

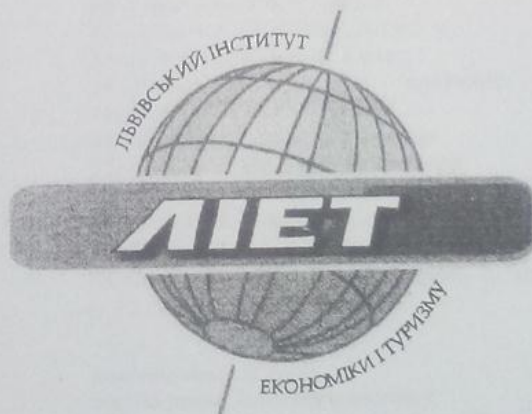
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ І ТУРИЗМУ

ВІСНИК

ЛЬВІВСЬКОГО ІНСТИТУТУ
ЕКОНОМІКИ І ТУРИЗМУ

Серія: «Економічні науки»

10/2015



Львів
2015

Міністерство освіти і науки України
Львівський інститут економіки і туризму

ББК 65

В 53

Вісник Львівського інституту економіки і туризму [Текст] : зб. наук. ст. / М-во освіти і науки України. Львів. інст-т економіки і туризму ; [редкол. : І. О. Бочан та ін.]. — Львів : ЛІЕТ, 2015. — № 10. — 290 с : іл., табл.

Bulletin of Lviv Institute of Economics and Tourism [Text] : collection of scientific works / Ministry of Education and Science of Ukraine, Lviv Institute of Economics and Tourism ; [editor-in-chief Bochan I. O.]. — Lviv : LIET, 2015. — # 10. — 290 p.

Висвітлюються актуальні питання теоретичних і прикладних аспектів економіки, розвитку туристичної індустрії в Україні і, зокрема, в Західному регіоні; аналізуються підходи до створення туристичного продукту й організації спеціальних видів туризму. Особлива увага звертається на вивчення краєзнавства, екологічного супроводу туристичної діяльності та підготовки фахівців для даної галузі.

Для фахівців туристичної галузі, науково-педагогічних працівників, аспірантів і студентів навчальних закладів туристичного профілю.

Topical issues of theoretical and practical aspects of economics of the tourist industry development in Ukraine and particularly in Western region are reflected; approaches to design of tourist product and organizing special kinds of tourism are analyzed. Special attention is given to local studies issues, ecological accompaniment of tourist activity and training specialists for the given branch.

For specialists of tourist sphere, scientific and pedagogical workers, post-graduates and students of tourist educational institutions.

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

1. Бочан І. О., д. е. н., професор — головний редактор;
2. Паньків Н. Є., к. б. н. — заступник головного редактора;
3. Берест Р. Я., д. і. н., доцент;
4. Білонога Ю. Л., д. т. н., в. о. професора;
5. Бомба М. Я., д. с.-г. н., професор;
6. Буряк П. Ю., д. е. н., професор;
7. Васильчак С. В., д. е. н., професор;
8. Доманцевич Н. І., д. т. н., в. о. професора;
9. Жук Ю. Т., д. т. н., професор;
10. Задорожний І. М., к. т. н., професор;
11. Лащик І. П., к. е. н., доцент;
12. Лихолат Є. О., к. е. н., доцент;
13. Майкова С. В., к. т. н., доцент;
14. Майовець Є. Й., д. е. н., в. о. професора;
15. Майор О. В., к. е. н., доцент;
16. Михасюк І. Р., д. е. н., професор;
17. Параняк Р. П., д. с.-г. н., професор;
18. Реверчук С. К., д. е. н., професор;
19. Сокіл В. В., д. філол. н., професор;
20. Тринько Р. І., д. е. н., професор, академік УААН;
21. Стоколос-Ворончук О. О., к. філол. н., доцент — відповідальний секретар

Рекомендовано до друку
вченою радою Львівського інституту
економіки і туризму (протокол № 3 від 08.04.2015)

