

корисно пізнавати щось нове, розгадувати таємниці виникнення та легенду з якою концептуальний ресторан не здавався б таким загадковим.

Висновки та перспективи розвитку досліджень концептуальних ресторанів Львова. Туристичний ринок Львова насичений різними туристичними знахідками, які кожного року намагаються здивувати та приваблювати до себе туристів. Одним із таких знахідок є створення концептуальних ресторанів, куди люди йдуть не лише пообідати чи повечеряти, відзначити якусь важливу подію, але й зануритись в історію, атмосферу незвіданого, сфотографуватись із старим «запорожцем», випити ароматної львівської кави, поторгуватись з офіціантом тощо.

Для успішного розвитку концептуальних ресторанів Львова є удосконалення системи управління якістю на ринку ресторанних послуг. Вітчизняний та закордонний досвід свідчить про те, що для сучасного ринку характерна стійка тенденція до підвищення цінних форм конкуренції і, особливо, конкуренції якості. Виходячи з цього, кожна організація, яка хоче досягнути успіху, повинна розробляти та впроваджувати ефективні системи управління якістю [6, с.265].

У світі стратегія створення концептуальних ресторанів користується все більшим попитом. Місто Львів є яскравим прикладом поширення різних видів концептуальних ресторанів. Наприклад, можна створити мережі концептуальних ресторанів та взяти за основу період коли почав зароджуватися Львів, а саме лицарські страви та лицарський побут, знищення Лева та створення міста, адже воно славиться своїми легендами про надзвичайне заснування. Концептуальні ресторани користуються постійним попитом у закордонних туристів та мають значні перспективи.

В останні роки розвиток закладів ресторанного господарства із концептуальною спрямованістю окреслилися такі тенденції та перспективи:

- формуються нові напрями сучасної кулінарії;
- поглиблюються спеціалізації ресторанів;
- створюються міжнародні ресторани ланцюги;
- удосконалюються форми праці та впроваджуються досягнення науково-технічного прогресу [5].

Львів завжди буде приваблювати туристів архітектурними пам'ятками, історією, незвичайними ресторанами, чарівною казкою, яка не закінчується ніколи, лише манить і манить туристів з усіх країн світу.

ЛІТЕРАТУРА

1. Аграновський Є.Д. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування [Текст] / Є.Д. Аграновський, М.М. Аносова, Р.Ф. Ліфанова. - М.: Економіка, 2000. – 480 с.
2. Класифікація ресторанів [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://studopedia.su/13_33770_klasifikatsiya-restoraniv.html
3. Концептуальні ресторани Львова [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.autotravel.ua/articles/konceptualni-restorany-lvova/>
4. Німецька хвиля. Ресторани Львова [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.dw.com/uk/>
5. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в світі та Україні [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://pidruchniki.com/1501092252897/turizm/suchasni_tendentsiyi_rozvitku_restorannogo_gospodarstva_sviti_ukrayini
6. Сучасні тенденції розвитку та вдосконалення туристської діяльності в Україні в контексті концептуальних положень Глобального етичного кодексу туризму. Матеріали XII аспірантських читань. – К.: Вид-во «КУТЕП», 2013. – 310 с.
7. Торгівля, комерція, підприємництво : збірник наукових праць / [редакц. кол.: Апопій В. В., Куцик П. О., Шевчук В. О. та ін.]. – Львів : Львівська комерційна академія, 2014. – Вип. 17. – 208 с.

Томасюк Н.

Науковий керівник – доц. Поплавська І.В.

РИСИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ОБЛАСТЕЙ ПОДІЛЬСЬКОГО РЕГІОНУ

Сучасна індустрія ресторанного бізнесу Подільського регіону постійно поширюється та видозмінюється під впливом різних факторів внутрішнього та зовнішнього середовища. В якості сфери підприємницької діяльності ресторанне господарство виконує соціальні (задоволення потреб споживачів) та економічні функції (підприємницька одиниця сфери обслуговування).

