

УДК 338.488.2:640.43

Паска М. З.*maria_pas@ldufk.edu.ua, ORCID ID: 0000-0002-9208-1092**ResearcherID: I-6043-2017**д.в.н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,**Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, м. Львів*

ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЛЬВІВЩИНИ В КОНТЕКСТІ ФОРМУВАННЯ РЕСТОРАННИХ БРЕНДІВ

Анотація. У статті досліджено туристичний потенціал Львівщини. Значну увагу звернено на основні групи факторів, що визначають можливості організації гастрономічного туризму у контексті формування ресторанних брендів. Доведено, що важливу роль у формуванні та становленні гастрономічного туризму на територіях відіграє їх інфраструктура, зокрема заклади харчування, що і є часто основним елементом, що впливає на вибір туру. Установлено суттєвий вплив кулінарної спадщини регіону у закладах ресторанного господарства на відродження страв за автентичними рецептурами та впровадження їх для ресторанних брендів сучасних розвинутих інфраструктур, фермерських господарств з локальними харчовими продуктами місцевих виробників, гастрономічні заходи та щорічні фестивалі. На основі аналізу визначено особливості та обґрунтовані перспективи розвитку ресторанних брендів. Важливим інноваційним напрямом розвитку гастрономічного туризму в регіоні є розвиток локальних фермерських господарств, що не лише виробляють традиційну і екологічно безпечну сільськогосподарську продукцію, а й пропонують відвідувачам екскурсії, дегустації продуктів, а також формують нові ресторани локації, із локальною кухнею. Розглянуто специфіку використання локальної кухні, окремих етапів технології, з метою популяризації у туристичній сфері. Акцентовано на важливості врахування смакових вподобань гостей та включення їх міркувань до формування перспективного інноваційного плану індустрії гостинності. Проаналізовано потенціал закладів ресторанного господарства, а також виділено окремі сегменти тих, які спеціалізуються на національній та етнічній кухні («Кумпель», «Голодний Микола», «Ресторація Бачевських», «Підпільний Кіндрат», «Трапезна ідей», «Бойківська гостина» та ін.). Проведено аналіз існуючих тенденцій приготування і реалізації регіональних страв для збереження гастрономічної культури регіону. Визначено, що є сприятливими для розвитку туризму: є розширення мереж, саме ресторанів галицької кухні, що дасть змогу більш ефективно залучати туристів.

Ключові слова: Львівщина, гастрономічний туризм, регіональні страви, ресторанний бренд, гостинність.

Paska Maria*maria_pas@ldufk.edu.ua, ORCID ID: 0000-0002-9208-1092**ResearcherID: I-6043-2017**Doctor of Science, Professor, Head of the Department Hotel and Restaurant Business, Lviv State University of Physical Culture named after Ivan Boberskyj, Lviv*

INNOVATIVE DEVELOPMENT OF GASTRONOMY TOURISM OF LVIV REGION IN THE CONTEXT OF FORMATION OF RESTAURANT BRANDS

Abstract. The article explores the tourist potential of Lviv region. Considerable attention is paid to the main elements of the group of factors that are the possibilities of organizing gastronomic tourism in the context of the formation of restaurant brands. influence on the choice of tour.

The significant influence of the region's culinary heritage in restaurants on the revival of dishes according to authentic recipes and their introduction for restaurant brands of modern infrastructure, farms with local food products of local producers, gastronomic events and annual festivals. Based on the analysis, the features and substantiated prospects for the development of restaurant brands are determined. An important innovative direction in the development of gastronomic tourism in the region is the development of local farms that not only produce traditional and environmentally friendly agricultural products, but also offer visitors tours, tastings, and form new restaurant locations with local cuisine. The specifics of the use of local cuisine, individual stages of technology, in order to promote in the tourism sector are considered. Emphasis is placed on the importance of taking into account the taste preferences of the guest and including their considerations in the formation of a promising innovative plan for the hospitality industry. The potential of restaurants was analyzed, as well as some segments of those that specialize in national and ethnic cuisine (Kumpel, "Hungry Nicholas", "Bachevsky Restaurant", "Underground Kindrat", "Refectory of Ideas", "Under the Golden Rose"), "Boykivska Hostina", "Yerevan", etc.). The analysis of the existing tendencies of preparation and realization of regional dishes for preservation of gastronomic culture of the region is carried out. It has been determined that they are favorable for the development of tourism: there is an expansion of networks, namely restaurants of Galician cuisine, which will allow to attract tourists more effectively.