© Львівський інститут
економіки і туризму, 2015
© Автори статей, 2015

ЗМІСТ

Розділ 1. ЕКОНОМІКА І ПІДПРИЄМНИЦТВО В УКРАЇНІ

Бочан І. О., Поплавський В. Г. Міжнародні фондові ринки та ринок України	11
Дуда Н. З. Порівняльний аналіз видатків державного бюджету розвинених країн і України	15
Банера Н. П. Фінансова звітність суб'єктів малого підприємництва в контексті їх розвитку в Україні	19
Кінаш І. П., Петухова О. М. Діагностика стану роздрібної торгівлі та ресторанного господарства України	25

Розділ 2. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ТУРИЗМОЛОГІ

Поплавський В. Г., Бігус М. М. Стратегічне планування розвитку туризму: методичний аспект	30
Самодай В. П., Старинська В. О. Розвиток ресторанної справи на сучасному етапі в Україні	36
Ладик С. Р. Перспективи застосування геоінформаційних технологій для розвитку туристичної індустрії в Україні	42

Розділ 3. СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНІ ТА УПРАВЛІНСЬКІ ОСНОВИ ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Бочан І. О. Сучасні тенденції розвитку європейського туристичного регіону та потенційні можливості ділового туризму в Україні на прикладі країн-лідерів	46
Негрнич О. І., Третьяк Г. С. Особливості мотивацій для інвестування у туристичну сферу	51
Вайдович О. Б. Науковий дискурс дефініції аналізу конкурентоспроможності туристичного бізнесу: інституційний підхід	56
Подвірна Х. Є., Матвійів І. Б. Напрямки організації зовнішньоекономічної діяльності підприємств на ринку туристичних послуг	62
Замрій О. М., Тетерко Н. Методи пошуку та реалізації інновацій в управлінні підприємств індустрії гостинності	71
Корнева О. В. Оцінка географічного ландшафту та ресурсного потенціалу території при формуванні інвестиційної привабливості реконструкції історичних комплексів	76
Кучинська І. В., Ревкевич Н. І. Грузія і Україна на міжнародному туристичному ринку: сучасні тенденції та перспективи співпраці	82

Розділ 4. ТОВАРОЗНАВСТВО І ТОРГІВЛЯ: ТЕНДЕНЦІЇ, ПРОБЛЕМИ ТА НАПРЯМКИ

Дідович І. І., Кульчицька Е. А. Аналіз стану та перспективи міжнародної торгівлі товарами та послугами між Україною та Європейським Союзом	90
Кокнаєва М. О. Особливості управління фінансово-економічною безпекою в торгівлі	96
Мяло Н. С., Войтко С. В. Особливості експорту сільськогосподарської продукції України в умовах євроінтеграції	100
Ковалик Я. І. Особливості проведення експертизи товарів, що переміщуються через митний кордон України	105
Доманова О. В., Бачинська В. О. Дослідження якості трикотажних рукавичок та пошук можливості покращення їх споживчих властивостей	112
Луців Н. В. Проблеми та основні тенденції розвитку українського ринку косметичних засобів для догляду за волоссям	116

Розділ 5. ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА РЕСТОРАННИЙ СЕРВІС

Івашків Л. Я., Козій І. Я., Матвій-Лозинська Ю. О. Інтегрований підхід до профільно-професійної підготовки фахівців-технологів харчування для галузі туризму	126
Джурик Н. Р., Майструк І. М. Сучасний стан та перспективи розвитку еногастрономічного туризму у Львові	134
Жолинська Г. М. Значення вживання йодованої солі для зменшення проблеми йододефіциту	139
Ковальчук Х. І., Катрук М. І. Вплив нетрадиційних рецептурних добавок на подовження тривалості зберігання нових кексів	144
Турчин І. М., Білонога Ю. Л. Шляхи підвищення поживності вершкового масла	149
Самодай В. П., Штага О. О. Проблематика розвитку міжнародних готельних мереж в Україні	153

