

Міністерство освіти і науки України
Національний університет «Львівська політехніка»
Інститут сталого розвитку ім. В. Чорновола
Кафедра туризму



ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: СТАН, ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ГАЛУЗІ В УМОВАХ ВІЙНИ

*ЗБІРНИК ПРАЦЬ
МІЖНАРОДНОГО НАУКОВО-ПРАКТИЧНОГО ФОРУМУ
(м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.)*

Львів – 2023

Міністерство освіти і науки України
Національний університет «Львівська політехніка»
Інститут сталого розвитку ім. В. Чорновола
Кафедра туризму

ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: СТАН, ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ГАЛУЗІ В УМОВАХ ВІЙНИ

**ЗБІРНИК ПРАЦЬ МІЖНАРОДНОГО
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОГО ФОРУМУ**

(м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.)

Львів
ТзОВ «Фірма «Камула»
2023

*Рекомендовано до друку Вченою радою
Інституту сталого розвитку ім. В. Чорновола
Національного університету «Львівська політехніка».
Протокол № 9 від «18» квітня 2023 року*

Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни : збірник праць Міжнародного науково-практичного форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.) / [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. – Львів: «Камула», 2023. – 466 с.

До збірника наукових праць увійшли тексти доповідей з теоретичних і прикладних питань розвитку індустрії гостинності в умовах війни на Міжнародному науково-практичному форумі. Серед авторів збірника науковці та викладачі закладів вищої освіти та наукових організацій як з України, так і з-за кордону, фахівці у галузі туризму, готельно-ресторанної справи, представники профільних державних установ та органів місцевого самоврядування, активісти та громадські діячі, а також молоді вчені.

Для студентів, аспірантів, докторантів, учителів, викладачів та науковців туристичних, географічних, економічних спеціальностей, а також спеціалістів, які вивчають проблеми туризмознавства, туроперейтингу, географії туризму, готельно-ресторанного бізнесу.

*Статті подано в авторській редакції.
Автори повністю відповідають за добір,
точність наведених фактів, цитат, власних імен,
повноту і достовірність матеріалів, посилань і відомостей.*

З М І С Т

СЕМІНАР 1. ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ В УМОВАХ ВІЙНИ	10
Кузишин Андрій, Поплавська Інна. ЗМІНИ В МІЖНАРОДНИХ ТУРИСТИЧНИХ ПОТОКАХ ПІД ВПЛИВОМ ВИМУШЕНОЇ МІЛІТАРИЗАЦІЇ ЦЕНТРАЛЬНО-СХІДНОЇ ЄВРОПИ	10
Тимчук Світлана. ВПЛИВ ЕКСКУРСІЙНОГО ТУРИЗМУ НА РОЗВИТОК КРАЄЗНАВЧОЇ СПРАВИ В УКРАЇНІ	16
Лущик Марія. ON DIGITAL METHODS AND INITIATIVES FOR THE PRESERVATION OF CULTURAL HERITAGE IN THE CONDITIONS OF WAR.	24
Сидорук Анна. ТЕНДЕНЦІЇ РЕГІОНАЛЬНОГО РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ В УМОВАХ ВОЄННОГО ЧАСУ	31
Люта Дарина. ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕКЛАМНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В ТУРИЗМІ	35
Худавердієва Вікторія. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ ПІД ЧАС ВІЙНИ	38
Гребінюк Вадим, Заїка Світлана. ШЛЯХИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАН.	45
Zaika Svitlana, Hridin Oleksandr, Zaika Olena. FEATURES OF BUSINESS PROCESS MANAGEMENT OF TOURIST ENTERPRISES	49
Бурдейний Сергій. СВІТОВИЙ ТУРИЗМ І ВІЙНА	54
Кузьменко Ольга. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ НА ЛЬВІВЩИНІ	57

