеву українську кухню та інтернаціональні позиції. Також на території курорту розтошовані бари, де гості зможуть насолодитися коктелями та напоями. У магазинах туристи зможуть придбати сувеніри, гірськолижне спорядження, одяг та інші необхідні товари для відпочинку.

Курорт «Буковель» славиться не тільки гірськолижними трасами, але й багатим спектром спортивних розваг. Тут є майданчики для велосипедистів, катання на сноубордах та лижах, літні та зимові атракціони. Також на курорті є місця для проведення спортивних змагань, тренувань та спортивних подій. Така туристична інфраструктура допомагає задовольнити потреби різних категорій відвідувачів, надаючи їм можливість обирати та насолоджуватися різноманітними видами відпочинку та розваг на території курортного комплексу «Буковель».

Гірськолижні траси розташовані на території курорту відповідають різному рівню підготовки. Вони класифікуються за рівнем складності:

* Зелені траси: легкі траси для початківців та аматорів.
* Сині траси: середньої складності траси для середнього рівня підготовки.
* Червоні траси: складні траси для досвідчених гірськолижників та сноубордистів.
* Чорні траси: найвищий рівень складності для досвідчених та професійних спортсменів.

Курорт забезпечений різними типами підйомників, включаючи великі гондольні підйомники, крісельні підйомники, які забезпечують комфортний та швидкий підйом на гору.

Для підготовки перед гірськолижним спуском чи покращення фізичної форми, на курорті є тренажерні зали, де можна відпрацьовувати свої навички та зміцнювати м'язи. Для початківців та тих, хто хоче вдосконалити свої навички, на курорті працюють професійні інструктори, які навчать правильно керувати лижами чи сноубордом. Курорт має спеціалізовані гірськолижні школи, де можна отримати курси навчання для різних рівнів підготовки.

Літній сезон на курорті «Буковель» також пропонує безліч активних видів відпочинку для туристів, які люблять активно проводити час на природі. Тут можна займатися пішим туризмом, велосипедними маршрутами та верховою їздою. Для любителів велосипедів є велосипедні стежки різної складності та довжини.

Курорт також пропонує водні види спорту, такі як сплав на байдарках, плавання та інші водні розваги. Для захоплюючих спусків на воді можна вибратися також на сплави на рафтах по гірським річкам. Літній сезон дарує можливість насолоджуватися природніми красотами Карпат, відпочивати активно та захоплююче, вибираючи вид відпочинку за власними уподобаннями та рівнем підготовки.

Розвиток та популярність курорту «Буковель» є предметом активного дослідження у контексті зростаючого інтересу до туристичної галузі. Аналіз динаміки кількості туристів вказує на позитивну тенденцію у зростанні числа відвідувачів курорту протягом останніх років. Це зростання може бути відображене у збільшенні обсягу продажів послуг, залученні інвестицій, розширенні інфраструктури та покращенні якості обслуговування.

Зміни в туристичній галузі, такі як впровадження нових технологій, розвиток цифрового маркетингу та зміни у попиті споживачів, також впливають на розвиток курорту. Керівництво курорту реагує на ці зміни шляхом адаптації стратегій маркетингу, впровадження інноваційних послуг та підвищення якості обслуговування, що сприяє залученню нових та збереженню постійних клієнтів. Популярність курорту «Буковель» виявляється у збільшенні потоку вітчизняних та іноземних туристів. Велика кількість відвідувачів свідчить про привабливість курорту завдяки використанню розважальних, спортивних та рекреаційних можливостей, які задовольняють різноманітні інтереси. Проведення заходів, фестивалів та спортивних змагань на курорті також сприяє підвищенню його визнання та популярності в туристичному співтоваристві.

Гастрономічна індустрія на курорті «Буковель» представляє собою важливу складову туристичного досвіду, що відображає вишуканість, різноманітність та автентичність місцевої кулінарної культури. Ресторани та кафе на курорті відіграють роль важливих місць для гастрономічного туризму та спілкування, а також створюють можливість представити місцеві страви та інгредієнти.

Специфіка та особливості ресторанів та кафе на курорті «Буковель» полягають у поєднанні традиційних елементів карпатської кухні з інноваційними техніками та сучасними гастрономічними тенденціями. Меню закладів відображає місцеві смаки та інгредієнти, включаючи м'ясо, гриби, сир та інші продукти, що характерні для регіону. Традиційна гастрономічна пропозиція на курорті «Буковель» надає можливість туристам спробувати автентичні страви та напої, які відображають дух карпатського регіону. Це можуть бути банош з бриндзою, грибний борщ, гуцульські пироги та інші страви з місцевими інгредієнтами. Однак, поряд з традиційною пропозицією, ресторани та кафе також пропонують інноваційні гастрономічні витвори, використовуючи нові технології приготування, дизайну та подачі страв.

Один із головних аспектів соціокультурного впливу на курорт, полягає у зміні соціальної динаміки в місцевому населенні. З одного боку, розвиток туризму може сприяти створенню нових робочих місць та підвищенню економічного рівня жителів, що сприяє поліпшенню їхнього життя. З іншого боку, зростання туристичного потоку може створити проблеми, пов'язані з забрудненням довкілля, зростанням цін на нерухомість та іншими соціальними та екологічними викликами. Культурний обмін також є важливим аспектом соціокультурного впливу. Взаємодія між туристами з різних країн та місцевими жителями може сприяти обміну традиціями, звичаями та цінностями. Туристи можуть вивчати місцеву культуру, спробувати місцеву кухню та взяти участь в традиційних заходах, що сприяє зближенню різних культур та підвищенню толерантності. Однак, важливо також враховувати можливий негативний вплив туризму на культурну автентичність регіону. Зростання туризму може спричинити комерціалізацію та втрату унікальних культурних елементів, які можуть адаптуватися під вподобання туристів.

Екологічний аспект в контексті курорту «Буковель» є надзвичайно важливим у зв'язку зі збереженням природних ресурсів та забезпеченням довгострокового сталого розвитку. Вплив туризму на довкілля може бути різним: від забруднення водних джерел та повітря до займання нових територій для інфраструктури та рекреаційних зон. Навіть при збереженні сталого потоку туристів, незначні зміни можуть впливати на біорізноманіття, гідрологічний баланс та ландшафтну різноманітність. Однією з можливостей для збереження природних ландшафтів та екосистем є створення природоохоронних територій або резерватів на території курорту. Це може допомогти зберегти рідкісні види рослин та тварин та забезпечити їхній безперервний розвиток.

Застосування екологічної відповідальності та практик сталого розвитку не лише збереже природні ресурси та біорізноманіття, але й може сприяти привабливості курорту для туристів, які цінують екологічно чистий відпочинок. Також, це сприятиме підвищенню іміджу курорту як відповідального та сталого місця відпочинку.

За період пандемії туризм зазнав значних змін, а курортам довелося швидко адаптуватися до нових умов та вимог. Впливу пандемії на туризм включив зменшення туристичного потоку та вплив на готельну індустрію, а також зміни в інфраструктурі та послугах. Забезпечення безпеки, соціального дистанціювання та гігієнічні заходи стали важливими аспектами для забезпечення безпеки та здоров'я туристів. Один із важливих аспектів адаптації це впровадження протоколів безпеки та гігієни. Курорт прийняв нові стандарти щодо чищення, дезінфекції та провітрювання громадських приміщень, готелів, ресторанів та інших об'єктів інфраструктури. Також були введені обмеження щодо кількості осіб у замкнутих приміщеннях та на публічних майданчиках з метою дотримання соціальної дистанції.

Крім того, курорт розробив нові правила та протоколи для здійснення та організації діяльності, які дозволяють забезпечити безпеку та здоров'я туристів та співробітників. Це включає регулювання потоку туристів, обов'язковий використання захисних масок та рукавичок, здійснення температурного скринінгу та інші заходи. Також важливою частиною адаптації став розвиток та покращення інформаційних систем та онлайн-сервісів. Туристи можуть заздалегідь бронювати та оплачувати послуги онлайн, що допомагає уникнути контакту та зменшити ризик поширення вірусу.

Також, варто зазначити що «Буковель» співпрацює з страховою компанією, котра страхує осіб, які проживають у готельному комплексі, пропонує добровільне медичне страхування та страхування від нещасних випадків. Медичне страхування передбачає організацію та оплату вартості надання допомоги у випадку гострого захворювання, загострення хронічного, нещасного випадку безпосередньо в готелі (у випадку незначних захворювань, що не загрожують життю клієнта та не вимагають стаціонарного лікування), організація та оплата вартості транспортування в лікарню та госпіталізації з приводу гострого захворювання або травми, якщо цього вимагає стан застрахованої особи. Також компанією проводиться страхування осіб, які катаються на трасах гірськолижного курорту «Буковель» без заселення в готель на випадок критичних захворювань та від нещасних випадків під час катання. Компанія бере на себе організацію та оплату вартості транспортування в лікарню та госпіталізації з приводу травми, якщо цього вимагає стан застрахованої особи, а також надання невідкладної допомоги при таких захворюваннях, як інфаркт чи інше суттєве погіршення стану здоров’я клієнта під час катання.

Отож, на курорті включено комплекс заходів безпеки, здоров'я та гігієни, спрямованих на забезпечення безпеки та комфорту туристів, а також на створення безпечних та здорових умов перебування на території відвідувачів.

В перспективі гірськолижний курорт «Буковель» планує розширювати свою територію, збільшувати кількість атракцій, та розвивати інфраструктуру, з метою максимально раціонально використовувати наявні ресурси, щоб постійно конкурувати з найближчими Європейськими гірськолижними курортами.

## 1.3. Особливості функціонування закладів ресторанного господарства на курорті «Буковель»

Курорт «Буковель», що розташований у мальовничих Карпатах, є одним із найпопулярніших туристичних напрямків в Україні, який приваблює відвідувачів не лише своєю природною красою, але й різноманітністю туристичної інфраструктури. Однією з важливих складових цієї інфраструктури є заклади ресторанного господарства, які грають важливу роль у створенні незабутнього відпочинку для відвідувачів курорту. Функціонування закладів ресторанного господарства на курорті «Буковель» має свої особливості, які визначаються як унікальним середовищем гірського курорту, так і особливими потребами та очікуваннями відпочиваючих. Враховуючи ці особливості, ресторанні заклади на курорті мають пристосовувати свою роботу до вимог сезонності, різноманітних гастрономічних пропозицій, а також забезпечувати відвідувачів високоякісним обслуговуванням.

Ресторанний бізнес відіграє важливу роль в процесі обслуговування туристів, створює умови для досягнення суспільних цілей його розвитку. Однак ефективний й стійкий розвиток підприємств ресторанного господарства у сучасних умовах господарювання досягається за рахунок використання ними інновацій, що забезпечує стратегічні конкурентні переваги на ринку. Поява інноваційних концептуальних (тематичних) закладів зумовлена тим, що здивувати відвідувачів їжею стає дедалі важче. Кількість ресторанів збільшується, а значить і конкуренція зростає. Інноваційні ж підприємства ресторанного господарства концептуального напрямку дають переваги як виробнику, так і споживачеві [14].

Враховуючи високий рівень підприємницької активності суб’єктів ресторанного бізнесу, досвід функціонування та розвиток в кардинально різних умовах зовнішнього середовища, світові та європейські тенденції розвитку, ресторанний бізнес України вже почав формування європейської моделі, першими ознаками якої є:

– формування чіткої концепції закладу, в якій кухня, інтер’єр, місцезнаходження гармонійно поєднуються та відповідають очікуванням цільової аудиторії;

– спрямування зусиль закладів на підвищення культури харчування споживачів, культури дегустації та споживання алкогольних напоїв; систематичного відвідування закладів ресторанного бізнесу;

– розуміння необхідності забезпечення високої якості обслуговування споживачів за рахунок підвищення рівня професійної підготовки персоналу;

– орієнтація на економний та демократичний європейський стиль;

– формування політики демократичних цін на ресторанну продукцію та послуги;

– орієнтація виробничих програм закладів на здоровий образ життя та здорове харчування;

– орієнтація на родину як важлива ознака європейської моделі ресторанного бізнесу;

– орієнтація на дитячу аудиторію як ключова умова завантаження закладів у вихідні та святкові дні;

– оптимізація виробничої програми закладів у відповідності до обраної спеціалізації, національної кухні;

– орієнтація на сировину та товари місцевого виробництва;

– розвиток національної кухні як складової Програми популяризації України в світі;

– підготовка до суттєвих змін у взаємовідносинах закладу та споживачів щодо чітко визначеного режиму роботи; неможливості внесення коректив до складу сировини та технології приготування страв, до стандартів обслуговування, надання додаткових послуг;

– впровадження програм економії ресурсів, участь в програмах охорони навколишнього середовища;

– активне використання нових інформаційних технологій в організації та ефективному управлінні ресторанним бізнесом, у постійних взаємозв’язках зі споживачами тощо [11].

Велика кількість ресторанів і кафе на курорті забезпечує відвідувачам багатий вибір кулінарних насолод. Однак, зазначається, що в деяких ресторанах, зокрема тих, що розташовані у верхній частині витягів, ціни на їжу можуть бути високими, що породжує питання про обґрунтованість такої практики.

Залежно від погодних умов та природних ресурсів, «Буковель» функціонує у два основних туристичних сезони: зимовий і літній. Це створює специфічні вимоги та можливості для ресторанів та закладів харчування на курорті. У зимовий сезон заклади завжди готуються до напливу гостей, в концепції меню утворюються зміни. Основою меню стають: глінтвейни, гарячий шоколад, кава, гарячі супи. Літом «Буковель» перетворюється на гірський курорт для активного відпочинку, включаючи туризм, велосипедний спорт та інші відкриті діяльності. В цей період ресторани можуть:

* Адаптувати меню до літніх вимог. Меню розширяється до великого вибору свіжих фруктів, овочів та легких страв, організовуються барбекю, пікніки або бенкети на свіжому повітрі для гостей, які бажають насолодитися природою.
* Вечірні заходи та розваги. Літом проводяться популярні вечірні заходи, вистави, концерти та розваги, які ресторани можуть організовувати для розваги відпочиваючих.
* Літні напої. Меню літом включає такі напої як коктейлі, свіжовижаті соки та легкі алкогольні напої.

Важливою є гнучкість та адаптація для задоволення потреб різних груп гостей, які відвідують «Буковель» в різний час року.

