

Міністерство освіти і науки України
Луцький національний технічний університет
Факультет митної справи, матеріалів та технологій
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
ЗА СТУПЕНЕМ ВИЩОЇ ОСВІТИ «БАКАЛАВР»

ОЦІНКА ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ
КОМПЛЕКСІВ НА ОСНОВІ ВІТЧИЗНЯНИХ ІСТОРИЧНИХ ТРАДИЦІЙ

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Виконав: здобувач вищої освіти
групи ГРС-41
РАЙТА Вероніка Ігорівна

Керівник:
к.т.н., доцент
ПОДОЛЯК Володимир Миколайович

Кваліфікаційну роботу
допущено до захисту
«30» травня 2024 р.
Гарант освітньої програми:
к.г.н., доцент
Громик Оксана Миколаївна

Луцьк – 2024 року

ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет митної справи, матеріалів та технологій
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти: бакалавр
Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
_____ Л.Ю. Матвійчук
(підпис)
«___» _____ 2024 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Райті Вероніці Ігорівні

1. Тема кваліфікаційної роботи «Оцінка та перспективи розвитку готельно-ресторанних комплексів на основі вітчизняних історичних традицій»
Керівник роботи *Подольак Володимир Миколайович, к.т.н., доцент*
затверджені наказом вищого навчального закладу від «30» грудня 2023 р. № 439/01-02

2. Строк подання здобувачем вищої освіти кваліфікаційної роботи 01.06.2024 р.

3. Вихідні дані до роботи *нормативно-правові документи України, науково-практична література з основної проблематики роботи, спеціалізовані періодичні видання, окремі Інтернет-ресурси.*

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)

Вступ

Розділ 1. Аспекти вивчення готельно-ресторанних комплексів на основі вітчизняних історичних традицій

Розділ 2. Дослідження готельно-ресторанних комплексів етнічного спрямування в Україні

Розділ 3. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанних комплексів на основі вітчизняних історичних традицій

Висновки та рекомендації

1. *Графічне відображення* трендів закладів індустрії гостинності на основі історичних традицій

2. *Графічне відображення* розміщення еко-готелів по регіонах України

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1. Аспекти вивчення готельно-ресторанних комплексів на основі вітчизняних історичних традицій	к.т.н., доц. Подоляк В.М.		
Розділ 2. Дослідження готельно-ресторанних комплексів етнічного спрямування в Україні	к.т.н., доц. Подоляк В.М.		
Розділ 3. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанних комплексів на основі вітчизняних історичних традицій	к.т.н., доц. Подоляк В.М.		
Висновки та рекомендації	к.т.н., доц. Подоляк В.М.		

7. Дата видачі завдання 15.12.2023 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломної роботи бакалавра	Термін виконання етапів дипломної роботи бакалавра	Примітка
1	Обґрунтування теми	до 15.12.2023 р.	
2	Огляд літератури із досліджуваної проблеми	до 10.01.2024 р.	
3	Розділ 1. Аспекти вивчення готельно-ресторанних комплексів на основі вітчизняних історичних традицій	до 10.02.2024 р.	
4	Розділ 2. Дослідження готельно-ресторанних комплексів етнічного спрямування в Україні	до 10.03.2024 р.	
5	Розділ 3. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанних комплексів на основі вітчизняних історичних традицій	до 10.04.2024 р.	
6	Висновки та рекомендації	до 01.05.2024 р.	
7	Формування списку використаних джерел	до 10.05.2024 р.	
8	Формування додатків	до 15.05.2024 р.	
9	Оформлення ілюстративного матеріалу	до 20.05.2024 р.	
10	Нормоконтроль	до 24.05.2024 р.	
11	Інструментальна перевірка на академічний плагіат	до 26.05.2024 р.	
12	Представлення кваліфікаційної роботи бакалавра до захисту	до 01.06.2024 р.	

Здобувач вищої освіти _____ (Райта В.І.)

Керівник кваліфікаційної роботи _____ (доц. Подоляк В.М.)

АНОТАЦІЯ

Райта В.І. «Оцінка та перспективи розвитку готельно-ресторанних комплексів на основі вітчизняних історичних традицій». Рукопис.

Кваліфікаційна робота бакалавра ОП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Луцький національний технічний університет. Луцьк, 2024.

У роботі досліджено теоретичні аспекти вивчення готельно-ресторанних комплексів на основі вітчизняних історичних традицій, проведено дослідження готельно-ресторанних комплексів етнічного спрямування в Україні та визначено проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанних комплексів на основі вітчизняних історичних традицій.

Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи бакалавра є етнічна українська кухня та готелі в українському стилі. Предмет дослідження – сукупність теоретичних, методичних і прикладних аспектів розвитку етнічної української кухні та готелів в українському стилі.

Результати дослідження полягають у розвитку національної кухні в умовах соціокультурних змін для визначення пріоритетів діяльності з метою формування конкурентних переваг закладів індустрії гостинності.

Розроблені можливі напрямки інноваційного розвитку готельно-ресторанних комплексів на основі історичних традицій

Кваліфікаційна робота бакалавра складається з вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, додатка.

Ключові слова: соціокультурні зміни, українська кухня, етноресторани, готелі в українському стилі, тенденції, готельно-ресторанні послуги, готельно-ресторанний сервіс, конкурентоспроможність.

ANNOTATION

Wright V.I. "Evaluation and prospects for the development of hotel and restaurant complexes based on domestic historical traditions." Manuscript.

Bachelor's qualification work of OP "Hotel and restaurant business" specialty 241 "Hotel and restaurant business". Lutsk National Technical University. Lutsk, 2024.

The paper examines the theoretical aspects of studying hotel-restaurant complexes based on national historical traditions, conducts a study of hotel-restaurant complexes of ethnic orientation in Ukraine, and identifies problems and prospects for the development of hotel-restaurant complexes based on national historical traditions.

The object of research of the bachelor's qualification work is ethnic Ukrainian cuisine and Ukrainian-style hotels. The subject of the study is a set of theoretical, methodical and applied aspects of the development of ethnic Ukrainian cuisine and hotels in the Ukrainian style.

The results of the study consist in the development of national cuisine in the conditions of socio-cultural changes to determine the priorities of activities with the aim of forming competitive advantages of hospitality industry establishments.

Possible directions of innovative development of hotel and restaurant complexes based on historical traditions are developed

The bachelor's qualification work consists of an introduction, three sections, conclusions, a list of used sources, and an appendix.

Keywords: socio-cultural changes, Ukrainian cuisine, ethnic restaurants, Ukrainian-style hotels, trends, hotel and restaurant services, hotel and restaurant service, competitiveness.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. АСПЕКТИ ВИВЧЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ НА ОСНОВІ ВІТЧИЗНЯНИХ ІСТОРИЧНИХ ТРАДИЦІЙ	10
1.1. Історичні витoki формування індустрії гостинності в Україні	10
1.2. Основні тренди індустрії гостинності на основі історичних традицій	14
1.3. Діяльність закладів індустрії гостинності в умовах війни	18
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ ЕТНІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ В УКРАЇНІ	22
2.1. Національна кухня в умовах соціокультурних змін	22
2.2. Специфіка готелів в українському стилі	27
2.3. Ресторани етнічної української кухні	33
РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ НА ОСНОВІ ВІТЧИЗНЯНИХ ІСТОРИЧНИХ ТРАДИЦІЙ	40
3.1. Проблеми функціонування закладів етнічної української кухні та готелів в українському стилі	40
3.2. Можливі напрямки інноваційного розвитку готельно-ресторанних комплексів на основі історичних традицій	42
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ	45
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	48
ДОДАТКИ	52

ВСТУП

Обґрунтування актуальності теми дослідження. Україна має багату історію та культурну спадщину, яка може стати цінним ресурсом для розвитку економічного потенціалу регіонів. Готельно-ресторанні комплекси, збудовані на основі вітчизняних історичних традицій, можуть приваблювати відвідувачів, як зі своєю аутентичністю, так і з можливістю поглиблення в культурні аспекти країни.

Готельно-ресторанні комплекси, що базуються на вітчизняних історичних традиціях, можуть мати конкурентну перевагу на ринку туризму через свою унікальність та аутентичність. Такі комплекси можуть привертати увагу відвідувачів, які шукають незвичайні та цікаві враження.

Дослідження та оцінка перспектив розвитку готельно-ресторанних комплексів на основі вітчизняних історичних традицій може сприяти як розвитку сфери гостинності, так і збереженню культурної спадщини, що робить цю тему надзвичайно важливою у сучасному світі.

Українські страви стають дедалі відомішими у світі, їх готують у престижних ресторанах і на домашніх кухнях. Стрімкий розвиток ресторанної справи та виробництва фермерських продуктів в Україні привернув увагу закордонних гостротуристів й інвесторів. Попри це окремі популярні у світі страви досі не асоціюються з «українською кухнею» як кулінарною традицією чи брендом.

Саме ці складові визначають актуальність вибору теми бакалаврської роботи.

Стан вивченості проблеми. Основні тенденції розвитку закладів ресторанного господарства висвітлені в різноманітних працях, зокрема Воловельської І. [9], Власенко Ю.К., Адамчук С.І., Сніжицька К.Є. [8], Лоєнко О. [9], Шамари І. та інших. Окремі аспекти інноваційних ресторанних технологій досліджують у своїх працях такі науковці як, Клапчук М.В., Біян В.І., Брухлій Б.В. В. [14], Поворознюк І.С. [23], Сокирник І.В. [28] та ін.

Дослідженню суб'єктів готельного господарства присвячені роботи таких вчених, як Булгакова Т., Бабенко В. [6], Михайлова Р.Д., Плисюк Ю.О. [16]. Особливе значення приділили зарубіжному досвіду такі автори, як Островська Г.Й., Сута Х.С., Ясеновський Б.О. [21]. Дослідженню концептуальних готелів присвячено праці І. Степанова, Н. Мартишенко та інших науковців.

Об'єктом дослідження є етнічна українська кухня та готелі в українському стилі.

Предметом дослідження є сукупність теоретичних, методичних і прикладних аспектів розвитку етнічної української кухні та готелів в українському стилі.

Метою роботи є виявлення особливостей розвитку готельно-ресторанних комплексів на основі вітчизняних історичних традицій.

Для досягнення поставленої мети вирішено наступні *завдання*:

- розглянути історичні витоки формування індустрії гостинності в Україні;
- проаналізувати основні тренди індустрії гостинності на основі історичних традицій;
- охарактеризувати національну кухню в умовах соціокультурних змін;
- дати оцінку специфіка готелів в українському стилі;
- дослідити ресторани етнічної української кухні;
- визначити проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанних комплексів на основі вітчизняних історичних традицій.

Перелік використаних у ході проведення дослідження методів. Для досягнення визначеної мети та поставлених завдань у роботі використано сукупність загальнонаукових та спеціальних методів аналізу, а саме: теоретичного узагальнення та системного підходу – для уточнення сутності поняття «українська етнічна кухня» та «український готель»; порівняльного аналізу – для здійснення аналізу трендів на ринку індустрії гостинності України в умовах війни; формалізації та групування – для оцінки послуг закладів

українського ресторанного та готельного сервісу; графічного аналізу – для систематизації результатів дослідження у вигляді різноманітних діаграм.