Розділ 6. КРАЄЗНАВСТВО, КУЛЬТУРА І ТУРИЗМ

Цимбала О. С. Меморіальні музеї Львова як складова туристичного продукту міста	158
Гаврилюк А. М. Український етнічний туризм: прикладні соціально-комунікаційні технології просування	166
Анісімович-Шевчук О. З., Беґей О. І. Монастир кармелітів у Сусідовичах: історія та сучасність	173

УДК 640.432(477)«312»

Самодай В. П., Старинська В. О.

РОЗВИТОК РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ НА СУЧАСНОМУ ЕТАПІ В УКРАЇНІ

У статті розглянуто історичні аспекти розвитку ресторанної справи на території України, виявлено вплив розташування ресторанного господарства на клієнтські потоки та конкурентоспроможність, досліджено проблеми та перспективи розвитку ресторанної галузі в державі.

Ключові слова: ресторанна справа, ресторан, заклад громадського харчування, інтер'єр, клієнтські потоки, підприємство, конкурентоспроможність.

У наш час люди приділяють значну увагу культу їжі, причому уподобання і смаки споживачів мають діаметрально протилежний характер. Різноманіття пріоритетів вражає, тому для пізнання всіх дарів смаку та розвитку кулінарії відкриваються нові заклади громадського харчування — ресторани, які використовують інноваційні методи у своїй діяльності.

Нині ресторанний бізнес швидко розвивається, з'являються заклади з вузькою спеціалізацією, популярності набувають нові види кулінарії, створюються ресторани мережі по країні та за її межами, удосконалюються форми роботи та запроваджуються досягнення науково-технічного прогресу, що стимулює появу нових видів закладів із використанням напрямів ф'южн та молекулярної кухні. Поява значної кількості ресторанних закладів підвищує конкуренцію на ринку послуг, що, у свою чергу, дає поштовх до виникнення закладів, де готують висококваліфікованих працівників. Крім того, гарний сервіс та гостинне обслуговування підвищують конкурентоспроможність закладу, піднімаючи його на щабель вище від інших.

Тема ресторанної справи в Україні є досить вивченою, але через стрімку появу нових видів кулінарного мистецтва та стилів дослідження тривають. Цією темою займалися такі вітчизняні дослідники, як: В. В. Архипов, Л. І. Нечаюк, Н. О. П'ятицька, Я. М. Сало, І. В. Сегеда, Н. О. Телеш, А. І. Усіна.

Мета статті — дослідити ресторанну справу на території України та визначити її основні характеристики.

У наш час ресторанна справа швидко набирає темпи. З'являються нові заклади ресторанного господарства, що приводить до збільшення кількості кваліфікованого персоналу та появи нових робочих місць. Цей вид бізнесу є перспективним, адже період його дії є довгостроковим, існують навіть десятилітні родинні заклади, які передаються з рук у руки. Передумовою появи перших закладів громадського харчування на українській території став указ про монополію на продаж алкогольних напоїв ще у 60-ті роки XVI століття. Згідно з цим указом відкрито спеціальні заклади для розпивання міцних напоїв, надалі саме вони трансформувалися у вже звичні для нас кафе та ресторани.

Громадське харчування є галуззю, що динамічно розвивається. У зв'язку з цим це є сектор, що впливає на інтереси майже всього населення (яке проживає на цій території, а також на гостей), громадське харчування швидко реагує на потреби ринку. Раніше ресторани відвідували здебільшого дуже заможні люди, зараз таких споживачів мало, але вимоги відвідувачів із необмеженими фінансовими можливостями зросли. Не більш ніж 5 % населення України становлять заможні споживачі, а ніша елітних ресторанів вузька і вже майже заповнена.

20–25 % клієнтської бази українських ресторанів становлять іноземні туристи.