Один із факторів, які впливають на високі ціни в ресторанах у верхній частині витягів, - це їхнє розташування найближче до гірськолижних трас. Зручність та доступність можуть призводять до підвищення цін, оскільки туристи готові заплатити за можливість швидко перекусити без відходу далеко від підйомників.

Транспортні витрати: Забезпечення ресторанів верхньої частини витягів продуктами, обслуговуванням та персоналом вимагає додаткових транспортних витрат. Це впливає на підвищення цін на страви та послуги.

Витрати на інфраструктуру: Розміщення ресторанів у гірських умовах призводить до додаткових витрат на будівництво та підтримку інфраструктури, наприклад, забезпечення гарячою водою, опаленням, постачанням електроенергії тощо. Ці витрати також впливають на ціни.

Туристичний попит: У верхній частині витягів можуть знаходитися популярні гірськолижні траси та пункти прокату спорядження. Це може призвести до збільшення туристичного попиту на послуги ресторанів у цьому районі, що в свою чергу може сприяти підвищенню цін.

Атмосфера та ексклюзивність: Деякі ресторани роблять акцент на атмосферу, вишуканість та ексклюзивність, пропонуючи унікальні страви та обслуговування.

Сучасний стан функціонування закладів ресторанного господарства на курорті «Буковель» відзначається певними особливостями, які впливають на якість обслуговування та задоволення потреб туристів. Різноманітність і категорія закладів ресторанного господарства на курорті "Буковель" є однією з ключових особливостей, яка забезпечує туристам багатий вибір та можливість насолодитися різноманітними гастрономічними враженнями під час відпочинку. Від простих закладів швидкого харчування до вишуканих ресторанів, кожен заклад на «Буковелі» має свою унікальну атмосферу та пропонує особливі можливості. На курорті можна знайти заклади різних категорій, такі як кафе, бари, піцерії, ресторани, готельні ресторани та інші. Кожна категорія має свою специфіку та відповідає певним потребам туристів. Кожен заклад має свій унікальний стиль та атмосферу, що відображається як в дизайні інтер'єру, так і в обслуговуванні. Від сучасних і стильних закладів до традиційних гірських хат, туристи мають можливість обрати серед різних варіантів. Кожен заклад має свій унікальний стиль та атмосферу, що відображається як в дизайні інтер'єру, так і в обслуговуванні. Від сучасних і стильних закладів до традиційних гірських хат, туристи мають можливість обрати серед різних варіантів.

Сучасні та стильні заклади приваблюють відвідувачів своєю сучасною архітектурою та інтер’єром, використовуючи передові технології для створення особливої атмосфери. Традиційні гірські хати, натомість, запрошують гостей в автентичний гірський світ з дерев'яними декораціями та народними мотивами.

Тематичні ресторани відображають різні стилі та настрої, створюючи неповторний досвід для відвідувачів. Вони можуть перенести гостей до альпійських казок чи емулювати атмосферу відомих світових курортів. Вишукані заклади з елегантним сервісом надають можливість насолодитися розкішними стравами та відчути вишукану атмосферу. Ця різноманітність дозволяє туристам обирати серед різних варіантів залежно від їхніх вподобань та настрою. В табл.1.2 наведено класифікацію закладів ресторанного господарства курорту «Буковель» за типом кухні».

*Таблиця 1.2*

Класифікація закладів ресторанного господарства курорту «Буковель» за типом кухні

|  |  |
| --- | --- |
| **Тип кухні** | **Назва закладу** |
| Італійська | Піцерія «Фелічіта», «Остерія Італьяно», «[Monysto Pizza](https://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g3426922-d21198732-Reviews-Monysto_Pizza-Polyanytsya_Bukovel_Ivano_Frankivsk_Oblast.html)» |
| Японська | «Дон Япон» |
| Європейська | «Фомич», «У Миколи», «Honey» |
| Гриль-бар | «Музей Футболу», «Вугільна шафа» |
| Українська | «Грибова хата», «Корчма Фильварок» |
| Фастфуд | «Арена», «Кнайпа» |
| Середземноморська | «Риба Grill» |

Джерело: [розробка автора]

Аналізуючи заклади ресторанного господарства на курорті «Буковель» можна дійти висновку, що на території функціонує достатньо багато закладів харчування з іноземними кухнями, зокрема європейська. Враховуючи, що курорт розташований в етнічному регіоні українських карпат, досить мало є закладів місцевої кухні. Бажання задовільнити потреби іноземних туристів зрозуміле, але необідно преставити закордонному відвідувачеві свою національну ідентичність, та розвивати традиції рідного краю. Це призведе до виокремлення курорту серед інших, та матиме позитивний ефект у розвитку країни в цілому.

Одним із ключових аспектів адаптації є розгляд різних форматів харчування. У межах курорту «Буковель» пропонуються різні формати, які враховують потреби туристів з різними вподобаннями та бюджетами. Один з популярних форматів - це шведський стіл, який дозволяє гостям вибирати з різноманітності страв та стравити власний обід або вечерю. Цей формат особливо зручний для сімей з дітьми або груп, де кожен може вибрати те, що йому до вподоби.

Меню у закладах харчування курорту «Буковель» має багатогранний характер і включає різноманітні страви з різних кухонь світу, задовольняючи різні смакові потреби відвідувачів. Ця різноманітність обумовлена не тільки різними гастрономічними вподобаннями туристів, але й враховує міжнародний характер цього курорту, що приваблює гостей з усього світу.

У закладах харчування курорту «Буковель» можна знайти велику кількість ресторанів та кафе різних форматів. Вони варіюються від простих кафе та піцерій до вишуканих ресторанів з ексклюзивним меню. Кожен заклад має свою унікальну атмосферу та дизайн інтер'єру, що створює особливий настрій для відпочиваючих. Так, можна зустріти сучасні і стильні заклади зі стильним оформленням, а також традиційні гірські хати, де гості можуть насолоджуватися аутентичною атмосферою та стравами.

Окрім того, меню в закладах ресторанного господарства курорту «Буковель» може бути вкрай різноманітним. Відвідувачі можуть смакувати страви української, європейської, азіатської кухні та інших. В меню можна знайти італійські піци, японські страви, європейські стейки та рибу, а також традиційні українські борщі та вареники. Для тих, хто веде особливий спосіб життя, є варіанти для веганів, вегетаріанців та осіб з різними видами дієт.

Це різноманіття відображає прагнення курорту «Буковель» задовольнити різні гастрономічні потреби своїх відвідувачів та надати їм можливість насолоджуватися смачною та різноманітною їжею під час відпочинку. Такий підхід підтримує комфорт і задоволення гостей, дозволяючи їм вибирати на свій смак та настрій.

Крім того, формат «а-ля карт» надає можливість гостям обирати окремі страви з меню, що відповідає їхнім гастрономічним побажанням. Цей формат підходить для тих, хто бажає спробувати конкретні страви або має обмежений апетит. Також, на курорті «Буковель» доступний фастфуд - швидкий та зручний варіант харчування для туристів, які хочуть швидко перекусити перед відвідуванням трас або підйомників.

Адаптація закладів ресторанного господарства до специфічних потреб туристів включає також застосування сучасних технологій, зручну онлайн-бронювання столиків та розробку спеціальних пропозицій для груп та сімей. Такий підхід допомагає забезпечити відповідність закладів ресторанного господарства потребам та очікуванням туристів на курорті «Буковель».

Багато закладів ресторанного господарства намагаються надати високий рівень обслуговування, пропонуючи гостям індивідуальний підхід та забезпечуючи затишну та гостинну атмосферу. Підготовка персоналу грає важливу роль у забезпеченні якості обслуговування. Спеціалісти повинні бути кваліфікованими, добре орієнтуватися в меню та вміти надавати рекомендації гостям. Крім того, їхні навички спілкування та взаємодії з гостями мають сприяти позитивному враженню від відвідування закладу. Для забезпечення високої якості обслуговування та комфорту туристів, персонал закладів ресторанного господарства на курорті «Буковель» повинен мати глибокі знання про меню, інгредієнти та спеціальні фірмові страви, а також бути готовими відповідати на запитання гостей та надавати рекомендації. Спілкування з гостями має бути ввічливим, доброзичливим та професійним, а також зосередженим на їхніх індивідуальних потребах та побажаннях.

Один із аспектів комфортного відвідування ресторанів - це належна організація простору та розміщення столиків. Зручне розташування, приємний інтер'єр та акуратність приміщення можуть суттєво підвищити якість перебування гостей. Також, важливе значення має якість приготування страв, їхній вигляд та подача на столи. Деякі заклади намагаються забезпечити інтерактивність, організовуючи майстер-класи, вечори розваг та інші заходи, які залучають гостей та створюють незабутні враження.

Експериментальна кухня у курорті «Буковель» є важливою гастрономічною ініціативою, яка відзначається захоплюючою та інноваційною спрямованістю. Цей підхід передбачає введення нових концепцій, технологій та кулінарних рішень, спрямованих на задоволення вишуканих гастрономічних запитів туристів.

На фоні традиційних гастрономічних можливостей курорту, експериментальна кухня створює незабутній досвід для гостей. Вона поєднує унікальність страв зі сміливим використанням місцевих та сезонних інгредієнтів, що дозволяє створювати непередбачувані та незвичайні смакові комбінації. Шеф-кухарі на курорті «Буковель» використовують новаторські підходи до приготування та подачі страв, створюючи тематичні вечірки та спеціальні кулінарні події, які додають ексклюзивності та різноманітності гастрономічному досвіду туристів. Крім того, експериментальна кухня сприяє взаємодії між персоналом закладів ресторанного господарства та відвідувачами. Гостям надається можливість брати участь у створенні нових страв, виборі інгредієнтів та навіть впливати на концепцію меню. Це підсилює зв'язок між кухарями та гостями, роблячи кулінарний досвід більш особистим та захоплюючим.

Загалом, експериментальна кухня у «Буковелі» відображає нові тенденції та інноваційні підходи до гастрономічного середовища курорту. Вона забезпечує можливість гостям насолодитися унікальними смаками та стравами, що підвищує привабливість та конкурентоспроможність курорту «Буковель» як туристичного напрямку.

Найяскравішим закладом такого типу є Social Space & Experimental Kitchen – це гастрономічний заклад нового типу, який знаходиться у серці Яремче на вулиці Горішків, 333Б. Він вважається важливим пунктом відвідин для гостей та місцевих мешканців, які люблять смачну їжу та цінують атмосферу взаємодії та співпраці. У Social Space & Experimental Kitchen представлений широкий вибір найкращих страв української та європейської кухні, які приготовлені за інноваційними технологіями. Кожен гість може насолоджуватися унікальними смаками і ароматами, які точно запам'ятаються на все життя.

Завдяки своїй великій їдальні та затишній атмосфері, Social Space & Experimental Kitchen – це ідеальне місце для проведення різних заходів, від корпоративних вечірок до романтичних святкувань. Професійний персонал завжди готовий допомогти з організацією будь-яких подій [31].

Заклад ресторанного господарства, щоб зарекомендувати себе і якісно відрізнятися серед конкурентів, зазвичай робить акцент на розширенні асортименту певного виду продукції, в той же час скорочуючи перелік інших страв і напоїв у меню. Це дозволяє закладу закупляти, виготовляти та реалізувати товари різної вартості; створювати постійний контингент споживачів і при цьому не втрачати старих клієнтів; орієнтуватися на смаки гурманів, що прийдуть знову; бути одними з перших, хто впроваджує нові ідеї в ресторанний бізнес [13].

Заклади ресторанного господарства на курорті «Буковель» активно використовують інноваційні технології в обслоговуванні клієнтів.

Мобільні додатки для замовлення страв: Це дозволяє гостям замовляти страви та напої безпосередньо зі своїх смартфонів. Такий спосіб допомагає уникнути черг та скоротити час очікування, особливо в популярних закладах.

Електронні меню: Також інновацією стала можливість переглядати меню на електронних табло або планшетах, що дозволяє зручно вибирати страви та ознайомитися з інформацією про інгредієнти та ціни.

Онлайн-броннювання місць у закладі: Гості можуть зручно забронювати столик в ресторані заздалегідь через інтернет, що допомагає уникнути непотрібних очікувань та забезпечує зручність та планування.

Доставка та самовивіз: Деякі заклади пропонують послуги доставки страв до номеру готелю або місця проживання, а також опцію самовивозу. Це дозволяє гостям насолодитися смачною їжею без необхідності відвідувати ресторан особисто.

Зв'язок з кухнею: Технології також використовуються для поліпшення комунікації між офіціантами та кухні, що допомагає забезпечити швидке та точне обслуговування гостей.

Політичні зміни в країні також вплинули на курорт «Буковель». Через повномаштабне вторгнення Росії на територю України дещо змінився ресторанний бізнес курорту. Адже через регулярні відключення електроенергії заклади харчування перетворилися у коворкінги, що є чудовим місцем для людей яким потрібнно працювати віддалено.

Ресторани-коворкінги – це ідеальне поєднання роботи та відпочинку. Ідея використання ресторанів на курорті як місць для коворкінгу – цікавий та інноваційний підхід, особливо з огляду на зміни у способі роботи та розширення можливостей для тимчасової праці. Це також корисно для туристів, які відвідують курорт не тільки для відпочинку, але й для роботи. Ресторани-коворкінги обладнані швидким і стабільним Wi-Fi, розетками для зарядки пристроїв та комфортними робочими місцями. Є змога вибрати затишне місце біля вікна з видом на гори або зануритися в спокійний куточок для максимальної концентрації. Атмосфера ресторанів-коворкінгів на «Буковелі» сприяє творчості та робочій інспірації. Стильний та функціональний дизайн допомагає забезпечити спокійне та продуктивне середовище для роботи. Ресторани-коворкінги регулярно організовують спеціальні коворкінгові події, семінари та майстер-класи.

Такий підхід є вигідний як для підприємця так і для відвідувача. Адже заклади отримують прибуток та нових клієнтів, а люди продовжують працювати та підтримувати державу сплачуючи податки до казни. Таким чином зберігаються робочі місця, підтримується економіка, та бізнес продовжує функціонувуати.

**Висновки до розділу 1**

Отже, курорт «Буковель» є чудовим місцем для відпочинку різних соціальних груп людей. Адже тут є можливості для відпочинку як для професійних спортсменів, сімей з дітьми, працюючих людей, так і звичайних туристів, які прибули в Карпати помилуватися природою та приємно провести відпустку. У зв’язку з останніми подіями в державі, можемо зробити висновок що курот є чуйним до змін, та адаптується до негативних зовнішніх умов.