Джерела інформаційної бази дослідження. Інформаційну базу роботи становлять теоретико-методологічний матеріал, дослідження та публікації українських та зарубіжних вчених з етнічної української кухні та готелів в українському стилі. При проведенні дослідження використовуються статистичні дані Державної служби статистики України, а також матеріали закладів української етнічної кухні та українських готелів, що доступні в мережі Інтернет.

Практична цінність одержаних результатів роботи полягає в тому, що готельно-ресторанні комплекси, які базуються на історичних традиціях, мають великий потенціал для інноваційного розвитку, що дозволить їм зберегти свою унікальність та привабливість для клієнтів. Запропоновані рекомендації та висновки, щодо інтеграції сучасних технологій, стильного дизайну та культурної спадщини може створити неповторний досвід для гостей, що відвідують українські етнозаклади.

Апробація результатів дослідження. Дослідження питань оцінки та перспектив розвитку готельно-ресторанних комплексів на основі вітчизняних історичних традицій розглядалося на всеукраїнській інтернет-конференції молодих учених та студентів «Перспективи розвитку туризму та сфери гостинності в Україні та світі» (травень, 2024 року).

Структура роботи складається із вступу, трьох розділів, висновків та рекомендацій, додатків; містить 54 сторінки текстового матеріалу, 24 рисунки, 1 таблицю. Список джерел включає 34 найменування літератури.

РОЗДІЛ 1. АСПЕКТИ ВИВЧЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ НА ОСНОВІ ВІТЧИЗНЯНИХ ІСТОРИЧНИХ ТРАДИЦІЙ

1.1. Історичні витоки формування індустрії гостинності в Україні

Розвиток готельного сектору на теренах східних слов'ян має вже багатостолітню історію. Перші дані про заклади гостинності, які збереглися в історичних джерелах, з'явилися у XII-XIII століттях на території сучасної України. Цей період відзначався розквітом Київської Русі та активним розширенням її зовнішніх зв'язків.

Святині та монастирі надавали послуги з розміщення не лише для монахів, але й для торговців, які прибували до міст для комерційних справ. Однією з головних причин, чому церковна адміністрація дозволяла розміщення купців на території храмів, було те, що деякі столичні православні святині були споруджені на кошти, що надходили від їх пожертв [6].

Процес становлення готельного бізнесу був також вплинутий нормами християнської моралі. Слов'янська гостинність, щедрість та хлібосольність, які були властиві цій культурі, також відігравали значну роль.

Повага до гостей вимагалася і з огляду на державні інтереси, зокрема, потреба набуття позитивного іміджу країни в світі. Важливо враховувати, що в середньовіччі, коли відсутні були постійні іноземні представництва, торговець фактично виступав як представник держави за кордоном.

Трансформація Києва у важливий транзитний торговельний центр спричинила появу різноманітних торговельних делегацій, що постійно перебували тут. Це сприяло розвитку мережі місць для проживання. У великих містах з'явилися спеціалізовані заклади – гостинні двори, призначені для прийому комерсантів, які виділялися своєрідним комфортом, величезними розмірами та унікальністю. Ці заклади стали невід'ємною частиною міського торговельного життя і були утримувані за рахунок міського бюджету [12].

Оскільки гостинні двори головним чином обслуговували представників купецтва, вони мали відповідати певним вимогам. Вони повинні були мати відповідні приміщення для здійснення торговельних операцій. Таким чином, у цих закладах поєднувалися готельні номери, торгові ряди, крамниці та складські приміщення.

На противагу розкішних гостинних дворів, які відзначалися як високим рівнем комфорту, так і високими цінами, мережа постійних дворів була значно ширшою. Ці двори знаходилися на відстані кінного переходу один від одного і вони отримали назву «ями» [7].

Для значної частини мандрівників з невеликими доходами головним місцем для проживання була корчма. Протягом тривалого часу корчма виконувала роль виняткової соціальної організації і культурного центру для відпочинку. Будь-який мандрівник міг отримати тут нічліг та харчування, що робило корчму центром гостинності, властивим для українського села. Більше того, у разі потреби даний заклад виконував функції банківської контори, де проводилися різноманітні комерційні операції.

У деяких регіонах нашої країни такий заклад, як корчма, знаний також, як шинок, і саме під такою назвою в XVII–XVIII століттях часто згадується у різних джерелах, включаючи статистичні дані [16].

Зазначено, що кількість готелів на українських землях залишалася досить низькою. Перші готелі з'явилися в першій третині XIX століття, але будівництво готельних закладів не набуло значного поширення. Наприклад, на території Західної України перший готель був споруджений у Львові в 1785 році. Пізніше, у 1804 році, було відкрито ще два готелі – «Європейський» та «Французький» [11].

У Києві, на середину XIX століття, було лише три гостинні двори, один ресторан, двадцять чотири харчевні та сім кондитерських (рис. 1.1).

Серед різноманітних закладів гостинності, які набули поширення в українських містах у першій половині XIX століття, були заїжджі двори. У них був різноманітний номерний фонд, призначений для представників різних

соціальних категорій, що приїжджали, і, відповідно, надавалися різноманітні послуги за різними цінами та якістю. Для постійних гостей, а також для тих, хто мав намір здійснити тривалий перебіг, часто діяли певні знижки. Заїжджі двори, призначені для заможних клієнтів, вирізнялися комфортабельними умовами, обладнаною кухнею та штатом обслуговуючого персоналу. Ці заклади функціонували у багатьох містах України, але мали особливе значення, особливо на півдні країни [4].



Рис. 1.1. Заклади індустрії гостинності в Києві на середину XIX ст. [4]

До середини XIX століття в Україні основними типами засобів розміщення були постійні, заїжджі та гостинні двори, корчми, квартири, кімнати та будинки, що здавалися в оренду. Однак соціально-економічні зміни, що відбувалися в країні, призвели до значного підвищення рухливості населення. Це викликало потребу в нових закладах гостинності, які могли відповідати вимогам сучасності і вирізнялися професійним підходом до справи. Таким новим типом засобів розміщення став готель. Власник даного закладу являвся підприємцем, а надання сервісу з розміщення стало головним напрямком його діяльності.

З поширенням іноземного досвіду в Україні почали з'являтися готелі, спрямовані на конкретні категорії відвідувачів. Спеціалізовані готелі стали найбільш популярними серед населення. Вони відрізнялися розмаїттям послуг

та високою якістю обслуговування. Готелі цього типу мали своїх представників на вокзалах та спеціальні екіпажі, що забезпечували трансфер клієнтів до готелю. В номерах було централізоване опалення, електричне освітлення та телефони [10].

Паралельно з елітними готелями, які були спрямовані на заможний шар відвідувачів, існували готелі середнього класу, які були доступні менш заможним клієнтам. Готелі цього рівня також виділялися високою якістю обслуговування. Номери були обладнані відповідно до європейських стандартів, а персонал швидко та професійно задовольняв потреби відвідувачів. Новоприбулих відвідувачів часто особисто вітав сам власник готелю [6].

У період реформ також зазнали змін назви закладів гостинності. Нові назви мали бути привабливими та привертати увагу потенційних відвідувачів, а також відображати зміни, які відбулися в країні в 1860–1870-х роках. Якщо раніше заїжджі та постоялі двори часто включали ім'я або прізвище власника у свою назву, то тепер готелі отримували назви відповідно до європейських традицій. Часто до назви закладу розміщення додавали назву міста, країни або регіону.

У середовищі елітних готелів ресторани та буфети стали неодмінною складовою обслуговування. Ресторани в розкішних готелях були найкращими закладами харчування великих міст України, зокрема в Києві. Вони поєднували в собі елегантний інтер'єр, розкішний посуд (срібний посуд, кришталеві склянки і т.д.), широкий вибір страв та напоїв, а також уважний персонал [2].

Заклади харчування при розкішних готелях фактично визначали кулінарні тренди. Вони пропонували не лише страви української кухні, але й шедеври європейського кулінарного мистецтва. Часто готельні заклади харчування були практично єдиними місцями, де відвідувачі мали можливість посмакувати іноземними делікатесами та насолодитися вишуканим сервісом в унікальній атмосфері розкоші та комфорту. Професійні шеф-кухарі ресторанів елітних готелів створювали справжні кулінарні шедеври, які задовольняли найвибагливіші смаки своїх клієнтів. Висока якість обслуговування та розкішне

середовище робили ці ресторани справжніми оазами розкоші та задоволення для своїх відвідувачів [15].

У контексті соціально-економічних змін, що прогресували у другій половині XIX століття, виникла необхідність у нових, сучасних закладах гостинності, оскільки традиційні форми вже вичерпали себе. Це відображало загальні тенденції розвитку готельно-ресторанної індустрії у всьому світі. Нові заклади, переважно, прагнули відповідати європейським стандартам і вимогам ділових верств та частини аристократії, які були ознайомлені з культурою та високим рівнем обслуговування, а також з традиціями ведення бізнесу в Європі. Це ставило підвищені вимоги як до персоналу закладів гостинності, так і до рівня надання послуг, які повинні відповідати встановленим нормам європейської якості обслуговування клієнтів.

1.2. Основні тренди індустрії гостинності на основі історичних традицій

Індустрія гостинності, що поєднує в собі готельний бізнес, ресторанний сервіс, туризм та інші сфери, постійно еволюціонує, враховуючи сучасні тенденції та історичні традиції. Основні тренди цієї індустрії можна розглядати як результат взаємодії минулого та сучасності. Варто розглянути кілька ключових аспектів:

- персоналізований сервіс стає все більш популярним, адже сьогодні клієнти цінують індивідуальний підхід;
- збільшення використання технологій у галузі гостинності, що дозволяє покращувати якість обслуговування та зручність для клієнтів;
- популярність концепції «глобального громадянина», яка сприяє зростанню міжнародного туризму та культурного обміну. Важливість сталого розвитку та екологічної відповідальності для підприємств галузі;
- розвиток гастрономічного туризму, де кулінарні традиції стають ключовим фактором привабливості певного регіону;

– зростання популярності концепції "будь-де, будь-коли", що дозволяє клієнтам отримувати сервіс у будь-якому місці та часі;

– використання місцевих матеріалів та дизайну для створення унікального характеру закладу. Це досягається за рахунок зміни у підході до використання простору в готельних закладах, зокрема, збільшення просторів для спільного використання та розваг [16].

Ці тренди відображають наслідки змін у суспільстві, але вони також відображають історичні традиції. Зокрема, традиції гостинності, що мають свої коріння у різних культурах світу, впливають на взаємодію з гостями та способи обслуговування. У багатьох культурах історично були розвинені специфічні обряди та ритуали, пов'язані з прийомом гостей, які можуть залишатися актуальними й у сучасному світі.

Традиційні страви та кулінарні техніки, спадщина певної культури, можуть стати ключовими факторами у привабливості ресторану або готелю. У багатьох країнах існують традиції гостинності, які базуються на гостинності та поваги до гостей, що зберігаються протягом століть. Деякі традиції обслуговування та догляду за гостями можуть бути відстежені аж до давніх часів і зберігаються у культурі і національних особливостях країн.

