**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет фізичного виховання, здоров’я і туризму

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

**бакалавра**

На тему: «Ресторації Запоріжжя: історичний та сучасний аспект»

«Zaporizhzhia restaurants: historical and modern aspect»

Виконав: Булат Іван студент 4 курсу,

групи 6.2419

Спеціальності Готельно-ресторана справа

Освітньої програми Готельно-ресторана справа

Керівник: Криволапов Едуард Анатолійович

Рецензент: Омельяненко Г.А.

Запоріжжя – 2023

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет фізичного виховання, здоров’я і туризму

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Ступінь вищої освіти бакалавр

Спеціальність Готельно-ресторана справа

**ЗАТВЕРДЖУЮ:**

**Завідувач кафедри туризму та**

**готельно-ресторанної справи**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н. В. Маковецька

(підпис)

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 року

**ЗАВДАННЯ**

**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

**Булат Іван Віталійович**

(прізвище, ім’я, по-батькові)

1.Тема роботи «Ресторації Запоріжжя: історичний та сучасний аспект», керівник роботи Криволапов Едуард Анатолійович, затверджені наказом ЗНУ від «09» січня 2023 року № 13-с.

2. Строк подання студентом роботи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 року.

3. Вихідні дані до роботи: методичні вказівки, монографії, ресурси інтернету, періодичні видання з дослідження ресторанного бізнесу, фінансова звітність, історичні відомості, статті про ресторанний бізнес Запоріжжя у ЗМІ.

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

1. Теоретичні основи організації ресторанного бізнесу

2. Завдання, методи та організація дослідження

3.Характеристика ресторацій Запоріжжя у історичному та сучасному контекстах

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов’язкових креслень): 1 додаток, 60 літературних посилань.

6. Консультанти роботи:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Розділ | Консультант | Підпис, дата | |
|  |  | Завдання видав | Завдання прийняв |
| Розділ 1 | Сидорук А.В. | 10.02.2023 | 10.02.2023 |
| Розділ 2 | Сидорук А.В. | 06.03.2023 | 06.03.2023 |
| Розділ 3 | Сидорук А.В. | 17.04.2023 | 17.04.2023 |

7. Дата видачі завдання «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ року.

**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва етапів кваліфікаційної роботи | Строк виконання етапів роботи | Примітка |
| 1. | Вступ. Вивчення проблеми, опрацювання джерел та публікацій. | Вересень 2022 р. | *виконано* |
| 2. | Написання першого розділу | Листопад 2022 р. | *виконано* |
| 3. | Написання другого розділу | Грудень 2022 р. | *виконано* |
| 4. | Написання третього розділу | Лютий 2023 р. | *виконано* |
| 5. | Написання висновків, комп’ютерний набір роботи | Березень 2023 р. | *виконано* |
| 6. | Попередній захист кваліфікаційної роботи на кафедрі | Квітень 2023 р. | *виконано* |

**Студент**  І.В. Булат

(підпис) П.І.Б.

**Керівник роботи (проекту)** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_ Е.А. Криволапов

(підпис) П.І.Б.

**Нормоконтроль пройдено**

**Нормоконтролер** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А. Криволапов

(підпис) П.І.Б.

**РЕФЕРАТ**

Кваліфікаційна робота – 68 сторінок, 1 додаток, 60 літературних джерела.

Метою бакалаврської кваліфікаційної роботи є аналізування розвитку ресторацій міста Запоріжжя з урахуванням його історичного та сучасного контекстів.

У відповідності до поставленої мети передбачається виконання таких завдань:

* розглянути теоретичні основи ресторанного господарства як складової індустрії гостинності;
* деталізувати історичний контекст та сучасний стан розвитку ресторацій Запоріжжя;
* проаналізувати виклики та можливості розвитку ресторацій Запоріжжя за допомогою PEST- та SWOT-аналізу.

Об’єкт дослідження: ресторації Запоріжжя.

Предмет дослідження: історичний та сучасний контексти розвитку ресторацій.

Методи дослідження: системний підхід, аналіз, індукція, синтез, індукція, дедукція, порівняння.

Основна частина роботи присвячена дослідженню історичного контексту розвитку ресторацій Запоріжжя та сучасному розвитку ресторанного господарства міста, зокрема поточних викликів та можливих перспектив.

РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО, РЕСТАРАЦІЇ, РОЗВИТОК РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ, КУЛЬТУРНО-ІСТОРИЧНА СПАДЩИНА, РЕКРЕАЦІЙНА ЗОНА.

**ABSTRACT**

Qualification work – 68 pages, 1 appendix, 60 literary sources.

The purpose of the bachelor's qualification work is to analyze the development of restaurants in the city of Zaporizhzhia, taking into account its historical and modern contexts.

In accordance with the set goal, the following tasks are expected to be performed:

* consider the theoretical foundations of the restaurant business as a component of the hospitality industry;
* to detail the historical context and the current state of development of restaurants in Zaporizhzhia;
* analyze the challenges and opportunities for the development of restaurants in Zaporozhye using PEST and SWOT analysis.

Object of research: restaurants of Zaporizhzhia.

The subject of research: historical and modern contexts of the development of restaurants.

Research methods: systematic approach, analysis, induction, synthesis, induction, deduction, comparison.

The main part of the work is devoted to researching the historical context of the development of restaurants in Zaporizhzhia and the modern development of the city's restaurant industry, including current challenges and possible prospects.

RESTAURANT MANAGEMENT, RESTAURANTS, DEVELOPMENT OF THE RESTAURANT SPHERE, CULTURAL AND HISTORICAL HERITAGE, RECREATION AREA.

**ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ, СИМВОЛІВ, ОДИНИЦЬ, СКОРОЧЕНЬ І ТЕРМІНІВ**

Р. – рік;

Ст. – століття;

Т.д. – так далі;

Грн. – гривня;

% – відсоток;

Хв. – хвилина;

М. – місто;

Км – кілометр;

М – метр;

Га – гектар;

Год. – година.

**ЗМІСТ**

[Вступ 8](#_heading=h.30j0zll)

[Розділ 1. Теоретичні основи організації ресторанного бізнесу 10](#_heading=h.1fob9te)

[1.1. Роль і місце ресторанного господарства в сучасній індустрії гостинності 10](#_heading=h.3znysh7)

[1.2. Чинники впливу на успіх ресторану та його ринок 12](#_heading=h.2et92p0)

[1.3.Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства 18](#_heading=h.tyjcwt)

[Розділ 2. Завдання, методи та організація дослідження 27](#_heading=h.3dy6vkm)

[2.1. Мета та завдання дослідження 27](#_heading=h.1t3h5sf)

[2.2. Методи дослідження 27](#_heading=h.4d34og8)

[2.3. Організація дослідження 28](#_heading=h.2s8eyo1)

[Розділ 3. Характеристика ресторацій Запоріжжя у історичному та сучасному контекстах 31](#_heading=h.17dp8vu)

[3.1. Історичний контекст ресторацій Запоріжжя 31](#_heading=h.3rdcrjn)

[3.2. Розвиток ресторанного бізнесу в Запоріжжі в умовах сьогодення 37](#_heading=h.26in1rg)

[3.3. Виклики та перспективи розвитку ресторацій Запоріжжя 48](#_heading=h.lnxbz9)

[Висновки 56](#_heading=h.35nkun2)

[Перелік посилань 58](#_heading=h.1ksv4uv)

[Додатки 65](#_heading=h.44sinio)

# **ВСТУП**

*Актуальність теми.* Ресторанна індустрія є важливим сектором світової економіки, який стрімко розвивається в останні роки. Ресторани не лише пропонують їжу, але й пропонують унікальний соціальний досвід, який задовольняє потреби споживачів у розвагах, дозвіллі та спілкуванні. Розуміння історичного та сучасного розвитку ресторанів у Запоріжжі має вирішальне значення для визначення факторів, що впливають на їхній успіх, і вирішення проблем, з якими вони стикаються.

Ресторанна індустрія має довгу та захоплюючу історію, яка сягає століть. Від старовинних таверн до сучасних вишуканих ресторанів, ресторани відіграють важливу роль у соціальній і культурній структурі спільнот у всьому світі. Вивчення розвитку ресторанів у контексті історії дає нам уявлення про те, як з часом розвивалася кулінарна культура та те, як ми обідаємо. Це також допомагає нам зрозуміти соціальні, економічні та політичні фактори, які впливали на розвиток ресторанів протягом історії.