Key words: Lviv region, gastronomic tourism, regional dishes, restaurant brand, hospitality.

JEL Classification: Z31

DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-5-12>

Постановка проблеми. Сьогодні успіх закладів готельно-ресторанного бізнесу на-самперед залежить від повного задоволення матеріальних та духовних запитів клієнтів. Стрімкий розвиток індустрії гостинності диктує нові, інноваційні вимоги щодо взаємодії із клієнтами, працівниками, партнерами, конкурентами. Від сформованої місії та стратегії розвитку організації, індивідуальної системи цінностей залежить результат діяльності підприємства. Саме тому виникає потреба у створенні особливих цінностей, норма, правил і переконань, яка дозволить досягти поставленої місії та цілей закладу та створить усі умови для того, щоб бути рекомендованим кожним туристом. Перспективним та одним із найбільш динамічно розвинених сегментів, як туристичного, так і ресторанного видів у сучасних умовах можна назвати «гастрономічний туризм». Цей новий вид туризму забезпечує, як організацію «гастрономічних турів», так і сприяє відродженню національних кулінарних традицій.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Інновації, що можуть впроваджуватися на різних рівнях розробки та надання спеціалізованих гастротуристичних послуг, мають позитивний ефект не лише на реалізацію конкретних тур-продуктів, а й на туристичну конкурентоздатність DESTINATION і регіону загалом [1]. У науковій літературі проблеми розвитку

гастрономічного туризму аналізують такі автори як Д. Басюк, Т. Божук, О. Давидова, Т. Кукліна, Г. Кушнірук, В. Омельницька, А. Голод, О. Никига, та ін. Проблеми інноваційних механізмів розвитку туристичної сфери на регіональному рівні також перебувають у фокусі уваги окремих науковців, серед яких З. Бурик, В. Філь М. та ін. У дослідженнях Д. Басюк, А. Бусигіна, І. представлено окремі питання історико-культурної засади розвитку гастрономічного виду туризму, особливості створення регіональних туристичних продуктів на основі національних кулінарних традицій [2; 3]. Вказані автори фокусуються на вивченні форм і проявів гастрономічного туризму як засобу підвищення привабливості DESTINATION, а також на вивченні способів формування і просування гастрономічних брендів DESTINATION [4]

Аналізуючи дослідження Д. О. Стешенко, А. Ю. Парфіненко які характеризують сільський, ресторанний, освітній, подієвий, а саме сільський – дегустацію місцевої кухні і продуктів, вироблених у цьому регіоні; ресторанний – відвідування найбільш відомих і популярних ресторанів, що вирізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національною спрямованістю; освітній – навчання в спеціальних освітніх установах із кулінарною спеціалізацією, а також курсів і майстер-класів; подієвий – відвідування місцевості

в певний час із метою участі у громадських та культурних заходах із гастрономічною тематикою [5].

Постановка завдання. Впровадження сучасних трендів на ринку послуг сфери гостинності вказує на потребу в гармонійному розвитку об'єктів ресторанного господарства, що в перспективі є актуальним. Підвищення організації послуг ресторанного господарства повинно розпочинатись із харчування, що орієнтовано на використання локальних страв, виготовлених за автентичними рецептами. Це також дасть змогу підвищити рівень привабливості регіону через формування його ресторанного бренду. Ці інновації дадуть змогу ресторанним брендам не лише займати високі положення у своїх ринкових сегментах, а й відповідати світовим стандартам обслуговування. Тому цілком актуальним є питання розуміння потреб та побажань туристів у харчуванні локальними стравами, що має суттєве значення для підприємств гостинності через формування їхнього ресторанного бренду.