Адаптація закладів ресторанного господарства до специфічних потреб туристів включає також застосування сучасних технологій, зручну онлайн-бронювання столиків та розробку спеціальних пропозицій для груп та сімей. Такий підхід допомагає забезпечити відповідність закладів ресторанного господарства потребам та очікуванням туристів на курорті «Буковель».

# РОЗДІЛ 2

# АНАЛІЗ ТРАДИЦІЙНИХ ТА ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА КУРОРТІ «БУКОВЕЛЬ»

## 2.1. Аналіз закладів харчування курорту «Буковель»

Ресторанне господарство як сфера економічної діяльності динамічно розвивається та постійно змінюється. На сьогоднішній день ресторанне господарство є одним із найбільш розповсюджених видів ведення малого та сімейного бізнесу. Заклади з приготування їжі знаходяться у стані постійної конкуренції між собою, змагаючись за перспективні ніші ринку, можливість утримання постійних споживачів та залучення нових. Головне завдання ресторанного бізнесу визначається концепцією технології гостинності, детермінантою якої є задоволення найвибагливіших потреб споживача, перш за все, – у харчуванні як основній послузі.

Відповідно до тенденцій світового розвитку на заміну застарілим методам ведення ресторанного господарства завжди приходять нові: з сучасною архітектурою, з новою концепцією, з прогресивними технологіями у виробництві та обслуговуванні, з використанням мережі Інтернет та інформаційних технологій. У конкурентній боротьбі за споживачів ресторатори використовують різні інструменти:

• авторську, креативну, молекулярну та кухню ф’южн спрямування;

• високоякісне спеціалізоване та автоматизоване устаткування; висококласний посуд та аксесуари сервірування;

• сучасний дизайн інтер’єру та екстер’єру;

• музичний супровід надання послуг з організації шоу-програми під час проведення заходів;

• обслуговування спеціалізованими професіоналами (сомельє, фумельє, бариста);

• впровадження програм та систем лояльності;

• впровадження елементів атракції тощо.

Ресторанний бізнес є частиною конкурентного середовища, і заклади цієї сфери активно використовують інноваційні методи та технології, щоб зберегти своє місце на ринку та привернути клієнтів. У сучасному ресторанному господарстві виокремлюються кілька основних напрямків технології обслуговування:

Створення кафе та ресторанів з невисокою ціновою політикою та здоровим харчуванням: цей підхід розвивається через введення меню зі здоровими стравами, які водночас доступні для широкої аудиторії.

Розширення затишних клубних та сімейних ресторанів: створення комфортних та атмосферних місць для спілкування та відпочинку.

Розвиток мережевих та локальних закладів вуличної їжі: популярний тренд, який дозволяє швидко перекусити якісною їжею на вулиці.

Поєднання схем роботи фаст-фуду та ресторану: такий підхід дозволяє поєднати швидке обслуговування з якісною стравою.

Відкриття фуд-кортів у ТРЦ: ресторани в торгово-розважальних центрах забезпечують великий потік клієнтів.

Створення концептуальних підприємств ресторанного господарства: розробка унікальної концепції, яка привертає увагу клієнтів.

Ресторани з національною кухнею та крафтовою продукцією: використання національних традицій у меню та виробництві страв.

Створення креативних просторів у місті, у бізнес-центрах: створення унікального дизайну та атмосфери.

Розширення мережі віртуальних ресторанів: замовлення та доставка страв через Інтернет.

Приготування страв безпосередньо при відвідувачах, кейтерингове обслуговування: додаткові послуги для клієнтів, які важливі під час проведення різних подій.

Ці напрямки допомагають закладам ресторанного господарства здійснювати інновації та привертати нових клієнтів, підтримуючи конкурентну перевагу на ринку [3].

Сучасний ресторанний бізнес в Україні відносно молодий, особливо у порівнянні з іншими країнами. Він почав розвиватися тільки з 90-х років, деякі науковці в цій галузі вважають, що період розвитку триває досі. Але, за майже 30 років відбулося багато змін під випливом багатьох чинників. Так, у 90-х роках почали активно створюватися нові заклади ресторанного бізнесу, але до 2009 року їх кількість постійно зменшувалась. Звісно, відкривались нові, але тих, які припиняли свою діяльність було більше. Лише в період 2009-2011 ситуація на ринку дещо стабілізувалась.

Новий сплеск активізації припадає на 2012 рік, що зумовлено проведенням олімпіади Євро-2012, далі знову спад, хоч і не значний, особливо беручи до уваги політичну ситуацію в країні. Зниження купівельної спроможності українців у 2015 році спричинило закриття близько 1500 ресторанів і кафе (без урахування непідконтрольних територій) по Україні. Необхідно зазначити, що економічну кризу не змогли подолати ті заклади, що працювали на межі рентабельності та орендували приміщення. Новий сплеск припадає на 2018-2021 рр., але, за прогнозами професіоналів, з 2023 року почнеться нова хвиля ліквідації створених закладів, оскільки пропозиція буде значно перевищувати попит.

Незважаючи на кризові періоди в розвитку ресторанного бізнесу, він постійно змінювався, розвивався та вдосконалювався. Зміни торкнулися усіх складових: форми власності, організаційної структури, загальних та якісних змін у технології приготування та дизайні страв, управлінні (франчайзинг, мережа закладів), фінансах, маркетингу (додаткові послуги, акції) та тенденціях харчування (більша увага до здорового харчування, дієтичне харчування, вегетаріанська кухня, етнічна кухня, локальна або молекулярна кухні тощо (А. Н. А.) Велику роль відіграє фінансова стійкість, важливо адекватно встановлювати ціни на продукцію та послуги в ресторанному бізнесі, оскільки це має прямий вплив на фінансову стійкість та прибутковість закладу. Вірно встановлені ціни допомагають забезпечити покриття всіх витрат, пов'язаних з виробництвом та обслуговуванням клієнтів, а також забезпечити належний рівень прибутковості для підтримання і розвитку бізнесу. Аналіз вартості інгредієнтів є важливим етапом в процесі встановлення цін. Визначення вартості сировини та продуктів, які використовуються для приготування страв, допомагає зрозуміти, яка частина витрат вже закладена у виробництво. Важливо враховувати коливання цін на інгредієнти на ринку, а також можливість заміни альтернативними компонентами.

До аналізу входить також оцінка витрат на працю персоналу. Встановлення розумного рівня заробітної плати для кухарів, офіціантів та іншого персоналу допомагає уникнути збитків і забезпечити якісне обслуговування.

Оренда приміщення, комунальні платежі, обслуговування обладнання - усі ці елементи впливають на загальну вартість виробництва та обслуговування. Їх аналіз допомагає врахувати всі невидимі витрати, які також повинні бути покриті цінами на продукцію.

Після аналізу цих елементів ресторатори можуть розробити стратегію ціноутворення, що дозволить їм забезпечити належний рівень прибутковості. Однак, важливо також враховувати реакцію споживачів на зміни цін, конкурентну обстановку та інші фактори, що впливають на ринок. Правильне балансування цін допомагає забезпечити якісний рівень обслуговування для клієнтів та одночасно здійснювати успішну економічну діяльність.

Складання бюджетів - це лише початок. Важливо постійно моніторити виконання бюджету та порівнювати фактичні показники з плановими. Це дозволить вчасно виявити відхилення та приймати корекційні заходи. Моніторинг якості обслуговування допомагає визначити, наскільки клієнти задоволені наданою послугою. Відгуки гостей, опитування та оцінки можуть бути використані для покращення якості обслуговування та вирішення виявлених проблем.

Моніторинг і контроль є постійним ітеративним процесом, що дозволяє ресторанному бізнесу адаптуватися до змін у внутрішньому та зовнішньому середовищі, виявляти проблеми та знаходити ефективні рішення для досягнення успіху і стійкості.

На основі проведеного дослідження можна виділити наступну класифікацію сучасних форматів закладів ресторанного господарства (табл. 2.1).

*Таблиця 2.1*

Класифікація сучасних форматів закладів харчування курорту «Буковель»\*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Формат закладу** | **Опис** | **Особливості** |
| Ресторан | Вишукане обслуговування, різноманітне меню | Елегантний інтер’єр, високий рівень обслуговування |
| Кафе | Невимушена атмосфера, швидке обслуговування | Легкі страви та кава/чай |
| Бар | Спеціалізація на алкогольних напоях | Коктейлі, вина, пиво, закуски |
| Паб | Ірландський або британський стиль | Акцент на віски, пиво, сидр |
| Фаст-фуд | Швидке обслуговування, низька цінова категорія | Швидко готові страви, велика кількість франшиз |
| Стріт-фуд | Вулична їжа, страви на винос | Традиційні вуличні страви, мобільні пункти |
| Фудкорт | Кілька різних закладів в одному приміщенні | Великий вибір страв, різні кухні |

\*[розробка автора]

Ресторани на курорті «Буковель» активно приймають участь у гастрономічних фестивалях з метою привернення уваги туристів, популяризації своєї кухні та підвищення рівня обслуговування. Участь у гастрономічних фестивалях надає ресторанам можливість продемонструвати свою творчість, різноманітність страв та надати гостям незабутні гастрономічні враження. Ось деякі способи, якими ресторани Буковелю приймають участь у гастрономічних фестивалях:

1. Участь у фестивалях страв та кухонних напрямків - ресторани беруть участь у фестивалях, присвячених конкретним кухням чи стравам. Наприклад, фестивалі української кухні, страв із місцевих інгредієнтів, фестивалі угорської кухні тощо. Вони пропонують спеціальні меню зі зниженими цінами або ексклюзивними стравами, що надають гостям можливість спробувати щось нове та цікаве.

2. Дегустаційні заходи - ресторани організовують дегустації своїх страв або напоїв на фестивалях. Це дає можливість гостям ознайомитися з асортиментом закладу.

3. Майстер-класи від шеф-кухарів - ресторани проводять майстер-класи з приготування популярних страв або кухонних прийомів

4. Співпраця з фестивалями та заходами - ресторани співпрацюють з організаторами гастрономічних фестивалів та інших заходів, що проходять на курорті. Вони виступають як партнери, представляючи свою кухню та обслуговування.

5. Тематичні вечірки та заходи - ресторани організовують тематичні вечірки, де гості можуть насолоджуватися автентичними стравами та атмосферою певного регіону чи кухні.

Участь у гастрономічних фестивалях допомагає ресторанам привернути увагу туристів, підвищити свою популярність та створити незабутні враження у гостей.

Відомий туризмознавець, професор Ужгородського національного університету та головний гастрономічний експерт Закарпаття Ф. Шандор так оцінює перспективи розвитку гастрономічного туризму краю: «Я вважаю, можна очікувати появу нових дегустаційних залів та поліпшення якості в тих, що вже є. Нещодавно ми збиралися на всезакарпатській конференції з дегустаторами Закарпаття різних профілів та обговорювали проблему якості й продажу нашої продукції. Гадаю, цього року буде поліпшено якість регіональних ресторацій, а також розширено кількість місцевих гастрономічних пропозицій. Уже зараз доробляють дегустацію закарпатського коньяку. Також цього року буде завершена та презентована дегустація мінеральних питних вод Закарпаття – сьогодні це дуже популярно у Європі. Ще зможемо порадувати туристів дегустацією м’ясних виробів, які зроблені методом сиров’ялення: шовдарь, пікниця, гурка, салямі» [28].

Детальні описи одиниць ресторанного господарства дозволять нам глибше розглянути різноманітні аспекти їх функціонування та вплив на гастрономічний досвід гостей. Детальний аналіз кожної одиниці допоможе зрозуміти їх особливості, спеціалізацію та внесок у розвиток гастрономічної сфери курорту «Буковель».

Унікальний і єдиний в Україні комплекс побудований зі снігу та льоду це «Ice Land». Заклад включає в себе: Ice Bar, Ice Hotel та надзвичайні сніжні й льодяні фотозони.

Температура всередині коливається від -2 до -5°C. В Ice Bar широкий вибір напоїв подають в льодяних келихах.

В Ice Hotel можна забронювати й заночувати в льодяному номері на хутряному ліжку. Не варто боятись, бо теплі зимові спальні мішки зігріватимуть вас всю ніч.

Скульптури з льоду, вирізьблені найкращими скульпторами України - це не тільки вражаюча краса, але унікальні знімки, які можна зробити лише в зимовому сезоні й лише в ТК «Буковель». Ice Land весною зникає (розтає).

Ресторація «Колиба» – це сезонне житло пастухів в Карпатах. Виготовлялося з натурального дерева з двосхилим дахом. Печі в приміщенні не було, але в центрі житла передбачено місце для багаття. З дотриманням старовинної техніки будівництва створювався ресторан Колиба в Буковелі, що пропонує широкий асортимент страв української кухні за доступними цінами.

У ресторані представлено широкий вибір смачних страв для всієї родини. Вишукані салати та закуски, перші страви, страви з мангалу, а також страви, приготовлені на вертелі. Унікальний дизайн і архітектуру ресторану доповнюють чарівні альтанки, з яких відкривається приголомшливий вигляд на озеро.

Ресторан у готелі «KARPATSKI» вражає своєю неперевершеною гармонією, де європейський стиль переплітається з автентичними відтінками Закарпаття, як у дизайні інтер'єру, так і в концепції кухні. Від м'яких диванів повільно випаровується відчуття релаксу, обіймаючи втомлених гостей після насиченого робочого дня. Це також ідеальне місце для тих, хто бажає відпочити з друзями під час вихідних. Розмір та композиція ресторану «KARPATSKI» створюють чудові умови для насолоди смаковими враженнями та навіть можливістью потанцювати під акомпанемент живої музики.

Інноваційні формати закладів харчування є важливим компонентом розвитку ресторанної галузі, вони додають оригінальності та свіжості гастрономічному досвіду клієнтів. Сучасні тенденції в гастрономії стимулюють підприємців до впровадження новаторських підходів у веденні ресторанного бізнесу. Ось декілька інноваційних форматів закладів харчування:

Фуд-трекінг та гастроекскурсії – цей формат дозволяє клієнтам відвідати декілька різних закладів харчування під час однієї екскурсії. Вони можуть спробувати різноманітні страви та напої в різних ресторанах, відчуваючи справжню атмосферу міста і його гастрономічні можливості.