У наш час ресторанна індустрія стала важливою частиною індустрії гостинності з величезним впливом на економіку та суспільство в цілому. Ресторани – це не тільки місця, де люди можуть насолодитися смачними стравами та напоями, але й місцем проведення світських заходів, ділових зустрічей і навіть політичних переговорів. Таким чином, розуміння сучасних тенденцій і викликів, з якими стикається ресторанна індустрія, має важливе значення для кожного, хто хоче працювати або інвестувати в цю сферу.

Крім того, вивчення ресторанної індустрії може допомогти нам отримати уявлення про культурні та кулінарні тенденції, які формують наше суспільство. Наприклад, зростання кількості повсякденних ресторанів швидкого харчування та ресторанів, де готують страви з ферми до столу, відображає зростаючий інтерес до екологічних і здорових харчових звичок, тоді як популярність кухні ф’южн відображає зростаючу глобалізацію нашого світу.

Загалом дослідження ресторанів у контексті історичного та сучасного розвитку є дуже актуальним і цінним, оскільки воно дає уявлення про кулінарну та соціальну еволюцію нашого суспільства, а також допомагає нам зрозуміти тенденції та виклики, з якими стикається ця динамічна та постійно мінлива галузь. .

Для аналізування історичного та сучасного аспекту ресторанного господарства Запоріжжя використовуються різні методи дослідження, зокрема опис, системний аналіз, синтез, індукція, дедукція, порівняння, формалізація та абстракція. Ці методи дозволять комплексно дослідити ресторанну індустрію міста з урахуванням економічних, соціальних, культурних, правових та регуляторних факторів. Це теоретичне дослідження сприятиме кращому розумінню розвитку ресторанного господарства в Запоріжжі та можливостей і викликів для власників і операторів ресторанів у майбутньому.

Це дослідження є актуальним у світлі значних змін, що відбуваються в ресторанній індустрії через зміну споживчих уподобань, технологічний прогрес, економічні та соціальні чинники, культурні впливи, а також правові та регуляторні фактори.

Результати цього дослідження підсумовують наявний масив знань про ресторанну індустрію, зокрема в контексті Запоріжжя, і можуть стати плацдармом для нових креативних рішень у ресторанній сфері міста. Крім того, це дослідження дасть цінну інформацію про історичні та сучасні фактори, які формують ресторанну індустрію, що може бути корисним для науковців і практиків, які цікавляться цією сферою.

Об’єкт дослідження: ресторації Запоріжжя.

Предмет дослідження: історичний та сучасний контексти розвитку ресторацій міста.

# **РОЗДІЛ 1.**

# **ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

# Роль і місце ресторанного господарства в сучасній індустрії гостинності

Індустрія гостинності – це велика та багатогранна галузь, що охоплює широкий спектр підприємств і послуг, в тому числі готелі, курорти, казино, бари, клуби та ресторани. Кожен із цих підсекторів має свої унікальні особливості, але всі вони мають спільну мету – забезпечити виняткове обслуговування клієнтів і створити незабутні враження для гостей.

Заклад ресторанного господарства – це організаційно-структурна одиниця громадського харчування, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність, зокрема приготування та реалізацію їжі, а також організацію споживання власної продукції та покупних товарів. Окрім цих послуг, вони також можуть організувати дозвілля для своїх клієнтів. Класифікація закладів ресторанного господарства має суттєве значення для визначення різних типів підприємств, методів виробництва, форм обслуговування та послуг, що надаються споживачам.

Ресторан – це тип закладу ресторанного господарства, який пропонує різноманітний асортимент продукції власного виробництва та закупівель, з високим рівнем обслуговування та комфорту, поєднуючи можливості для дозвілля та відпочинку своїх клієнтів. Ресторан-бар – це підкатегорія ресторану, що включає торговий зал, що примикає до торгового залу бару, або барну стійку, розташовану в торговому залі ресторану. Ресторани, розташовані в готелях, мають унікальну особливість обслуговувати як гостей готелю, так і широку публіку. Вони також організовують обслуговування спеціальних подій, зустрічей, конференцій, а також надають гостям додаткові послуги, такі як продаж сувенірів, квітів, обслуговування номерів готелю. Крім того, більшість ресторанів пропонують музичні програми та концерти [7].

Ресторанне господарство є невід’ємною частиною сучасної індустрії гостинності, яка характеризується наданням послуг, пов’язаних з харчуванням, розміщенням, розвагами. Ресторани надають різноманітні послуги, включаючи виробництво їжі, обслуговування та споживання, а також соціальну та культурну атмосферу для споживачів. Ресторанне господарство має значний вплив на економіку, створюючи робочі місця та сприяючи розвитку індустрії туризму [5].

Індустрія гостинності, частиною якої є ресторанна індустрія, є одним із секторів, що найшвидше розвиваються у світі. За даними Всесвітньої ради подорожей і туризму (WTTC), індустрія гостинності створила 10,4% світового ВВП у 2019 році із загальною вартістю 9,2 трильйона доларів. У 2022 році сектор подорожей і туризму склав 7,6% світового ВВП ; зростання на 22% порівняно з 2021 роком. Ресторанна індустрія є значним внеском у цю цінність, і її зростання та розвиток є важливими для загального успіху індустрії гостинності [56].

Ресторанна індустрія відіграє вирішальну роль у задоволенні різноманітних потреб і вподобань споживачів, надаючи їм широкий вибір страв, від швидкого харчування до вишуканої кухні. Із зростанням глобалізації та диверсифікації культур ресторани стали не просто місцем, де можна поїсти; вони є місцем для спілкування, розваг і культурного обміну. Галузь розвивалася, щоб задовольнити мінливі потреби та очікування споживачів, впроваджуючи у свою діяльність такі тренди, як здорове харчування, екологічність і цифрові технології.

Підсумовуючи, ресторанна індустрія є важливою складовою сучасної індустрії гостинності, надаючи споживачам різноманітні страви та сприяючи загальному успіху сектору. Здатність галузі адаптуватися до мінливих уподобань споживачів і ринкових тенденцій має вирішальне значення для її подальшого зростання та успіху.

# Чинники впливу на успіх ресторану та його ринок

Ресторанна індустрія є висококонкурентним сектором, який вимагає ретельного планування та виконання для досягнення успіху. Успішний ресторан – це той, який пропонує високоякісну їжу, відмінне обслуговування та незабутні враження від обіду, які змушують клієнтів повертатися. Однак досягти успіху в ресторанній індустрії нелегко. Є кілька факторів, які впливають на успіх ресторану та його ринок, включаючи якість їжі, рівень обслуговування, розташування ресторану та його маркетингові зусилля.

Ресторанна індустрія постійно розвивається та адаптується до мінливих вимог клієнтів. Щороку з’являються нові тенденції, що відображають зміни у споживчих уподобаннях, способах життя та цінностях. Ці тенденції можуть мати значний вплив на успіх ресторанів і їх здатність залишатися конкурентоспроможними на переповненому ринку. Щоб залишатися попереду, власникам і менеджерам ресторанів дуже важливо розуміти фактори, які спричиняють ці тенденції.

У таблиці 1.1 охарактеризовані фактори, які впливають на тенденції ресторанного господарства, зокрема зміни в поведінці споживачів, прогрес у технологіях, демографічні зміни та нові культурні тенденції. Аналізуючи ці фактори, ми можемо отримати краще розуміння напрямку ресторанної індустрії та визначити можливості для інновацій та зростання.