Гладкий Олександр. НАУКОВІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ ВІЙСЬКОВО-ПАТРІОТИЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	64
Лепкий Михайло, Подоляк Володимир. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ВОЛИНСЬКОЇ ОБЛАСТІ	68
Манько Андрій, Боровець Зоряна. ОСНОВНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ МІСТА ЛЬВОВА В УМОВАХ ВИКЛИКІВ СУЧАСНИХ РЕАЛІЙ.	73
Жук Юрій, Лемега Надія. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ РЕКРЕАЦІЙНОГО ПОТЕНЦІАЛУ НОВОСТВОРЕНИХ ТУРИСТИЧНИХ МАРШРУТІВ ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ В УМОВАХ ВИКЛИКІВ ВІЙНИ	80
Кілінська Клавдія, Смик Оксана. ТУРИСТИЧНА ІНФРАСТРУКТУРА ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ	86
Несторишен Ігор. МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ТУРИСТІВ У СФЕРІ АВІАЦІЙНИХ ПЕРЕВЕЗЕНЬ	93
Паньків Наталія. РОЗВИТОК СТАЛОГО ТУРИЗМУ В ПРИРОДООХОРОННИХ ТЕРИТОРІЯХ КАРПАТ В УМОВАХ РОСІЙСЬКО-УКРАЇНСЬКОЇ ВІЙНИ	100
Поворознюк Дмитро. ТУРГАЛУЗЬ УКРАЇНИ: НОВІ ЗАВДАННЯ ТА ВИКЛИКИ	108
Ладичук Марія. ТУРИЗМ В ДЕОКУПОВАНИХ МІСТАХ УКРАЇНИ	112
Романів Павло, Терефенко Олена. ПОНЯТТЄВО-ФУНКЦІОНАЛЬНА СКЛАДОВА САМОДІЯЛЬНОГО ТУРИЗМУ	117
Стойко Ігор. СОЦІАЛЬНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ І ФОРМУВАННЯ СВІДОМОГО ГРОМАДЯНИНА – НАЙВАЖЛИВІШІ ТРЕНДИ ПІСЛЯВОЄННОГО ТУРИЗМУ	124
Альтгайм Любов. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ І ПОПУЛЯРНІ НАПРЯМКИ ЕКСКУРСІЙНИХ МАРШРУТІВ ІЗ м. ТЕРНОПІЛЬ В УМОВАХ ВІЙНИ ТА ТЕНДЕНЦІЇ ЇХ РОЗВИТКУ.	131
Бойко Зоя, Дородних А. РОЗВИТОК КАВОВОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	139

Вергун Антоніна, Шевчук Сергій. ТЕХНОЛОГІЇ ТУРИСТИЧНОГО БРЕНДУВАННЯ ПОСТВОЄННИХ ТЕРИТОРІЙ.	146
Дашук Юлія. МЕНЕДЖМЕНТ ОБ'ЄКТІВ КУЛЬТУРНОГО ТУРИЗМУ В УМОВАХ ВІЙНИ.	151
Терешкін Олег, Дуб Володимир. УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ РЕАБІЛІТАЦІЇ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ.	157
Заячук Мирослав, Брик Степан. СТРАТЕГІЧНІ ОРІЄНТИРИ САНАТОРНО-КУРОРТНОЇ СФЕРИ ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ.	160
Grylitska Anzhela. DIGITAL TOOLS FOR MANAGEMENT OF INNOVATIVE ACTIVITIES OF TOURIST ENTERPRISES: UKRAINIAN ANALYSIS OF WARTIME CHALLENGES	165
Чуєва Інна. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПОЛУГ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ У ВОЄННИЙ ПЕРІОД – ДОСВІД МІЖНАРОДНОГО ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ	170
Тищенко Світлана, Кравчук Наталія, Ляшевич Анастасія. СУЧАСНИЙ СТАН РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНИХ РЕСУРСІВ ЖИТОМИРСЬКОГО РЕГІОНУ.	174
Якименко Сергій. РОЗВИТОК СІЛЬСЬКОГО (ЗЕЛЕНОГО) ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	181
Задворний Сергій. ТУРИСТИЧНО-ІНФОРМАЦІЙНІ ЦЕНТРИ ТЕРНОПІЛЬСЬКОЇ ОБЛАСТІ: СУЧАСНА МЕРЕЖА ТА ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ	184
Сеньків Мар'яна, Березович Христина. МЕМОРІАЛІЗАЦІЯ НАСЛІДКІВ РОСІЙСЬКО-УКРАЇНСЬКОЇ ВІЙНИ ДЛЯ МАЙБУТНЬО ГОРОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	190
Бунтова Наталія, Томашук Юлія. ТУРИЗМ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ РОЗВИТКУ.	196
Добровольська Світлана. КЛІЄНТООРІЄНТОВАНІСТЬ ЯК ІНСТРУМЕНТ ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТНОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ	200