Економічні функції сфери ресторанного господарства Подільського регіону розглядаються як єдиний комплексний механізм виробництва та обігу продукції, що забезпечує ресторанному бізнесу переваги в порівнянні з іншими галузями господарства. Перш за все, це перспективна галузь для інвестування капіталу, що гарантує достатньо швидку оборненість вкладених засобів. Прибуток від інвестування складає близько 15-25 %, що зацікавлює нових учасників цього ринку і стимулює його поширення.

У теперішній час можна прослідкувати існування різноманітних концепцій організації ресторанного бізнесу на локальному ринку Подільського регіону, що забезпечує, з одного боку, підтримку одне одному, а з іншого – створює конкурентне середовище, яке сприяє підвищенню рівня якості, залученню більшої кількості споживачів і, як результат, збільшенню прибутку. За даними Асоціації франчайзингу України, у 2013 р. українські ресторатори заробили близько 2,2 млрд. дол. –

ГЕОГРАФІЯ

майже на 30 % більше, ніж роком раніше. Кількість постійних клієнтів кафе, барів і ресторанів під час фінансової кризи майже не змінилась. Основним рушієм зростання в 2013 р. була інфляція – за рік ціни на продукти, а разом з ними і середній чек збільшилися на 10-20 %. В цьому контексті активно розвиваються ресторанні мережі, що забезпечуються довгостроковими економічними перевагами, які виражаються в зменшенні витрат, більш високому обороті, стабільності.

Таблиця 1

Кількість закладів ресторанного господарства Подільського регіону за період 2012-2013 рр.

Заклади ресторанного господарства	Кількість об'єктів, одиниць			У них посадкових місць, од.			Товарооборот на дин об'єкт, тис. грн.	
	2012	2013	2013 у % до 2012	2012	2013	2013 у % до 2012	2012	2013
Ресторани	145	147	101,3	16949	17029	100,5	1640,6	1718,2
Кафе, закусочні та буфети	810	743	91,7	37854	34362	90,8	746,5	810,1
Бари	226	214	94,7	10272	9981	97,2	352,4	380,2
Їдальні	966	944	97,7	86615	85512	98,7	258,5	279,1

Згідно з даними таблиці 1, найбільшу частку в структурі закладів Подільського регіону становлять кафе та закусочні (зокрема «фаст-фуд»), зорієнтовані більше на середній цільовий сегмент споживачів. У той же час, загальна кількість ресторанів у порівнянні з 2012 роком зросла, проте їх частка і сьогодні залишається найменшою, так як у період економічної нестабільності, постійних змін курсів валют, ресторани, зорієнтовані в основному на діловий сегмент, сьогодні можуть відвідувати лише 2-3 % населення країни.

Аналіз сучасного стану ринку послуг харчування Подільського регіону дозволяє стверджувати, що існуюча нині політична ситуація та криза в країні, безумовно, негативно впливає на мале підприємництво. Але незважаючи на постійне коливання курсу гривні та зменшення купівельної спроможності українців, ресторанний бізнес, як і раніше розвивається. Найбільш активно створюються нові об'єкти у великих містах Подільського регіону, лідером серед яких є м. Вінниця, а також центри Тернопільської та Хмельницької областей.

Підкреслимо те, що офіційна статистика, обліковуючи мережу ресторанного господарства областей Подільського регіону, виокремлює такі типи закладів, як ресторани, кафе, закусочні (шашличні, котлетні, сосисочні, пельменні, вареничні, чебуречні, чайні, пиріжкові, млинцеві, пончикові, бутербродні, закусочні з національною кухнею тощо), буфети (кіоски), бари, їдальні (їдальни-роздавальні, пересувні їдальні, дієтичні їдальні) та заклади з постачання готової їжі (фабрики-заготівельні, фабрики-кухні, домашні кухні). Офіційні статистичні дані дозволяють дослідити структуру мережі об'єктів ресторанного господарства Подільського регіону за видами економічної діяльності. Безпосередньо діяльність (основну) ресторанів, барів, їдалень та послуги з постачання готової їжі здійснюють 908 (42 % загальної кількості) об'єктів ресторанного господарства, в яких зосереджено 75604 (49,7 % загальної кількості) посадкових місць (рис. 1).