Таблиця 1.1 - Фактори, що впливають на успіх ресторану

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Фактор | Опис |
| 1. | Розташування | Розташування ресторану має вирішальне значення для його успіху. Він має бути легкодоступним, видимим і знаходитись у зоні з інтенсивним рухом людей. |
| 2. | Концепція та тема | Успішна концепція та тема допомагають ресторану виділитися та привабити його цільову аудиторію. Тема може ґрунтуватися на стилях кухні, фірмових стравах, етнічному впливі, героях книги чи фільму, спортивних подіях чи хобі, іграх, географії тощо. |
| Продовження табл.1.1 | | |
| 3. | Якість їжі | Якість їжі є одним із найважливіших факторів успіху ресторану. Смак, свіжість і зовнішній вигляд страви повинні бути першокласними. |
| 4. | Сервіс | Обслуговування персоналом ресторану повинно бути доброзичливим, ефективним і уважним. |
| 5. | Атмосфера | Атмосфера ресторану впливає на загальне враження клієнта від їжі. Атмосфера, освітлення, музика та декор повинні відповідати концепції та тематиці ресторану. |
| 6. | Маркетинг | Ефективні маркетингові стратегії допомагають ресторану охопити цільову аудиторію та підвищити свою видимість. Соціальні медіа, маркетинг електронною поштою та реклама є одними з популярних маркетингових інструментів, які використовують ресторани. |
| 7. | Репутація | Гарна репутація допомагає залучати нових клієнтів і утримувати існуючих. Позитивні відгуки в Інтернеті, рекомендації з уст в уста та нагороди можуть допомогти створити репутацію ресторану. |
| 8. | Персонал | Добре навчений і професійний персонал має важливе значення для успіху ресторану. Персонал повинен мати необхідні навички, знання та досвід для надання якісних послуг. |
| 9. | Управління | Ефективне управління має вирішальне значення для успіху ресторану. Керівництво повинно мати можливість наглядати за всіма аспектами ресторану, включаючи персонал, фінанси, операції та задоволеність клієнтів. |

Джерело: розроблено автором

Розташування ресторану є критичним фактором, який може вплинути на його успіх. Ресторан, розташований у районі з інтенсивним рухом людей, наприклад у жвавому торговому центрі чи популярному туристичному місці, з більшою ймовірністю привабить клієнтів, ніж той, який розташований у віддаленому чи важкодоступному місці. Однак розташування також має відповідати типу ресторану. Наприклад, вишуканий ресторан може бути кращим у більш престижному районі, тоді як звичайний сімейний ресторан може краще підходити для передмістя.

Тема та концепція ресторану мають вирішальне значення для його успіху в конкурентній індустрії гостинності. Добре розроблена концепція може залучити базу лояльних клієнтів і створити позитивні відгуки та рекламу з уст в уста. Навпаки, погано реалізована концепція може призвести до відсутності інтересу з боку клієнтів, негативних відгуків і, зрештою, закриття ресторану.

Вибір правильної теми та концепції вимагає глибокого розуміння цільового ринку та поточних тенденцій у галузі. Важливо враховувати не тільки стиль кухні, але й декор, атмосферу та ціни в меню. Наприклад, ресторан, який прагне залучити молодих міських професіоналів, може вибрати модний і сучасний декор, тоді як сімейний ресторан може обрати затишну та гостинну атмосферу.

Після визначення теми та концепції важливо підтримувати послідовність у всіх аспектах ресторану. Це включає забезпечення того, щоб пункти меню відповідали концепції, декор і атмосфера були узгодженими в ресторані, а персонал був обізнаний з темою та концепцією.

Крім того, тему та концепцію ресторану слід регулярно переглядати та оновлювати, щоб не відставати від мінливих тенденцій та вподобань клієнтів. Наприклад, ресторан, який спочатку спеціалізується на традиційній італійській кухні, може вирішити включити веганські або безглютенові страви, щоб обслуговувати ширше коло клієнтів.

Загалом, тема та концепція ресторану мають вирішальне значення для його успіху в конкурентній індустрії гостинності. Розробляючи концепцію, важливо ретельно враховувати цільовий ринок і поточні тенденції, а також підтримувати послідовність і гнучкість у виконанні концепції з часом.

Одним із найважливіших факторів, що впливають на успіх ресторану, є якість їжі. Клієнти очікують високоякісної їжі, і якщо ресторан не доставить, він може швидко втратити бізнес. Якість їжі залежить від кількох факторів, у тому числі від використовуваних інгредієнтів, техніки приготування та презентації. Ресторан, який використовує свіжі високоякісні інгредієнти та вміло їх готує, буде більш успішним, ніж той, у якому використовуються інгредієнти нижчої якості та погано застосована техніка приготування.

Обслуговування є ще одним критичним фактором, який може допомогти або зламати ресторан. Клієнти очікують доброзичливого, уважного обслуговування, яке відповідає їхнім потребам і перевершує їхні очікування. Ресторан, який надає відмінне обслуговування, створить позитивний досвід для своїх клієнтів, що може призвести до повторних ділових зустрічей і позитивних рекомендацій із вуст в уста. З іншого боку, ресторан, який не надає хороших послуг, відштовхне клієнтів, що може завдати шкоди його репутації та прибутку.

Маркетинг є ще одним важливим фактором, який може вплинути на успіх ресторану. Ресторан, якому не вдається ефективно рекламувати себе, може мати проблеми з залученням клієнтів, навіть якщо він пропонує високоякісну їжу та відмінне обслуговування. Ефективні маркетингові стратегії можуть включати кампанії в соціальних мережах, маркетинг електронною поштою та друковану рекламу. Ключовим є створення сильного бренду, який резонує з клієнтами та відрізняє ресторан від його конкурентів.

Атмосфера ресторану також є критичним фактором, який може вплинути на його успіх. Клієнти очікують комфортної, гостинної атмосфери, яка доповнює їжу та обслуговування. Ресторан, який забезпечує незабутні враження від обіду через декор, музику чи освітлення, швидше за все, буде успішним, ніж той, який не звертає уваги на ці деталі.

Меню є ще одним важливим фактором, який може вплинути на успіх ресторану. Ресторан, який пропонує різноманітне меню з високоякісних свіжих інгредієнтів, швидше за все, привабить широку базу клієнтів, ніж ресторан, який пропонує обмежене меню з інгредієнтами нижчої якості. Меню також має відповідати типу закладу та його розташуванню. Наприклад, ресторан морепродуктів, розташований у прибережній зоні, може мати більш широке меню, ніж стейк-хаус, розташований у зоні без виходу до моря.

Ціна їжі також є критичним фактором, який може вплинути на успіх ресторану. Клієнти очікують відповідності своїх грошей і готові платити більше за високоякісну їжу та обслуговування. Однак ресторану, який цінує свою їжу занадто високо, може бути важко залучити клієнтів, тоді як ресторану, який цінує свою їжу занизько, може бути важко залишатися прибутковим.

Успіх ресторану залежить від кількох факторів, включаючи якість їжі, рівень обслуговування, місце розташування ресторану та його маркетингові зусилля. Успішний ресторан – це той, який пропонує високоякісну їжу, відмінне обслуговування та незабутні враження від обіду, які утримують клієнтів

Атмосфера в ресторані відіграє вирішальну роль у створенні незабутніх вражень від обіду для клієнтів. Коли клієнт заходить у ресторан, перше враження складається від атмосфери закладу. Дизайн інтер’єру, освітлення, музика та декор задають тон усьому ресторанному досвіду. Клієнти з більшою ймовірністю повернуться до ресторану, де вони відчували себе комфортно, розслаблено та насолоджувалися атмосферою.

Концепція атмосферності в дизайні ресторану розвивалася з роками. У 1970-х роках наголос робився на простому дизайні, але тепер фокус змістився на створення ефекту занурення. Тематичні ресторани є чудовим прикладом цього, оскільки вони використовують поєднання візуальних і декоративних ефектів, щоб перенести клієнтів в інший час і місце. Наприклад, ресторан із пляжною тематикою може мати пісок на підлозі, черепашки як декор і звуки хвиль, що відтворюються на фоні, створюючи унікальний досвід для клієнтів [48].

Освітлення є важливим аспектом атмосфери ресторану. Правильне освітлення може створити теплу та затишну атмосферу або задати романтичний тон. Тип меблів і скатертин також може сприяти створенню атмосфери. Наприклад, ресторан зі шкіряними стільцями та темними дерев’яними столами може створити більш офіційну атмосферу, тоді як ресторан із яскравими кольорами та зручними місцями для сидіння може мати більш спокійну атмосферу.

Музика – ще один важливий компонент ресторанної атмосфери. Це може покращити враження від обіду, створюючи настрій, який доповнює їжу та декор. Наприклад, романтичний ресторан може грати повільну, заспокійливу музику, щоб створити інтимну атмосферу, тоді як жвавий ресторан може грати бадьору музику, щоб створити веселу та енергійну атмосферу.