Експерти вважають, що вітчизняний ресторанний ринок розвивається дуже динамічно, але до повного насичення ще далеко. Наприклад, у США на 600–700 мешканців

припадає 1 ресторан, у Києві — це співвідношення 1 ресторан на 3,5 тис. [8]. Тому кількість ресторанів буде зростати. Водночас і конкуренція стане жорсткішою. Прогнозується бурхливий розвиток мережевих ресторанів, адже мережа стійкіша до змін ринку та запроваджує гнучку цінову політику. У Києві функціонують чотири ресторани мережі: Uncle Sam Group («Міміно», «Текіла Хаус»), 21 століття (клуб «Динамо-люкс», «Первак»), Аризона груп («Сан-Торі», «Едельвейс») та мережа одинадцяти ресторанів («Хуторок», «Козачок»). Можна зазначити, що ресторани середнього та високого рівнів, які не входять до мереж, із часом не витримують конкуренції і зникають із центральної частини міста.

Важливу роль у розвитку ресторанного бізнесу відіграє розташування закладу. Наприклад, якщо ресторан розміщений у центрі міста, де зазвичай знаходяться визначні пам'ятки та більший наплив споживачів, більшою мірою прибутковішим буде ресторан швидкого харчування або заклад із невисокою ціновою політикою й ненав'язливим інтер'єром. Наприклад, у місті Суми його центр поєднує ділову та культурну частини міста, у ньому на 1 км² припадає понад 25 підприємств ресторанного типу, в яких витрати можуть складатися від 5 грн і більше, а в середньому приблизно 50 грн. Це такі заклади, як «Нью-Йорк», що оформлений в американському стилі, з тематичними фото міста Нью-Йорка, «Шалена шкварка» — характерною ознакою закладу є українські страви та неординарна подача. Порівняно з більш віддаленою територією, де на 1 км² припадає приблизно 1–4 заклади, можна простежити, що змінюється цінова політика та наплив клієнтських потоків. Такі заклади відрізняються належним сервісом, клієнти ходять до них постійно або на свята, зазвичай це престижні ресторани для людей із середнім або високим доходом. Наприклад, ресторан «Шафран», як і спеція шафрану, містить усі елементи розкоші та найвищого сервісу або «Алаверди» — ресторан грузинської кухні, в якому клієнт може отримати насолоду від живої музики та вишуканого інтер'єру, де середній чек сягає 200–500 грн. Подалі від центру міста у спальних районах розміщено ресторани сімейного типу, куди зазвичай ходять жителі мікрорайону.

У місті Києві — розвиненому центрі ресторанного сервісу — налічується понад 1600 рестораних господарств (табл. 1).

Таблиця 1

Наявність мережі ресторанного господарства в розрізі районів м. Києва за 2014 рік [9]

Райони м. Києва	Кількість об'єктів, од.
Голосіївський	150
Дарницький	139
Деснянський	96
Дніпровський	176
Оболонський	140
Печерський	247
Подільський	132
Святошинський	100
Солом'янський	191
Шевченківський	321
Усього	1692

Кількість посадкових місць у рестораних господарств районів м. Києва можна наглядно подати у вигляді стовпчикової діаграми (рис.). Найбільшою кількістю місць забезпечені Шевченківський, Печерський та Дарницький райони. Ця величина сягає від 27,7 тис. місць до 18,9 тис. за кількості об'єктів ресторанних закладів 321 у Шевченківському районі до 139 ресторанів у Дарницькому. Найменш забезпеченим ресторанною послугою можна вважати Голосіївський район (12,6 тис. місць), хоча кількість ресторанних закладів тут становить 150 одиниць.



Рис. 1. Забезпеченість споживачів посадковими місцями в рестораних господарств м. Києва за 2014 рік.