Виклад основного матеріалу дослідження.

На сьогоднішній день індустрія гостинності є невід'ємною частиною життя людей. Кожного дня тисячі людей здійснюють різноманітні подорожі, користуються послугами сфери гостинності. Туризм – це одна із ланок економіки, що може приносити значний дохід до бюджету країни. Одним із його видів є гастротуризм, який все більше розвивається, та виокремлюються усе нові і нові види гастрономічного туризму. Організація ресторанного туризму в першу чергу полягає у задоволенні духовних та фізичних потреб споживачів. Туристична діяльність регіону відіграє важливу роль у культурному історичному, духовному та економічному житті населення. Роль організації ресторанного туризму полягає у знайомстві з культурою через національну кухню, методи обслуговування та отримання нових приємних вражень через концепцію створення закладів. А запропоноване меню страв та напоїв закладів ресторанного господарства дає змогу ознайомитись та спробувати страви приготувані за оригінальними технологіями виготовлення харчових продуктів, традиціями їх споживання, опанування навичок кулінарного мистецтва, знайомство з авторською автентичною, локальною та органічною кухнями. Розглядаючи питання для туриста зі сторони харчування, ми проаналізували, певні пропозиції ринку ресто-

ранів. Вартує відзначити у цьому напрямку Львів і Львівська область зокрема, дуже розвинені. Вибір розпочинається із звичайних українських народних страв і закінчується екзотичними та вишуканими делікатесами. На сьогоднішній день існує багато організованих гастрономічних подорожей. Під час гастрономічних турів турист може: скоштувати особливі страви національної кухні; брати участь в різних гастрономічних та кулінарних фестивалях; ознайомитися з рецептурою та історичними тонкощами національної кухні у відповідності до сезонних особливостей, спробувати себе у приготуванні національних кулінарних шедеврів [6].

Виділяють п'ять основних напрямів розвитку інноваційних процесів у ресторанному господарстві, які вартує відзначити:

- розширення сировинної бази (біологічно активні добавки, вторинні продукти переробки море- та соєвих продуктів, екзотичні продукти, інше);
- використання прогресивних галузевих технологій;
- застосування автоматизованих систем контролю та управління, високоефективної контрольної-вимірної апаратури;
- нові технології та напрями у кулінарії, пов'язані з появою модних течій у ресторанному бізнесі, кухні: креативна, еkleктична, вегетаріанська та інше;
- розробка асортименту конкурентоспроможних видів продукції із заданими споживчими властивостями, високими параметрами якості та послуг.

Необхідність впроваджувати та розвивати дані напрями актуальна, по-перше, через сучасні тенденції моди у такій сфері, як ресторанний бізнес, задля створення ефективних конкурентних засобів діяльності підприємства. По-друге, через потреби сучасного споживача даних видів послуг. Перелічені інновації для підприємств ресторанного господарства надають переваги не тільки виробникам, але й споживачам. Для споживачів вони задовольняють потребу у харчуванні та проведенні дозвілля, а виробникам збільшують прибуток. Вивчення даного питання є надзвичайно актуальним, для популяризації новино підвиду гастрономічного туризму – ресторанного. Розглядаючи питання харчування туристичних груп, ми проаналізували, певні пропозиції ресторанів. Вартує відзначити, у цьому напрямку Львів і Львівська

область зокрема, дуже розвинені. Вибір розпочинається із звичайних українських народних страв і закінчується екзотичними та вишуканими делікатесами із різними видами кухонь [7].

Проаналізовано потенціал закладів ресторанного господарства, а також виділено окремі сегменти тих, які спеціалізуються на національній та етнічній кухні: «Кумпель», «Голодний Микола», «Ресторація Бачевських», «Підпільний Кіндрат», «Трапезна ідей», «Бойківська гостина», та ін.) [8; 9].