Підсумовуючи, атмосфера відіграє значну роль в успіху ресторану. Це може справити незабутнє враження на клієнтів, спонукаючи їх повертатися та рекомендувати ресторан іншим. Власники ресторанів і дизайнери повинні звертати увагу на атмосферу, яку вони створюють, враховуючи переваги та очікування цільової аудиторії. Створюючи унікальну та незабутню атмосферу, ресторани можуть виділитися на конкурентному ринку та залучити лояльних клієнтів.

Також важливими критеріями для успіху ресторану є макрофактори, які формують під впливом зовнішніх обставин: історичний контекст, культурне сприйняття, соціальні та економічні чинники, навколишнє середовище.

Історичний контекст відноситься до соціальних, політичних, економічних і культурних факторів, які формували регіон з часом. Розуміння історичного контексту має важливе значення для розвитку успішного ресторанного бізнесу, який відповідає потребам місцевої громади.

Культура формує наше сприйняття, цінності та поведінку. У контексті місцевого ресторанного бізнесу теорія культури припускає, що історичний контекст регіону впливає на харчові уподобання та харчові звички місцевої громади. Наприклад, регіон із сильними сільськогосподарськими традиціями може мати кухню, на яку значною мірою впливають свіжі місцеві продукти.

Економічні фактори, такі як попит і пропозиція, впливають на розвиток місцевого ресторанного бізнесу. У регіонах із сильною індустрією туризму, наприклад, може бути вищий попит на ресторани, які обслуговують туристів, що призведе до розвитку більш різноманітної ресторанної сцени.

Також на розвиток місцевого ресторанного бізнесу впливають політичні чинники, такі як державна політика та правила. Наприклад, урядова політика, яка сприяє місцевому виробництву продуктів харчування, може призвести до розвитку ресторанів, які віддають пріоритет місцевим інгредієнтам.

Соціальні фактори, такі як соціальні норми та цінності, впливають на розвиток місцевого ресторанного бізнесу. Наприклад, у регіоні з сильними традиціями спільного харчування може бути ресторан, де наголошується на великих загальних тарілках.

Фактори навколишнього середовища, такі як клімат і географія, впливають на розвиток місцевого ресторанного бізнесу. Наприклад, у регіоні з міцними традиціями морепродуктів може бути ресторан, який спеціалізується на стравах з морепродуктів.

Теоретичні основи історичного контексту забезпечують основу для розуміння факторів, які сформували місцевий ресторанний бізнес. Розуміючи культурні, економічні, політичні, соціальні, екологічні та історичні фактори, які вплинули на розвиток місцевої ресторанної сцени, власники ресторанів можуть краще зрозуміти потреби та вподобання місцевої громади. Це, у свою чергу, може допомогти їм розвивати більш успішний ресторанний бізнес, який задовольняє потреби їхніх клієнтів і сприяє розвитку місцевої економіки.

# Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства

За останні роки ресторанна індустрія зазнала значних змін через різноманітні технологічні, культурні та економічні фактори. Ці зміни призвели до нових тенденцій, які змінили спосіб роботи ресторанів і обслуговування клієнтів.

У таблиці 1.2 проаналізовані основні фактори під впливом яких виникають нові тенденції у ресторанному господарстві.

Таблиця 1.2 - Фактори, що формують ресторанні тенденції

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Фактор | Характеристика |
| 1. | Зміна споживчих переваг і поведінки | Одним із основних факторів, що впливають на тенденції ресторанів, є зміна споживчих уподобань і поведінки. Споживачі стають більш уважними до свого здоров’я, і зростає попит на більш здорові варіанти їжі. Крім того, споживачі більше зацікавлені в якості та джерелі інгредієнтів, які використовуються в їх їжі. У результаті ресторани все більше зосереджуються на пропонуванні органічних, місцевих і екологічно чистих продуктів, щоб залучити клієнтів. |
| 2. | Досягнення технологій та інновацій | Ресторанна індустрія стала свідком значного прогресу в технологіях та інноваціях за останні кілька років. Ці досягнення призвели до розробки нових концепцій, таких як віртуальні кухні та ресторани з доставкою, які стають все більш популярними. Крім того, використання технологій у ресторанній індустрії дозволило ресторанам оптимізувати свою роботу та покращити взаємодію з клієнтами. |
| 3. | Економічні та соціальні фактори | Економічні та соціальні чинники, такі як зміни в економіці та демографії, мають значний вплив на ресторанні тенденції. Наприклад, під час економічного спаду споживачі частіше шукатимуть доступні заклади харчування, що призводить до збільшення кількості ресторанів швидкого харчування. Крім того, демографічні зміни, як-от старіння населення, призвели до зростання кількості ресторанів для людей похилого віку. |
| 4. | Культурний вплив і глобалізація | Культурний вплив і глобалізація також сприяли еволюції ресторанних тенденцій. Із зростанням популярності міжнародної кухні ресторани все частіше включають етнічні смаки та інгредієнти у своє меню. Крім того, глобалізація призвела до зростання мережі ресторанів і франчайзингу, які стали популярними в багатьох частинах світу. |
| Продовження табл.1.2 | | |
| 5. | Нормативно-правові фактори | Юридичні та регуляторні чинники, такі як правила безпеки харчових продуктів і трудове законодавство, також відіграють значну роль у формуванні ресторанних тенденцій. Ресторани повинні відповідати ряду правил, включаючи стандарти охорони здоров’я та безпеки, а також трудове законодавство. Зміни в цих правилах можуть мати значний вплив на ресторанну індустрію та призвести до розвитку нових тенденцій, таких як зростання альтернатив рослинного м’яса. |

Джерело: розроблено автором

Розвиток соціальних медіа та онлайн-платформ полегшив споживачам пошук і вибір ресторанів на основі їхніх уподобань, відгуків і рекомендацій. У результаті ресторанам довелося адаптуватися до цих змін, зосередившись на своїй присутності в Інтернеті, залученні клієнтів і стратегіях цифрового маркетингу.

Ще одна тенденція, яка з’явилася в ресторанній індустрії – це зосередження на стійкості та екологічності. Зі зростанням усвідомлення впливу діяльності людини на навколишнє середовище клієнти стали більш усвідомленими щодо свого вибору та шукають ресторани, які поділяють їхні цінності. Це призвело до впровадження стійких практик, таких як зменшення харчових відходів, використання місцевих і органічних інгредієнтів і впровадження енергоефективних технологій.

Екологічна стійкість стає все більш важливим фактором для споживачів, і ресторани реагують на це, запроваджуючи екологічно чисті практики, такі як зменшення харчових відходів і використання компостної упаковки.

Забруднення води та пластикові відходи змусили багатьох людей звернути увагу на ресторани.

Ресторанні продукти, такі як пластикові соломинки, пластикові стакани та кришки, або сумки для дому, змушують людей запитувати, навіщо ці речі потрібні. Рішення полягає не в тому, щоб позбутися виносу або одноразових дрібних товарів. Потрібно знайти екологічно чисту альтернативу. Це призвело до збільшення кількості зелених кухонь, де бізнес зосереджується на зменшенні якомога більшої кількості відходів і намагається переробляти та повторно використовувати залишки, коли це можливо.

Використання біологічно розкладних виробів, таких як паперові соломинки, вощені паперові стаканчики та волокнисті контейнери для виносу, є кроками в правильному напрямку.

Відтак, вибір екологічно чистих варіантів стає чудовим способом виділятися серед найближчих конкурентів

Крім того, зростання свідомості споживачів щодо здоров’я призвело до різкого зростання попиту на більш здорові варіанти меню.

Споживачі стають все більш уважними до здоров’я та шукають більш здорові варіанти харчування. Ресторани реагують на це, пропонуючи більше страв на рослинній основі та без глютену, а також підкреслюючи використання місцевих та органічних інгредієнтів.

Ця тенденція також привела до популярності обіду з ферми до столу, де ресторани отримують продукти безпосередньо від місцевих фермерів і виробників, гарантуючи найсвіжіші та здорові інгредієнти.

Споживачі все частіше готові платити вищі ціни за здорову їжу, спеціально пов’язану з такими словами, як «без ГМО», «натуральне» або «органічне».