Нині є безліч видів кухонь, які вражають різноманіттям страв, тому кухарі з усього світу прагнуть постійно вдосконалювати свої навички та винаходити щось нове. З метою визначення виду кухонь, який найбільше переважає, здійснено дослідження віртуального ринку ресторанних послуг. Структура досліджуваного Інтернет-проекту засвідчила, що європейську кухню можуть запропонувати 57,1 % від усіх поданих у базі цих закладів; українську — 27,9 %; французьку — 5,6 %; американську — 4,3 %; японську — 3,9 %; китайську, мексиканську, італійську — по 3,0 %; грузинську — 2,6 %; індійську — 2,1 %; арабську та німецьку — по 1,7 % [6]. Розташування більшої частини закладів припадає на центр міста та його ділову частину. Середня кількість закладів на 1 км² становить приблизно 40.

Тенденція до розміщення ресторанних закладів у м. Сумах та Києві, де більшість ресторанів знаходиться у центрі, відрізняється від м. Львова, в якому переважна більшість закладів знаходиться в історичних районах, де зазвичай розташовано затишні кав'ярні чи тематичні кафе. У місті Львові кількість таких закладів перевищує позначку в 35 закладів на 1 км². Саме місто «Лева» багате на об'єкти культурної спадщини України, воно вражає різноманіттям кафе, в яких можна відчути всі колорити народної кухні та стати учасником театрального дійства у кнайпі.

Найпопулярнішою кнайпою в місті є «Криївка». Інтер'єр оформлений як підпільне кафе для повстанського національно-визвольного руху. Потрапити до нього можна, назвавши пароль. На стінах висить символіка, зброя і тематичний одяг.

Цікавим для відвідувача закладом може стати містичний ресторан «Дім легенди». Головною темою закладу є легенди старого міста, що використовуються в

інтер'єрі. Зали підприємства оформлено відповідно до особливостей суто львівського побуту, бруківки, бібліотеки. Атрактивністю для ресторану є майданчик на даху будівлі з літаючою машиною і фігурою сажотруса на трубі.

«Львівська майстерня шоколаду» — це одне з найпопулярніших і найвідвідуваніших місць туристичного Львова. Ще однією неповторною пам'яткою, що увійшла у список найцікавіших і найбільш відвідуваних закладів, є ресторація Галичини — «Масонська ложа». Оформлення ресторану приємно дивує розкішною й таємничою атмосферою. В оформленні використано елементи побуту масонів — впливового руху в Європі.

Чергова креативна ідея використана в переоформленні Галицької жидівської кнайпи «Під Золотою Розою», яка стала популярним закладом для любителів культури єврейського народу. У ресторані відтворено затишок їхніх осель з усіма складовими. Незвичайною особливістю є меню, у ньому немає цін, що дає можливість споживачам проявити торговельний талант і поторгуватися з офіціантами.

Найбільша кав'ярня Львова — «Львівська копальня кави» — розташувалася в центрі старого міста. Заклад ознайомлює відвідувачів із кавовими традиціями міста. Він розташований над стилізованою шахтою, в якій «видобувають» кавові зерна. «Гасова лампа» — черговий креативний ресторан Львова, ідеєю якого послуговував факт винаходу гасу у Львові.

До сотні найкращих ресторанів України також потрапили заклади:

— Київ — Amici Mi, Belle-Vue, Buddha-bar, China White, Da Vinci Fish Club, Decadence House, Egoist, f-cafe'Марокана, Goodman, Grill Asia, Lale Cafe', Le Cosmopolite, Le Grand Cafe', Leo club, L'Accente, L'amour, Mare Azzuro, Marrakesh, Mille Miglia, Napule, Porto Maltese, Pulman, Single, Soho, Sumosan, Teatro, Terracotta, Tike, «Анабель», «Бельведер», «Бельмондо», «Велюр», «Дежавю», «Доверсоль», «Ікра», «Казбек», «Караван», «Козачок Совки», «Колесо», «Конкорд», «Кувшин», «Курені», «Липський Особняк», «Марио», «Монако», «Москва», «Нирвана», «Остерия Пантагрюель», «Панорама Клуб», «Пена», «Рішельє», «Рыбный базар», «Спотыкач», «Тампопо», «Терраса», «Токио», «ТургенеФ», «Хуторок», «Царське село», «Цимес», «Шафран», «Щекавица»;