Зубехіна Тетяна. КУЛЬТУРНИЙ ТУРИЗМУ В УМОВАХ ВІЙНИ, ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ.	203
Мальська Марта, Мункачій Ірина. ВДОСКОНАЛЕННЯ НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЇ БАЗИ СФЕРИ ТУРИЗМУ В УМОВАХ ВІЙНИ	207
Доброскок Ірина. ТУРИЗМ У СУЧАСНОМУ СВІТІ ЯК ГОЛОВНА ФОРМА РЕКРЕАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	215
Габа Мирослава. ТЕМНИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ ВИД РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ	220
Чернишова Таїсія. СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В ТЕРИТОРІАЛЬНИХ ГРОМАДАХ ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАСТІ В УМОВАХ ВІЙСЬКОВОГО СТАНУ	224
Бучко Жанна. МАРШРУТ АКТИВНОГО ТУРИЗМУ «ІСТОРИКО-ЕТНОКУЛЬТУРНА СПАДЩИНА ВИЖНИЧИННИ».	228
Римар Юрій, Костючко Василь. ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ МОТОТУРИЗМУ НА ЗАХІДНИХ ТЕРЕНАХ УКРАЇНИ У ВОЄННИЙ ТА ПОСТВОЄННИЙ ПЕРІОД	234
СЕМІНАР 2. ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС У ВІЙСЬКОВИЙ ПЕРІОД: РЕАЛІЇ, ПРОБЛЕМИ, ПРОГНОЗИ	241
Мороз Олександр, Москвяк Ярослава. ВПЛИВ ВІЙНИ НА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ПРИСТОСУВАННЯ В УМОВАХ КОНФЛІКТУ	241
Ганич Наталія, Гаталяк Оксана. СПОЖИВЧА ЛОЯЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДІВ ГОСТИННОСТІ ЯК ЧИННИК СТАБІЛЬНОСТІ ПОПИТУ	247
Ільницька-Гикавчук Галина. ГОТЕЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО УКРАЇНИ В УМОВАХ ВІЙНИ: СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ	253
Василишин Марія. ТУРИЗМ ТА ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС В УМОВАХ ВІЙНИ	260

Паук Оксана. ВПЛИВ ВІЙНИ НА ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС УКРАЇНИ.	265
Шило Данійл, Заїка Світлана. ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС ПІД ЧАС ВІЙНИ В УКРАЇНІ	269
Тарасюк Ірина. ІННОВАЦІЙНІ АСПЕКТИ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВОМ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ.	273
Веркуніч Анастасія. ЕКОЛОГІЧНО-ОРІЄНТОВАНІ ГОТЕЛІ ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ НАПРЯМОК РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОЇ ГАЛУЗІ У ПІСЛЯВОЄННИЙ ПЕРІОД	277
Балджи Марина, Богданенко Анастасія. ЯКІСТЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ У ВІЙСЬКОВИЙ ПЕРІОД	281
Запірченко Людмила, Чумаченко Ольга. ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ КІРОВОГРАДСЬКОЇ ОБЛАСТІ	285
Іванов Андрій. ЕФЕКТИВНІСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ ГОТЕЛЬНИМ ПІДПРИЄМСТВОМ ПОСЛУГ АУТСОРСИНГУ	289
Магалецька Ірина. ОСОБЛИВОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ REIKARTZ HOTEL GROUP В УКРАЇНІ ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ.	295
Мандюк Назарій. МАРКЕТИНГОВЕ УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЬНИМ ПІДПРИЄМСТВОМ У ВОЄННИЙ ПЕРІОД.	298
Ставська Юлія. УПРАВЛІННЯ ДОХОДАМИ ГОТЕЛІВ У ВІЙСЬКОВИЙ ПЕРІОД	303
Кошова Богдана. РОЛЬ ГОТЕЛЬНИХ ЗАКЛАДІВ ПІД ЧАС ВОЄННИХ ДІЙ	308
Кравченко Оксана. АНАЛІТИЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ АКТУАЛЬНОГО СТАНУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЙОГО РОЗВИТКУ.	312
Матвійчук Людмила, Жадько Оксана, Смаль Борис. ІНТЕГРАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ВОЛИНСЬКОЇ ОБЛАСТІ В УМОВАХ ВІЙНИ	316
Чернишова Таїсія, Сахненко Анастасія. ЯК ВІЙНА ВПЛИНУЛА НА ГОТЕЛЬНІ ПІДПРИЄМСТВА	323

Петлін Ірина, Арутюнян Мікаель. ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ.	326
---	------------

