



Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності



*Збірник тез доповідей
IV Міжнародної науково-практичної конференції
(12 жовтня 2023 року, м. Львів)*



СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

*Збірник тез доповідей
IV Міжнародної
науково-практичної
конференції
(12 жовтня 2023 року, м. Львів)*

Львів
ЛДУФК ім. Івана Боберського 2023

УДК 338.488.2:640.4
С89

Рецензенти:

доктор технічних наук, професор

Василь ПАСІЧНИЙ

(Національний університет харчових технологій)

доктор педагогічних наук, професор

Світлана КРИШТАНОВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 3 від 10 жовтня 2023 р.)*

С89 **Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності** : зб. тез доп.
IV Міжнар. наук.-практ. конф. (12 жовтня 2023 року, м. Львів). – Львів :
ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2023. – 384 с.

Збірник містить матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», яка відбулася 12 жовтня 2023 року. У тезах доповідей висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; інновації харчових технологій та продукції ресторанного господарства; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства; визначення шляхів розширення зв'язків між вищою освітою та бізнес-середовищем; удосконалення підходів до професійної підготовки висококваліфікованих фахівців з управління та адміністрування і сфери обслуговування.

Матеріали збірника будуть корисними для студентів, викладачів, науковців та працівників індустрії гостинності.

УДК 338.488.2:640.4

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського, 2023

В'ячеслав Топчій, Василь Пасічний НАПІВКОПЧЕНІ КОВБАСИ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ	226
Богдан Фик, Марія Паска АНАЛІТИЧНИЙ СКЛАД СТРАВ КУХНІ ГАЛИЧИНИ, ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ МЕТОД ВАЛОРИЗАЦІЇ ТРАДИЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ	229
Наталія Черевична, Юлія Подушко КРАФТОВЕ ВИНОРОБСТВО ЯК АКТУАЛЬНА ТЕНДЕНЦІЯ ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ ВІТЧИЗНЯНОГО РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	231
В'ячеслав Чирка, Ольга Тесля, Марія Паска РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР М'ЯСНИХ СТРАВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ПРАНО- АРОМАТИЧНИХ РОСЛИН КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА	234
Павло Яшинський, Артем Холод, Василь Пасічний ВИРОБНИЦТВО КРАФТОВИХ М'ЯСНИХ ХЛІБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СМАКОАРОМАТИЧНИХ КОМПОЗИЦІЙ	236
Поліна Шафір, Марія Паска ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ СТРИТФУДІВ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ	239
III секція <i>РОЗВИТОК ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ</i>	242
Andrii Holod, Fábio Lopes Alves, Adrian Alvarez Estrada GASTRONOMY TOURISM RESOURCES OF BRAZIL: THE CASE OF PARANÁ STATE	243
Fabiane Morello Stella, Andrii Holod PUBLIC TOURISM POLICY IN BRAZIL: GOVERNANCE INSTANCES	246
Андрій Андрусів, Уляна Гузар ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ У ПЕРІОД ВІЙНИ В УКРАЇНІ	249
Назар Гарасимчук, Іван Винницький, Орислава Графська СУТЬ І ЗНАЧЕННЯ МУЛЬТИПЛІКАЦІЙНОГО ЕФЕКТУ В ТУРИЗМІ	252
Валерія Гачик, Валентина Олійник АНАЛІЗ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА «ТУРИСТИЧНИЙ КЛУБ»	256
Катерина Гудзенко, Марія Поколюдна ПІДХОДИ ДО ВИВЧЕННЯ ТУРИСТСЬКОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ	259
Людмила Дробиш СУЧАСНІ ВИКЛИКИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО РИНКУ УКРАЇНИ	262
Володимир Дуб, Олег Терешкін, Дмитро Крамаренко РУЙНУВАННЯ КАХОВСЬКОЇ ГЕС ЯК СТИМУЛ РОЗВИТКУ АРХЕОЛОГІЇ ТА АРХЕОЛОГІЧНОГО ТУРИЗМУ	265
Ніна Карпенко, Михайло Логвин ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ В УМОВАХ ВІЙНИ	268

Наталія Черевична

канд. техн. наук, доцент,

доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,

Юлія Подушко

магістр,

Харківський національний економічний

університет імені Семена Кузнеця,

м. Харків

КРАФТОВЕ ВИНОРОБСТВО ЯК АКТУАЛЬНА ТЕНДЕНЦІЯ ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ ВІТЧИЗНЯНОГО РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Українська національна та регіональна кухня має багату історію й велику кількість автентичних страв і напоїв, які дещо зникають з нашого життя через тотальну асиміляцію. Локальні страви та напої – не дуже нова, але дуже актуальна тенденція у вітчизняному ресторанному бізнесі, відмінна альтернатива імпортним аналогам. Раніше ресторатори рідко користалися продукцією місцевих фермерів та підприємців, віддаючи перевагу зарубіжним конкурентам. Створення та поширення крафтових технологій продуктів та напоїв, останнім часом, частіше стимулює ресторани додавати в своє меню місцеві страви та напої.