— Львів — «Вероніка», «Гармата», «Дарвин», «Кентавр»;

— Дніпропетровськ — Chateau de la mer, L'Orangerie, St. Tropez, Sun Ray, «Репортер», «Святой Яков»;

— Одеса — Casa Nova, Grand Prix, La Veranda, «Александровський», «Бульвар», «Дача», «Деварана», «Квартира», «Папа Коста», «Стейкхаус. М'ясо і вино»;

— Харків — Da Vinci, Riva Park Shale, «Метрополь», «Ника'С», «Шарикoff»;

— Хмельницький — «Абазур», «Эклер»;

— Черкаси — «Хінкалі»;

— Івано-Франківськ — «Франко»; Чернівці — «Рефлексн» [7].

Конкурентоспроможною галуззю можна вважати лише ту, яка у своїй роботі постійно буде запроваджувати інновації та діяти в конкурентному середовищі. Для того щоб підвищити рівень конкурентоспроможності, запроваджують орієнтацію на особисті потреби клієнта, споживачі отримують клієнтські картки та системи знижок, активно рекламуються послуги закладу, підтримуються зв'язки з іншими подібними закладами, проводяться тренінги персоналу та навчання щодо підвищення кваліфікації, відбувається активна співпраця з туристичними агенціями, екскурсійними бюро.

Ресторатори України є конкурентоспроможними і прагнуть вивести свої заклади на міжнародний ринок. Кращі ресторани столиці та міст-мільйонерів зараз можуть конкурувати з кращими ресторанами Європи. Високий сервіс, навчання персоналу за

кордоном, кращі кухарі світу працюють на вітчизняних кухнях країни. Це підвищує репутацію нашої держави, наявність сервісу приваблює іноземних туристів відвідати Україну, а це нові інвестиції в економіку країни. Але станом на 2015 рік ця ситуація погіршилась, через анексію Криму втрачено понад 1700 ресторанних підприємств, а після початку бойових дій на Донбасі зачинено та заморожено роботу понад 3000 закладів. Але це лише передумови для зменшення кількості ресторанів, у столиці України зачинилося близько 100 закладів. Загалом причиною цього стало підвищення орендної ставки, більші затрати на робочу силу. Узагалі станом на 2014 рік відкрито вдвічі менше закладів, ніж у 2013. Ситуація на Донбасі найгірша по всій країні, адже ресторатори зіштовхнулися з проблемою, більшість закладів устигли заморозити своє виробництво і вивезти все обладнання, і це найкращий варіант для ситуації, яка склалася, тому що значну кількість ресторанів розграбовано або вони збанкрутіли. Але на тлі всього, що відбувається, ресторатори почали шукати нові можливості для збереження бізнесу. Основним виходом із ситуації стала оптимізація витрат. Статистика останнього року засвідчує, що витрати на відвідування різних закладів українці не збільшують і у зв'язку з кризою в економіці навряд чи становище покращиться. Тому виходом із цієї ситуації буде максимальна економія та контроль за витратами.