Також тенденції екологічності і здорового харчування помітно вплинули на розвиток веганської кухні. Зростаючий попит на такий тип харчування сприяв створенню нових позицій у меню ресторанах, де веганські та рослинні страви пропонують в основному меню, а не як обмежений варіант для тих, хто дотримується альтернативної дієти.

Крім того, у ресторанній індустрії також спостерігається зростання використання технологій для покращення досвіду клієнтів.

Технології відіграють дедалі важливішу роль у ресторанній індустрії, починаючи від додатків для онлайн-замовлень і доставки до систем мобільних платежів і цифрових меню. Багато ресторанів також використовують технології у своїй діяльності, наприклад, використовують автоматизацію на кухні та використовують аналітику даних для покращення взаємодії з клієнтами [7].

Наприклад, використання кіосків самозамовлення, мобільного замовлення та оплати, цифрового меню спростило для клієнтів замовлення та оплату. Деякі ресторани також досліджували використання технологій віртуальної реальності та доповненої реальності, щоб покращити враження від їжі своїх клієнтів.

Все більше ресторанів відмовляються від використання паперових меню. Меню QR-коду зручно використовувати, оскільки не потрібно додаткового обладнання [10].

QR-код може містити різну інформацію, таку як меню, умови доставки, історія ресторану або дані особистої картки лояльності. Використовуючи цей код, гості також можуть створити нотатку з подією ресторану у своїх календарях або вони можуть просто перенаправитися на сторінку оглядів ресторану. Універсальний генератор QR-коду дозволяє ресторанам використовувати той самий дизайн QR-коду для різних цілей у різний час.

Поєднуючи найкращі елементи різних кухонь, кухня ф’южн завжди була популярною, але очікується, що вона стане більш значущою тенденцією у 2023 році. Інноваційно поєднуючи різні кулінарні стилі та культури, кухня ф’южн запропонує клієнтам унікальні страви.

Ця тенденція характеризує культурне злиття: ресторани використовують різноманітні кулінарні впливи та створюють нові комбінації смаків, щоб зацікавити ширше коло споживачів. Ця тенденція зумовлена зростаючим інтересом до світової кухні та бажанням відчути нові унікальні смаки.

Кухня ф’южн передбачає поєднання елементів різних кулінарних традицій або культур для створення нових унікальних страв. Кухня ф’южн не обмежується лише одним регіоном чи країною, а може включати різноманітні інгредієнти та технології з усього світу.

Витоки кухні ф’южн сягають 1970-х років, коли кухарі в Каліфорнії почали експериментувати з новими поєднаннями смаків і додавати до своїх страв азійські інгредієнти. Відтоді кухня ф’южн розвивалася та розширювалася, охоплюючи широкий спектр кулінарних впливів, від Латинської Америки до Близького Сходу, Африки та інших країн [29].

Популярність кухні ф’южн можна пояснити кількома факторами. По-перше, це дозволяє кухарям продемонструвати свою креативність і кулінарні здібності, поєднуючи різні інгредієнти та техніки унікальним і несподіваним способом. Він також приваблює дедалі більше гурманів, які прагнуть досліджувати нові та захоплюючі смаки.

Поруч з цією тенденцію ф’южн-кухні виникає контраверсійна їй: місцева кухня, зосереджена на створенні страв, натхненних певним регіоном або місцевістю.

Автентична кухня, також відома як традиційна кухня, стала зростаючою тенденцією в ресторанній індустрії в останні роки. Ця тенденція передбачає подачу страв, які відповідають культурі та походженням кухні.

Автентична кухня стає все популярнішою через зростаючий інтерес до їжі та культури, а також бажання отримати унікальний обідній досвід. Ресторани автентичної кухні часто спеціалізуються на кухні певного регіону чи країни та пропонують страви, приготовані з традиційних інгредієнтів і методів приготування.

Автентичність страв високо цінується, і багато ресторанів докладають великих зусиль, щоб отримати інгредієнти з регіону походження. Загалом, тенденція до автентичної кухні підкреслює зростаючу цінність різноманітності кулінарних традицій у всьому світі та бажання автентичних страв.

Кустарні напої: крафтове пиво, натуральні вина та органічні коктейлі, виготовлені з місцевих інгредієнтів, швидко стають доступнішими та популярними.

Власне виробництво продуктів харчування – тенденція, яка швидко набирає обертів. Ресторани стають більш самодостатніми, вирощуючи власну рослинну продукцію або безпосередньо співпрацюючи з м’ясними підприємствами, щоб забезпечити контроль над постачанням продуктів харчування. 2023 рік посилює цю тенденцію посилиться, оскільки клієнти ресторанного бізнесу стають все більш свідомими щодо своїх джерел їжі [26].

Спостерігається тенденція на зменшення позицій у меню ресторанів. Вважається, що велике меню – це спроба ресторану приготувати щось для кожного, а не зробити кілька страв, але досконало.

Ці тенденції ресторанного харчування можуть безпосередньо вплинути на прибутковість. Коротке меню може скоротити ваші витрати на їжу завдяки спрощеному управлінню запасами, а також скороченню харчових відходів. Зменшуючи в меню, це також дає кухарям можливість покращити вправність у роботі з пунктами меню, зрештою покращуючи якість їжі.

Популярні тенденції сучасності - кухні-привиди і доставка їжі. Кухня-привид – це ресторан, який працює лише на кухні без обідньої зони. Для власників ресторанів така структура означає значно нижчі накладні витрати, відсутність обслуговуючого персоналу, використання POS-системи на кухні-привиді та замовлення лише з доставкою. Головне, у що важливо інвестувати – це створення хорошого веб-сайту для своїх ресторанів і створення сильної присутності в Інтернеті.

Кухні-привиди вперше з’явилися в містах, де ціни на оренду нерухомості роблять майже неможливим відкриття прибуткового ресторану без значної фінансової підтримки. Із зростанням популярності служб доставки ресторатори, які сподіваються, почали орендувати комерційні приміщення або загальні кухонні приміщення та працювати через сторонні служби доставки, і, за прогнозами, це буде залишатися сильним серед майбутніх ресторанних тенденцій.

Пандемія прискорила тенденцію до доставки та виносу, і багато ресторанів перемістили свою увагу на цю сферу бізнесу. Це включає партнерство з додатками для доставки та оптимізацію їхніх меню та операцій для замовлень на винос.

Глобальний ринок доставки їжі стає дедалі більшою частиною ресторанної індустрії.

Очікується, що наступного року глобальний ринок онлайн-доставки їжі зросте до 182,3 млрд доларів (рис.1.1).

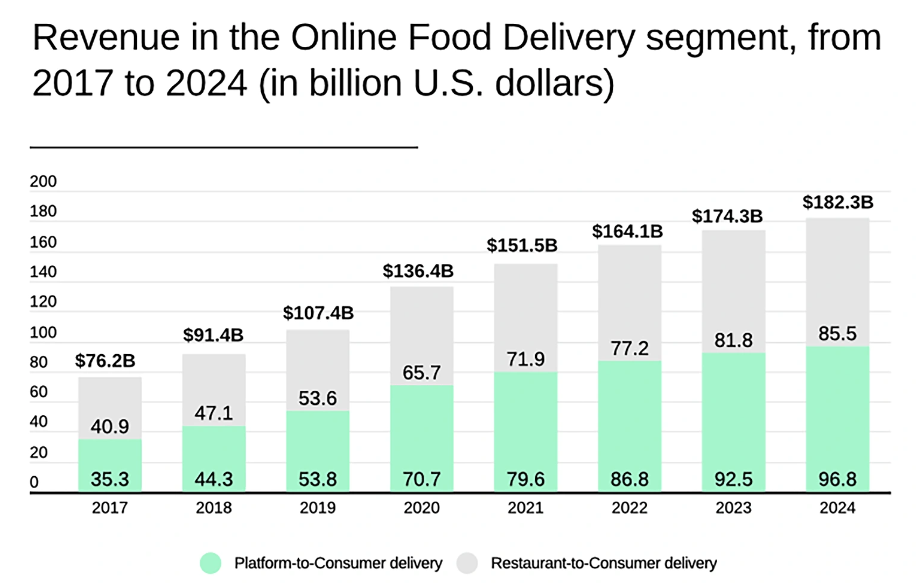


Рис.1.1. Тенденція зростання глобального ринку доставки їжі [55]

Після сейсмічних змін, спричинених COVID-19 на ринку праці, багато компаній переосмислюють, як вирішити проблеми, з якими вони стикалися до пандемії: коли рівень зайнятості був найвищим за весь час, знайти та зберегти роботу ставало дедалі складніше. персоналу, заохочуючи власників звернутися до автоматизації як альтернативи.