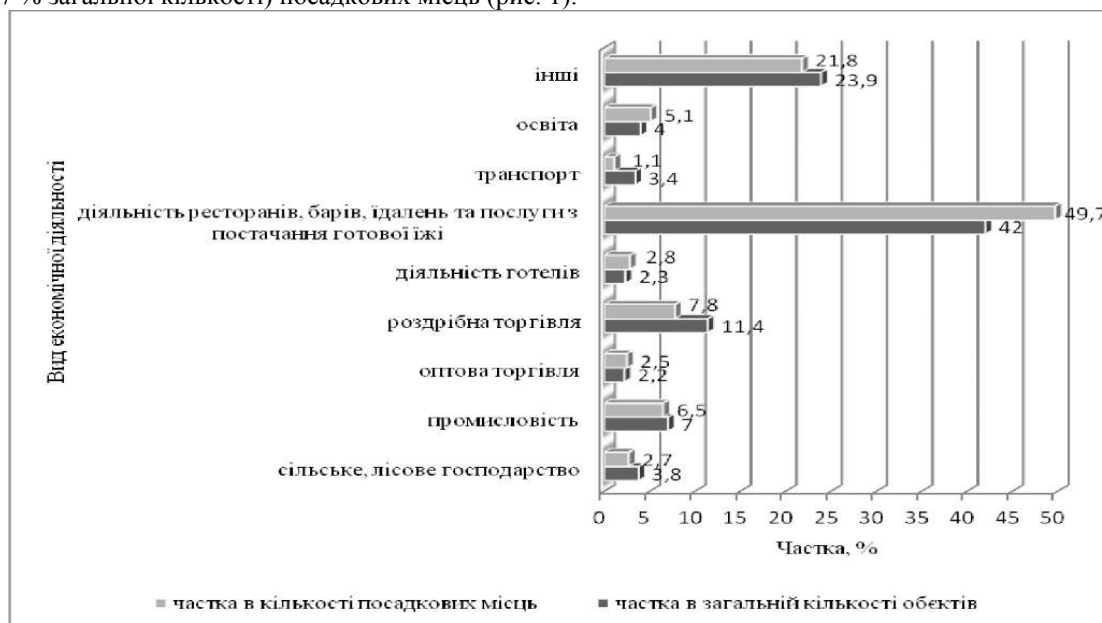


Рис. 1 Структура мережі об'єктів ресторанного господарства Подільського регіону за видами економічної діяльності в 2013 році

Переважна ж частина об'єктів ресторанного господарства Подільського регіону зосереджена в суб'єктах господарювання, для яких основним є інший вид економічної діяльності: роздрібна торгівля (11,4% об'єктів та 7,8% посадкових місць), промисловість (7,0% об'єктів та 6,5% посадкових місць), освіта (4,0% об'єктів та 5,1% посадкових місць), сільське та лісове господарство (3,8% об'єктів та 2,7% посадкових місць), транспорт (3,4% об'єктів та 1,1% посадкових місць).

Дослідження змін в типізації закладів ресторанного господарства Подільського регіону показало, що в 2013 році більшість як за кількістю об'єктів ресторанного господарства, так і за кількістю посадкових місць становлять їдальні – 966 од. (44,7%) на 86615 місць (56,9%). Це пояснюється тим, що такий тип закладу є вигідним з фінансової точки зору, оскільки передбачає продаж власної продукції переважно за невисокими цінами, для визначеного контингенту споживачів, як правило, об'єднаних за професійною ознакою, і призначений для споживання готової їжі у короткий термін. При цьому середній розмір їдальні містить 90 посадкових місць, а середньорічний товарооборот – 258,5 тис. грн.