«Кумпель» – перший у Львові ресторан-пивоварня з багатим вибором доброго пива, звареного одразу у ресторані, де кожен гість може прикласти до легендарного символу вар'ятства та батярства «Півної Циці». Окрім того, «Кумпель» відомий як ресторан, де подають винятково страви традиційної галицької кухні. А це одна з найбільш багатих регіональних кухонь Східної Європи. Автентичні галицькі рецепти: флячки, часникова зупа, карманадля, банош, андрути тощо – тут поєднані з витонченою ресторанною подачею. Поціновувачі пива приємно вражені, адже мідні чани для варіння хмільного стоять просто посеред зали, щоб кожен гість міг особисто спостерігати за процесом народження справжнього живого пива. Щедра локальна кухня, багато пива і атмосфера своєрідного хуліганства дають змогу кожному гостю відчувати себе справжнім львівським батяром. Інтер'єр ресторану розроблений у класичних традиціях пабу 19–20 століття. На стінах можна побачити колекцію пивних костерів з броварень Галичинь та всього світу.

«Голодний Микола» – найбільший у світі ресторан галицької кухні. Тут можна скуштувати традиційні галицькі зупки, м'ясні, рибні страви, ковбаси власного виробництва, холодні та гарячі закуски, пироги, баноші, бігуси, великий вибір страв на компанії. Поруч з рестораном є Кумпельова пивоварня, тож алкогольна карта завжди тішить свіжим пивом «Кумпель». Крім того, у ній великий вибір вин, зокрема й елітних українських від марки «Колоніст» та горілка «Бачевські». Родзинкою ресторану є подвійний ставок, одна частина якого надворі, а інша – просто у приміщенні. У ставку плаває форель, яку кожен гість, за бажанням, може сам зловити за допомогою вудочки. Варіантів приготування свіженької риби – до кольору до вибору. Смажена, варена, печена у традицій-

ному п'єці, на відкритому вогні, на мангалі. У ресторані є особливі зручності для людей з іменем Микола: окремі стільці, компліменти від кухаря, музей Микол. Портрет кожного Миколи, який відвідав ресторан, за його бажанням, може стати експонатом Музею Микол. Автори «Голодного Миколи» намагалися створити максимальні зручності для відпочинку з дітьми: великий дитячий майданчик з пісочницею, гіркою, лазанками. Поруч – міні-зоопарк. В середині ресторану – велика дитяча кімната зі зручними меблями, килимом, іграшками, розмальовками. Піклуються про дітей турботливі професійні няні. А головне – тут діє спеціальне дитяче меню, яке вражає своїм смаком маленьких відвідувачів, при цьому тішить їхніх батьків корисністю для здоров'я.

Ресторація Бачевських присвячена родині Бачевських – відомим меценатам та громадським діячам Львова, які починаючи з кінця 18 і аж до першої половини 20 століття мешкали у Львові. Вони були засновниками однієї з перших у світі фабрик горілки в 1782 році, та експортували її зі Львова по всьому світу.

Кухня в Ресторані Бачевських – це суміш смаків та кулінарних традицій різних етносів, які населяли Галичину – українців, поляків, євреїв, вірмен та вплив Австро-Угорської імперії, які створили галицький гастрономічний феномен – різнобарвну кухню з оригінальними стравами, які можна спробувати тільки у Львові. Гастрономія в ресторані – це нова галицька кухня: уже традиційні галицькі рецепти у сучасних авторських інтерпретаціях. В меню опрацьовані шеф-кухарем Олександром Чернишенко варіації галицьких, австрійських, литовських, польських та єврейських рецептів за старовинними переписами. При ресторані діє крамниця оригінальних наїдків, напоїв та сувенірів зі Львова. Також тут можна дізнатися чимало фактів з історії «Веселого Львова» – з тих часів, коли Львів був столицею театрів, кабаре, радіо та спортивних змагань.