Ресторанна індустрія постійно розвивається та адаптується до змін споживчих уподобань, технологічного прогресу та економічних умов.

Ресторани, які можуть випереджати ці тенденції та запропонувати унікальні та інноваційні враження, мають більше шансів досягти успіху на сучасному конкурентному ринку.

Ресторани є невід’ємною частиною сучасного суспільства і відіграють важливу роль у нашому житті. Ресторанна індустрія постійно розвивається, і щороку з’являються нові тенденції. Ці тенденції мають значний вплив на ресторанну індустрію, і рестораторам важливо бути в курсі них.

Ресторанна індустрія розвивається, і майбутнє виглядає захоплюючим. Від страв на рослинній основі, екологічно чистих методів до інтелектуальних технологічних рішень, ресторани справді рухаються до революційного напрямку.

# **РОЗДІЛ 2.**

# **ЗАВДАННЯ, МЕТОДИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ДОСЛІДЖЕННЯ**

# 2.1 Мета та завдання дослідження

Мета дослідження – аналізування розвитку запорізьких ресторацій з урахуванням історичного та сучасного контекстів.

До конкретних завдань дослідження входять:

* характеристика теоретичних основ ресторанного господарства як складової індустрії гостинності;
* деталізування історичного контексту та сучасного стану розвитку ресторацій Запоріжжя;
* аналізування викликів та можливостей розвитку ресторацій Запоріжжя за допомогою PEST- та SWOT-аналізу.

# 2.2 Методи дослідження

Задля дослідження теми ресторанного господарства Запоріжжя в історичному та сучасному контексті обрано декілька методів:

* опис: цей метод передбачає надання детального опису предмета. У контексті дослідження ресторанів Запоріжжя це охоплює надання опису історії кулінарних традицій міста та еволюції його ресторанної сцени з часом. Корисним буде також опис унікальних особливостей та особливостей різних ресторанів міста;
* системний підхід: цей метод передбачає розбиття складної системи на окремі частини, щоб краще зрозуміти, як вони функціонують разом. У контексті дослідження ресторанів у Запоріжжі системний аналіз може бути використаний для аналізу різних факторів, які сприяли становленню ресторанної культури міста;
* індукція: цей метод передбачає створення загальних висновків на основі конкретних спостережень;
* аналіз: метод можна використовувати для аналізу відгуків про ресторани та іншого онлайн-контенту, щоб отримати розуміння сприйняття споживачами різних ресторанів.
* синтез: цей метод передбачає поєднання окремих елементів або ідей для створення нового цілого. У контексті дослідження ресторанів Запоріжжя синтез міг би включати об’єднання інформації про різні ресторани міста для створення повного огляду місцевої ресторанної сцени. Це може включати виявлення спільних тенденцій і тем у різних ресторанах або синтез інформації про різні аспекти роботи ресторану для визначення передового досвіду;
* дедукція: цей метод передбачає початок із загальної передумови та використання її для отримання конкретних висновків;
* порівняння: цей метод передбачає аналіз подібностей і відмінностей між двома чи більше об’єктами чи ідеями. У контексті дослідження ресторанів Запоріжжя порівняння може включати аналіз пропозицій меню та цінових стратегій різних ресторанів, щоб визначити спільні тенденції чи відмінності між ними. Цей метод може надати уявлення про унікальні характеристики ресторанного господарства Запоріжжя та фактори, які сприяли його розвитку.

Використовуючи ці методи, можна отримати уявлення про фактори, які сприяли розвитку ресторанної індустрії в Запоріжжі та визначити можливості для зростання та вдосконалення.

# 2.3 Організація дослідження

На початку дослідження проведено огляд історичних аспектів на розвиток ресторанного господарства Запоріжжя. Основою для цього огляд наукових статей, книг, публікацій у ЗМІ, проєктів та інших відповідних джерел, які висвітлюють цю тему. Зокрема, проаналізовано інтерв’ю з місцевими експертами в ресторанній індустрії, задля формування уявлення про місцевий контекст і визначити ключові тенденції та проблеми.

У дослідження важлива увага зосереджена на описі сучасних ресторацій міста, проаналізовано переліки кращих ресторанів згідно відгуків та підбірок на туристичних сервісах та ресурсах. Виокреслено ключові фактори, які вплинули на розвиток галузі, таких як економічні, культурні та соціальні фактори, а також аналіз того, як ці фактори змінювалися з часом.

Завдяки накопиченню інформації та ретельному системному аналізу сформовано SWOT-аналіз та PEST-аналіз для ресторацій Запоріжжя.

SWOT-аналіз допомагає визначити внутрішні сильні та слабкі сторони ресторану, а також зовнішні можливості та загрози. Цей тип аналізу можна використовувати для визначення областей, де ресторан працює добре, і областей, які потребують покращення.

Аналіз PEST допомагає визначити зовнішні фактори, які можуть вплинути на роботу ресторану. Цей тип аналізу розглядає політичні, економічні, соціальні та технологічні фактори, які можуть вплинути на ресторан. Наприклад, новий нормативний акт може вимагати від ресторанів використовувати більш екологічну упаковку, що може вплинути на їхні витрати. Визначивши ці зовнішні фактори, ресторан може підготуватися до змін і відповідно скорегувати свої стратегії.

Спільне використання SWOT та PEST аналізу може дати комплексне уявлення про стан ресторанів Запоріжжя. Виявляючи сильні та слабкі сторони, можливості та загрози, а також враховуючи зовнішні фактори, ресторани можуть розробляти стратегії для покращення своєї роботи та адаптації до змін. Наприклад, ресторан може знайти можливість обслуговувати туристів і розробити меню з місцевою кухнею. Вони також можуть виявити слабкі місця у своїх маркетингових зусиллях і скоригувати свої стратегії, щоб охопити більше клієнтів.

Дослідницький проєкт забезпечив комплексне розуміння історичного та сучасного контексту ресторанної індустрії в Запоріжжі, а рекомендації, отримані в результаті цього дослідження, можуть слугувати керівництвом для майбутніх досліджень і розробок у сфері гостинності та туризму. Зібрана інформація також може бути корисною для власників і менеджерів ресторанів, політиків і зацікавлених сторін для прийняття обґрунтованих рішень і планування стратегій для майбутнього зростання та розвитку ресторанної індустрії в Запоріжжі.

# **РОЗДІЛ 3.**

# **ХАРАКТЕРИСТИКА РЕСТОРАЦІЙ ЗАПОРІЖЖЯ У ІСТОРИЧНОМУ ТА СУЧАСНОМУ КОНТЕКСТАХ**

# 3.1 Історичний контекст ресторацій Запоріжжя

Запоріжжя – місто, розташоване в південно-східній частині України. Як і багато міст країни, воно має багату історію, і розвиток ресторанного господарства Запоріжжя сформовано цією історією.

Запоріжжя – місто обласного значення, адміністративний центр Запорізької області. Розташоване на головній воднотранспортній магістралі –річці Дніпро. Є одним з найбільших адміністративних, індустріальних та культурних центрів півдня України. Четвертий за величиною індустріальний центр України з розвиненим машинобудуванням, чорною та кольоровою металургією, хімічною та будівельною промисловістю. Місто має річковий порт, міжнародний аеропорт і є важливим транзитним залізничним вузлом [38].

Історичний контекст регіону відіграє значну роль у розвитку місцевого ресторанного бізнесу. Розуміння культурних, економічних, соціальних і політичних факторів, які з часом сформували регіон, має важливе значення для розвитку ресторану, який відповідає потребам місцевої громади.

Запорізька область відома своєю природною красою, річкою Дніпро та національним парком «Острів Хортиця», що приваблює відвідувачів з усього світу. Це призвело до розвитку ресторанів, з яких відкривається приголомшливий вид на річку та парк, а також зон для відпочинку на відкритому повітрі, які дозволяють гостям насолоджуватися природним оточенням.