На другому місці серед досліджуваних типів об'єктів знаходяться кафе, закусочні, буфети: їх кількість становить 810 од. (37,5%) на 37854 посадкових місць (24,9%). Ці заклади відрізняються більш вигідними та простими умовами створення та функціонування, на протигагу такому типу, як ресторан. Середній розмір такого закладу – 47 посадкових місць, а середньорічний товарообіг – 746,5 тис. грн.

На третьому місці знаходяться бари: їх кількість в 2013 році склала 226 од. (10,5 %) на 10272 місць (6,8 %). Середній розмір бару – 45 посадкових місць, середньорічний товарооборот – 352,8 тис. грн.

Щодо ресторанів, то їх частка є найменшою серед закладів ресторанного господарства за кількістю об'єктів – 6,7 % (145 од.), хоча за кількістю посадкових місць (16949 місць) їм поступаються бари (11,1 %). Середній розмір ресторану становить 117 посадкових місць, а середньорічний товарооборот – 1640,6 тис. грн. Це пояснюється скороченням попиту на послуги закладів харчування високого цінового рівня в умовах зниження добробуту населення.

За Класифікацією закладів ресторанного господарства ресторан за спеціальними замовленнями (catering) розглядається як заклад ресторанного господарства, призначений готувати і постачати готову їжу та організовувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальними замовленнями. Як свідчить практика, з одного боку, надання послуг з постачання їжі здійснюють не лише ресторани, а й інші заклади харчування, з іншого – ці заклади іноді навіть не виробляють власну продукцію, а лише організують постачання власної продукції ресторанів, згідно з укладеними з ними угодами, супроводжують постачання їжі обслуговуванням офіціантами, організацією дозвілля й святкування визначних подій.

Окреслення перспектив ресторанного господарства Подільського регіону потребує виявлення та узагальнення тих тенденцій, які притаманні нинішньому етапу його розвитку, основних детермінантів трансформаційних процесів у цій сфері регіональної економіки. Вивчення даних офіційної статистики свідчить, що відбуваються суттєві зміни в типізації закладів ресторанного господарства України, обумовлені появою на ринку закладів харчування з інноваційною товарною пропозицією, виходом на вітчизняний ринок міжнародних корпоративних мереж масового харчування, розвитком вітчизняного виробництва, внаслідок цього, робітничих їдалень, розвитком туризму, рекреаційних комплексів та готельної інфраструктури, розширенням попиту на кейтеринг-сервіс тощо.

Солук В.

Науковий керівник – доц. Кузишин А. В.

АНАЛІЗ РЕСУРСНОЇ БАЗИ ОБ'ЄКТІВ ГРЕКО-КАТОЛИЦИЗМУ ДЛЯ РОЗВИТКУ САКРАЛЬНОГО ТУРИЗМУ В ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИХ ОБЛАСТЯХ

Сьогодні туризм міцно ввійшов в свідомість людей як потяг до відкриття чогось нового, пізнання невідомих країв, пам'яток природи, історії та культури, звичаїв та традицій різних регіонів. Одним з таких напрямків виступає релігійний туризм.

Саме релігійні об'єкти в силу своїх функціональних особливостей виступають елементами середовища, що є відмінними від традиційного середовища проживання. Храми, святі місця, монастирі можуть знаходитись в безпосередній близькості від місць проживання і можуть відігравати емоційно-сентиментальну роль, незалежно від частоти їх відвідуваності. Психологічно вони можуть сприйматися як буденні елементи. В релігійному туризмі поїздки у віддалені місцевості для поклоніння певним святинам, участь в культових діях або відвідування музеїв і виставок, будуть вважатись виїздом за межі традиційного середовища проживання та можуть переслідувати пізнавальну або паломницьку мету [1, с. 52].

Отже, варто погодитись з Т.Т. Христовим, що "релігійними туристами слід вважати людей, що виїжджають за межі традиційного середовища проживання на термін не більше року для відвідування святих місць і центрів релігій" [2, с. 9]. А звідси, релігійний туризм – вид діяльності, пов'язаний з