«Підпільний Кіндрат» – Ресторан галицької кухні з найбільшою кількістю настоянок! Кредо ресторану – зігриваєм тіло та звеселяєм душу! Єдина ресторану в якій Вам наливають «самогонки» з «самогонного апарату»! Тільки у Підпільного Кіндрата найбільше настоянок у світі – 150 видів, частина з яких відзначена нагородами, та заслужено називається найкращими настоянками України. Щодо кухні –

найсмачніша свинна рулька, тушкований кролик в сметані, холодець, паштети, оселедці, сальцесони навіть ковбаси в самогоні при Вас підсмажать.

Трапезна ідей – сімейний ресторан української кухні. Ресторан справжньої галицької кухні в пивницях колишнього монастиря отців Бернардинів. Трапезна – це місце відпочинку, задоволення і тепла. Місце, куди приходять митці після роботи над проектами, місце, де вони зустрічаються між собою, дискутують та обговорюють майбутні ідеї, ласуючи традиційною галицькою кухнею. Тут можна просто пити чай або каву, розмовляти, дивитись, працювати. Деякі приходять сюди з книгою, деякі з ноутбуком, а деякі – просто з гарним настроєм.

«Бойківська гостина» – ресторан здорової та смачної карпатської кухні з локальних продуктів. Виняткове місце, яке по-газдівськи зустріне, нагодує і закохає в Бойківщину та її традиції! Ресторан розповідає історію найчисельнішої групи українців-горян, які живуть серед мальовничих карпатських гір у Середніх Бескидах. Вони славилися простою та винятково смачною кухнею, готуючи з самостійно вирощених продуктів. Ми поважаємо і бережемо традиції бойків, тому варимо тільки з локальних продуктів, створюючи автентичний смак!

Одним з заходів, для популяризації та розвитку гастрономічного туризму в Україні є розробка додатку з описом страв, рецептами їх приготування, переліком закладів індустрії гостинності, де їх можна спробувати та інформуванням про проведення фестивалів їжі, з якими можна ознайомитись різними мовами та встановити за допомогою таких популярних додатків, як Google Play або App Store. Співпраця із всевітньо відомими кухарями з метою популяризації українських страв, а саме замовлення реклами приготування традиційних українських страв у прямому ефірі дозволить розповісти широкому колу людей про смачні українські страви.

Висновки і перспективи подальших досліджень у даному напрямі. Таким чином, Львівщина має значний потенціал для розвитку туристичної сфери. Ресторанний брендинг сприятливо впливає на широке залучення споживачів та має тенденції до динамічного розвитку. Дослідження автентичних рецептур страв із використанням локальних продуктів, широке впровадження їх у меню закладів рес-

торанного господарства, а також розширення асортименту даної продукції за рахунок упровадження сучасних інновацій є перспективною подальших досліджень.

ЛІТЕРАТУРА

1. Голод А., Никига О. Інноваційні фактори розвитку гастрономічного туризму у Львівській області. *Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення*. Матеріали XII Міжнарод. наук.- практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). Львів, 2020. С. 279–282.

2. Басюк Д. І. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу». м. Київ, 29-30.10.2012 р. Київ : НУХТ, 2012. 409 с.

3. Бусигин А. П. Как организовать кулинарный туризм? Гостиничный и ресторанный бизнес. 2008. № 2. С. 74–76.

4. Голод А. П., Гончаренко М. Ф., Никига О. В., Євдощенко О. В. Інноваційні засади сталого розвитку етно-гастрономічного туризму в регіоні. *Менеджер. Вісник Донецького державного університету управління. Серія Економіка*. 2020. № 4(89). С. 40–47.

5. Шешенко Д. О., Парфіненко А. Ю. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України. *Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети* : Матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна. 2018. С. 239–241.