СЕМІНАР 3. РЕСТОРАННІ ТА ГАСТРОНОМІЧНІ ТRENДИ СВІТУ ТА УКРАЇНИ	331
Вівчарук Ольга. НОМІНАЦІЇ ЯК ІНДИКАТОР РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	331
Філь Марія. АКЦЕНТ МІЖНАРОДНОГО РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В ПІДТРИМКУ УКРАЇНИ ПІД ЧАС ВІЙНИ	336
Шняк Оксана. ОСНОВНІ ВИКЛИКИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ У ВОЄННИЙ ЧАС	344
Грицишин Анна, Терно Ярина. КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ КРАФТОВИХ СИРОВАРЕНЬ ЯК ТУРИСТИЧНИХ ДЕСТИНАЦІЙ ЗАХІДНОЇ УКРАЇНИ.	347
Долубовська Ольга. ТЕНДЕНЦІЇ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ: СУЧАСНІ ТRENДИ І ПЕРСПЕКТИВИ	355
Кругляк Марина. ТРАДИЦІЙНА ОБРЯДОВА СТРАВА «КРУПКИ» – ГАСТРОНОМІЧНИЙ БРЕНД ЖИТОМИРЩИНИ.	361
Lykholat Olena. HEALTHY EATING STRATEGIES AND LOCAVORE AS THE LATEST TRENDS IN THE HOSPITALITY INDUSTRY	365
Макухіна Світлана. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ДИСКУРС ЯК ФАКТОР МІЖКУЛЬТУРНОЇ КОМУНІКАЦІЇ	371
Закусило Вікторія, Расулова А. КОНФЛІКТИ У ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ. РОБОТА ЗІ СКАРГАМИ СПОЖИВАЧІВ	376
Пандяк Ігор, Самчук Дарія. ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ В УМОВАХ ВІЙНИ	378
Пандяк Ігор, Чудик Лілія. ВИКОРИСТАННЯ РОБОТІВ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	381
Постова Валентина. СПІЛКУВАННЯ ЗІ «СКЛАДНИМ» ГОСТЕМ: ОСОБЛИВОСТІ ТА СУЧАСНІ ПІДХОДИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	387

споживання солодких страв. Треба відзначити в розроблених стравах високий вміст йоду, але це йод з водоростей, що містять виключно «органічний» йод і він засвоюється в необхідній кількості для організму людини.

Таким чином можна зробити висновок, що страви на основі розроблених фаршевих напівфабрикатів перспективні для формування раціону військовослужбовців, завдяки швидкості та простоті приготування, збалансованості хімічного складу і високої біологічної цінності.

Література

1. Гіренко Н. І.; Крамаренко Д. П. Перспективні напрями використання у ресторанному господарстві нових заморожених фаршевих напівфабрикатів. //Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», 2022, №1. 18-22.
2. Депутат Ю.М. Гігієнічне обґрунтування корекції загальновійськового добового раціону харчування військовослужбовців строкової служби Збройних Сил України : авторсф. дис. на здобуття наук, ступеня канд. мед. наук (14.02.01)/ Ю.М. Депутат. - К , 2010. - 19 с.
3. Стародубцев С.О. Математичні моделі оптимізації раціонів харчування військовослужбовців/ С.О. Стародубцев, Ю.І. Кушнерук, В.І. Тробюк// Системи озброєння і військова техніка. – Харків, 2008, № 2(14). – С. 111-114.

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ПІД ЧАС ВІЙНИ В УКРАЇНІ

Рябенька Марина Олександрівна,

к.е.н., доц., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

*Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ, м.
Вінниця*

У статті встановлено, що під час воєнних дій на території України підприємства ресторанного бізнесу постраждали більше, ніж під час пандемії Covid 19. Заклади, які опинились не в окупованих територіях і керівництво яких швидко зреагувало на сучасну воєнну ситуацію, змінили свою організацію і направили свої дії на підтримку української армії. Тобто головну місію багато підприємств

ресторанного бізнесу втратили. З елітної, крафтової кухні вони пристосувались до звичайних доступних українських страв, які мають наразі задовольнити потреби і надати волонтерську підтримку українському споживачу.