Ці історичні традиції доповнюють сучасні тренди, створюючи неповторний характер та особливий досвід для гостей (рис. 1.2):

– використання історичних мотивів у дизайні та рекламі готелів та ресторанів може надати їм унікальності та привабливості. Наприклад, перетворення історичного замку, палацу або монастиря на готель. Такий підхід не лише зберігає культурну спадщину, але і надає унікальний та ексклюзивний характер закладу. Головна основа такого готелю чи ресторану – усвідомлення і пошана до культурного надбання своєї країни. В даному випадку готелі та ресторани відіграють функцію культурологічного маклера, вони своїм зовнішнім виглядом розповідають відвідувачам історію споруди та даної місцевості. Вони не лише беруть участь, як цільові особи, але й формують незвичні навички для приїжджих.



Рис. 1.2. Тренди закладів індустрії гостинності на основі історичних традицій [5]

У світі, існує регламентована стандартизація, тому заклади розміщення та харчування в історичних спорудах стають відповідним задумом сполучення теперішнього та минулого;

– залучення історичних експертів та консультантів до розробки концепції та програми обслуговування може забезпечити вірність історичним традиціям та культурному контексту. Так, багато ресторанів використовують історичні рецепти та кулінарні традиції для створення автентичних страв. Наприклад, ресторани, що пропонують традиційні італійські, японські або індійські страви, базуються на столітніх кулінарних традиціях. Крім того, багато готелів та ресторанів організовують культурні екскурсії та події, які базуються на

історичних традиціях місцевого населення. Наприклад, екскурсії до історичних пам'яток, майстер-класи з місцевої кухні або фольклорні вечори (рис. 1.3);



Рис. 1.3. Майстер-клас з місцевої кухні в ресторані [9]

– реставрація та збереження історичних будівель та місць для використання у готельному та ресторанному бізнесі може стати стратегічним кроком для створення унікальної пропозиції на ринку. Деякі заклади спеціалізуються на певних історичних періодах або стилях. Наприклад, готель у вікторіанському стилі або ресторан, що пропонує страви середньовіччя (рис. 1.4);

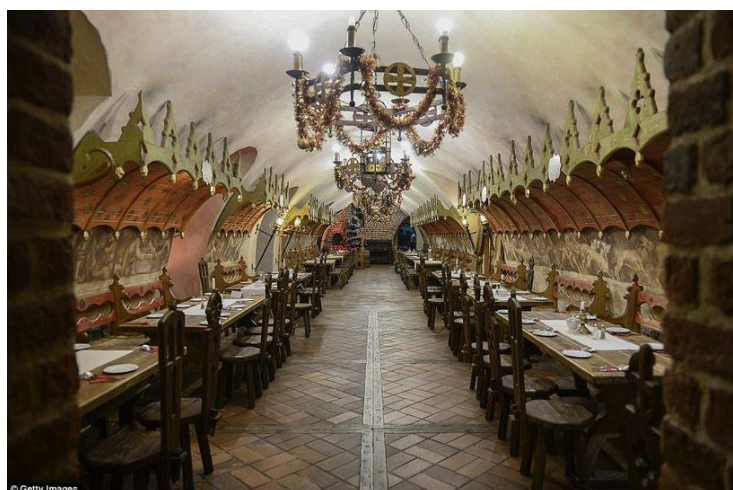


Рис. 1.4. Ресторан «Пивниця Свидницка» (Польща) [16]

– розвиток місцевої економіки та підтримка культурних ініціатив шляхом співпраці з місцевими виробниками та майстрами може сприяти збереженню історичних традицій. Деякі готелі та ресторани використовують місцеві

ремісничі традиції у своєму дизайні та обслуговуванні. Наприклад, використання ручної вишивки, кераміки або текстилю, що відображає місцеву культуру та історію;

– впровадження інтерактивних елементів у сервісі та програмі розваг на основі історичних тем може залучати увагу різних категорій гостей та сприяти їх задоволенню. Деякі готелі та ресторани влаштовують реконструкції історичних обрядів та традицій для розваг гостей. Наприклад, святкування історичних свят або проведення традиційних обрядів за участю місцевого населення.

Ці приклади демонструють, як історичні традиції впливають на сучасні тренди у галузі гостинності, надаючи їм унікальний характер та сприяючи створенню неповторного досвіду для гостей. Таким чином, історичні традиції є не лише джерелом натхнення для сучасних трендів у галузі гостинності, але й важливим елементом створення унікального досвіду для гостей, який поєднує в собі спадщину минулого та сучасні інновації.

1.3. Тенденції розвитку закладів індустрії гостинності в умовах війни

Умови війни створюють складні виклики для будь-якої галузі, включаючи індустрію гостинності. Зміни в політичному, економічному та соціальному середовищі можуть значно вплинути на функціонування готелів, ресторанів, туристичних агентств та інших закладів галузі. Однак, навіть у таких складних умовах, індустрія гостинності шукає способи адаптації та розвитку. Розглянемо деякі з основних тенденцій розвитку закладів гостинності в умовах війни:

– **забезпечення безпеки гостей і персоналу.** Умови війни вимагають посилення заходів безпеки у готелях, ресторанах та інших закладах. Це може включати перевірку особових документів, збільшення кількості відеоспостереження, посилення охорони та навчання персоналу щодо дій у випадку надзвичайних ситуацій;

- розширення послуг для гостей. Заклади гостинності можуть пропонувати додаткові послуги, спрямовані на задоволення потреб клієнтів у період війни. Наприклад, це може бути організація трансферу до безпечних місць, консультації з юридичних питань або психологічна підтримка;
- фокус на місцевих ринках. Умови війни можуть призвести до зменшення туристичного потоку з-за кордону. Тому багато закладів гостинності звертають увагу на місцевий ринок, пропонуючи спеціальні пропозиції для місцевих жителів та бізнес-партнерів;
- підвищення гнучкості у відносинах з клієнтами: З урахуванням непередбачуваності військових подій, готелі та ресторани можуть розробляти більш гнучкі політики щодо скасування бронювань та повернення коштів для гостей;
- економія ресурсів та ефективне управління витратами: Умови війни можуть призвести до збільшення вартості ресурсів та послуг. Заклади гостинності шукають ефективні способи економії, включаючи оптимізацію робочих процесів, раціональне використання енергії та води, а також управління витратами на постачання;
- розвиток онлайн-продажів та маркетингу: Умови війни можуть призвести до зменшення традиційних каналів продажів. Тому багато закладів гостинності активно розвивають онлайн-продажі та маркетинг, використовуючи цифрові технології для привертання нових клієнтів та збереження існуючих;
- підтримка спільноти та громадська відповідальність: Умови війни можуть призвести до загострення соціальних проблем та потреб. Заклади гостинності можуть активно взаємодіяти з місцевими громадами, надавати підтримку вразливим групам та ініціювати благодійні заходи.

У цих умовах індустрія гостинності виявляє свою адаптивність та вміння забезпечувати якісний сервіс у будь-яких обставинах. Шляхом поєднання новаторських підходів та використання історичних досвідів, заклади гостинності можуть виживати й навіть розвиватися в умовах війни.

Умови війни надають закладам гостинності ще одну важливу функцію - стати пристановищем та місцем для відпочинку для людей, які потребують спокою та захисту від воєнних дій. У цей період заклади гостинності можуть стати не лише місцем для проживання чи харчування, але й центрами допомоги та підтримки для тих, хто постраждав від конфлікту.

Також, умови війни можуть призвести до зміни типів та форматів закладів гостинності. Наприклад, виникнення тимчасових готелів або таборів для тимчасового проживання для внутрішньо переміщених осіб або біженців. Ці заклади можуть бути швидко змонтовані та забезпечити тимчасове притулок та основні потреби для людей, які втратили свої домівки через війну.

Крім того, умови війни можуть змінити фокус галузі гостинності з розкоші та розваг на необхідність та практичність. Заклади гостинності можуть звернутися до розвитку сервісів, які задовольняють базові потреби людей в умовах війни, такі як безпечне проживання, харчування, медична допомога та транспортні послуги.

У цих умовах важливо, щоб заклади гостинності залишалися відкритими до співпраці з громадськими та гуманітарними організаціями для забезпечення належної підтримки для тих, хто потребує допомоги. Також вони можуть відігравати важливу роль у підтримці місцевої економіки та забезпеченні робочих місць для місцевого населення у важкий період.

Отже, умови війни вимагають від закладів гостинності не лише адаптації до нових умов, але й збереження гуманітарних цінностей, таких як гостинність, співчуття та підтримка. Розвиток індустрії гостинності в умовах війни може стати важливим елементом гуманітарної допомоги та сприяти зміцненню спільностей та відновленню соціально-економічного розвитку в уражених регіонах.

Додатковим аспектом тенденцій розвитку закладів гостинності в умовах війни є необхідність впровадження інноваційних технологій та методів для забезпечення безпеки та зручності гостей. Наприклад, розробка систем безпеки, що включають в себе відеоспостереження, датчики безпеки та автоматизовані

системи контролю доступу, може допомогти гарантувати захист для перебуваючих у готелях та інших закладах гостинності.

Крім того, умови війни можуть стати підґрунтям для розвитку інноваційних форматів гостинності, таких як мобільні готелі або ресторани, що можуть швидко реагувати на зміни в ситуації та надавати послуги на різних територіях залежно від потреб. Такі ініціативи можуть допомогти забезпечити необхідність у проживанні та харчуванні для тих, хто опинився в умовах конфлікту.

Зокрема, важливим елементом може стати співпраця з владними та гуманітарними організаціями для забезпечення підтримки та захисту для внутрішньо переміщених осіб, біженців та інших потерпілих від війни. Заклади гостинності можуть стати платформами для надання допомоги в найбільш критичний час, надаючи тимчасовий притулок, медичну допомогу та необхідні засоби існування.

Загалом, умови війни вимагають від закладів гостинності не лише адаптації до нових реалій, але й виявлення готовності до співпраці, інновацій та гуманітарної діяльності. В цих надскладних умовах галузь гостинності може відігравати важливу роль у забезпеченні захисту та підтримки для тих, хто опинився в уразливому положенні, а також сприяти відновленню соціально-економічного розвитку у постраждалих регіонах.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ ЕТНІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ В УКРАЇНІ

2.1. Національна кухня в умовах соціокультурних змін

Українські кулінарні традиції набувають все більшого визнання у всьому світі, бо страви з України готують як у відомих ресторанах, так і вдома. Розквіт ресторанного бізнесу та виробництва фермерських продуктів в Україні зацікавив закордонних гастрономів.

В теперішній час, кухня стає першим кроком у знайомстві з культурою, історією, традиціями та способом життя будь-якої країни. Їжа дозволяє поєднати людей та створює основу для спілкування, що має вагомий значення не лише в родині, а й у дипломатичних відносинах [Їжа].

Також, деякі іноземні продукти, наприклад, рослинна олія з Греції, стали популярними в українській кухні, хоча колись були маловідомими. Натомість деякі місцеві продукти, як от баклажани, хоча вирощувалися на півдні, довгий час не користувалися популярністю у власній кухні через стереотипи.

Гречка доправлена до України в XI-XII столітті з Азії, з якої робили борошно та крупу. Це спричинило появу в українській кухні різних страв, таких як гречаники, пампушки з гречки і часником, галушки з гречки з салом та інші.

З початку XVIII століття картопля стала популярною на українських землях і почала бути складовою більшості перших страв. На південних і південно-західних територіях також розповсюдилася кукурудза. Значно пізніше, аж в XIX столітті почали культивувати помідори. Крім цього, у цей же період в нас з'явилися й інші овочі, такі як баклажани та цукровий буряк, з якого отримували цукор. Це збільшило асортимент страв, як от каші, бабки, пудинги, а також збагатило види напоїв таких як солодкі наливки, варенухи і т.д. [Їжа].