6. Паска М. З., Радзімовська О. В., Сенік М. Я. Територіальна організація ресторанного туризму Львівщини. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі* : X Всеукр. наук.-практ. конф. Київ : НУХТ, 2021. С. 137–138.

7. Paska M., Korkuna O., Kulyk O. Current development trends of raw-smoked sausages in the context of gastronomic tourism. *Trends in the development of international tourism in the current context of globalization* : Collective scientific monograph. Opole, 2020. P. 152–158.

8. Ukraine Travel Lab. URL: <https://ukrtravellab.com.ua>.

9. Традиційна кухня України: чим пригощають у різних регіонах. URL: <https://firtka.if.ua/blog/view/tradicijna-kuhna-ukraini-cim-prigosaut-uriznih-regionah101198>.

REFERENCES

1. Holod A., Nykyha O. (2020) Innovatsiini faktory rozvytku hastronomichnoho turyzmu u Lvivskii oblasti [Innovative factors of gastronomic tourism development in Lviv region]. *Problemy aktyvizatsii rekreatsino-ozdorovchoi diialnosti naselennia: mate-*

rialy XII Mizhnar. nauk.-prakt. konf. (23–24 kvitnia 2020 r., m. Lviv). Lviv, pp. 279–282. (in Ukrainian)

2. Basiuk D. I. (2012) Innovatsiinyi rozvytok has-tronomichnoho turyzmu v Ukraini [Innovative devel-opment of gastronomic tourism in Ukraine]. *Naukovi pratsi Natsionalnoho universytetu kharchovykh tekhnolohii*, no. 45, pp. 128–132. (in Ukrainian)

3. Busyhin A. P. (2008) Yak orhanizuvaty kuli-narnyy turyzm? [How to organize culinary tourism?]. *Hostynychnyy y restorannyi byznes*, no. 2, pp. 74–76. (in Ukrainian)

4. Holod A. P., Honcharenko M. F., Nykyha O. V., Yevdoshchenko O. V. (2020) Innovatsiini zasady staloho rozvytku etnohastronomichnoho turyzmu v rehioni [Innovative principles of sustainable devel-opment of ethno-gastronomic tourism in the region]. *Menedzher. Visnyk Donetskooho derzhavnoho uni-versytetu upravlinnia. Seriya Ekonomika*, no. 4(89), pp. 40–47. (in Ukrainian)

5. Steshenko D. O., Parfinenko A. Y (2018) Has-tronomichnyy turyzm yak chynnyk rozvytku tury-stychnoyi sfery Ukrayiny [Gastronomic tourism as a factor in the development of the tourism sector of Ukraine]. *Turystychnyy biznes: svitovi tendentsiyi*

ta natsionalni perevahy: Materialy VI mizhnarod-noyi naukovopraktychnoyi konferentsiyi. Kharkiv: KHNU imeni V. N. Karazina, pp. 239–241.

6. Paska M. Z., Radimovska O. V., Senyk M. Ya. (2021) Terytorialna orhanizatsiya restorannoho tury-zmu Lvivshchyny [Territorial organization of res-taurant tourism in Lviv region]. *Innovatsiyni tekhnolohiyi v hotelno-restorannomu biznesi: X Vseukr. nauk.-prakt. konf.* Kyiv : NUKHT, pp. 137–138. (in Ukrainian)

7. Paska M., Korkuna O., Kulyk O. (2020) Cur-rent development trends of raw-smoked sausages in the context of gastronomic tourism. *Trends in the development of international tourism in the current context of globalization*: Collective scientific mono-graph. Opole, pp. 152–158.

8. Ukraine Travel Lab. Available at: <https://ukrtravellab.com.ua>.

9. Tradytsiyna kukhnya Ukrayiny: chym pryho-shchayut u riznykh rehionakh [Traditional cuisine of Ukraine: what is served in different regions]. Availa-ble at: <https://firtka.if.ua/blog/view/tradicijna-kuhna-ukraini-cim-prigosaut-u-riznih-regionah101198>.