Поп-ап ресторани – це тимчасові заклади харчування, які з'являються на певний період часу з певною концепцією. Це можуть бути спільні вечірки відомих шеф-кухарів, тематичні обіди або вечері в несподіваних місцях.

Ресторани-лабораторії – це місця, де шеф-кухарі експериментують зі складовими та способами приготування страв. Гості можуть відчути себе частиною кулінарних дослідів та спробувати унікальні страви, які важко знайти десь ще.

Ресторани зі здоровою їжею - цей формат відповідає попиту на здорове харчування. Вони пропонують страви з натуральних інгредієнтів, без штучних добавок та консервантів.

Тематичні ресторани – ресторани з унікальною атмосферою та дизайном, які відображають певну культуру, епоху чи ідею. Наприклад, в Буковелі це шинок або корчма, колиба.

Ресторани зі спільним приготування страв – тут гості можуть самі приготувати страви на спеціально обладнаних кухонних майданчиках під наглядом професійних кухарів.

Ці інноваційні формати дозволяють закладам харчування на курорті «Буковель» залучати та зацікавлювати нових клієнтів, створювати неперевершений гастрономічний досвід та виходити за межі традиційних підходів до ресторанного бізнесу.

Кожен заклад Буковелю має свою неповторну концепцію, як взагалі і всі заклади Івано-Франківської області. Станом на 2019 рік, налічується близько 2867 одиниць закладів ресторанного господпрства в Івано-Франківській області. Проведемо SWOT-аналіз закладів харчування на курорті «Буковель» (табл.2.2).

*Таблиця 2.2*

SWOT – аналіз закладів харчування на курорті «Буковель»

|  |  |
| --- | --- |
| **Сильні сторни** | **Слабкі сторони** |
| Розташування | Великі ціни на послуги |
| Автентична українська кухня | Сезонність |
| Популярність | Конкуренція |
| Різноманітність меню |  |
| **Можливості** | **Загрози** |
| Розвиток автентичної української кухні | Пандемія |
| Розширення до мережі закладів харчування | Обмежувальні заходи у звязку з введенням воєнного стану |
| Популяризації української культури | Монопольний ринок |
| Розвиток туризму регіону |  |

\*[розробка автора]

Ресторанне господарство на курорті «Буковель» має численні сильні сторони, які сприяють його успішному функціонуванню. Різноманітність закладів є однією з ключових переваг, яка привертає різний сегмент клієнтів. Високий попит у сезон, особливо в зимовий період для гірськолижного відпочинку, забезпечує ресторанам стабільний потік відвідувачів. Автентичність закладів додає унікальності та особливого колориту, створюючи неповторний гастрономічний досвід для гостей.

Широкий вибір страв на меню дає можливість задовольнити різні гастрономічні пристрасті клієнтів. Розташування ресторанів на курорті, зазвичай, наближене до гірських об'єктів та готелів, що забезпечує легку доступність для відпочиваючих. Можливості розширення асортименту страв та впровадження інновацій дозволяють привертати увагу клієнтів новими гастрономічними пропозиціями.

Участь у різноманітних заходах, таких як гастрономічні фестивалі, сприяє просуванню закладу та залученню нових клієнтів. Однак, разом із сильними сторонами, існують певні слабкі сторони, які потребують уваги та вирішення. Сезонність є однією з найважливіших слабких сторін, оскільки ресторанне господарство на курорті значно залежить від туристичних сезонів. Також існує залежність від погодних умов, які можуть вплинути на кількість відвідувачів.

Завищені ціни можуть стати бар'єром для деяких клієнтів і вплинути на їхній вибір закладу. Конкуренція також є значущою загрозою, оскільки курортний регіон приваблює багатьох підприємців у галузі ресторанного бізнесу, що може призвести до зростання конкурентної боротьби. Економічна стабільність та зміни в економіці можуть вплинути на споживчу активність та платоспроможність клієнтів.

Політична сторона, зокрема, впливає на правила функціонування ресторанного бізнесу. Регулярні відключення електроенергії, комендантська година, контроль вїзду відпочиваючих впливає на відвідування закладів.

Таким чином, для досягнення успіху і стійкості у ресторанному господарстві на курорті «Буковель», важливо не тільки максимально використовувати сильні сторони, але і розробляти стратегії для подолання слабких сторін та уникнення можливих загроз. А саме, насамперед розвивати українську кухню, залучати туристів у літній період часу, використовувати генератори та обладнати бомбосховища на випадок повітряної тривоги. Для того щоб збалансувати ціни, слід використовувати продукцію місцевих виробників, адже Карпатський регіон багатий сирами, винами, бакалійною продукцією та багато ін.

* 1. **2.2. Аналіз традиційних та інноваційних технологій приготування страв у ресторанах курорту «Буковель»**

Важливість технологій приготування страв у гастрономічному досвіді туристів не може бути переоцінена. Саме ресторанне господарство створює унікальні можливості для гостей курорту «Буковель» насолоджуватися атмосферою, культурою та кулінарними традиціями регіону. Високоякісна та смачна їжа стає важливим елементом повноцінного гастрономічного досвіду під час відпочинку.

Технології приготування страв у ресторанах курорту «Буковель» відіграють ключову роль у створенні неперевершеного гастрономічного враження. Тут поєднуються як традиційні методи та рецепти, що відображають культурну спадщину регіону, так і інноваційні підходи, що додають сучасності та оригінальності кулінарному асортименту.

Кожен ресторан на курорті «Буковель» має унікальну можливість показати гостям не лише високий рівень кулінарної майстерності, а й відтворити атмосферу гірського краю через свої страви та обслуговування. Від традиційних гірських страв до сміливих експериментів зі смаками, ресторани курорту відкривають перед гостями широкий спектр кулінарних можливостей, які стають важливою частиною загального враження від відпочинку.

Інноваційні формати закладів харчування є важливим компонентом розвитку ресторанної галузі, вони додають оригінальності та свіжості гастрономічному досвіду клієнтів. Сучасні тенденції в гастрономії стимулюють підприємців до впровадження новаторських підходів у веденні ресторанного бізнесу.

Закарпатська кухня є унікальною, об'єднуючи різноманітні кулінарні традиції з різних регіонів. Вона відзначається поєднанням страв, які надзвичайно різноманітні та багаті на смакові відтінки. Вплив української землеробської культури відображається у великій кількості мучних виробів, каш та салатів. Також виділяються різноманітні супи, гострі приправи та молочні продукти, які були успадковані від степових кочівників, особливо угорців. Свинина та курка є основою багатьох страв, з різноманітними способами приготування, включаючи варення, смаження та гриль. Різноманітність каш, ароматні та гострі супи, а також використання молочних продуктів роблять закарпатську кухню багатогранною і цікавою.Справді, багато ресторанів на курорті "Буковель" відзначаються спеціалізацією на традиційних українських стравах. Ця практика відображає бажання підтримувати культурну спадщину. (Про Карпати)

Варто зазначити, що традиційний обід не передбачає наявності перших страв. Закарпатська кухня славиться своїми підливою і бульйонами – цих рецептів кулінарних книгах набереться кілька десятків. Так, полуденну трапезу тут прийнято починати з резанок – курячої підливи з домашньою локшиною. (Страви Закарпатської кухні) Мануфактурні технології в ресторанах курорту «Буковель» - це підхід до приготування страв, що базується на ручній праці та індивідуальному підході. Тут страви готуються вручну з використанням найкращих інгредієнтів. Цей метод надає можливість надати особливий дотик кожній страві, забезпечити унікальність та якість. У мануфактурних ресторанах акцент робиться на деталях, індивідуальному підході до гостей та створенні авторських страв. Такий підхід вимагає більше часу та уваги.

Цікава і свіжа тенденція крафтової продукції стала актуальною порівняно недавно. Мода на споживання локальної натуральної продукції прийшла до нас із Європи і активно впроваджується у ресторанному бізнесі. М’ясні делікатеси та крафтові ковбаси, крафтові сири, пиво, крафтове морозиво, шоколад, крафтові напої бродіння (сидри, питні меди) тощо знаходять своїх поціновувачів у сучасних закладах харчування.

Крафтові страви та напої часто готуються за унікальними рецептами та традиційними методами. Це може включати використання власних секретів приготування, довгого витриму чи специфічних обробок, які надають продуктам особливий характер. Часто використовуються інноваційні підходи, які можуть включати нові способи обробки, комбінування неочікуваних інгредієнтів та створення унікальних поєднань смаків.

Одним із найпопулярніших місць є броварня Ципа. Пиво вариться в обмежених кількостях за спеціальними рецептами, використовуючи якісні інгредієнти та інноваційні методи. Це дозволяє створити унікальні варіації пива з різними смаковими характеристиками. Гуцульська крафтова броварня «Ципа», заснована у 2015 році в селі Кваси на Гуцульщині. За всіма канонами, крафтове пиво варять з натуральних інгредієнтів, де не менше 50% солоду в основі. Інші добавки - лише для поліпшення та ускладнення смаку. Пивовари гуцульської броварні «Ципа» використовують тільки найкращий солод, хміль та дріжджі (переважно з Німеччини та Чехії). Однак, гуцульське пиво відрізняється неповторним карпатським колоритом, адже варять його на воді з місцевого високогірного джерела, не піддаючи її спеціальній обробці. Тож можна сміливо вважати, що «Ципа» несе в собі енергію карпатської природи.

Окрім того, тутешній крафт регулярно збагачується оригінальними гуцульськими акцентами, як, наприклад, яфени, карпатські трави чи смерекові гілочки. Старовинне виробництво вина у Гуцулів - це не тільки гастрономічний процес, але й частка культурної спадщини та історії даного регіону. Вина, вироблені з урахуванням традиційних методів та місцевих інгредієнтів, втілюють у собі смакові особливості та дух Гуцульщини. Вони створюють зв'язок між сучасністю та минулим, дозволяючи споживачам насолоджуватися аутентичними смаками та ароматами, які пройшли випробування часом.

Виноград – це основний інгредієнт вина, і місцеві сорти винограду, які вирощуються у Гуцульщині, визначають унікальний смак і характер вин. Вони адаптовані до місцевих кліматичних умов та ґрунтів, що робить їх особливими. Виробництво вина у Гуцульщині базується на старовинних методах та технологіях, які передавалися від покоління до покоління. Це може включати ручний збір винограду, натуральне бродіння, використання дерев'яних бочок для витримки тощо. Виробництво вина стало символом культурного спадку та історії Гуцульщини. Воно втілювало традиції, обряди та важливість родинних зібрань, підкреслюючи важливість спільноти та співжиття з природою.

Поняття «настоянки» спирається на довголітню історію та культурне спадщину території і відображає зв'язок із традиційними способами виготовлення ароматних та ароматизованих напоїв, насичених екстрактами природних компонентів.

Такі настоянки можуть бути підсилені впливом природних ресурсів, включаючи лісові рослини, трави, ягоди, а також використання духовних та етнічних особливостей регіону. Саме це створює особливий смаковий характер настоянок та надає їм аутентичності та індивідуальності. Рецептури настоянок можуть бути унікальним вираженням досвіду та знань, накопичених поколіннями.

У цьому контексті, настоянки стають не лише гастрономічними напоями, але й відображають культурний контингент регіону, його історію, звичаї та специфіку. Настоянки можуть втілювати в собі унікальний смаковий профіль, який здатен надати туристам глибше розуміння культурних аспектів місцевої спадщини. Застосування наукових знань і технологій у виготовленні настоянок може дозволити створити продукцію з стійкими смаковими характеристиками, яка зберігає естетику та аромат традиційних напоїв. Крім того, з урахуванням сучасних тенденцій та інновацій, розробка нових рецептур настоянок може сприяти розширенню гастрономічної картини регіону та залученню уваги до аутентичних кулінарних вражень.

Поряд з українцями, кількість яких складає 80,5 %, компактними групами в певних районах краю проживають угорці, словаки, румуни, німці. Взаємні контакти представників різних національностей сприяють поширенню особливостей кожної етнічної кухні, кожна з яких має свою специфіку. Так, улюбленими стравами закарпатських угорців є: перкельт, попрікаш, бограч, керезет, лего, рокот-крумплі, торгоня, чірке-попрікаш тощо. Зазвичай угорська кухня базується на паприці, томатах і гірському перці. Найбільшим попитом серед туристів користується бограч. Бограч – це гастрономічне диво угорського походження, страва мадярських (угорських) скотарів [30].

Для приготування гуцульських страв найчастіше використовують кукурудзяне борошно, кукурудзяну крупу, картоплю, гриби. Душею гуцульської страви є банош. Банош – це страва, для приготування якої використовують кукурудзяне борошно. В давнину ця страва вважалась стравою бідняків, її готували, коли в наявності залишалася невелика кількість сметани (вівці та корови були майже у всіх) та кукурудзяної крупи. Гуцульська кухня відома своїми домашніми копченостями, грибною юшкою, голубцями, шупенею (страва з квасолі), фореллю у сметані, барабуляною кулешею з бринзою та шкварками, терчаниками в сметані з грибами, печенею погуцульськи, салом з часником, різними стравами з грибами (в т. ч. і маринованими), зупою з фазана по-гуцульськи, бабкою гуцульською, кулешею, книшем, гуркою, реберцями, салатами, кремзликами, борщем зі свинячим вушком, борщем гуцульським (з квашеного буряка та копченої буженини), а також бринзою – овечим сиром, котрий готують пастухи на літніх високогірних пасовищах, вурдою (різновид овечого сиру). Ці традиції несуть в собі народ крізь віки.

Характерною особливістю румунської кухні є використання таких інгредієнтів, як цибуля, бобові, які сповільнюють процеси старіння. Серед улюблених страв закарпатських румунів можна знайти приправлений бринзою токан, чорбу (густий суп), інгрошалу, мамалигу та гівеч, основу якого складають помідори, рис та спеції, які доповнюють кабачками, квасолею, баклажанами, морквою, поширеним є і м'ясний гівеч. У раціоні закарпатців значаться і страви словацької кухні. У місцевих словаків можна скуштувати смачні страпачки, карбонати, Джадді; поливку (суп) часниковий, палачінти. Традиційні страпачки (галушки з сирої тертої картоплі, відварені у підсоленій воді з капустою) на сьогодні мають уже численну рецептуру: з твердим сиром, з посіченою ковбаскою, з бринзою, з кропом та сметаною. Зі Словаччини прийшла традиційна закуска – смажений сир, який добре смакує під вино місцевих виноробів.