Щоб виділити українську кухню серед інших, при виборі їжі враховувалася відмінність від інших культур. Наприклад, свинина була вперше

використана для того, щоб підкреслити відмінність від татар, які віддають перевагу баранині, та росіян, які люблять яловичину. Таким чином, унікальність української кухні виявляється:

- у використанні свинини, сала, буряка, пшеничного борошна і т.д.;
- у поєднанні теплової обробки більшості градієнтів страви, коли є один основний і найважливіший (як у борщі до буряка додають інші, але вони не міняють смак буряка);
- у тепловому приготуванні овочів чи м'яса на маслі чи олії, відомому як «смаження», а лише пізніше – тушкування, варіння чи інша обробка.

Кулінарна традиція України взяла на озброєння деякі прийоми кухонь Німеччини, Угорщини і Туреччини, адаптуючи їх до своїх потреб. Наприклад, метод обсмажування в олії, характерний для тюркських кухонь, став основою для українського швидкого обсмажування овочів, що є не характерним для інших.

Страва з турецької кухні, схожа на пельмені, стала відомою в Україні, як вареники, а згодом їх почали готувати з різноманітними національними начинками, такими як вишні, сир, цибуля, або шкварки [20].

Німеччина дала нашій кухні методи шинкування, січення та подрібнення їжі, як от м'яса. Це призвело до появи страв, таких як рулети, фаршировані страви, запіканки, які схожі на котлети, запозичені з німецької через інші європейські кухні.

Наша автентична кухня зберігає давні звичаї, які відчутні в обробці та улюблених стравах. Але одночасно, вона і постійно прогресує й змінюється.

Дамо характеристику автентичної національної кухні на прикладі українського борщу. Борщ – це рідка страва, приготована з різних овочів і яка володіє безліччю способів готування, які об'єднані квасним присмаком. Вона являється основною першою стравою національної кухні, що готується в різних регіонах України і яка здобула світову славу. Вперше відома згадка про український борщ відноситься до 1584 року, яка була задокументована в Києві, в щоденниках Мартіна Груневега.

Етимологія назви «борщ» не повністю з'ясоване за даними різноманітних словників. Дане походження вважається похідним від давньої назви рослини – теперішнього терміну «борщівник», яка спочатку додавалася до юшки, що готувалася, чи підкисленої іншої першої страви з борошном [Борщ як частина].

Український борщ має глибоке ритуальне значення в культурі. Він є обов'язковою стравою на весіллях і святкуваннях поминання. Вдосконалені рецепти борщу зберігаються й передаються з покоління в покоління. У багатьох регіонах, таких як Чернігівщина, Київщина та Житомирщина, його навіть використовували як засіб для залучення дощу у періоди посухи.

Символічне значення борщу простежується і у ворожіннях, де він об'єднував дівчат у спільній вечері, щоб залучити щасливе майбутнє. Українські дівчата також вважали вміння варити борщ за важливий етап в своєму житті, який символізував готовність до створення сім'ї. Таким чином, борщ став не лише стравою, а й символом спільноти, традиції та готовності до нового етапу життя.

Борщ – це універсальна страва, яка чудово поєднується з будь-якими іншими стравами, тому що відмінно доповнює стіл. Якщо брати до уваги спосіб приготування і подачу, борщ може бути різним за густиною і температурою (наприклад гарячий, або холодний буряковий холодник). Крім того, він є пісним або з м'ясом, а також червоний, білий або зелений та з локальними складниками або без них.

Головна відмінність, що виділяє його від подібної першої страви - це його кислота. Традиційним способом надання кислотності – за допомогою квасу з буряка. Крім того, для цього використовують вишні, кислі яблука, порічки, журавлину, молочну сироватку, ревень, щавель, кропиву, смородинові листя та калину. Серед більш сучасних варіантів – помідори та їх похідні.

Українці також використовують у своїх борщах унікальні складники, такі як чебрець, копчені груші, галушки, фрикадельки, кров кабана, лисички, риба тощо. Варто зазначити, що деякі кулінарні новації, які можуть здатися

новаторськими, насправді мають вже довгу історію, наприклад, борщ із журавлиною на Поліссі готували щонайменше сто років тому (рис. 2.1).

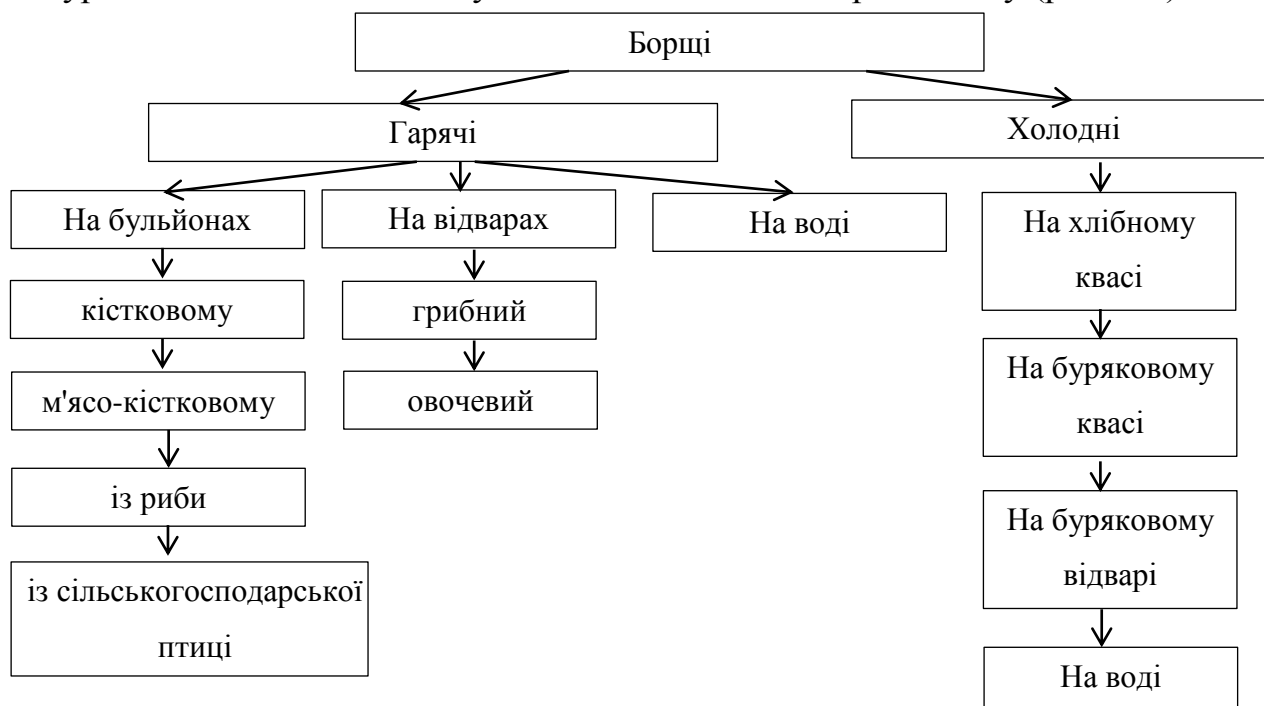


Рис. 2.1. Способи приготування борщів [3]

Міжнародна організація ЮНЕСКО додала український борщ до переліку нематеріальної спадщини, що потребує захисту, уточнивши, що ця страва співпроходить з стравами інших народів – пловом, лавашем, піцою та іншими. Присутність борщу у цьому списку підтверджує його значення як етнокультурного явища, символу національної культури, яке варто досліджувати та захищати.

Українська кухня виділяє такі основні його види – червоний, зелений і холодний, причому спосіб приготування дуже різноманітний по регіонах країни (рис. 2.2, додаток А).



Рис. 2.2. Основні види українського борщу [3]

Зелений або щавлевий – це перша страва, яку зазвичай готують навесні. Вона приготована з молодого щавлю і картоплі, із порізаним звареним яйцем та поливши сметаною. До нього інколи додають кропиву або лободу.

Холодний в основному готували на початку літа. У цьому варіанті використовують лише варений буряк та картоплю, а все інше додається сирими.

Червоний – найпопулярніший вид, з додаванням капусти. Виділяється велика кількість різноманітних рецептів (рис. 2.3).

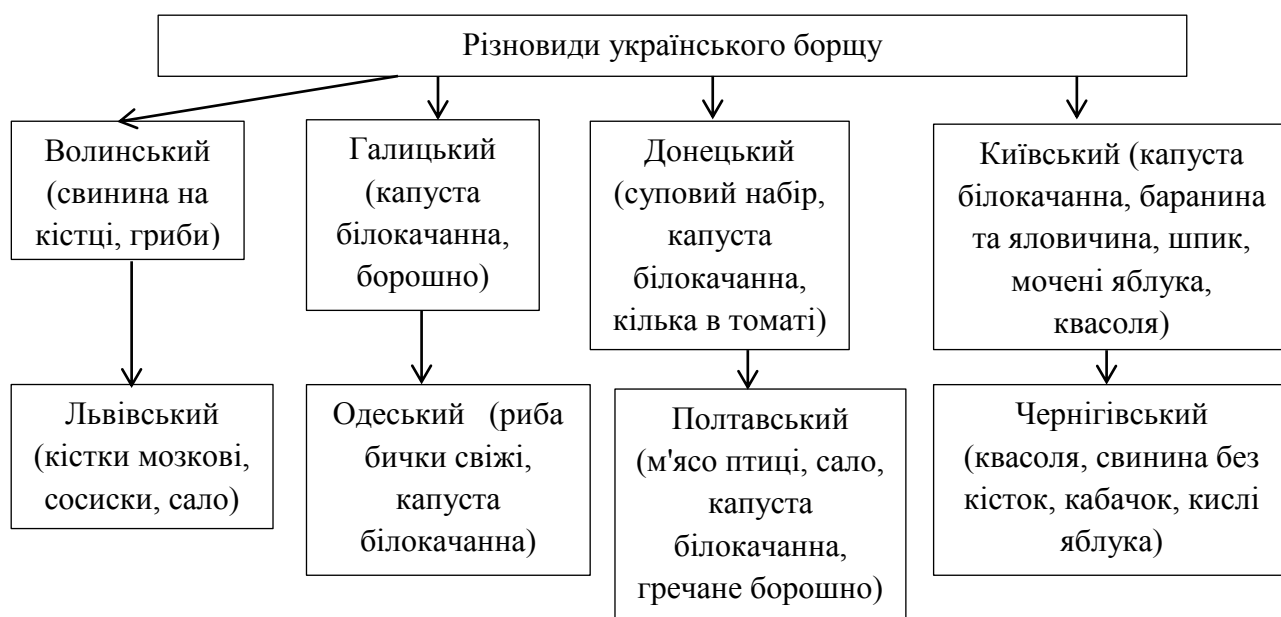


Рис. 2. 3. Регіональні відмінності в рецептурі українського борщу [4]

У Галичині до сьогоднішнього часу додають квас з буряка у своїй кухні, а також гриби та чорнослив. На Прикарпатті – гуцульський борщ із білого буряка.

У Львові традиційним – без капусти, у Києві з яловичиною та бараниною, а в Полтаві – на бульйоні з гуски, борщ по-харківськи – з пивом.