Досвід зарубіжних колег засвідчує безліч виходів із кризових ситуацій у ресторанному бізнесі, наприклад, для того, щоб зберегти постійну клієнтуру, в найвідоміших кав'ярнях Америки Barista Brava і Starbucks, які мають свої мережі по всьому світу, намагаються тісно працювати з клієнтами, працівники закладів запам'ятовують імена та уподобання клієнтів, що відіграє важливу роль, відвідувач відчуває себе затишно та в нього виникне бажання прийти ще раз. Треба використовувати всі можливості Інтернету, наприклад, розсилати спеціальні пропозиції та акції на електронну пошту або надавати послугу з Інтернет-замовлення їжі, щоб, прийшовши до ресторану, гості не чекали свого замовлення, а одержували його на обумовлений час приходу. Важливо також налагодити гарячу лінію, куди можна було б зателефонувати та дізнатися про спеціальні пропозиції, як замовити столик, особливості меню та цінову політику закладу. Дуже важливо наймати на роботу кваліфікованих працівників або проводити навчання і тренінги, що допоможе знаходити мову з клієнтом та запам'ятається гарним сервісом. Тож ресторани господарства України зараз активно використовують досвід зарубіжних колег та активно запроваджують інновації у своїх закладах для залучення нових та підтримки інтересу постійних клієнтів в умовах кризи.

Література

1. Затуливетров А. Ресторан за 180 дней : практ. пособие по открытию [Текст] / А. Затуливетров. — М. : ООО «Издательский дом "Ресторанные ведомости"», 2012. — 208 с.
2. Касенін В. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні [Текст] / В. Касенін, Т. Ткаченко. — К. : Економіка України, 2011. — С. 41–46.
3. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу [Текст] / Т. К. Литвиненко. — К., 2011. — 215 с.
4. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст] : навч. посіб. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. — К. : Центр навч. л-ри, 2009. — 472 с.
5. П'ятницька Г. Т. Розвиток ресторанного господарства в Україні: структурні трансформації, фінансова стійкість підприємств, прогнози [Текст] / Г. Т. П'ятницька, О. М. Григоренко, В. С. Найдюк // Економіст. — 2013. — № 11. — С. 37–45.
6. Ресторанні послуги і ресторанне господарство України [Електронний ресурс]. — Режим доступу: http://5ka.at.ua/load/pidpriemnictvo/restoranni_poslugi_i_restoranne_gospodarstvo_ukrajini_referat/47-1-0-3652.

7. 100 лучших ресторанов Украины [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://voyageua.interestno/interestno/top-100-restaurant-ukraine.html>.

8. Печерська районна державна адміністрація в місті Києві. Статистика внутрішньої торгівлі [Електронний ресурс]. — Режим доступа: <http://pechersk.kievcity.gov.ua/news/2199.html>.

Самодай В. П., Старинская В. О.

РАЗВИТИЕ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА НА СОВРЕМЕННОМ ЭТАПЕ В УКРАИНЕ

В статье рассмотрены исторические аспекты развития ресторанного дела на территории Украины, обнаружено влияние расположения ресторанного хозяйства на потоки клиентов и конкурентоспособность, исследованы проблемы и перспективы развития ресторанной отрасли в государстве.

Ключевые слова: ресторанное дело, ресторан, заведение общественного питания, интерьер, потоки клиентов, предприятие, конкурентоспособность.

Samoday V. P., Starinska V. O.

RESTAURANT BUSINESS DEVELOPMENT IN UKRAINE AT THE PRESENT STAGE

In the article examined historical aspects of restaurant business in Ukraine, and the effects of the location of restaurants on client flows and competitiveness, studied the problems and prospects of development of restaurant industry in the state.

Keywords: restaurant business, restaurant, catering, interior, client flow, enterprise competitiveness.