Керуючись старовинними традиціями, кулінарна творчість краю постійно оновлюється і вдосконалюється, її таємниці передаються з роду в рід, із покоління в покоління. Для переважної більшості закарпатських страв характерне вміле поєднання різних продуктів як тваринного, так і рослинного походження, приготування їх за перевіреними домашніми рецептами і способами кулінарної обробки. Характерною рисою закарпатської кухні є простота в наборі продуктів і доступність технології приготування. У ній відсутні делікатесні продукти та пишні трапези. Приготування їжі спрямовано, насамперед, на забезпечення працездатності та здоров'я людини. Вона базується в основному на продуктах і сировині, які вирощуються або виробляються на місці й тому в окремих зонах має свої особливості. Наприклад, у гірських районах переважаючу кількість страв готують з картоплі, квасолі («пасулі»), кукурудзяного борошна, капусти, грибів, молочних продуктів, тому що саме їх тут багато. У низовині переважають страви з пшеничного борошна і різних овочів. Але, разом з тим, всі ці страви готують скрізь. Більшість страв готується з продуктів рослинного походження – картоплі, квасолі (боби і лопатки), борошна, грибів, різних овочів, в першу чергу таких, як помідори, солодкий перець, капуста, морква, кольрабі, цибуля, зелений горошок, огірки, редиска, редька, зелений салат та інші [10].

Заклади ресторанного господарства стикаються з необхідністю постійного вдосконалення та інновацій для задоволення зростаючого попиту споживачів. Зі зростанням кількості ресторанів з'являється велика конкуренція, і тому важливо виділятися серед інших. Сучасний споживач не лише цікавиться смаком їжі, але і оцінює новаторський підхід до приготування, атмосферу та технологічність закладу. Ця тенденція змушує власників та менеджерів ресторанів розглядати інноваційні технології як спосіб залучити гостей.

Інновації можуть виявлятися не тільки у кулінарних методах, але й у покращенні процесів готування, прискоренні обслуговування, збільшенні якості їжі та розширенні її асортименту. Молекулярна кухня та інші сучасні методи готування дозволяють досягти цих цілей, одночасно зменшуючи витрати на працю та сировину.

Такий підхід не тільки дозволяє відрізнитися від конкурентів, але й сприяє підвищенню якості обслуговування, оптимізації витрат та створенню сприятливої цінової політики [16].

Найпопулярніша технологія серед кухарів, які створюють шедеври це ф’южн – поєднання елементів різних кулінарних традицій. Продукти повинні поєднуватися не тільки за смаком, але й по своїй структурі і доповнювати один одного [9].

У сфері кулінарії відзначається важливий розвиток сучасних 3D-технологій, що відбувається найяскравіше. Ці інноваційні технології активно впроваджуються у виробництво харчових продуктів, розширюючи можливості та покращуючи процеси готування. Подібно до того, як мікрохвильова піч чи кухонний комбайн стали невід'ємними кухонними приладами, 3D-принтери для харчових продуктів поступово перетворюються на зручні та високотехнологічні девайси, які можуть значно полегшити та удосконалити процес готування їжі.

Інноваційна кухня – це не тільки новітні рецепти і технології, а й унікальні місцеві продукти, сорти овочів і фруктів, способи зберігання і традиційне начиння, незабутній інтер’єр, нетрадиційні поєднання стилів. Кухарі активно працюють з продуктами, які вирощуються та виробляються на певній території. Це сприяє підтримці місцевих господарств, збереженню біорізноманіття та зниженню вуглецевого сліду. Завдяки сучасним технологіям можна зберегти смак та корисні властивості продуктів протягом тривалого часу, що є особливо важливим у вимірі збереження ресурсів та боротьби з втратами їжі. інноваційна кухня може включати у себе різноманітні поєднання, які роблять традиційні страви непередбачуваними та цікавими для смакових рецепторів. Один із варіантів може бути використання традиційної начинки для пельменів, наприклад, м'ясної або сирної, але вже не в класичних пельменях, а в іншому контексті.

Також, інноваційна кухня дозволяє експериментувати зі структурами та текстурами. Наприклад, можна використовувати сучасні методи готування, такі як сферифікація або емульгація, для створення нових форм та консистенцій у традиційних стравах. Таким чином, можна досягти несподіваних результатів та здивувати гостей оригінальними поєднаннями смаків та текстур.

Іноді інноваційність полягає у використанні сезонних і локальних інгредієнтів у неочікуваних комбінаціях. Наприклад, поєднання традиційних овочів та фруктів з екзотичними спеціями або соусами може створити новий рівень смакових відчутті. Презентація гравця також є важливою частиною інноваційної кухні. Використання сучасних методів декорування, арт-посуду та нестандартних посудин може додати вражаючий візуальний ефект до страви і підкреслити її унікальність.

Сферифікація - це процес гастрономічного приготування, який був розроблений фізиком-хіміком з ресторану «Ель Буллі» в Іспанії. Цей метод використовуєся для створення кулеподібних сфер з різних рідин, які зазвичай містяться всередині твердої оболонки.

Процес сферифікації зазвичай використовує розчинення натрію альгінату (засіб з гелювання) у рідині, яку ви хочете перетворити на сфери, і наступне занурення цієї рідини у ванну з розчином кальцію хлориду або іншої солі. У контакті з розчином кальцію утворюється гелеподібна оболонка, яка утримує рідину всередині.

Сферифікація – це метод, який дозволяє створювати сферичні кулі з різних продуктів, від фруктових соків та соусів до алкогольних напоїв та желе. Ця техніка забезпечує можливість виготовлення страв з неочікуваними текстурними комбінаціями та вражаючими візуальними ефектами. Впровадження сферифікації в молекулярну кулінарію та гастрономію відкрило нові горизонти для шеф-кухарів та кулінарних експериментаторів, які використовують цей метод для творення унікальних та захоплюючих страв [1].

Ще однією важливою інновацією є використання ефективних методів приготування, таких як вакуумна кулінарія та sous-vide. Ці методи дозволяють зберегти природний смак та аромат продуктів, забезпечуючи їхню ніжність та соковитість. Додатково, використання підкреслює та посилює природні смакові якості страв.

Ресторан 88 Daily по більшій мірі один у Буковелі, що спеціалізується, на інноваційних методах приготування їжі. Це про гастрономічну насолоду та незвичні поєднання смаків локальних інгредієнтів і 88 регіональних трав. Спеціалізація ресторану на інноваційних методах приготування їжі вказує на те, що кухарі роблять акцент на творчому підході та використовують передові гастрономічні техніки. Це дозволяє їм створювати страви, які не лише задовольняють смакові вподобання гостей, але і вражають їх враженнями, відчуттями та естетичними враженнями.

Отже, використання інноваційних та традиційних технологій приготування страв є важливим аспектом у розвитку ресторанного бізнесу. Оскільки такий підхід допомагає зберегти традиції регіону, не втрачати автентичниї смаків та водночас йти в ногу з часом, та адаптувати стародавні страви до тенденцій сьогодення. Однак, сьогодні на курорті «Буковель» інує досить мало закладів, що використовують інноваційні підходи у приготуванні страв, а скоріш орієнтуються на класичну європейську кухню, адже вона покриває 80% ринку.

**2.3. Дослідження асортименту продукції в ресторанах Буковелю**

Сучасний гастрономічний світ характеризується постійними змінами та інноваціями, які впливають на розвиток кулінарної сфери. Ресторанська індустрія не стоїть осторонь цих тенденцій, впроваджуючи нові підходи до готування та подачі страв. Одним із ключових аспектів гастрономічного досвіду є асортимент продукції, який визначає вибір та розмаїття страв та напоїв, що пропонуються в ресторанах.

Дослідження асортименту продукції в ресторанах має важливе значення для розуміння сучасних тенденцій гастрономічної індустрії та задоволення зростаючих очікувань споживачів. Особливу увагу варто звернути на те, що кожний ресторан має свій унікальний характер та власну гастрономічну філософію, які відображаються у виборі страв, інгредієнтів, способах готування та подачі.

У контексті гірських курортів, таких як Буковель, де відвідувачі розпочинають день активними розвагами та відпочинком на свіжому повітрі, вибір страв та напоїв набуває особливого значення. Гірські ресторани відіграють важливу роль у створенні незабутнього гастрономічного досвіду для відпочиваючих, а тому аналіз асортименту продукції є актуальним завданням. В

Це дослідження присвячене аналізу асортименту продукції в ресторанах Буковелю. Метою дослідження є вивчення різноманітності та особливостей гастрономічних пропозицій, виявлення популярних страв та напоїв, а також ідентифікація можливих напрямків для покращення гастрономічного досвіду в ресторанах цього регіону.

В ресторанному бізнесі асортимент продукції визначається як широкий спектр страв, напоїв та інших продуктів, які пропонуються споживачам для вживання в закладі. Це включає в себе всі види страв, від перших страв до десертів, а також напої різних видів, включаючи алкогольні та безалкогольні. Асортимент продукції також може включати спеціальні меню для різних категорій клієнтів, таких як діти, вегетаріани, вегани, а також страви для осіб із певними харчовими обмеженнями (наприклад, безглютенові страви).

Асортимент продукції в ресторанному бізнесі має велике значення, оскільки він визначає, які конкретні страви та напої пропонуються клієнтам. Він відображає концепцію та стиль закладу, враховує потреби та смаки цільової аудиторії, а також може відображати культурні аспекти та гастрономічні традиції. Крім того, асортимент продукції може впливати на конкурентоспроможність ресторану та його позиціонування на ринку. Ефективне управління асортиментом продукції включає в себе постійне оновлення меню, враховуючи сезонність, зміни в попиті клієнтів, а також дотримання тенденцій у гастрономічній індустрії. Важливо забезпечити баланс між різноманітністю страв та їх якістю, а також збалансувати ціни, щоб вони відповідали якості продукції та вимогам цільової аудиторії.

Завдяки своїй розмаїтості та унікальності, гастрономічний простір Буковелю став важливою складовою для туристів, які бажають насолоджуватися не тільки гірськолижними розвагами, але й вишуканими стравами та атмосферою ресторанів.

Аналіз проводиться на основі трьох закладів Буковелю - «SALO», корчма «Фільварок», ресторрація «Курінь». Кожен з цих закладів представляє унікальну гастрономічну концепцію та стиль.

**2.3.1. Ресторація «SALO»**

**Українська м’ясна ресторація** «SALO» (дод. А) – розташована на курорті «Буковель» у Житловій резиденції №1. Серед особливостей закладу виділяються п'ять видів сала, фірмовий сет водки та страви з дичини - оленятина, м'ясо косулі, дикої качки та кабана. Гості можуть спробувати сало з м'ясною прослойкою, копчене сало, сало з паприкою і часником, сало з кропом та сало венгерської свині. Крім того, у меню ресторації представлені закуски, салати, деруни, вареники, перші та основні страви, страви, запечені на грилі, десерти. До фірмових позицій меню «Сало» відносяться:

* Сет українського сала – 5 видів домашнього сала, постачальники місцеві жителі. Продукція підлягає сертифікації.
* Паштет з косулі з малиновим джемом – дичина в поєднанні з джемом, що не є ексклюзив. Дичина свіжа та впольована в тутешніх лісах.
* Салат "Олів'є" з перепілкою та ікрою селедки – цікаве поєднання та достойна заміна классичному салату.
* Вінегрет з копченим лососем та квашеною капустою – абсолютно нова нетрадиційна рецептура.
* Запечена спинка ягняти з обліпиховим соусом – кисло-солодкі відтінки для домашнього м’яса.
* Деруни з гуляшем з кабана та білими грибами - традиційні деруни з нестандартною начинкою з кабана та білих грибів можуть здивувати гостей унікальним поєднанням смаків.
* Вареники з м'яса зайця в карпатських травах – глибока та ароматна трава з м’ясом дичини.
* Вареники з м'ясом дикого кабана – м’ясо кабана являє собою трохи дивний для гостей, але смачний інгредієнт.
* Закарпатський бограч – фірмова страва.
* Філе косулі на подушці з винної груші з малиновим соусом – винна груша являє собою елемент європейської кухні, в поєднанні з дичиною часто зацікавлює гостей закладу.
* Дика качка в медово-імбирному соусі – дичина з неперевершеним кисло-солодким і трохи пряним смаком.
* Жарке з оленини з запеченими яблуками та брусничним джемом – цікава гра смаків. Оленина – родзинка в цьому закладі.

Серед напоїв для відвідувачів представлений асортимент морсу, узвару та квасу, а також фірмовий лимонад, домашні чаї з обліпихи, імбиру, цитрусів, малини, гарбуза, фреші, кава та кавові напої.

У барному меню акцент зроблено на тридцять видів водки та п'ять видів фірмової наливки - хріновуха класична, хріновуха на травах з перцем, обліпиха з апельсиновою цедрою, груша з імбирним, яблучна з ревенем, ягідна, смородина з м'ятою.

Крім цього, відвідувачам пропонується асортимент віскі та кріпкого алкоголю, авторські коктейлі, пиво. Винна карта ресторації включає позиції з Італії, Франції, Чилі, Аргентини, Нової Зеландії.

Затишний інтер'єр закладу оформлений в стилі загородного шале - теплі пісочні та червоні відтінки, м'які крісла і дивани, невеликі столики, багато природного дерева.

Меню включає елементи традиційної української кухні, які варіюються від салатів та перекусок до основних страв. Однак, помітна інтерпретація та креативний підхід дозволяють змішувати традиційні рецепти з новими складниками та смаками. Також присутні страви з регіональної кухні, зокрема закарпатський бограч, що додає різноманітності і сприяє культурному розмаїттю в меню. Інгредієнти в меню ресторану «SALO» підібрані ретельно, з урахуванням якісної м'ясної бази та унікальних складових. Вибір м'яса дикого кабана, оленя, косулі та дика качка підкреслює спрямованість на натуральні та особливі інгредієнти. Додавання карпатських трав, обліпихового соусу, малинового джему та інших сезонних складників робить страви більш глибокими у смаковому спектрі та багатогранними в текстурі. Підбір складників і підходів до приготування страв відображає прагнення до інновацій.

**2.3.2. Корчма «Фільварок»**

Корчма «Фільварок» (дод. Б) – це мережа ресторанів західно-української етнічної кухні, які розмістилися на території туристичного комплексу «Буковель». Заклади працюють у форматі ресторанів швидкого обслуговування.