На Донеччині використовують рибні консерви замість м'яса, а в Одесі – додають обсмажену рибу.

У Чернігівській області – борщ з різноманітними овочами, зокрема, кислі яблука. Є рецепти з лісовими ягодами (на Поліссі з журавлиною), а в деяких місцевостях його доповнюють в'яленими грушками [11].

2.2. Специфіка готелів в українському стилі

Проводячи оцінку теперішньої ситуації в індустрії гостинності України, доцільно відзначити її великий потенціал для економічного розвитку та залучення валютних надходжень через внутрішній та міжнародний туризм. Готельне господарство перетворилося на окрему галузь економіки, яка розвивається на індустріальних засадах.

Зростаючий попит на готельні послуги створює конкурентну атмосферу, де бізнесмени готельної індустрії повинні постійно вдосконалювати свої пропозиції, щоб задовольнити високі вимоги клієнтів. Сучасні туристи, переважно представники середнього класу, активно шукають співвідношення ціни і якості, а також очікують індивідуального підходу в обслуговуванні.

З цього різноманіття потреб клієнтів виникає необхідність постійного вдосконалення готельних послуг та реагування на зміни в їхніх вимогах. Бізнесмени готельної індустрії повинні бути гнучкими та реагувати на настрої та інтереси своїх потенційних відвідувачів. Це вимагає постійного моніторингу ринку та впровадження новаторських підходів у наданні послуг.

Одним з ключових напрямків розвитку є створення унікальних пропозицій та здивування гостей. Індивідуальність та персоналізація обслуговування стають все важливішими для залучення та утримання клієнтів. Додаткові послуги, спеціальні пропозиції та інноваційні розваги можуть стати ключовими факторами вибору готелю для подорожуючих. Отже, успіх у готельній індустрії сьогодні вимагає не лише високої якості послуг, але й постійного вдосконалення та інноваційного підходу до задоволення потреб сучасного туриста.

Готелі в українській концепції є втіленням національної культури та традиційної гостинності. Вони представляють собою особливий світ, де історія та сучасність зливаються в єдине ціле, створюючи неповторну атмосферу для гостей.

Розвиток концептуальних готелів в Україні відбувається у декількох ключових напрямках, які відображають різноманітність індустрії гостинності та відповідають сучасним тенденціям і попиту клієнтів (рис. 2.4).

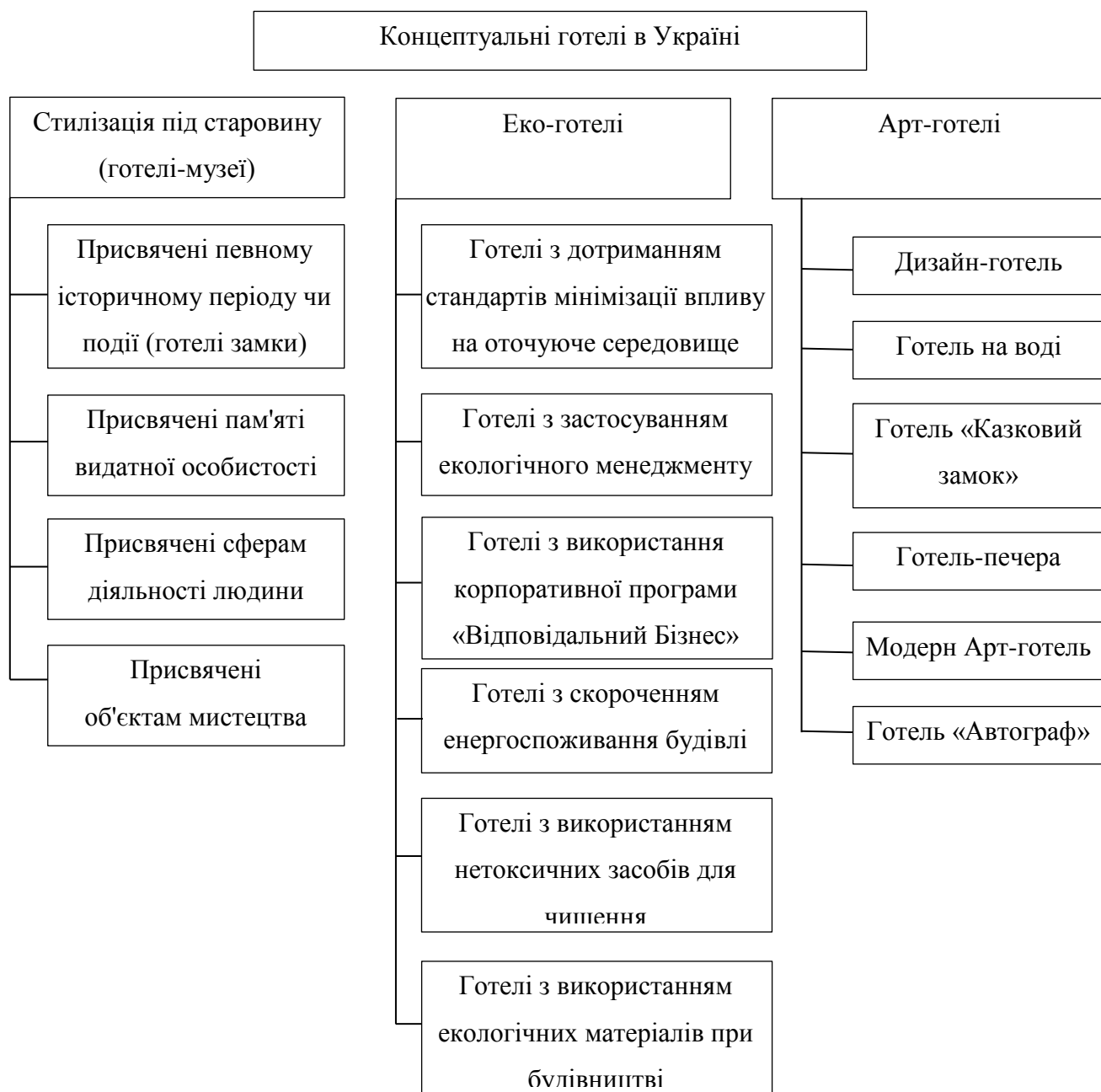


Рис. 2.4. Види концептуальних готелів в Україні [27]

Розглянемо кожен з цих напрямків більш докладно:

– стилізація під старовину. Цей напрямок передбачає створення готелів, які захоплюють своїми архітектурними рішеннями та інтер'єром, які натхнені історією та культурою України. Вони можуть відтворювати атмосферу старовинного замку, селянської хати або палацу, що пропонує гостям

поглибитися в аутентичність минулого. В Україні працюють 4 готелі-музеї, з них 3 – готелі-музеї та 1 готель-музей-садиба, а також 13 замків-готелів в регіонах України (рис. 2.5).



Рис. 2.5. Розміщення готелів-замків по регіонах України [22]

Як бачимо з рисунка, по 2 готелів-замків мають Львівська (Вежа Ведмежа та Замок Лева), Івано-Франківська (Чорний замок, Бельведер) та Рівненська (Айвего, Підкова) області. В інших регіонах – по 1 (рис. 2.6-2.7).



Рис. 2.6. Готелі «Тамплієр» (Миколаївська обл.) та «Підкова» (м. Рівне)



Рис. 2.7. Готелі «Радомисль» (Житомирська обл.) та «Айвенго» (Рівненська обл.) [17]

Номери в даних готелях-замках оформлені в українських традиціях, з використанням символіки України (рис. 2.8).



Рис. 2.8. Номер готелю «Підкова» [17]

– екологічний стиль – напрямок відображає зростаючий інтерес до екологічної та сталої готельної індустрії. Готелі, що використовують екологічно чисті матеріали, енергоефективні технології та пропонують еко-дружні послуги, набувають популярності серед екологічно свідомих туристів. Таких готелів в Україні нараховується 14 (рис. 2.9-2.10).

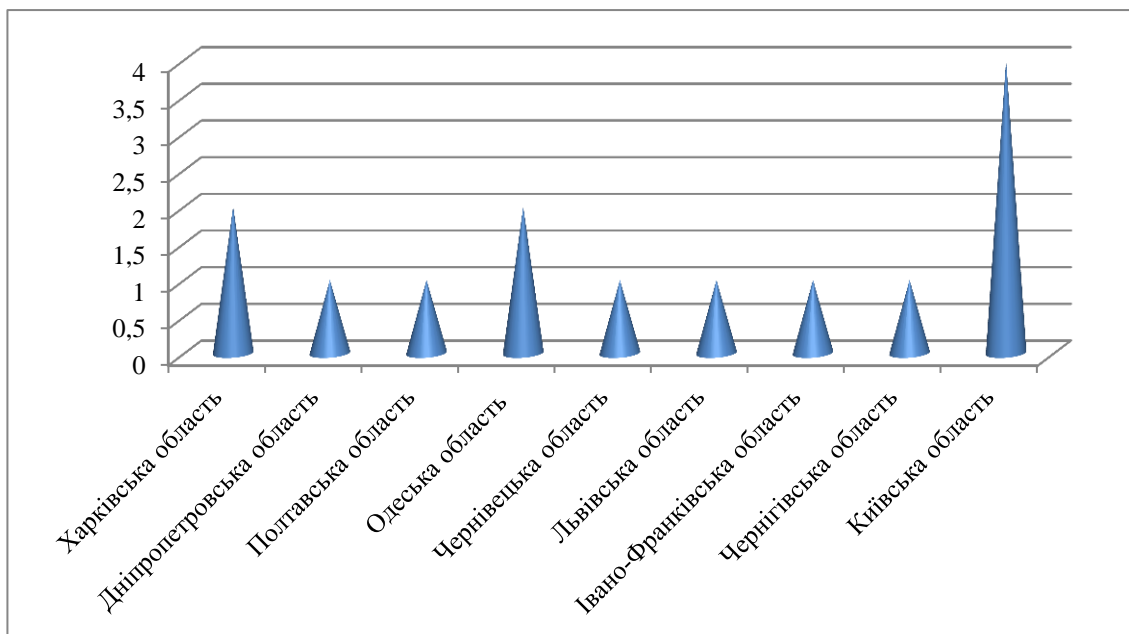


Рис. 2.9. Розміщення еко-готелів по регіонах України [6]

Готельний комплекс «Грибова хата» (Яремче) є чудовим прикладом концептуального еко-готелю, що пропонує унікальний і незабутній досвід

перебування для своїх гостей. Назва еко-готелю вже з власної суті наводить на думку про те, що це не звичайне місце. Завдяки унікальному підходу до дизайну, який базується на образі гриба, готель стає відповідним реалізацією концепту «все грибне». Округлі форми, відсутність кутів та використання в декораціях мотивів грибів створюють унікальну атмосферу, що запам'ятовується (рис. 2.10).



Рис. 2.10. Еко-готель в місті Яремче [3]

Крім того, концепція «Грибової хати» пропонує інтегрувати в дизайн не лише екстер'єр та інтер'єр, але і кухню, що стає ще одним способом поглиблення в тематику готелю. Представлення страв, які базуються на грибах, додає цілісності концепції та робить перебування у еко-готелі повністю іммерсивним. Усе це робить «Грибову хату» унікальною та привабливою для туристів, які шукають не лише місце для переночування, але і неповторний досвід, що запам'ятовується.