Ключові слова: *індустрія гостинності, заклади ресторанного бізнесу, організація ресторанного бізнесу, воєнний стан, реорганізація бізнесу.*

The article found that during the hostilities on the territory of Ukraine, restaurant business enterprises suffered more than during the Covid19 pandemic. Food establishments that were not in the occupied territories and whose leadership reacted quickly to the current military situation, changed their organizational and directed their actions in support of the Ukrainian army. From elite, craft cuisine, they have adapted to the usual available Ukrainian dishes, which must now meet the needs and provide volunteer support to Ukrainian consumers.

Keywords: *hospitality industry, restaurant business establishments, organization of restaurant business, martial law, business reorganization.*

Війна дуже сильно вдарила по індустрії гостинності, оскільки викликала повний хаос на фінансових, енергетичних і продовольчих ринках, а також нестримну інфляцію по всьому світу. Ресторанний бізнес частково або повністю зупинився у Центральній, Східній та Південній Україні. Адже задоволення соціально-культурних потреб є неможливим через порушення потреби у безпеці, люди лишилися без житла і грошей. Сфера гостинності не зазнала збитків лише у Західній Україні.

Якщо під час карантину люди не могли і не хотіли відвідувати заклади через ризик підхопити COVID-19, то з початком повномасштабної війни в Україні відвідування ресторанів зовсім зникло з порядку денного сотень тисяч українців. Постійні обстріли, відтік населення, падіння зарплат, відсутність роботи – це все те, що на сьогодні заважає українцям повернутися до колишнього життя та звичок, у тому числі ходити до закладів. З цих причин рестораторам складно заробляти і відкривати нові заклади.

Серед основних проблем, з якими зіткнувся ресторанний бізнес під час війни це: паніка, відтік кадрів, логістика, розірвання договорів на поставку товарів, комунікаційна підтримка в усіх точках. Після перших тижнів шоку ресторанний бізнес переорієнтувався на приготування простих і найпопулярніших страв. Такою була випічка, хліб та хлібобулочні вироби.

Слід відзначити, що є міста, які сильно постраждали, наприклад, Харків, яке вважається ресторанным містом. Але там практично зупинилася вся ресторанна діяльність. У Києві з початку повномасштабної війни третина ресторанів закрита – багато киян так і не повернулися до міста. Однак, незважаючи на це, масового перетікання ресторанного бізнесу на Західну Україну не сталося.

Разом з тим, у західних областях спостерігається позитивна динаміка. У Львові та області кількість ресторанів та кафе зросла приблизно на 30%, у Закарпатській, Чернівецькій, Івано-Франківській областях відмічено зростання приблизно на 20%.

Найбільш інтенсивно розвивався ресторанный ринок у Львові – понад 500 нових закладів області з початку війни. З усіх міст на Західній Україні Львів виявився найкосмополітичнішим і найбільш заповненим [1].

Негативним чином на ефективність функціонування ресторанного бізнесу впливають наступні чинники:

- пошкодження та руйнування майна, будівель, товарних запасів;
- розкрадання майна на тимчасово окупованих територіях країни;
- перебої з поставками сировини, матеріалів, товарів з-за кордону;
- зростання курсу валют і девальвація гривні;
- вимушене переселення громадян;
- скорочення доходів українців і, як наслідок, зменшення купівельної спроможності.

Окремої уваги заслуговують ресторанный заклади та мережі ресторанів, які вирішили стати волонтерами: вони готують для бійців зі Збройних сил України, територіальної оборони, переселенців та всіх, хто цього потребує. Серед таких закладів: мережа Kyiv Food Market, «Люди Купера», «Goodwine», «Сім'я ресторанів Дмитра Борисова», «Холдинг емоцій! FEST», ресторанна компанія «First Line Group», ресторанна мережа «Mafia», «Штаб Созановського», ресторанна мережа «Tarantino Family» та багато інших. Багато ресторанный закладів переобладналися під військово-польові кухні [3].

Ресторани, які зуміли відкритися та ведуть профільну діяльність, усі без винятку зіштовхнулися з ідентичними проблемами:

- дефіцит персоналу через міграцію або мобілізацію;
- зменшення виручки через скорочення кількості гостей – у середньому на 50% від довоєнної;
- подорожчання або недоступність продуктів. Залежно від

категорії, інгредієнти зросли в ціні на 20–30%. Найбільш уразливі позиції – це дорогі в закупівлі риба, морепродукти, екзотичні фрукти, а також специфічні приправи, зокрема для азійських кухонь, логістика яких суттєво ускладнена;

– неактуальність низки форматів – корпоративних вечірок, днів народження, дитячих свят, дівчачих вечорів; обвал попиту на послуги кейтерингу;

– скорочення часу роботи ресторанів через комендантську годину, що вдарило по найприбутковішій складовій ресторанного бізнесу – вечерям.