Цікава тенденція «крафта» простежується у всьому. І вино не є винятком. Вино стає усе більш популярним напоєм серед українських споживачів. Однак справжні його поціновувачі постійно шукають чогось особливого і нового. Вітчизняні винороби застосовують нові методи, використовують незвичайні інгредієнти і винаходять дивні кольори та смаки для своїх вин. Частина експериментів прижилася не тільки на вітчизняному, а й на світовому ринку і тепер становить нішу крафтових сортів вина [1, 2].

Бажання споживати якісні вишукані й незвичайні вина спонукає розвивати бізнес із виробництва крафтової продукції. Навіть у

страшних реаліях війни вітчизняні підприємці повертають Україні славу виноробної країни.

Повномасштабна війна, окупація та постійні обстріли ключових винних регіонів могли спричинити катастрофічне падіння. Станом до початку війни в Україні було більше ніж 180 виробників вина. На сьогодні такої статистики немає. Відомо про значне пошкодження або повне знищення низки виноробних підприємств Херсонської, Миколаївської, Одеської, Київської та Запорізької областей. Однак навіть в умовах війни тренд на українське вино невпинно зростає. Українські вина почали цінувати як самі українці, так і закордонні споживачі. Вина «Made in Ukraine» дедалі частіше можна знайти у винних бутіках та ресторанах країн Балтії, Японії, Британії, Канади та США [3].

Крафтове виноробство – це власне частіше сімейне виробництво вина, як правило, в невеликих об'ємах. Деякі крафтові винороби й до тепер вирощують виноград і виготовлюють вино за давніми рецептами своїх предків, створюючи напої неперевершеного смаку та аромату. Найголовніше в крафтовому виробництві – якість, починаючи з відбору сировини і закінчуючи технологією виробництва.

Крафт по-українськи – це переважна більшість виноробів країни. Їхня кількість в довоєнні роки зростала в геометричній прогресії. Сьогодні сімейних та крафтових виноробень – близько 40. Але незважаючи на це, вітчизняні винороби беруть участь у подіях світового масштабу, а українські вина завойовують престижні нагороди (цього року Україна вперше була представлена на виставці Wine Paris and Vinexpo Paris у Франції.

Wine Travel Awards – щорічна премія нового формату у сфері винного туризму. Це єдина рекламно-інформаційна платформа у різних країнах, покликана привернути увагу до номінантів: виноробів, винних регіонів, місцевих вин. Учасниками та номінантами Wine Travel Awards 2021-2022 стали 8 українських крафтових виноробень: виноробня Uman Winery (м. Умань, Черкаська обл.), мікровиноробня Sherwood Winery (м. Умань, Черкаська обл.), авторська бутік-виноробня Don Alejandro Winery (сmt. Холодна Балка, Одеська обл.), виноробня Григорія Кулініченка (с. Горохове, Київська обл.), виноробня Bohdan's Winery (с. Гораївка, Хмельницька обл.),

виноробня Korus Wines (м. Кропивницький), виноробня Kovach Family Winery (с. Концово, Закарпатська обл.), винна мануфактура Штифко (с. Ключарки, Закарпатська обл.) [4].

Таким чином, поширення вітчизняного крафтового виноробства сприятиме розвитку й становленню таких галузей народних ремесел як вівчарство, козеводство, сироваріння, адже м'ясо, сир та вино – це сумісні продукти. Все це може стати дуже привабливим напрямом у популяризації готельно-ресторанного бізнесу та гастротуризму в Україні.

Ключові слова: крафтове виноробство, популяризація, ресторанный бізнес.

Список використаних джерел:

1. Голодонюк О. М. Маркетингові аспекти інноваційного розвитку виноробних підприємств / Голодонюк О. М., Мільчева В. В. // Економіка харчової промисловості. – 2020. – Т. 12, вип. 4. – С. 41–47.

2. Черевична Н. Дослідження інновацій на світовому ринку вина / Черевична Н., Герошенко І. // Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі : тези доп. міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 2 листопада 2022 р. – Харків, 2022. – С. 62–63.

3. Як винороби повертають Україну на винну карту світу [Електронний ресурс]. – URL : <https://biz.liga.net/ua/all/all/article/interese-prosto-kratno-vygos-on-royavilsya-kak-voyna-otkryla-miru-vkus-ukrainskih-vin> (дата звернення: 14.02.2023).

4. 8 крафтових виноробень, що увійшли до «WTA Гайд. Україна» [Електронний ресурс]. – URL : <https://drinks.ua/news/8-kraftovih-vinoroben-shho-uvijshli-do-wta-gajd-ukraina/> (дата звернення: 08.11.2022).