– арт-стиль – напрямок визначається стильним та авангардним дизайном, що використовує сучасні мистецькі течії та технології. Готелі арт-стилю можуть бути втіленням сучасного мистецтва, де кожен номер або громадське простір є мистецьким творінням, що надихає та захоплює (рис. 2.11).

Арт-готель «Баккара» – це вражаючий приклад інноваційного підходу до готельного бізнесу, який поєднує в собі оригінальну концепцію та неповторну локацію. Розташований на воді у формі плавучої баржі, цей готельний

комплекс пропонує своїм гостям унікальний досвід перебування, відкриваючи захоплюючу панораму Дніпра та Гідропарку.



Рис. 2.11. Готель «Українське село» (Київська область) [17]

Однією з ключових його відмінностей від інших готелів є сама локація – плаваючий готель на воді. Це створює унікальну атмосферу, де гості можуть насолоджуватися видом на воду з комфортних номерів або відкритих терас.

Ще однією відмінністю є оригінальний дизайн, що нагадує океанський лайнер з дахом синього кольору та виглядає як різнобарвний вітраж. Світлі тони та зручні меблі у вінтажному стилі створюють затишну атмосферу, яка доповнює враження від перебування у цьому унікальному місці (рис. 2.12).



Рис. 2.12. Арт-готель «Баккара» [17]

Арт-готель «Баккара» входить в список найцікавіших готелів України, завдяки своїй оригінальності, нестандартній концепції та неповторній атмосфері. Він пропонує гостям не лише комфортне проживання, але і незабутнє подорож у світ естетики та мистецтва, що робить його популярним серед подорожуючих та шанувальників нестандартних рішень у готельному

бізнесі. Ці напрямки дозволяють готелям в Україні створювати унікальні пропозиції для своїх гостей, відповідаючи на їхні потреби та очікування. Вони підкреслюють різноманітність та багатогранність української гостинності, що робить кожен візит український готель незабутнім досвідом.

2.3. Ресторани етнічної української кухні

Етнічні ресторани стають популярними, оскільки деякі кухні неповні без відповідного середовища, а також через те, що вони пропонують занурення в національні традиції, що привертає споживачів. Вони спрощують сприйняття закладу через національні традиції, що дозволяє споживачам швидше розуміти концепцію ресторану. Фактично, етнічні ресторани часто є виграшними для рестораторів, якщо певний тип кухні популярний у місті і виконання концепції відповідає вимогам етнічного напрямку.

Етнічні заклади ресторанного господарства мають важливу культурну та освітню цінність. Навіть для місцевих жителів етнічні ресторани пропонують пізнавальний елемент, оскільки багато страв з етнічної кухні не є повсякденністю у домашній кулінарії. Часто такі заклади включають музичний супровід відповідно до національних традицій, що допомагає споживачам поглибити свій культурний досвід.

Крім вишуканих страв, у меню етнічних ресторанів часто зустрічаються інтер'єрні елементи, такі як дерев'яні деталі, сушені трави та предмети сільського побуту, а також персонал у національному вбранні. Ці особливості не лише допомагають рестораторам створити аутентичну атмосферу, а й допомагають клієнтам уявити, що їх очікує в закладі. Такі заклади привертають не лише місцевих мешканців, а й туристів, які хочуть дослідити культуру країни через кулінарні враження. Це може стати частиною туристичної програми будь-якої туристичної групи або окремого мандрівника.

Україна, зі своєю багатою історією та культурою, славиться не лише своїми пейзажами та архітектурою, але й різноманіттям смачних страв.

Ресторани української кухні, як місця, де смак традиції зустрічається з гостинністю, відіграють значну роль у просуванні та збереженні культурного скарбу країни.

Перший крок у розумінні значення ресторанів української кухні полягає у їхньому розташуванні як культурних амбасадорів. Вони відкривають двері для відвідувачів, щоб зануритися в світ смаків, ароматів та традицій української кулінарії. Кожна страва стає не лише пригощанням, але й історичним нарисом, який розповідає про культурний контекст та національну спадщину.

Другий аспект полягає в просуванні української кухні на міжнародному рівні. Ресторани української кухні стають місцями, де іноземці можуть відчувати дух та смак України, спробувати традиційні страви та зануритися в українську культуру. Це важливий елемент в розвитку туризму та популяризації країни за кордоном.

Третій аспект – це збереження та відродження традицій. Ресторани української кухні не лише пропонують класичні страви, але й стимулюють розвиток кулінарних мистецтв та пошуки нових способів використання традиційних інгредієнтів. Вони є місцями, де пекарі, кухарі та майстри кулінарії можуть експериментувати та втілювати новаторські ідеї, не втрачаючи зв'язку з корінням.

Коротко дамо характеристику деяких ресторанів української кухні в Україні, де власники та шеф-кухарі активно досліджують місцеві продукти та традиції, щоб створити неповторний досвід для відвідувачів.

«Ресторація Шпігеля», розташована в місті Хмельницький, є відомим закладом, якому нещодавно виповнилося вісім років, хоча сам маєток, де вона розміщена, існує понад століття (рис. 2.13-2.14).

У ресторані «Шпігель» гостей пригощають борщем із телячими щічками та козячим сиром, який готується на заквасці з буряка, а також кукурудзяною кашею з м'ясом раків. Головним місцевим продуктом є гострий хрін, який використовується у різних стравах, включаючи цукерки з шоколадом.



Рис. 2.13. Ресторанія «Шпігеля» (м. Хмельницький) [17]



Рис. 2.14. Страви української кухні [17]

Ресторан уникає використання продуктів виробництва, а тому сам випікає хліб, робить йогурти, напої, соуси та сири. Велика кількість страв готуються у печі, що додає їм особливого аромату та смаку. Завдяки цим особливостям ресторан «Шпігель» став справжнім символом гастрономічної культури Поділля, де кожна страва — це шедевр, а кожен візит — неповторний кулінарний досвід [28].

«Перша сімейна ресторация Мулярових», розташована в місті Івано-Франківськ, не лише славиться своїми домашніми стравами з локальних фермерських продуктів, але й вражає своїх відвідувачів розкішним історичним особняком 1909 року. У ресторации також є крамниця, де можна придбати крафтові сири, сушені білі гриби, тістечка й торти (рис. 2.15).



Рис. 2.15. «Перша сімейна ресторація Мулярових» (м. Івано-Франківськ)

У ресторані пропонують страви кінця XIX – початку XX століття, які полюбляв сам Іван Франко. Наприклад, смажену на вогні форель, квасолю зі сливами чи соус із білих грибів (рис. 2.16) [30].



Рис. 2.16. Українські страви закладу [17]

«Ресторація Бачевських», розташована в місті Львові, продовжує традиції родини, фундаторів однієї з перших у світі фабрик з виробництва горілки, заснованої в 1782 році. Сьогодні цей заклад пропонує гостям страви нової галицької кухні, яка поєднує в собі елементи української та інших кухонь.

В закладі кожна страва готується з урахуванням старовинних рецептів, а також в авторській інтерпретації шеф-кухаря закладу, що надає їм особливого смаку та характеру. Тут можна скуштувати знаменитий львівський сирник за традиційним рецептом, а також придбати фірмові наливки зі Львова (рис. 2.17) [4].



Рис. 2.17. Ресторанія Бачевських (м. Львів) [17]

Ресторан «Млин» (м. Київ). Розташований на березі Дніпра, заклад пропонує не лише чудовий краєвид, але й унікальні страви зі східноукраїнського регіону. Відомий своїми авторськими версіями класичних страв.

Ресторан «Гурман» в Одесі славиться своїми інноваційними підходами до приготування традиційних одеських страв. Шеф-кухарі поєднують класичні рецепти з сучасними техніками готування, створюючи унікальний досвід для гостей (рис. 2.18).



Рис. 2.18. Ресторан «Гурман» (м. Одеса) [17]

На території Волинської області на 01.01.2023 року нараховувалось 7 ресторанів української кухні (рис. 2.19), з яких 5 – знаходяться в Луцькому районі і по 1 у Володимирському та Ковельському районах (табл. 2.1).

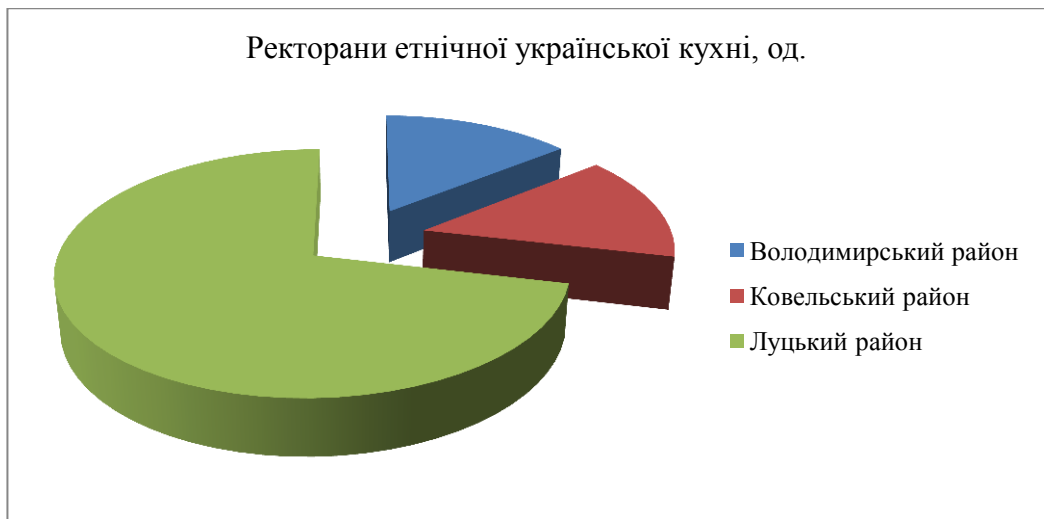


Рис. 2.19. Ресторани етнічної української кухні Волинської області

Таблиця 2.1

Етнічні українські ресторани Волинської області [11]

№	Райони області	Кількість закладів, од.	Назва закладів
1	Володимирський	1	ресторація «Вулик»
2	Ковельський	1	ресторанно-мотельний комплекс «Турійське подвір'я»
3	Луцький	5	ресторація «Курінь», ресторан «Корона Вітовта», ресторація «Добра хата», еко-ресторан «Явір», ресторан «Замкова вежа»

Ресторан «Корона Вітовта» відкрився в 1996 році біля Луцького Замку. Кухарі готують традиційні страви волинської кухні, використовуючи старовинні рецепти, які були відновлені з найдавніших документів, знайдених у процесі реставрації будівлі. Крім того, можна смакувати страви, приготовані за монастирською рецептурою (рис. 2.20).



Рис. 2.20. Ресторан «Корона Вітовта» (м. Луцьк)

В меню ресторану представлені різноманітні страви: холодні й гарячі закуски, різноманітні гарніри, борошняні вироби, перші й основні страви, а також страви, приготовані на вугільному грилі, сири й десерти. Особливий акцент зроблений на стравах з дичини, таких як смажене філе плямистого оленя в підливі з соснових шишок та інші [15].

Отже, ресторани української кухні відіграють невід'ємну роль у просуванні та збереженні культурної спадщини України. Вони відкривають двері до культурного скарбу країни, просувають українську кухню на міжнародному рівні, зберігають та відтворюють традиції, а також сприяють соціальному об'єднанню та культурному обміну. Ресторани української кухні – це не лише місця для смакування, але й вікна в українську культуру.

РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ НА ОСНОВІ ВІТЧИЗНЯНИХ ІСТОРИЧНИХ ТРАДИЦІЙ

3.1. Проблеми функціонування закладів етнічної української кухні та готелів в українському стилі

Україна, зі своєю багатшаровою культурою та різноманітними традиціями, завжди привертала увагу туристів з усього світу. Зокрема, етнічна українська кухня та готелі в українському стилі є невід'ємною частиною туристичного обличчя країни. Війна суттєво впливає на всі сфери життя, включаючи готельний та гастрономічний бізнес. На сьогоднішній день перед готельно-ресторанними закладами стоять певні проблеми, які потребують уваги та вирішення.

Однією з основних проблем є безпека. Військові дії, а також загроза терористичних актів можуть ускладнювати функціонування закладів української кухні та готелів в українському стилі. Власники та персонал закладів змушені вживати додаткові заходи безпеки, що може призвести до збільшення витрат та скорочення прибутків.

Однією з проблем є стандартизація якості та сервісу. Незважаючи на те, що українська кухня та готелі в українському стилі пропонують унікальний досвід для туристів, часто відбувається суттєва варіація в якості обслуговування та стандартів серед різних закладів. Це може вплинути на репутацію країни в очах туристів та зменшити їхню мотивацію повертатися у майбутньому.

Проблемою також є зниження туристичного потоку. Війна викликає страх та невизначеність у туристів, які уникають відвідувати регіони, де ведуться бойові дії або де панує загальна напруженість. Це призводить до зменшення кількості клієнтів у ресторанах та готелях, що може призвести до фінансових проблем для бізнесу.

Ще однією проблемою є відсутність ефективної маркетингової стратегії та просування. Багато закладів української кухні та готелів мають великий потенціал, проте часто вони зіткнуться з проблемою недостатньої відомості серед міжнародної аудиторії. Необхідно розвивати інформаційні канали та інтернет-платформи, які б дозволили привертати більше уваги до цих закладів та залучати нових клієнтів.

Проблемою є зниження інвестицій та розвитку. В умовах війни інвестори та бізнесмени часто уникають вкладати гроші в готельний та ресторанный бізнес через нестабільність ситуації. Це може призвести до відсутності необхідних коштів для модернізації закладів, вдосконалення сервісу та розвитку нових технологій.

Крім того, важливо враховувати вплив технологічного розвитку на галузь готельного бізнесу та ресторанного сервісу. З розвитком Інтернет-технологій змінюються підходи до бронювання номерів та резервування столиків у ресторанах. Закладам етнічної української кухні та готелям слід активно використовувати ці можливості для просування та залучення нових клієнтів.

Багато закладів мають проблеми зі збереженням та просуванням традиційних рецептів та культурних особливостей української кухні. З розвитком глобалізації та зміною смакових уподобань споживачів, деякі заклади можуть відхилятися від автентичних рецептів та стилів готування, що призводить до втрати унікальності та привабливості української кухні для туристів.

Крім того, існує проблема збереження та відновлення історичних будівель та архітектурних пам'яток, які використовуються як готелі в українському стилі. Багато таких будівель потребують серйозного ремонту та реставрації, але відсутність фінансування та правильного планування може призвести до їхнього знищення або деградації.

Нарешті, однією з ключових проблем є підтримка та розвиток кадрового потенціалу. Забезпечення якісного обслуговування в українських ресторанах та готелях вимагає професійних та добре навчених працівників. Недоліки у цій

сфері можуть негативно позначитися на репутації закладу та вплинути на задоволення клієнтів.

Нарешті, війна призводить до змін у попиті та пропозиції на ринку гастрономічних послуг. В зоні війни можна спостерігати зміну структури попиту на продукти та послуги, а також зменшення можливостей для постачальників сировини та інгредієнтів. Це впливає на асортимент та якість страв, які пропонуються в ресторанах української кухні.

Отже, проблеми функціонування закладів етнічної української кухні та готелів в українському стилі є, проте вирішення їх можливе за умови узгодженого підходу між урядом, бізнесом та громадськістю. Важливо не лише вирішувати проблеми, але й розвивати потенціал цих закладів, щоб зробити Україну ще привабливішою для туристів з усього світу.

3.2. Можливі напрямки інноваційного розвитку готельно-ресторанних комплексів на основі історичних традицій

Готельно-ресторанні комплекси, які базуються на історичних традиціях, мають великий потенціал для інноваційного розвитку, що дозволить їм зберегти свою унікальність та привабливість для клієнтів. Інтеграція сучасних технологій, стильного дизайну та культурної спадщини може створити неповторний досвід для гостей. Ось деякі можливі напрямки, на нашу думку, інноваційного розвитку готельно-ресторанних комплексів на основі історичних традицій.

1. Використання віртуальної реальності та доповненої реальності.

Застосування VR та AR може допомогти відтворити атмосферу історичних епох або подорожі в минуле для гостей. Наприклад, віртуальні екскурсії до історичних пам'яток міста або AR-подорожі по старовинних вуличках можуть додати цікавості та відчуття автентичності для відвідувачів.

2. Кулінарні інновації. Використання сучасних кулінарних технік та інгредієнтів у поєднанні з традиційними рецептами може призвести до

створення унікальних страв, які будуть поєднувати смак минулого та сучасності. Наприклад, експерименти з молекулярною кухнею на основі історичних рецептів або використання місцевих продуктів у сучасних гастрономічних концепціях.

3. Екологічно чистий підхід. Ресторани та готелі можуть спрямувати свої зусилля на зменшення впливу на навколишнє середовище, використовуючи екологічно чисті матеріали, відновлювані джерела енергії та методи утилізації відходів. Це відповідає історичним традиціям бережливого використання ресурсів та поваги до природи.

4. Тематичний дизайн та інтер'єр. Створення унікальних тематичних концепцій, які базуються на історичних подіях, легендах або культурних традиціях регіону. Відтворення атмосфери певної епохи або історичного періоду в дизайні приміщень, декораціях та обслуговуванні.

5. Інтерактивність та залучення гостей. Створення інтерактивних програм, які дозволяють гостям брати участь у процесі готування страв, майстер-класи з місцевих майстрів ремесел або розваги, які відображають історію та культуру регіону.

6. Цифрові інновації та персоналізований сервіс. Використання цифрових технологій для забезпечення персоналізованого сервісу для гостей. Це може включати в себе використання мобільних додатків для замовлення страв або послуг, електронні системи контролю доступу до номерів та інтерактивні екрани з інформацією про історію регіону та місцеві традиції.

7. Співпраця з мистецькими спільнотами та творчими індустріями. Організація мистецьких виставок, концертів, театральних постановок чи майстер-класів, які відображають історію та культуру регіону. Така співпраця може сприяти розвитку творчих індустрій та привертати увагу нових аудиторій.

8. Підтримка ініціатив місцевих виробників та ремісників. Співпраця з місцевими виробниками та ремісниками для просування та продажу їхніх товарів у готельно-ресторанних комплексах. Це може включати в себе

використання місцевих продуктів у стравах, ручні вироби для декорування та подарунків, а також проведення майстер-класів з ремесел.

Всі ці напрямки інноваційного розвитку спрямовані на збереження історичної спадщини, створення неповторного досвіду для гостей та підтримку місцевої економіки. Готельно-ресторанні комплекси, які успішно поєднують історичні традиції з інноваціями, можуть стати не лише місцем для відпочинку, але й центром культурного та туристичного життя регіону.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

У контексті соціально-економічних змін, що прогресували у другій половині XIX століття, виникла необхідність у нових, сучасних закладах гостинності, оскільки традиційні форми вже вичерпали себе. Це відображало загальні тенденції розвитку готельно-ресторанної індустрії у всьому світі. Нові заклади, переважно, прагнули відповідати європейським стандартам і вимогам ділових верств та частини аристократії, які були ознайомлені з культурою та високим рівнем обслуговування, а також з традиціями ведення бізнесу в Європі. Це ставило підвищені вимоги як до персоналу закладів гостинності, так і до рівня надання послуг, які повинні відповідати встановленим нормам європейської якості обслуговування клієнтів.

Тренди відображають наслідки змін у суспільстві, але вони також відображають історичні традиції. Зокрема, традиції гостинності, що мають свої коріння у різних культурах світу, впливають на взаємодію з гостями та способи обслуговування. У багатьох культурах історично були розвинені специфічні обряди та ритуали, пов'язані з прийомом гостей, які можуть залишатися актуальними й у сучасному світі.

Традиційні страви та кулінарні техніки, спадщина певної культури, можуть стати ключовими факторами у привабливості ресторану або готелю. У багатьох країнах існують традиції гостинності, які базуються на гостинності та поваги до гостей, що зберігаються протягом століть. Деякі традиції обслуговування та догляду за гостями можуть бути відстежені аж до давніх часів і зберігаються у культурі і національних особливостях країн.

Умови війни створюють складні виклики для будь-якої галузі, включаючи індустрію гостинності. Зміни в політичному, економічному та соціальному середовищі можуть значно вплинути на функціонування готелів, ресторанів, туристичних агентств та інших закладів галузі. Однак, навіть у таких складних умовах, індустрія гостинності шукає способи адаптації та розвитку.

Умови війни вимагають від закладів гостинності не лише адаптації до нових умов, але й збереження гуманітарних цінностей, таких як гостинність, співчуття та підтримка. Розвиток індустрії гостинності в умовах війни може стати важливим елементом гуманітарної допомоги та сприяти зміцненню спільностей та відновленню соціально-економічного розвитку в уражених регіонах.

Додатковим аспектом тенденцій розвитку закладів гостинності в умовах війни є необхідність впровадження інноваційних технологій та методів для забезпечення безпеки та зручності гостей. Наприклад, розробка систем безпеки, що включають в себе відеоспостереження, датчики безпеки та автоматизовані системи контролю доступу, може допомогти гарантувати захист для перебуваючих у готелях та інших закладах гостинності.

Українські кулінарні традиції набувають все більшого визнання у всьому світі, бо страви з України готують як у відомих ресторанах, так і вдома. Розквіт ресторанного бізнесу та виробництва фермерських продуктів в Україні зацікавив закордонних гастротуристів.

В теперішній час, кухня стає першим кроком у знайомстві з культурою, історією, традиціями та способом життя будь-якої країни. Їжа дозволяє поєднати людей та створює основу для спілкування, що має вагомим значення не лише в родині, а й у дипломатичних відносинах.

Готелі в українській концепції є втіленням національної культури та традиційної гостинності. Вони представляють собою особливий світ, де історія та сучасність зливаються в єдине ціле, створюючи неповторну атмосферу для гостей.

Розвиток концептуальних готелів в Україні відбувається у декількох ключових напрямках, які відображають різноманітність індустрії гостинності та відповідають сучасним тенденціям і попиту клієнтів.

Одним з ключових напрямків розвитку є створення унікальних пропозицій та здивування гостей. Індивідуальність та персоналізація обслуговування стають все важливішими для залучення та утримання клієнтів.

Додаткові послуги, спеціальні пропозиції та інноваційні розваги можуть стати ключовими факторами вибору готелю для подорожуючих. Отже, успіх у готельній індустрії сьогодні вимагає не лише високої якості послуг, але й постійного вдосконалення та інноваційного підходу до задоволення потреб сучасного туриста.