В основі меню гостям представлені класичні українські та автентичні гуцульські страви, які кухарі ресторанів готують за традиційними рецептами зі свіжих, натуральних локальних продуктів.

З-поміж фірмових позицій меню виділяють:

* закарпатський банош, який подають зі шкварками й бринзою –традиційна страва із кукурудзяної крупи, подається з шкварками й бринзою, що додає солодку і солону нотки до смаку.
* вареники з м'ясом дикого кабана, картоплею, грибами - поєднання дикого м'яса, картоплі та грибів дарує багатий смак та аромат.
* холодець – традиційна українська страва з натуральних м'ясних інгредієнтів.
* солоні білі гриби – традиційний делікатес.
* червоний борщ – символ української кухні.
* грибну юшку – страва, що завжди в попиті.
* деруни, запечені в горщиках зі сметаною, грибами й телятиною -
* сирну тарілку
* гарбузові оладки
* форель на грилі – страва із місцевої риби
* домашні сирники
* медовий торт – на основі домашнього меду.

Як фірмову закуску подають українське сало з проростями на дегустаційній тарілці та фірмові гастрономічні сири від місцевого фермера бельгійця Бернара Віллема. Бельгійський фермер Бернар Віллем приїхав до України 1999 року. 2008 року він почав інвестувати у сільське господарство. Викупив у француза старі приміщення, які в минулому були радянськими колгоспними свинарниками, і почав розвивати ферму. В планах Бернара побудувати ресторан з дегустації сирів, зробити маленький готель для зеленого туризму. З-поміж алкогольних напоїв виділяють фірмову домашню хріновуху, яку настоюють на корені хрону та меду. У вихідні в ресторані на відкритому вогні в спеціальному казані готують традиційний бограч, а також плов, лагман і шурпу.

Колоритний інтер'єр виконано в традиційному українському стилі. Як тематичні елементи декору дизайнери використали різьблене дерево, вишиванки, старовинні предмети гуцульського побуту.

У меню присутні багато класичних українських та гуцульських страв. Вони включають у себе різноманітність страв з м'ясом (телятина, кабан, лось) та грибами (білі гриби), а також традиційні українські страви (вареники, борщ, деруни, сало). Також можна виділити присутність рибних страв (форель на грилі). В алкогольних напоях фірмова хріновуха є важливим атрибутом. Ресторан «Корчма Фільварок» представляє унікальні страви, що відзначаються своєю специфікою та автентичністю. Зокрема, це закарпатський банош, гарбузові оладки, сирна тарілка та медовий торт. Важливим елементом є пропозиція українського сала з проростями як фірмової закуски, що підкреслює відмінність ресторану та відданість національній кухні. Однак, можна відзначити, що у меню відсутні дієтичні та вегетаріанські страви. Для ресторану може бути цікавою ідеєю розглянути можливість розширення меню на цей напрямок, щоб врахувати потреби різних груп відвідувачів.

Загальний тренд до підтримки місцевих господарств та екологічно чистого продукту призводить до використання місцевих інгредієнтів у стравах. Ресторани активно співпрацюють з фермерами та постачальниками з регіону для забезпечення якісних та свіжих продуктів.

**2.3.3.** **Ресторація «Курінь»**

Ресторація «Курінь» (дод. В) – заклад харчування у якому присутні страви усіх регіонів України. Приклад меню поданий у табл. 2.3.

Ресторація «Курінь» унікальна не лише завдяки своєму незвичайному назві, але й завдяки унікальному підходу до створення кулінарного досвіду. Вона може бути віднесена до культурного меню, оскільки пропонує незабутню подорож смаками і ароматами різних регіонів України. Меню ресторації "Курінь" подібне до "збірної солянки", де кожна інгредієнт – це унікальна страва, відображаючи характерні особливості кухні певного регіону України. Кожна страва у меню - це не просто страва, а справжнє кулінарне творіння, яке втілює смакові відмінності та культурні особливості різних областей нашої країни. Ця ресторація не тільки зближує смаки різних регіонів, а й сприяє збереженню культурної спадщини кожного регіону через кулінарний об'єднавчий досвід. Культурне меню ресторації «Курінь» – це яскравий приклад того, як харчова культура може об'єднувати та надихати на подорож у глибину нашої багатогранної культури через смаки та аромати. Ресторація активно бере участь у гастрономічних фестивалях, що дозволяє їй відзначитися серед інших закладів харчування та продемонструвати свою унікальність. Участь у гастрономічних заходах стає важливим аспектом їхньої маркетингової стратегії та сприяє залученню нових клієнтів, підвищенню популярності та збільшенню конкурентоспроможності. Вони можуть презентувати свої найкращі рецепти, що базуються на національних традиціях та інноваційних підходах до готування. Під час гастрономічних фестивалів ресторація здійснює дегустації, майстер-класи з кулінарії, а також представляти свої страви у конкурсах та оцінювати їх відгуки та реакції гостей. Така участь в гастрономічних заходах допомагає ресторації «Курінь» залучати увагу гостей, підвищувати інтерес до її кухні та обслуговуванню. Крім того, це є можливістю для спілкування з клієнтами, вивчення їхніх вподобань та отримання цінних відгуків. У результаті участі у гастрономічних фестивалях ресторація може підвищити свою популярність, позиціонувати себе як лідера у гастрономічній сфері.

Аналіз страв і відгуків показав, що найпопулярніші страви це – мазурики по-волински, тому що це ситно та оригінально та бограч, адже це місцева страва.

Таблиця 2.3

«Меню «Курінь»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назва** | **Регіон** | **Склад** | **Вага** | **Ціна** |
| Мазурики по-волинськи | Волинь | філе курчати, твердий сир, яйце, часник, панірувальні сухарі, сирний соус | 210 | 155 |
| Львівський сирник | Львів | сир кисломолочний, пісочне шоколадне тісто, яйця, цукор | 100 | 58 |
| Гомбовці | Звкарпаття | кисломолочний сир з ягодами та солодкою сметаною | 230 | 110 |
| Банош з бриндзою | Івано-Франківськ | крупа кукурудзяна, вершки, сир бринза, сіль | 250 | 98 |
| Форель туштокава в сметані | Чернівці | форель, сметана, сіль, перець, зелень, помідор чері | 100 | 125 |
| Мачанка | Тернопіль | копчений бочок, домашня ковбаса, лизень телячий, вершки, сушені білі гриби | 200 | 155 |
| Деруни з сиром, сметаною та зеленню | Житомир | картопля терта, сир кисломолочний, соус сметаний з сиром та зеленню | 300 | 120 |

**Висновки до розділу 2**

Усі три ресторани, «SALO», «Корчма» та «Курінь», пропонують традиційну українську кухню та атмосферу, проте кожен з них має свої особливості. «SALO» виходить вперед з акцентом на сало та сучасну атмосферу. «Корчма» славиться традиційними стравами та дерев'яними деталями у дизайні. «Курінь» фокусується на регіональних стравах та різноманітній кухні з акцентом на регіональні інгредієнти. Всі вони пропонують страви, які характерні для української кухні, такі як борщ, вареники, сирники, м'ясні страви та інші, з використанням традиційних інгредієнтів. Часто ці ресторани організовують тематичні шоу, вистави або розваги, пов'язані з українською культурою та традиціями, що додає додаткового колориту відвідувачам.

Востаннє відмічається зростаючий інтерес до здорового способу життя, включаючи харчування. Заклади Буковелі враховують цю тенденцію, розширюючи асортимент страв для вегетаріанців та веганів. Це дозволяє задовольнити потреби гостей, які обирають рослинну їжу або уникнення використання тваринних продуктів у своєму харчуванні. Споживачі стають все більш усвідомленими щодо походження продуктів, тому ресторани у Буковелі активно впроваджують місцеві інгредієнти в своєму асортименті. Це сприяє підтримці сталих практик, зменшенню вуглецевого сліду та створенню аутентичного смаку та аромату страв. Зазначені тренди в асортименті продукції свідчать про готовність ресторанів у Буковелі вдосконалювати свої пропозиції, адаптуватися до змінних попиту та підтримувати різноманітність, що сприяє привабливості та конкурентоспроможності закладів.

# РОЗДІЛ 3

# НАПРЯМИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ГОСПОДАРСТВ КУРОРТУ «БУКОВЕЛЬ»

## 3.1. Формування стратегії інноваційного розвитку ресторанного господарства

Формування стратегії інноваційного розвитку ресторанного господарства є важливим завданням для забезпечення конкурентоспроможності, привабливості та стійкості у сучасному готельно - ресторанному бізнесі.

Стратегія інноваційного розвитку ресторанного господарства – це цілеспрямований план дій, спрямований на впровадження новаторських підходів, технологій, концепцій та ідей з метою покращення функціонування та конкурентоспроможності ресторанного бізнесу. Ця стратегія передбачає використання нових методів, технологій, інгредієнтів, обслуговування та маркетингових підходів для досягнення цілей підприємства.

На основі вивчення ринкових тенденцій та динаміки туристичного потоку на курорті Буковель, визначено необхідність глибокого розуміння споживчих уподобань. Застосовуючи методи аналізу, було виявлено, що значний приріст популяції курорту обумовлений не лише підвищеним інтересом до зимових видів відпочинку, а й розвитком інфраструктури.

Щодо розширення асортименту продукції, варто врахувати закладам ресторанного господарства особливості місцевої гастрономічної спадщини. Встановити партнерство з місцевими фермерами, що дозволить забезпечити ресторани свіжими та органічними продуктами. Також варто щомісяця пропонувати гостям нові, сезонні та експериментальні страви, які дозволяють відвідувачам смакувати щось нове та змушуть їх до поверненутися за новими враженнями. Для заохочення нових клієнтів, варто влаштовувати інтерактивні та кулінарні виставки, де гості можуть спостерігати за приготуванням страв та взаємодіяти з шеф-кухарями. Це створює унікальний досвід для туристів.

Враховуючи зростаючий інтерес до здорового харчування, ресторанам слід розширювати своє меню, включаючи органічні та веганські варіанти, задовольняючи різноманітні діетичні потреби гостей.

Інноваційний розвиток у ресторанному бізнесі означає впровадження новаторських ідей, технологій та підходів з метою покращення якості продукції та обслуговування, забезпечення конкурентоспроможності та відповідності змінюючимся потребам та вимогам споживачів. Це процес постійного оновлення та модернізації, що спрямований на забезпечення більш ефективного функціонування ресторанного підприємства. Використання сучасних технологій у приготуванні страв може значно полегшити процес, покращити якість їжі та навіть додати нові аспекти до гастрономічного досвіду.

Спосіб готування їжі за допомогою пари, зберігає більше поживних речовин у їжі, та дозволяє створювати здорові та низькокалорійні страви. Використання технік термодинамічного готування, наприклад, технології су-від, де страва приготовується при низькій температурі в пакеті, дозволить зберегти смак та соковитість. Комбінація готування на грилі та су-від, дозволяє досягти смачного смаку та хрусткості, утримуючи м'якоть та сік виробу. Для створення нових текстур та консистенцій продуктів слід використовувати кріо-технології (замороження при низьких температурах). Ці технології можуть бути використані для оптимізації процесів готування, створення нових смакових вражень та підвищення ефективності кухні у ресторанному бізнесі.

Одним і головних та ключових питань у розвитку туриризму, а зокрема сфери харчування є гігієна та безпека. Строгих стандартів безпеки повинні дотримуються на всіх етапах обслуговування, починаючи від приготування страв та закінчуючи обслуговуванням клієнтів.

Важливо забезпечити персонал ресторану відповідними знаннями щодо гігієни та безпеки. А саме, часто мити руки, носити волосся в захисних капелюшках та використовувати захисні рукавички. Також, слід проводити регулярні тренінги з питань гігієни та контролювати дотримання їх.

Підтримка правильної температури для зберігання продуктів - від холодильників до обігрівачів – є також важливим для запобігання розмноженню мікроорганізмів. Строго контролювати терміни придатності продуктів та умови їх зберігання. Впровадити системи контролю якості для перевірки якості продуктів та процесів готування. Забезпечити безпечне та чисте водопостачання, а також використання очищеної води у всіх процесах приготування їжі. Забезпечити відокремлення сирої та готової їжі для уникнення перекриття можливостей перенесення мікроорганізмів. Важливо стоврити належну інфраструктуру для руху персоналу та гостей, включаючи відповідні мийки рук та зони для дотримання соціальної дистанції.

Для ефективного контролю даного процесу, слід ввести систему HACCP. Вона дозволить контролювати фізичні, хімічні та біологічні ризики на різних етапах виробництва та обробки їжі. Вона має на меті гарантувати безпечність продуктів із точки зору споживачів та запобігати можливим захворюванням чи іншим негативним наслідкам від споживання продуктів. Система HACCP є ключовим інструментом для забезпечення безпеки харчових продуктів, а її впровадження допомагає уникнути ризиків та забезпечити високий стандарт якості продукції в галузі харчової промисловості.

Сьогодні особлива увага екологічній відповідальності. Використання екологічно чистих матеріалів та упаковки допомагає зменшити екологічний вплив. А так як курорт «Буковель» має на меті стати міжнародним, варто дотримуватися екологічних принципів, та незабруднювати природню територію.

Екологічна проблема постає не тільки через надмірне використання пластику, але й через нераціональне використання продуктів. Частина навіть не їде з полів: більше 20% викидається на етапі сільськогосподарського виробництва, переробки і транспортування. Ще 9% втрачається через неправильні умови зберігання і логістики. Але найбільше їжі викидає людство замовляючи в кафе, порції, які не можемо доїсти . Тому на противагу всім харчовим відходам і невмінням людства ефективно використовувати продукти, виникають різноманітні green-течії, одна з яких «zero waste». За визначенням Міжнародного альянсу Zero Waste International «zero waste» – це моральна, економічна, ефективна і далекоглядна ціль, спрямована на зміну способу життя людей та заохочення до створення стійких природних циклів, де всі надлишкові матеріали призначені для того, щоб стати ресурсами для інших. Тобто це течія, яка закликає людей використовувати ресурси повністю і не залишати відходи зовсім або їх мінімальну кількість з подальшою переробкою.