Але, щоб стабілізувати хоча б частину економіки та приносити прибуток державі за рахунок податків, деякі ресторатори уже на початку війни почали відкривати свої заклади на заході країни. Зокрема, у перший місяць війни у Львові Євген Клопотенко відкрив ресторан «Інші». У даному закладі є два меню: основне і безкоштовне меню № 2: «Його можуть попросити всі, хто не має змоги заплатити. До нього входить основна страва, салат та горнятко кави». Також пізніше було відкрито в Івано-Франківську фаст-фуд світової вуличної їжі. І намайбутнє у планах ресторатора продавати франшизу нової мережі, щоб поширити українські смаки через їжу у світі індустрії гостинності.

Мережа «Biblioteka» була відкрита влітку, бренд-шефом є Вадим Бжезинский, який є переможцем кулінарного шоу «Мастер-шеф» та випускник французької кулінарної школи Le Cordon Bleu. Це сучасне демократичне кафе італійської та європейської кухні з якісним обслуговуванням та цінами, доступними для людей із середнім рівнем достатку. Меню кафе поєднує в собі дві найпопулярніші в Україні кулінарні традиції – європейську та італійську. Особливої уваги вартий інтер'єр кафе із великою кількістю книжок, фірмовим дизайном стін. Варто зазначити, що у перший день відкриття, заклад був заповнений на 100%.

Ресторан UTATI, який також відкрився під час війни, визначають як «авангардна азійська кухня». «Utati не про відтворення автентичності азійських рецептів, а про створення авторських страв з азійськимисмаками», – описують концепцію власники. Кухню в закладі зробили відкритою, щоб кожен відвідувач зміг побачити усі секрети приготування страв. Даний заклад за місяць роботи став популярний завдяки двом видам рамену на рибному та м'ясному бульйоні, додатки до нього, закуски з риби, м'яса та овочів.

Також необхідно зазначити, що під час війни сильно постраждали ресторани, профіль яких морепродукти та суші. Адже вартість імпорту продуктів дуже виросла. Тому однією з основних

тенденції буде зниження кількості іноземних інгредієнтів та перепрофілювання на більш звичну кухню.

На сьогоднішній день ресторонам потрібно бути гнучкими і адаптованими до воєнних умов. Адже війна вимагає рішучих дій і рішень. Тому власникам ресторанного бізнесу необхідно хоча б один раз на тиждень переглядати концепції, намагатися залучати нову аудиторію, оптимізувати меню, переглядати складники страв, прибирати дорогі позиції або ті, які потребують особливих продуктів. Знайти їх зараз непросто, доставити теж складно.

Звичайно, не потрібно забувати, що для ресторанів головний ресурс – люди. Багато співробітників ідуть на фронт, дехто проходить навчання і також збирається захищати нашу країну. Оскільки у команді маркетингу тільки жінки, більшість із них виїхала до інших країн. Доводиться змінювати формат роботи, налаштувати зв'язок одне з одним, щоб мати можливість працювати [4].

Експерти також визначили тенденції ринку HoReCa, які актуалізувалися після початку воєнних дій:

- збереження попиту на домашню їжу, фастфуд напівфабрикати та швидкий відпочинок у закладах громадського харчування;

- вплив правил воєнного часу: комендантської години та необхідності дотримання норм повітряної тривоги;

- необхідність налагодження швидкої логістики доставки їжі;

- вплив місця розташування ресторанного бізнесу: його наближення до зони бойових дій, розташування внутрішньо переміщених осіб [2].

Сьогодні заклад ресторанного бізнесу став, по суті, єдиним місцем, де можна провести час з родиною та друзями, просто поспілкуватися та відволіктися. Похід в ресторан стає маленьким святом.

У Вінниці після 24 лютого відкрито 10 нових закладів ресторанного бізнесу: Pinta – пивна ресторація, «Зерно» – це бар крафтового пива, Enjoy – у цьому ресто-барі можна скуштувати страви кримськотатарської, азійської та української кухонь, Perfetto – кондитерська, Oasis – ресторан авторської кухні, Tarelia – ресторан української кухні з ноткою грузинської гостинності, Veterano Pizza, Kogo – це, мабуть, перший у Вінниці заклад, де готують корн-доги – покрита товстим шаром тіста з кукурудзяного борошна сосиска, що обсмажується на гарячій олії. Наразі вінничанам доступні вже сім різновидів цієї вуличної страви, «Острів», Бар №3 – один новий заклад нашого міста, де гостей завжди радо зустрічають приємною атмосферою та авторськими коктейлями.