Етнічні заклади ресторанного господарства мають важливу культурну та освітню цінність. Навіть для місцевих жителів етнічні ресторани пропонують пізнавальний елемент, оскільки багато страв з етнічної кухні не є повсякденністю у домашній кулінарії. Часто такі заклади включають музичний супровід відповідно до національних традицій, що допомагає споживачам поглибити свій культурний досвід.

Крім вишуканих страв, у меню етнічних ресторанів часто зустрічаються інтер'єрні елементи, такі як дерев'яні деталі, сушені трави та предмети сільського побуту, а також персонал у національному вбранні. Ці особливості не лише допомагають рестораторам створити аутентичну атмосферу, а й допомагають клієнтам уявити, що їх очікує в закладі.

Проблеми функціонування закладів етнічної української кухні та готелів в українському стилі є, проте вирішення їх можливе за умови узгодженого підходу між урядом, бізнесом та громадськістю. Важливо не лише вирішувати проблеми, але й розвивати потенціал цих закладів, щоб зробити Україну ще привабливішою для туристів з усього світу.

Готельно-ресторанні комплекси, які базуються на історичних традиціях, мають великий потенціал для інноваційного розвитку, що дозволить їм зберегти свою унікальність та привабливість для клієнтів. Інтеграція сучасних технологій, стильного дизайну та культурної спадщини може створити неповторний досвід для гостей.

Готельно-ресторанні комплекси, які успішно поєднують історичні традиції з інноваціями, можуть стати не лише місцем для відпочинку, але й центром культурного та туристичного життя регіону.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Абизов В.А., Сьомкін С.О. Етнодизайн ресторанів: сучасний досвід та основні характеристики. *Art and Design науковий фаховий журнал*. №4, 2023. С. 80-89.
2. Бакало Н.В., Глєбова А.О., Маховка В.М. Популяризація національних традиційних закладів харчування сільського та зеленого туризму в Україні. *Економіка та суспільство*. Випуск 30/2021. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/634/607/>
3. Борщ як частина українського коду. URL: <https://www.ukrainer.net/borshch/>
4. Брайченко О., Гримич М., Лильо І. Україна. Їжа та історія. К.: ФОП Брайченко О.Ю., 2021. 286 с.
5. Братцел М.Л. Національні геокультурні традиції в сучасних рестораних закладах. *Культура і мистецтво у сучасному світі*. Вип. 20, 2019. С. 44-52.
6. Булгакова Т., Бабенко В. Принципи використання етнічних мотивів в сучасному інтер'єрі готелів. *Актуальні проблеми сучасного дизайну: матеріали Міжнародної науковопрактичної конференції, м. Київ, 23 квіт. 2020 р.* Київ: КНУТД. С. 160-163.
7. Булгакова Т., Окончук А., Бутукова Н. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру ресторану. *Актуальні проблеми сучасного дизайну: матеріали Міжнар. науково-практ. конф., м. Київ, 22 квіт. 2021 р.* Київ: КНУТД. 2021. С. 209-211.
8. Власенко Ю.К., Адамчук С.І., Сніжицька К.Є. Вплив міграційних процесів на розвиток ресторанної справи в Україні сьогодні. *Інтелект. Особистість. Цивілізація*. 2022. № 1. С. 62-69.
9. Воловельська І. В., Лоєнко О. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні. *Вісник економіки*. 2021. № 55. С. 115-118.
10. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та виклики: тези доп. II Міжнар. студ. наук. конф. (Київ, 22 березня 2023 р.) / відп. ред. А.А. Мазаракі. Київ: Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. 745 с.

11. Гузар У.Є., Левчук А.В. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління*, № 9. 2023. URL: <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-9-12-01>
12. Етнічна кулінарія: навч. посіб. / Гурова К.Д. та ін. Харків: Харків, 2018. 264с.
13. Калугіна І.М., Тележенко Л.М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посіб. Одеса: Освіта України, 2015. 296 с.
14. Клапчук М.В., Біян В.І., Брухлій Б.В. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. *Карпатський край*. 2015. № 1(2). С. 92-99.
15. Красовський С.О. Національна кухня як складник гастрономічної культури етносу: сутність і методи дослідження. *Культура і сучасність: альманах*. 2021. № 1. С. 30-35.
16. Михайлова Р.Д., Плисюк Ю.О. Українські етнічні елементи в дизайні сучасного готельного інтер'єру: витоки та особливості. *Науковий фаховий журнал Art and Design*. №4, 2019. С. 58-67.
17. Незвичайні готелі України: ніч в печері або на баржі? URL: <https://firtka.if.ua/blog/view/nezvicajni-goteli-ukraini-nic-v-peceri-abo-na-arzi83122>
18. Нестерчук І.К. Специфіка етнічних кухонь Правобережного Полісся України: історико-географічні розвідки. *Географія та туризм*. 2017. Вип. 40. С. 57-66.
19. Онацький М.Ю. Історичні витоки формування індустрії гостинності в Україні. *Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід*. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. С. 338-357.
20. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 256 с.
21. Островська Г.Й., Сута Х.С., Ясеновський Б.О. Трансформація національної кухні в умовах соціокультурних змін. *Наука, інновації, бізнес: проблеми, перспективи і сьогочасні тренди розвитку: матеріали XI-ої Всеукраїнської науково-практичної конференції пам'яті почесного професора ТНТУ*,







- академіка НАН України М.Г. Чумаченка (Тернопіль, 26 травня 2023 року). Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2023. С. 92-93.
22. Плюта О.П. Національна кухня як комплекс культурно-побутових традицій українців. *Культура і сучасність*. №1, 2017. С. 147-151.
23. Поворознюк І.М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*. Випуск 3, 2021. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619/593>
24. Рабин Ю. Генетичний код української кухні. URL: <https://posteat.ua/obzory/genetichnij-kod-ukraïnskoï-kuxni-taste-of-ukraine-doslidzhuye-kuxnyu-lvova-ta-galichini/>
25. Розвиток індустрії гостинності: сучасний погляд: монографія / наук. ред. Н.В. Лохман. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 170 с.
26. Русавська В., Пиптик Н. Українська національна кухня – нематеріальна спадщина та туристичний ресурс регіонів. *Тези доповідей IV Міжнар. наук.-практ. конф.-фестивалю «Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації» (м. Київ, 20-21 травня 2021 р.)*. К.: Вид. центр КНУКіМ, 2021. С.255-258.
27. Слащева А. В. Етнічні кухні: навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159с.
28. Сокирник І.В. Формування та реалізація стратегій підприємств ресторанного господарства в умовах цифрової трансформації економіки. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2019. № 3. С. 165-171.
29. Сучасна українська кухня у всій своїй красі. URL: <https://ukrreferat.com/chapters/rizne/suchasna-ukrainska-kuhnya-u-vsij-svoij-krasi.html>
30. Топ-5 ресторанів української кухні, які варто відвідати. URL: <https://thepage.ua/ua/style/food/krashi-restorani-ukrayinskoji-kuhni-v-ukrayini>
31. Трансформація національної кухні в умовах соціокультурних змін [Текст]: автореф. дис. ... канд. культурології : 26.00.01 / Плюта Олена Павлівна; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ, 2018. 20 с.

32. Турчиняк М.К., Кармазіна К.Г. Розвиток закладів гостинності України під час воєнного стану. *Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства» (м. Запоріжжя, 25 листопада 2022 р.)*. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. 770 с. С.731-735.
33. Фурманова Ю., Павлюченко О., Засенко Т. Арт-готелі в Україні та світі. *Науковий погляд в майбутнє*. Випуск 6. Том 4. Одеса: КУПРІЄНКО СВ, 2017. С. 85-89.
34. Яхтер А.О. Підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства за рахунок упровадження інноваційної діяльності. *Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету. Серія: Економічні науки*. 2015. Вип.39. Ч.1. С.132-137.

ДОДАТКИ

Додаток А

А.1 – Різновиди рецептури українського борщу

<p>Борщ український</p> 	<p>Борщ готують із солодким перцем, нарізаним соломкою. Заправляють перед подаванням до столу салом із розтертим часником. Подають із пампушками.</p>
<p>Борщ полтавський із галушками</p> 	<p>Готують на бульйоні з курки або гуски. Форма нарізки капусти – шашки, овочів для пасерування – скибочки, картоплі – кубики. Заправляють салом шпик, розтертим із цибулею. Подають із галушками з прісного тіста, шматочками птиці.</p>
<p>Борщ київський</p> 	<p>Готують на бульйоні з яловичини з додаванням бурякового квасу. Буряки тушкують із баранячою грудинкою. Додають яблука, нарізані частинками. Відпускають із двома шматочками м'яса.</p>
<p>Борщ львівський</p> 	<p>Готують без капусти. При відпусканні додають бланшировані нарізані сосиски.</p>
<p>Борщ чернігівський</p> 	<p>Готують на м'ясному або м'ясо-кістковому бульйоні. Під час приготування додають кабачки, яблука, варену квасолю, помідори.</p>
<p>Борщ волинський із грибами</p> 	<p>Готують на грибному бульйоні. Додають буряк, капусту, пасеровані моркву, цибулю та корінь петрушки. Наприкінці додають нарізані соломкою гриби.</p>
<p>Борщ зелений український</p> 	<p>Готують на бульйоні зі свинини. До основних продуктів додають щавель і шпинат. Подають із вареним яйцем, сметаною, зеленню.</p>
<p>Борщ з грибами і чорносливом</p> 	<p>Готують на грибному бульйоні. До основних продуктів додають варені гриби і чорнослив. Подають з чорносливом і дрібно нарізаною зеленню.</p>
<p>Селянський</p>	<p>Бульйон з баранини. Буряки нарізують скибочками і тушкують з</p>

	<p>томатним пюре і квасом-сирівцем. Картопля - кубиками, капуста - шашками, овочі для пасерування – скибочками. Додають відварену квасолю разом з відваром, нарізані часточками яблука. Заправляють товченим салом із сирію цибулею.</p>
<p>Борщок з вушками</p> 	<p>Буряковий квас і грибний відвар, м'ясо-кістковий бульйон. Овочі не пасерують. В бульйон закладають квашений буряк, сиру моркву, ріпчасту цибулю, наприкінці варіння буряковий квас, грибний відвар, варять ще 20 хв., потім проціджують. Не входить картопля, капуста. Подають з вушками з грибною начинкою.</p>
<p>Борщ з рибою</p> 	<p>Бульйон грибний. Картопля – брусочками або часточками, капуста, тушковані буряки, обсмажена цибуля з борошном, квасоля з відваром. У готовий борщ кладуть смажену рибу, доводять до кипіння.</p>
<p>Борщ дніпровський</p> 	<p>У киплячий рибний бульйон кладуть шатковані капусту та солодкий перець і варять до напівготовності. Потім додають нарізану часточками й обсмажену на олії картоплю, варену квасолю з відваром, тушковані з томатним пюре і кислотою буряки, пасеровані цибулю і моркву, рибні консерви, пасероване і розведене бульйоном борошно, солять і доводять до готовності, заправляють спеціями.</p>
<p>Літній</p> 	<p>Буряки молоді і моркву нарізують соломкою, бурякові черешки – брусочками і варять в бульйоні. Додають картоплю, кабачки, помідори, цибулю, бурякові листя, сіль і варять до готовності.</p>