Заклади харчування на курорті «Буковель» можуть також застосовувати у своєму виробництві практику безвідходності. Прикладом слугують заклади «Сім’ї ресторанів Дмитра Борисова». Вони відпрацьовану олію і тваринні жири здають на переробку. Курячі каркаси передають в притулки для тварин. Качани капусти, в яких подається фірмовий борщ у «КАНАПІ» відсилають на ферму, де вирощують кроликів. Мушлі від устриць використовують і як посуд (наприклад, у них подають тартари 61 в «Oxota na Ovets»), і як елемент декору (ними викладені стіни в «РибаLove» та «Mushlya Bar»). Також здається на переробку картон, коробки тощо. Це дуже важливо для закладів харчування форматів «1 євро» на зразок «Білого наливу» та «Dogz&Burgerz», які працюють з величезними обсягами продукції і відповідно тари. Залишки крафтового посуду переробляється, використовуються скляні келихи й узагалі не використовується пластик, а трубочки для напоїв, зроблені з переробленого паперу.

Новим способом безвідходного виробництва є використання максимально усього продукту. Якщо це морквина, то і серцевина і шкірка має бути на столі. Використовуючи свіжі місцеві продукти, ресторани забезпечуть споживачу повністю здорову страву, яка не містить барвників та консервантів, які б нашкодили загальному самопочуттю. Таким чином, кількість ресторанів, що намагається працювати у виробництві без відходів зросте, як і зросте кількість свідомих споживачів, що цінують піклування рестораторів про навколишнє середовище та власне здоров’я.

Наступним пунктом створення стратегії розвитку закладів харчування на курорті «Буковель» є маркетинг, адже він відіграє важливу роль у бізнесі та суспільстві. Він допомагає формувати і утримувати бренд, що є унікальним та впізнаваним. Сильний бренд викликає довіру та сприяє лояльності споживачів. Використання соцмереж, вебсайтів, допоможе залучити нових клієнтів та пополяризувати український продукт. Спеціальні події, знижки та акції для нових клієнтів допомагають залучити увагу та підвищити популярністьзакладу в мережі.

Підсумовуючи, варто зазначити, що стратегія інноваційного розвитку ресторанного господарства на курорті Буковель є досить важливою. Враховуючи унікальність регіону та специфіку клієнтської аудиторії, ресторани вдаються поєднювати традиційні елементи культури з інноваційними підходами у гастрономії та обслуговуванні.

Партнерства з місцевими підприємствами відобразили б не лише комерційний аспект, але й прагнення ресторану активно взаємодіяти з місцевою спільнотою та підтримувати місцевих виробників. Введення програми лояльності, з ефективним використанням маркетингових кампаній, сприятиме створенню постійної бази клієнтів та збільшенню популярності.

Звернення до екологічних ініціатив та систем безпеки та гігієни підкреслить соціальну відповідальність ресторану перед своїми клієнтами та оточуючим середовищем.

Я впевнена, що реалізація запропонованої стратегії дозволить ресторану на Буковелі не лише успішно конкурувати на ринку, а й стати прикладом інноваційного та сталого підходу в ресторанному господарстві.

* 1. **3.2. Шляхи розширення асортименту продукції у закладах ресторанного господарства курорту «Буковель»**

Розширення асортименту продукції у закладах ресторанного господарства курорту «Буковель» може бути ефективним кроком для привернення більшого числа клієнтів та підвищення конкурентоспроможності.

Сучасні ресторани завжди прагнуть зберігати свою актуальність та привабливість для гостей. Один із найефективніших шляхів досягнення цієї мети – введення нових страв в асортимент меню. Унікальні страви зі свіжими інгредієнтами, неочікуваними смаковими поєднаннями та візуальною привабливістю можуть вражати гостей та створювати незабутні враження.

Впровадження нових страв – це не тільки можливість порадувати гостей свіжими кулінарними відкриттями, а й стратегічний крок для збільшення популярності та збільшення прибутку закладу. Розширення асортименту може включати і традиційні страви з оригінальним виконанням або інгредієнтами. Однак важливо забезпечити баланс між нововведеннями та звичайними улюбленими стравами, щоб задовольнити різноманітні смакові потреби гостей. Не менш важливим аспектом є презентація нових страв. Зовнішній вигляд, оформлення та опис страви на меню можуть значно вплинути на бажання гостей спробувати її.

Сезонні пропозиції є потужним інструментом для залучення нових клієнтів та задоволення потреб постійних гостей в ресторанах курорту «Буковель». Ця стратегія дозволяє створити відчуття унікальності та залучити увагу клієнтів завдяки тиматичним меню, акціям та подіям, пов'язаним з певними порами року.

Переваги сезонних пропозицій:

1. Зміна меню відповідно до сезону дозволяє гостям відчути нові смаки та відкрити для себе нові страви, які відповідають настрою пори року.
2. Сезонні продукти можуть бути більш доступними та свіжими, що додає якості та аутентичності стравам.
3. Сезонні пропозиції привертають увагу не тільки постійних клієнтів, але й нових гостей, які зацікавлені в сезонних та тематичних стравах.
4. Шеф-кухарі можуть розкрити свою креативність, створюючи нові рецепти та поєднання сезонних інгредієнтів.
5. Сезонні пропозиції можуть стати додатковим інструментом для збільшення обігу ресторану та підвищення прибутку.

Створення сезонних пропозицій:

1. Розробка меню, що відповідає порі року або святам (літні барбекю, зимові гарячі напої), допомагає підкреслити сезонність.
2. Сезонні знижки або акції на певні страви можуть спонукати гостей спробувати щось нове та вигідне.
3. Організація тематичних вечірок, дегустацій або кулінарних майстер-класів, присвячених сезонним інгредієнтам, залучає увагу та підвищує інтерес.

В сучасних умовах конкурентного ресторанного бізнесу деякі стратегії стають важливими для залучення та утримання клієнтів. Однією з таких стратегій є впровадження дегустаційних майданчиків - спеціальних місць або днів, коли гостям пропонується випробувати нові страви безкоштовно або за зниженою ціною. Цей підхід має значний потенціал у залученні нових клієнтів та стимулюванні інтересу до нових продуктів.

Наукові дослідження психології споживачів підтверджують, що пробування нових продуктів може викликати емоційний дисонанс і невизначеність. Люди часто схильні до обережності, коли стикаються з новими речами, включаючи нові смаки та страви. Дегустаційні майданчики допомагають подолати цей бар'єр, надаючи можливість випробувати нові страви без ризику витрат та розчарування. Це може сприяти формуванню позитивного ставлення до нових продуктів і підвищити імовірність їхнього подальшого замовлення. Дегустаційні майданчики дозволяють акцентувати увагу гостей на конкретних стравах чи групах страв, які заклад пропонує для спроби. Це може бути пов'язане зі сезонними інгредієнтами, стравами зі спеціальної акційної картки або введенням нового кулінарного напряму. За науковими дослідженнями, люди мають тенденцію відкривати для себе нове, коли їм надається можливість випробувати щось невідоме та зацікавлююче. Теорія психології споживання стверджує, що обмеженість продукту або послуги може збільшити їхню привабливість. Дегустаційні майданчики можуть використовувати цей принцип, пропонуючи нові страви лише на певний період часу або у обмеженій кількості. Гості можуть відчути потребу спробувати ці страви, поки вони є доступними.

Розширення асортименту продукції у закладах ресторанного господарства курорту «Буковель» є важливим елементом стратегії привертання та задоволення клієнтів. Введення нових страв, сезонні пропозиції, дегустаційні майданчики та кулінарні майстер-класи допомагають створити унікальний досвід для гостей, підвищити інтерес до закладу та зміцнити його позиції на ринку гастрономії.

Вегетаріанська та веганська кухня отримали значний популярність у світі гастрономії через зростаючий інтерес до здорового способу життя, етичних та екологічних питань. Впровадження вегетаріанських та веганських страв у ресторанні меню має значний вплив на залучення нових клієнтів, розширення асортименту та розробку інноваційних рішень. Дослідження цього питання дозволить визначити важливість цього тренду для ресторанів курорту «Буковель» та розглянути можливі варіації та інновації у вегетаріанському та веганському меню. Зростаюча кількість людей обирає вегетаріанський чи веганський спосіб харчування. Впровадження таких страв у меню ресторану допомагає залучити цю аудиторію та збільшити клієнтську базу. Ресторани, які пропонують вегетаріанські та веганські страви, вирізняються серед конкурентів і можуть привернути увагу клієнтів, які дбають про своє здоров'я та вибір харчування. Впровадження вегетаріанського та веганського меню дозволяє задовольнити потреби різних груп споживачів, включаючи тих, хто обмежує вживання м'яса, молочних та інших продуктів тваринного походження. Вегетаріанська та веганська кухня сприяють зменшенню споживання ресурсів, викидів та негативного впливу на навколишнє середовище.

Можливі варіації та інновації в вегетаріанському та веганському меню:

Кулінарні техніки - використання інноваційних методів готування, таких як sous-vide, молекулярна гастрономія та інші, дозволяє створити унікальні текстури та смакові відчуття.

Місцеві інгредієнти – використання місцевих та сезонних продуктів підвищує якість та аутентичність страв, а також сприяє розвитку місцевих сільськогосподарських господарств.

Тематичні меню - створення тематичних меню на основі вегетаріанської або веганської кухні, наприклад, індійське, італійське, східне тощо.

Спеціальні десерти - розробка вегетаріанських та веганських десертів, які б задовольняли солодкий пристрастій споживачів.

Технології обробки продуктів - використання різних методів обробки, таких як копчення, сушіння, ферментація, може додати незвичайний смак та текстуру стравам.

Використання рослинних замінників - застосування рослинних замінників м'яса, молочних продуктів та інших складників дозволяє відтворити класичні страви у вегетаріанському або веганському варіанті.

Створення тематичних меню, присвячених різним кухням світу або іншим темам (наприклад, детокс-меню), дозволяє розширити варіативність страв та залучити увагу різних груп споживачів. Вони можуть об'єднувати вегетаріанські страви різних країн або перетворювати класичні страви в вегетаріанський або веганський варіант. Розробка вегетаріанських та веганських десертів вимагає інноваційного підходу до використання рослинних інгредієнтів для створення неймовірних солодощів. Вони можуть включати сиропи, горіхи, мигдальне молоко, фрукти та інші складники.

Використання нових технологій обробки продуктів, таких як копчення, сушіння, ферментація, дозволяє надати стравам незвичайний смак, аромат та текстуру. Наприклад, сушені овочі можна використовувати для приготування паст, а ферментовані продукти можуть додати багатофасетність до смакового спектру.

Інноваційне застосування рослинних замінників м'яса, молочних продуктів та інших складників дозволяє відтворити класичні страви у вегетаріанському або веганському варіанті. Наприклад, сейтан (грубе борошно з пшениці) може бути використаний для створення різноманітних м'ясних аналогів. Включення рідкісних або екзотичних рослин у вегетаріанське та веганське меню, які раніше не були популярні в регіоні.

* 1. **3.3. Ключові напрями реалізації стратегії розвитку ресторанних господарств на курорті «Буковель»**

Ключові напрями реалізації стратегії розвитку ресторанних господарств на курорті «Буковель» включають в себе широкий спектр дій та ініціатив, спрямованих на покращення якісних, концептуальних та інноваційних аспектів функціонування закладів гастрономії. Одним із таких напрямів є асортиментна політика. Вона займає найважливіше місце в товарній політиці підприємства. Товарна політика, в свою чергу, становить ядро маркетингових рішень, навколо якого формуються інші рішення, пов'язані з умовами придбання товару і методами його просування від виробника до споживача. Вона виражається в маркетинговій діяльності, пов'язаній з плануванням і здійсненням сукупності заходів і стратегій по формування конкурентних переваг товару і створення таких його характеристик, які зроблять його цінними для споживача і тим самим задовольнять ту чи іншу потребу, забезпечуючи відповідний прибуток підприємству.

Асортиментна політика має особливе значення в сучасних умовах розвитку економіки, оскільки сучасні споживачі висувають підвищені вимоги до якості, асортименту товару та зовнішнього оформлення товару. Основні цілі асортиментної політики наведено на рис.3.1



Рис. 3.1 Основні цілі асортиментної політики [5]

Найбільш ефективне задоволення попиту стає основним завданням підприємства в сучасних умовах ринкової конкуренції. Ринок визначає попит на певний асортимент. Тому для подібних підприємств асортимент є ключовим елементом в конкурентній боротьбі. Грамотне формування оптимального асортименту забезпечить ґрунт для продуктивної діяльності підприємства, сприятиме збереженню бажаного прибутку [17].

Важливим у рoзвитку рестoранного бiзнесу є залучення інвестиційних ресурсів, однак для цього необхідною умовоє є впрoвадження iнноваційної стратегії, що дасть змогу забезпечити конкурентоспроможність закладу в майбутньому. Адже не завжди є можливість прорахувати всі ймовірні ризики та вибрати правильний напрям роботи на перспективу, а інвестори воліють вкладати кошти в підприємства з найнижчими ризиками та найвищим терміном окупності.

Нинішя галузь гостинності в Україні ще не відповідає вимогам міжнародних стандартів. Проаналізувавши діяльність гoтельно-рестoранного бiзнесу в Укрaїні, можна виділити основні проблеми: недостатня розвиненість рестoранів з укрaїнською регіoнальною кухнeю, швидке будівництво зaкладів гoтельно-рестoранного бiзнесу дo вeликих пoдій, щo не враховує рoзвиток iнфраструктури мiст, транспoртної мережi, використання перепроданих закладів зі старими технологіями та застарілим обладнанням, споживання екологічно небезпечної сировини, порушення вимог до дотримання технології процесів виробництва страв, неефективна підготовка фахівців цієї сфери, завищена вартість послуг. Варто приділити увагу некомпетентності персоналу, недосконалому програмному забезпеченню та відсутності системи захисту інформації [25].

З 2017 року в Україні з’являються перші електронні меню (е-Menu) як інтерактивні меню, реалізовані за допомогою сенсорного дисплею, розміщеного біля столу або на столі, за яким сидить гість, чи біля барної стойки. Електронне меню, розроблене Azilen Technologies Pvt. Ltd почала поширювати в Україні компанія IT-Кит. З жовтня 2021 року компанія з автоматизації кафе і ресторанів Poster запустила сервіс, який дозволяє оплачувати рахунок за QR-кодом, додати електронні чайові, відгуки, а також створити QR-меню закладу. Завдяки такому новому сервісу підприємств (закладів) ресторанного господарства можуть створювати єдиний QR-код для меню, платежів, чайових і відгуків. Наразі це надає підприємствам змогу знизити навантаження на офіціантів, підвищити оборотність столів і зробити заклади ще більш безпечними для гостей за рахунок переведення всіх процесів у безконтактний режим.