<i>Кудла Назар Євгенович</i>	к. е. н., Львівський інститут економіки і туризму
<i>Кульчицька Євеліна Антоніївна</i>	к. е. н., Львівський національний лісотехнічний університет України
<i>Кучинська Ірина Василівна</i>	к. б. н., доцент, Львівський інститут економіки і туризму
<i>Ладик Софія Романівна</i>	к. е. н., доцент, Львівський інститут економіки і туризму
<i>Луців Наталія Василівна</i>	к. т. н., доцент, Львівський інститут економіки і туризму
<i>Майструк Ірина Миколаївна</i>	к. т. н., Львівський інститут економіки і туризму
<i>Малинович Лариса Михайлівна</i>	старший викладач, Львівський державний університет внутрішніх справ
<i>Матвіїв Ірина Богданівна</i>	студентка, Львівський інститут економіки і туризму
<i>Матвіїв-Позинська Юлія Олександрівна</i>	к. пед. н., Львівський інститут економіки і туризму
<i>Миколюк Світлана Миколаївна</i>	аспірант, Тернопільський національний економічний університет
<i>Мяло Ніна Сергіївна</i>	студентка, Національний технічний університет України «КПІ»
<i>Негрич Ольга Ігорівна</i>	к. е. н., Львівський інститут економіки і туризму
<i>Паньків Наталія Євгенівна</i>	к. б. н., доцент, Львівський інститут економіки і туризму
<i>Папінко Ярина Миколаївна</i>	студентка, Львівський інститут економіки і туризму
<i>Перетятко Ірина Володимирівна</i>	студентка, Львівський інститут економіки і туризму
<i>Петухова Ольга Михайлівна</i>	д. е. н., доцент, Національний університет харчових технологій
<i>Подвірна Христина Євгенівна</i>	к. геогр. н., Львівський інститут економіки і туризму
<i>Поплавський Василь Григорович</i>	д. е. н., професор, Львівський інститут економіки і туризму
<i>Ревкевич Наталія Іванівна</i>	студентка, Львівський інститут економіки і туризму
<i>Самодай Валентина Петрівна</i>	к. е. н., Інституту фізичної культури Сумського державного педагогічного університету імені А. С. Макаренка
<i>Сенько Юлія Володимирівна</i>	заступник керівника навчально-методичного відділу, Львівський інститут економіки і туризму

Старинська
Владислава Олегівна

студентка, Навчально-наукового інституту фізичної
культури Сумського державного педагогічного
університету імені А. С. Макаренка

Тетерко Надія Зеновіївна

студентка, Львівський інститут економіки і туризму

Третяк Галина Степанівна

к. е. н., доцент, Львівський регіональний інститут
державного управління Національної академії державного
управління при Президентові України

Турчин Ірина МIRONІВНА

к. т. н., доцент, Львівський інститут економіки і туризму

Франків Ірина Ярославівна

к. і. н., Львівський інститут економіки і туризму

Цимбала Ольга Стефанівна

старший викладач, Львівський інститут економіки і туризму

Шай Олена Константинівна

старший викладач, Львівський інститут економіки і туризму

Шах Андрій Євгенович

к. б. н., доцент, Львівський інститут економіки і туризму

Швець Ірина Костянтинівна

викладач, Львівський інститут економіки і туризму

Штага

Олександр Олександрович

студент, Навчально-наукового інституту фізичної
культури Сумського державного педагогічного
університету імені А. С. Макаренка

Шувар Наталія Мирославівна

к. б. н., Львівський інститут економіки і туризму

Якубовська

Людмила Вацлавівна

головний редактор редакційно-видавничого відділу,
Житомирський національний агроекологічний університет

ВІСНИК

Львівського інституту економіки і туризму

Головний редактор: *Бочан І. О.*

Літературний редактор *Швець І. К.*

Комп'ютерне верстання та дизайн обкладинки: *Василишин-Грицина Т. М.*

Свідоцтво про державну реєстрацію
КВ № 12765-1649Р

Підписано до друку 15.06.15. Формат 70х100/16.

Папір офсетний. Гарнітура «Таймс Нью Роман».

Друк офсетний. Умовн. друк. арк. 26,44.

Наклад 100. Замовлення № 08-06/15.

Львівський інститут економіки і туризму

79007, м. Львів, вул. Менцинського, 8

Тел.: 8(032)255-45-47, 8(032)255-75-11,

тел./факс: 8(032)255-46-94,

e-mail: lebki@org.lviv.net

nviddil@i.ua

Друк ТзОВ «Компанія «Манускрипт»»

79008, м. Львів, вул. Руська 16/3

Тел./факс. (032) 261-51-00