Історичний матеріалізм стверджує, що економічні та соціальні фактори формують історію. Козацтво було продуктом свого часу, його спосіб життя сформований економічними та соціальними умовами регіону. Розвиток місцевої ресторанної сцени в Запоріжжі також є продуктом свого часу, економічні та соціальні чинники формують розвиток ресторанного бізнесу з часом [25].

Запоріжжя славиться своїм козацьким корінням і традиціями, які проявляються в місцевих стравах. Своїми зусиллями вони прагнуть популяризувати місцеву кухню та продемонструвати її унікальні смаки.

Багата історія Запоріжжя тісно переплітається з козацькою добою, яка залишила незабутній відбиток у культурі та традиціях міста. Ресторанний бізнес Запоріжжя також зазнав впливу цього історичного періоду, адже традиційна козацька кухня залишається важливим аспектом кулінарних пропозицій міста.

Для козацької кухні характерні ситні та ситні страви, які покликані підкріпити воїнів під час тривалих походів та битв. Місцеві страви: каші, приправлені сухарями та цибулею, вареники з пшеничного борошна, саламаха (різновид копченої ковбаси), куліш (густа каша з м’яса або грибів), загреби, горохляники та просіл – швидкі закуски, кваша, капусняк, куліш, тетеря, щерба, юшка – основні страви (каші-супи), соломаха (соус), вергуни та гарбуз – на солодке [9].

Окрім традиційної козацької кухні, на ресторанну індустрію Запоріжжя також вплинуло розташування міста вздовж Дніпра. Прісноводна риба, така як осетер і короп, є популярним інгредієнтом багатьох місцевих страв. Близькість міста до Чорного моря також вплинула на його кулінарні традиції: страви з морепродуктів є звичайною рисою меню багатьох ресторанів.

Сьогодні ресторанна індустрія Запоріжжя продовжує розвиватися, нові кулінарні тенденції та впливи формують ресторанну сцену міста. Проте спадщина козацької доби та унікальна культурна спадщина міста залишаються важливою частиною його кулінарної ідентичності.

Століттями місцеві жителі покладалися на річку Дніпро та її притоки як джерела існування, і розвинули глибоке розуміння та цінування різноманітних видів риб, які мешкають у цих водах.

За словами краєзнавців, різні сорти риби за харчовою цінністю та смаковими якостями відповідають різним видам м’яса. Наприклад, кажуть, що короп є підходящою заміною яловичини, тоді як сома часто порівнюють зі свининою за смаком і консистенцією. Особливо любили сома козаки, які відзначалися своєю рибальською майстерністю та вправністю на воді, і навіть стверджували, що він за багатьма показниками перевершує свинину.

Крім сома, в запорізьких річках і озерах водиться велика кількість інших видів риб, зокрема щука, плотва, лящ, лин, вугор, осетер, форель. Кожна з цих риб має свої унікальні особливості та кулінарне використання, а місцеві кухарі та кухарі розробили незліченну кількість рецептів і технік їх приготування.

Незважаючи на велику кількість риби в регіоні, запорізька кухня не обмежується тільки морепродуктами.

Відтак, традиційною стравою Запорізької області та Запоріжжя зокрема є куліш - пшоняна страва, на м’ясній юшці або воді, яку готували козаки під час військових походів, в польових умовах. Цю страву вигадали козаки, яким потрібна була поживна та ситна їжа, яка могла б забезпечити їх під час тривалих боїв та подорожей.

Точне походження кулішу невідоме, але вважається, що він був створений на початку XVII століття. У той час козаки були учасниками низки битв з Османською імперією, і їм потрібна була ситна та поживна страва, яку можна було швидко та легко приготувати.

Згодом куліш став невід’ємною частиною козацького раціону, його часто частували гостям і приїжджим на знак гостинності. Власне, страва стала настільки популярною, що вийшла за межі Запоріжжя та стала улюбленою й в інших куточках України.

Сьогодні куліш залишається популярною стравою в Запоріжжі, його часто подають у місцевих ресторанах і кафе. Є багато різних варіацій страви, і у кожної родини або кухаря є свій рецепт. Однак основні інгредієнти залишаються незмінними: зерно, овочі, іноді м’ясо.

Незважаючи на зміни, які відбулися в Запоріжжі протягом багатьох років, куліш залишається важливою частиною кулінарної спадщини регіону. Це символ стійкості та винахідливості козаків, і ним продовжують насолоджуватися люди різного віку та походження в Запоріжжі та за його межами.



Рис.3.1. Традиційна страва Запорізької області [10]

Наприкінці ХІХ – на початку ХХ століть Запоріжжя стало індустріальним центром, що швидко розвивався, населення якого зростало. Це призвело до збільшення попиту на їжу, який спочатку задовольнявся невеликими кафе та закусочними. Однак у міру того, як місто продовжувало рости, почали з’являтися більші ресторани, які пропонували більший вибір страв і вишуканіші страви.

У радянський період багато великих ресторанів були націоналізовані та працювали як державні підприємства. Ці ресторани зазвичай пропонували обмежене меню простих традиційних страв і були більше зосереджені на забезпеченні функціонального обіду, а не на розкішному [33].

У 1928 році Центральна робітнича кооперація в Запоріжжі відкрила свій щойно відремонтований ресторан, реклама якого була в місцевій газеті «Червоне Запоріжжя». Реклама ресторану обіцяє «найкращі сніданки, обіди та вечері, різноманітні порційні страви та закуски за помірну ціну». Обід із двох страв коштував 65 копійок. Але зі шпальти в тій же газеті стало відомо, що за таку ж ціну на запорізькому базарі можна купити а) 1,3 кг яловичини, б) 4 склянки сметани, в) 1,5 десятка яєць або г) 6,5 кг картоплі. Говорили, що кухня ресторану була під наглядом найкращих кухарів, а кімнати були доступні для відвідувачів. Крім того, ресторан надав безкоштовну вішалку та працював з 9:00 до 2:00 [1].



Рис.3.2. Ресторан ЦРК напроти театру у Запоріжжі, березень 1928 р. [1]



Рис.3.3. Ресторан «Лахті» [23]

Історія запорізького ресторану «Лахті» бере свій початок з кінця 1960-х років, коли на проспекті Леніна (нині проспект Соборний) був побудований великий житловий будинок, який надав містянам більше трьохсот нових квартир. Перший поверх будинку з боку проспекту призначався під різні заклади та магазини, зокрема пошту та гастроном. Згодом відкрили буфет та кулінарію, де можна було придбати різноманітні напівфабрикати та поласувати закусками.

У жовтні 1973 року на першому поверсі будівлі відкрився головний ресторан, який мав великий зал зі столиками та барною стійкою, а на другому – банкетний зал. Ресторан назвали «Лахті» на честь однойменного фінського міста. Запоріжжя та Лахта є містами-побратимами з 1953 року, і на увічнення дружби між двома містами Запоріжжя має вулицю Лахтинську, названу на честь фінського поселення [23].

У 1970-х роках в ресторані «Лахті» працювало 300 співробітників, які обслуговували гостей різноманітними стравами та десертами. Вечорами гостей розважали танцюристи та музичні колективи. У 1980 році на радянському телебаченні вийшов чотирисерійний фільм під назвою «Канікули Кроші», частина зйомок якого проходила в Запоріжжі. Одна зі сцен фільму повністю знята в ресторані «Лахті», де герої перекушували в кафетерії на першому поверсі.

Однак, як і багато інших радянських ресторанів пострадянської епохи, «Лахті» зіткнувся з проблемами розпаду держави та колапсу економіки. Неможливо було такому великому закладу втриматися на плаву, коли їжі не вистачало навіть у магазинах. На початку 1990-х «Лахті» як ресторан припинив існування, і будівля деякий час пустувала [23].

У 1990-х роках, після здобуття Україною незалежності, ресторанне господарство Запоріжжя пережило період занепаду через економічну кризу та політичну нестабільність. Однак на початку 2000-х років, зі стабілізацією економіки країни, ресторанний бізнес почав відновлюватися .

Почали відкриватися нові ресторани, які пропонували ширший вибір кухонь і страв. Останніми роками ресторанна сцена Запоріжжя продовжує розвиватися та диверсифікуватися, відкриваючи багато нових закладів, щоб задовольнити потреби більш заможного та космополітичного населення.