Отже, зважаючи на проведені дослідження, варто зазначити, що сьогодні у зв'язку з воєнним станом та повномасштабною військовою агресією росії проти України, українські підприємства, організації, установи запровадили нові підходи до соціальної відповідальності як інструменту управління підприємств сфери гостинності. Ці підходи виражалися у щоденній волонтерській роботі, відкритті соціальних кухонь, постійній підтримці постраждалих та реагуванні на виклики часу.

Ресторатори нашої країни на даний час доводять свою потужність, значущість, професіоналізм, великий потенціал та здатність витримати несподівані важкі умови. Будемо надіятися, що в найближчому майбутньому, вони будуть досягати світових вершин у ресторанній індустрії.

Отже, основою для розвитку ресторанного бізнесу в Україні є, передусім, рівень доходів населення, який упав у зв'язку з фінансово-економічною ситуацією останніх років. Водночас ємність цього ринку ще досить велика. У ресторанному бізнесі існують виразні перспективи зростання.

Для досягнення якісного нового рівня управління в обслуговуванні населення необхідно об'єднати зусилля всіх підприємців, які працюють у сфері гостинності, шляхом створення певного кластеру, що покликаний об'єднати сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу: виробників та постачальників обладнання, фірми, що займаються поставками продуктів харчування, дизайнерські та меблеві центри, будівельні й охоронні компанії, майстерні професійного одягу і, звичайно, підприємства готельно-ресторанного господарства. Членство в такому кластері буде забезпечувати високий рівень обслуговування підприємств ресторанного господарства, оптимальну організацію технологічного процесу і гарантувати відмінну якість продукції.

Література:

1. *Робота закладів західної частини України в умовах війни: що змінилося?* URL: <https://www.restorator.ua/post/west-ukrainian-restaurants-during-war> (дата звернення: 01.04.2023).
2. *Ринок HoReCa під час війни: поточний стан та ключові тенденції.* URL: <https://voxukraine.org/rynok-horeca-pid-chas-vijny-potochnyj-stan-ta-klyuchovi-tendentsiyi/> (дата звернення: 01.04.2023).
3. *Замість ресторану – військово-польова кухня: як харчується. Київ під час війни?* URL: <https://life.pravda.com.ua/society/2022/03/23/247947/> (дата звернення: 31.03.2023).
4. *Аналіз проблем кадрового забезпечення ресторанного бізнесу під час війни.* URL:

https://tourlib.net/statti_ukr/ivanusa2.htm (дата звернення: 30.03.2023).
5. Українська правда. Як держава може підтримати бізнес в умовах війни. – 2022. URL: <https://www.epravda.com.ua/columns/2022/03/20/684363/> (дата звернення: 03.04.2023)

ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ «FITEATS» У СУЧАСНОМУ СЕРЕДОВИЩІ

Сидорук Світлана Володимирівна

*к.е.н., доц. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Луцький національний технічний університет, Луцьк*

Мазурчук Павло Тимофійович

*ст.гр.ГРС-41, Луцький національний технічний університет,
Луцьк*

FitEats – це вид здорового харчування та зручної доставки їжі, що включає у себе комплекс різноманітних страв, приготованих з найкращих інгредієнтів, які допоможуть залишатися здоровими та енергійними, пропонує індивідуальний підхід до кожного клієнта з урахуванням дієтичних потреб та індивідуальних уподобань.

Ключові слова: харчування, страви, їжа, дієта, підхід, порада.

Fit Eats is a type of healthy eating and convenient food delivery that includes a variety of dishes prepared from the best ingredients that will help you stay healthy and energetic, offers an individual approach to each customer, taking into account dietary needs and individual preferences.

Key words: food, dishes, food, diet, approach, advice.

У наш час велика кількість людей приділяє увагу своєму харчуванню. Тому розглянемо тенденції розвитку здорового харчування – місце, де кожен зможе дізнатись, що каже наука про їжу та розвинути свої корисні звички без шкоди для здоров'я.

Здорове харчування для дорослих та дітей не повинно бути надто складним. Навіть за останні десять років ми