До моменту запровадження QR-кодування більшість підприємств (закладів) ресторанного господарств зберігали (а деякі й продовжують це робити) майже всі свої дані вручну. Ведення більшості процесів вручну займало у закладів значно більше часу та підвищувало ризики можливих помилок. Наразі за допомогою QR-кодів підприємства (заклади) ресторанного господарств мають змогу довести до відома відвідувачів різного роду інформацію, включаючи, але не обмежуючись наступною: 1) меню; 2) факти про харчову цінність страв; 3) цікаві пропозиції; 4) історія закладу, цікаві факти про заклад; 5) найближчі події; 6) відгуки; 7) розташування закладу, інша контактна інформація; 8) інше. Для цілей створення меню з застосуванням QR-кодів підприємства (заклади) ресторанного господарств мають прикріпити теги QR-кодів до меню за допомогою спеціальної програми зчитування QR-кодів. Подальше використання QR-кодів є досить простим та зручним. Підприємство (заклад) ресторанного господарств розміщує зображення необхідного QR-коду у місці, зручному для доступу споживача, наприклад, шляхом наклеювання наклейки безпосередньо на обідній стіл, на спеціальну стійку, розміщену на столі, на посуд, друковане меню тощо. Для зчитування закодованої інформації 27 відвідувачі мають лише навести на зображення QR-код мобільний додаток «камера» та натиснути на зображення курсору. Щойно QR-код буде розпізнаний, автоматично запускається завантаження спеціально розробленого веб-додатку, щоб споживач зміг побачити та обрати необхідні пункти меню й замовити послугу підприємства (закладу) ресторанного господарств. Обрані споживачем пункти меню зберігатимуться в базі даних сервера, до якої адміністратор підприємства (закладу) ресторанного господарств та кухня мають безпосередній доступ, зменшуючи тим самим обсяг роботи офіціантів. Як результат це дозволяє підприємствам (закладам) ресторанного господарств наймати меншу кількість офіціантів [10].

Всі функції та сервіси, що забезпечуються запровадженням у діяльності підприємства (закладу) ресторанного господарств QR-кодування, також можуть бути забезпечені у межах приміщення закладу й іншими шляхами надання цифрової інформації, включаючи, але не обмежуючись використанням планшетів з меню, цифрових сенсорних консолей, стойок надання цифрової інформації тощо.

Наразі в Україні використання підприємствами (закладами) ресторанного господарств планшетів на обідніх столах чи інших відповідних цифрових пристроїв не є поширеним. Більшого поширення це набуло у Європі та США. Підприємства (заклади) ресторанного господарств можуть вбудовувати електронні пристрої безпосередньо у поверхню столу, прикріплювати їх на поверхню останнього чи іншим чином.

**Висновки до розділу 3**

Проаналізувавши ресторанний бізнес на курорті «Буковель» дійшли висновку, що тут переважають заклади європейської кухні. Недостатньо уваги приділяється автентичним українським стравам, та якості послуг у співвідношенні до ціни. Незважаючи на нижкий рівень економіки в країні, вартість послуг у закладах ресторанного господарства рівнається до європейських, та навіть вище. Однак, це не є виправданим явищем.

Закладам ресторанного господарства необхідно впроваджуватти стратегічні плани розвитку, та ставити за мету популяризацію місцевої кухні, культури, та традицій. Впровадити систему управління безпечністю харчових продуктів HACCP, дотримуватися екологічних норм, та застосовувати інноваційні методи подачі та приготування страв, у поєднанні із традиційними. А саме, місце має молекулярна кухня, але з автентичними українськими рецептурами. Такий підхід покаже, що ресторанний бізнес розвивається та використовує останні світові тенденції, та водночас не занедбує регіональні місцеві страви та продукти.

# ВИСНОВКИ

Заклади ресторанного господарства на курорті «Буковель» займають ключові позиції та користуються великим попитом. Дослідження показало, що заклади ресторанного господарства на курорті «Буковель» пропонують достатньо широкий асортимент продукції – від традиційних страв до страв, приготованих за інноваційними технологіями. Це дозволяє задовольнити смакові переваги різних гостей. В процесі дослідження було обрано заклади харчування «SALO», «Фільварок», та «Курінь» , тому що вони є найкращим відображенням закладів харчування з використанням української кухні.

Усі три ресторани, «SALO», «Корчма» та «Курінь», пропонують традиційну українську кухню та атмосферу, проте кожен з них має свої особливості. «SALO» виходить вперед з акцентом на сало та сучасну атмосферу. «Корчма» славиться традиційними стравами та дерев'яними деталями у дизайні. «Курінь» фокусується на регіональних стравах та різноманітній кухні з акцентом на регіональні інгредієнти. Всі вони пропонують страви, які характерні для української кухні, такі як борщ, вареники, сирники, м'ясні страви та інші, з використанням традиційних інгредієнтів. Часто ці ресторани організовують тематичні шоу, вистави або розваги, пов'язані з українською культурою та традиціями, що додає додаткового колориту відвідувачам

Ресторанний бізнес відіграє важливу роль в процесі обслуговування туристів, створює умови для досягнення суспільних цілей його розвитку. Однак ефективний й стійкий розвиток підприємств ресторанного господарства у сучасних умовах господарювання досягається за рахунок використання ними інновацій, що забезпечує стратегічні конкурентні переваги на ринку. Поява інноваційних концептуальних (тематичних) закладів зумовлена тим, що здивувати відвідувачів їжею стає дедалі важче. Кількість ресторанів збільшується, а значить і конкуренція зростає. Заклади ресторанного господарства активно використовують традиційні технології приготування страв, зокрема традиційні рецепти та кулінарні методи, що доповнюють аутентичний характер кухні регіону.

Асортимент продукції в ресторанному бізнесі має велике значення, оскільки він визначає, які конкретні страви та напої пропонуються клієнтам. Він відображає концепцію та стиль закладу, враховує потреби та смаки цільової аудиторії, а також може відображати культурні аспекти та гастрономічні традиції.

Під час дослідження виявлено поширення інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі на курорті. Це може включати використання сучасних приладів та обладнання, новітні методи приготування, зокрема низькотемпературну обробку, молекулярну кухню тощо. Деякі заклади на курорті активно сприяють та пропагують кулінарну творчість серед своїх гостей, впроваджуючи можливості власноруч підготовити страви за певними рецептами під час майстер-класів.

Результати дослідження показали, що заклади ресторанного господарства на «Буковелі» активно реагують на попит гостей і намагаються враховувати їхні побажання та діетичні обмеження, надаючи різноманітність асортименту.

Впровадження інноваційних технологій в кулінарному процесі може збільшити привабливість закладу для відвідувачів, створюючи ефект «новизни» і розширюючи асортимент страв.

Стратегія інноваційного розвитку ресторанного господарства на курорті Буковель поєднує в собі місцеві традиції, сучасні технології та відповідальний бізнес-підхід. Запровадження нововведень у всі аспекти ресторанного бізнесу створить унікальний продукт, який відповідає вимогам сучасного туриста та підтримує сталий розвиток не лише господарства, а й місцевого співтовариства та екосистеми.

Зокрема, впровадження системи контролю якості продукції HACCP, дозволить забезпечити дотримання санітарних норм на всіх етапах приготування страв. Дана система є ефективною, та використовується у багатьох іноземних закладах харчування.

Важливим є також екологічний аспект. У звязку з розширенням та активним розвитком курорту, природа страждає від великої кулькості відходів. Одним із способів це контролювати закладами ресторанного господарства, слід застосувати концепцію «Zero West», що передбачає повне використання продукту у страві. За визначенням Міжнародного альянсу Zero Waste International «zero waste» – це моральна, економічна, ефективна і далекоглядна ціль, спрямована на зміну способу життя людей та заохочення до створення стійких природних циклів, де всі надлишкові матеріали призначені для того, щоб стати ресурсами для інших. Тобто це течія, яка закликає людей використовувати ресурси повністю і не залишати відходи зовсім або їх мінімальну кількість з подальшою переробкою.

Застовування такокого інноваційного підходу у приготуванні страв, як молекулярна кухня підвищить рівень закладів та покаже готовність українського бізнесу застосовувати сучасні тренди. Зокрема використання агар-агару чи лецитину для створення гелів, пін та інших текстурних ефектів; використання техніки сферифікації для створення кульок гельованого сиропу чи соусів, що може внести елемент несподіваності в традиційні страви; використання рідкого азоту для заморожування інгредієнтів на миттєвому рівні. Це може бути використано для створення крихких структур або оригінальних десертів. Додавання емульгаторів та стабілізаторів для підтримання стабільності та зміни консистенції соусів та кремів. Використання інструментів, таких як ароматичні спреї та ароматичні хмари, для підсилення ароматів страв, та ін. Дані техніки слід використовувати у пєднвнні х традиційними регіональними стравами, це дасть можливість інтерпретувати давні українські страви по-новому.

Для популяризації не тільки закладів харчування на курорті «Буковель», але і самого регіону, слід власникам бізнесу заключати партнерські відносини з місцевими виробниками. Даний підхід дозволить представляти місцеву продукцію у закладах високого рівня, стабілізувати ціни у закладах та познайомити туристів з регіональними смаколиками.

Отже, розвиток закладів української кухні є вкрай важливим для розвитку та відвідуваності безпосередньо самого гірськолижного курорту «Буковель». Тому важливо розширювати асортимент продукції, впроваджувати інноваційні принципи приготування страв, організовувати дигустаційні заходи, інтерпретувати давні українські страви на новий лад, співпрацювати з місцевими виробниками та популяризувати український продукт.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Арпуль О. В. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2012. 58 с.
2. Бєлоусова О.С. Актуальні проблеми готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах підготовки до Євро-2012: *Вісник Волинського інституту економіки та менеджменту*, 2011. 54 с.
3. Бишовець Л. Г. Інноваційні технології обслуговування в сучасному ресторанному бізнесі. 2016. 17 с.
4. Гурик О.Д. Використання інновацій при створенні підприємств ресторанного господарства концептуального напряму у Львові, 2016. 159 с.
5. Гончар Л. Г. «Управління асортиментом і якістю товарів як підсистема торговельного підприємства», 2020. 10 с.
6. Гук. О. І Міжнародна науково-практична конференція «Бізнес, інновації, менеджмент: проблеми та перспективи». Інновації та підприємництво як основа економічного зростання країни, 2020. 48 с.
7. Гурбик Ю.Ю. Класифікація закладів ресторанного господарства в українській науці: Monografia pokonferencyjna. № 28., 2020. 36-38 с .
8. Дудяк Р., П. Становлення та розвиток ресторанного бізнесу в Україні. Ефективність галузей і продуктових комплексів. №3, 2020. 114-118 с.
9. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: ІІ Міжнар. наук.-практ. конф. 2021. 143-144с.
10. Манько А. М. Proceedings of VI International Scientific and Practical Conference / Зародження та розвиток гастрономічного туризму, 2021. 178-180 с.
11. Організація ресторанного господарства: конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання.
12. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах: *Вісник ХМУ ім.Каразіна*, 2021. 133-135 с.
13. Пиріг С.О. Інформаційні технології та їх використання на підприємствах України: економічний форум, 2014. 190-195 с.
14. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ : Національний торгово-економічний університет, 2019. 465 с.
15. Рецепти гуцульскої кухні: «Бануш», «Гуслянка», «Кремзлики»: видання №1. 13 с.
16. Тенденції розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі України / The Journal of V. N. Karazin Kharkiv National University., 2013. 151-153 с.
17. Бардаш, М. С. Асортиментна політика підприємства та шляхи її вдосконалення. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=5288> (дата звернення: 03.08.2023).
18. Броварня Ципа. URL: <https://tsypa.com.ua> (дата звернення: 16.08.2023).
19. Буковель. URL: <https://uk.wikipedia.org/> (дата звернення: 10.08.2023).
20. Державна служба статистики України. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 02.08.2023).
21. Карпатська кухня: URL: <https://prokarpaty-tour.info/uk/zakarpatska-kuhnya/> (дата звернення: 15.08.2023).
22. Колиба: URL: <https://kryveozero.com/kolyba/> (дата звернення: 14.07.2023).
23. Корчма «Фільварок». URL: <https://tomato.ua/ua/bukovel/restaurants/filvarokif> (дата звернення: 08.08.2023).
24. Крижаний готель-бар. URL: <https://travello.com.ua/uk/facilities/ledanoj-bar-i-otel-ice-land> (дата звернення: 08.08.2023).
25. Лінтур І.В. Інноваційний потенціал у сфері готельно-ресторанного бізнесу. : <http://dspace.msu.edu.ua:8080/bitstream/> (дата звернення: 12.08.2023).
26. Організація роботи закладу ресторанного господарства. URL: <https://bz.ligazakon.ua/ua/magazine_article/BZ009673> (дата звернення: 21.08.2023).
27. Платформа ефективного регулювання. URL: <https://sbc.regulation.gov.ua> (дата звернення: 11.08.2023).
28. Поперечна, Ф. Ш. (2018 ). Поперечная Д. Гастрономічні прогнози-2018 . URL: <http://uzhgorod.in/ua/statti/2018/gastronomichni_prognozi_2018_vid_fedora_shandora> (дата звернення: 10.08.2023).
29. Про концепцію побудови національної статистики України та Державну програму переходу на міжнародну систему обліку і статистики: Постанова Кабінету Міністрів України № 326 від 04.05.1993 року.URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/326-93-%D0%BF#Text>. (дата звернення: 17.09.2023).
30. Страви Закарпатської кухні. URL: <http://edim.com.ua/stravi-zakarpatskoyi-kyhni-rec/> (дата звернення: 14.08.2023).
31. Social Space & Experimental Kitchen. URL: <https://guide.in.ua/business/455287/social-space-%26-experimental-kitchen-яремче> (дата звернення: 08.08.2023).
32. Restaurant automation system using QR. URL: <https://irejournals.com/> (дата звернення: 20.08.2023).

ДОДАТКИ

Додаток А

Ресторан «SALO»



Додаток Б

Корчма «Фільварок»



Додаток В

Ресторан «Курінь»