Загалом, розвиток ресторанного господарства в Запоріжжі сформовано поєднанням економічних, політичних та культурних факторів. Оскільки місто продовжує розвиватися та рости, буде цікаво спостерігати, як ресторанна індустрія реагує на зміну тенденцій і смаків у наступні роки.

# 3.2 Розвиток ресторанного бізнесу в Запоріжжі в умовах сьогодення

Як уже зазначалось, Запоріжжя має багату історію ще з часів козаччини. Не дивно, що туристів приваблює місто, щоб дослідити його захоплюючу спадщину та культурні пропозиції. Відвідувачі можуть поринути в місцеву культуру, відвідавши музеї, визначні місця та історичні місця, а також насолодитися традиційною українською кухнею в місцевих ресторанах.

Але цікаво, що самі мешканці міста мають різні уподобання щодо їжі. У той час як туристи можуть насолоджуватися традиційними українськими стравами, місцеві жителі, схоже, віддають перевагу швидким невимушеним ресторанам, які пропонують італійську та японську кухню. Це відображення сучасної та космополітичної атмосфери міста, де люди приймають різні культури та кухні.

На щастя, Запоріжжя не відстає від тенденцій сучасної української кухні, і в місті є чимало ресторанів, які пропонують і цю їжу.

За версією TripAdvisor, 10 найкращих закладів харчування Запоріжжя пропонують широкий вибір страв: Villa Oliva, Бергамот, Трактир «Біля каміна», Кафе «Шелест», Ресторан «Bull.Butcher and Wine, ресторан «Sir Lancelot, ресторан «Парадіз на Троїцькій», кафе «Фієста», ресторан «Розмарин», ресторан «Аристократ» [60] (додаток А).

Загалом, найкращі ресторани Запоріжжя пропонують щось для кожного: від традиційної української кухні до інтернаціональних смаків і вишуканих страв. Незалежно від того, місцевий ви житель чи гість, ці ресторани точно варто відвідати, щоб скуштувати кулінарну сцену міста.

Culture Trip у 2021 році опублікували підбірку 10-ти найкращих ресторанів Запоріжжя. Список містить короткий опис кожного ресторану, його кухню, атмосферу.

Culture Trip – це бренд туристичної електронної комерції, в основі якого лежить туристичний контент. Компанія пропонує унікальну пропозицію на ринку, оскільки на одній платформі клієнти можуть отримати натхнення досліджувати світ, а також відкривати та бронювати туристичні продукти.

Через свій веб-сайт і додаток, якими користуються мільйони відвідувачів щомісяця, глобальна спільнота експертів з подорожей і місцевих інсайдерів Culture Trip ділиться туристичним контентом і рекомендаціями, а також підібраними колекціями місць для проживання, готелів, чим зайнятися та вражень, які можна забронювати онлайн.

У таблиці 3.1 відображено ресторани Запоріжжя, запропоновані сервісом Culture Trip.

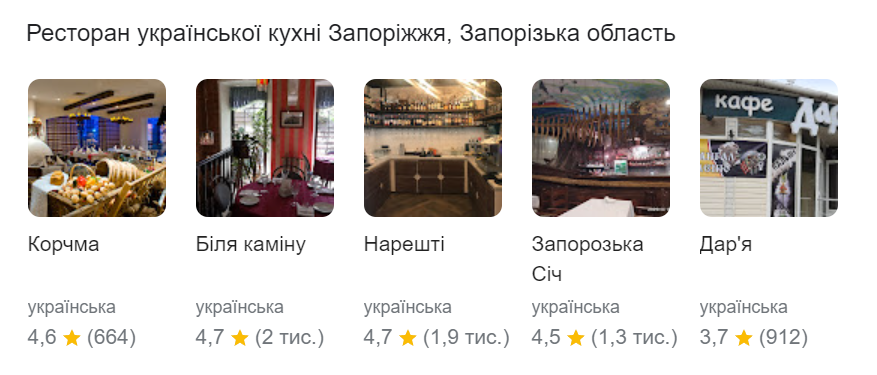
Таблиця 3.1 – Підбірка 10-ти кращих ресторанів Запоріжжя згідно сервісу Culture Trip

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Ресторан | Характеристика закладу |
| 1. | Веранда | «Веранда» — це затишний ресторан, де подають страви домашньої кухні та найкращі страви української та європейської кухні, не кажучи вже про смачні десерти. Яскравий інтер'єр одразу переносить у дитинство: вінтажні меблі, багато зелені та цвірінькаючий папуга в клітці. Влітку можна насолоджуватися прекрасним видом на озеро, сидячи на просторій терасі. |
| 2. | Водограй | Ресторан «Водограй» є частиною однойменного готельно-розважального комплексу, розташованого на березі річки Дніпро. Це багатогранне місце, де все створює сприятливу атмосферу для ділової зустрічі або святкової атмосфери святкування дня народження. Крім того, ресторан ідеально підходить для того, щоб провести день з сім'єю. Що стосується харчування, то тут ви знайдете різноманітні страви української та європейської кухні. |
| 3. | Веранда | «Веранда» – це затишний ресторан, де подають страви домашньої кухні та найкращі страви української та європейської кухні, не кажучи вже про смачні десерти. Яскравий інтер'єр одразу переносить у дитинство: вінтажні меблі, багато зелені та цвірінькаючий папуга в клітці. Влітку можна насолоджуватися прекрасним видом на озеро, сидячи на просторій терасі. |
| 4. | One Gogi | One Gogi – швидкий і невимушений ресторан. Тут представлені страви грузинської кухні. Хачапурі (хліб з сирною начинкою) і хінкалі готують на відкритій кухні. Ці стрпви часто супроводжують чаркою чачі (грузинської виноградної горілки). Це сімейний ресторан, куди можна прийти затишно повечеряти та насолодитися стравами, приготованими з любов'ю. Крім того, для урочистих подій можна забронювати окремий зал. |
| 5. | Аристократ | Ніщо так не привертає вашу увагу, як масивна будівля Аристократа, урізана колонами, виконана в старовинному стилі. Ресторан сповнений романтики та вишуканості. У весняно-літній сезон персонал відкриває терасу, на якій красується прекрасний фонтан. Увечері найкращі піаністи виконують ніжну фортепіанну музику, а гості смакують стравами української та європейської кухні. Фірмове блюдо в «Аристократі» – мідії.  *Продовження табл.3.1* |
| 6. | Monica Bellucci | Monica Bellucci - вишуканий ресторан і ідеальне місце для романтичної вечері. Розташований у мальовничій частині міста, він нагадує сонячну Італію ( місце народження Моніки Белуччі ). Страви європейської та італійської кухні з великим вибором салатів і основних страв. У Моніки Белуччі є власна кондитерська, тому не соромтеся завершити вечерю декадентським шматочком торта. Винна карта також здивує вас, пропонуючи найкращі вина з Італії, Франції та Нової Зеландії . |
| 7. | Bellini | Невеликий, але домашній ресторан, де подають страви італійської та середземноморської кухні, Bellini – ще одне місце, яке варто відвідати в Запоріжжі. Смачна паста, смачна піца, страви на грилі та класичні десерти складають основну частину меню Bellini. Також є багато вин та інших алкогольних напоїв на вибір. Звичайно ж, фірмовий коктейль Белліні неодмінно варто спробувати . Це гарне доповнення до сніданку, обіду або вечері вихідного дня. |
| 8. | Sir Lancelot | Sir Lancelot - це великий ресторан, який має шість обідніх залів, оформлених у середньовічному стилі. Це гарне місце для вечері з друзями або для ділового обіду з колегами. Вибір страв у меню величезний, тож ви точно знайдете щось до душі: бургери та картопля фрі, піца, м’ясні та рибні страви на грилі «Хоспер» , салати та навіть японські суші. |
| 9. | Rozmarin | У Rozamrin ви можете смачно поїсти за дуже розумною ціною. Італійський ресторан пропонує багатий асортимент популярних страв різних регіонів, а також вина. Вся їжа тут готується зі свіжих і натуральних інгредієнтів, а домашня паста, мабуть, стане найкращою стравою, яку ви коли-небудь пробували. |
| *Продовження табл.3.1* | | |
| 10. | Tibet | Tibet знаходиться в самому центрі Запоріжжя. У ресторані подають страви паназійської кухні: японської, тайської та китайської з елементами ф’южн. Акцент – на страви з морепродуктів. Це унікальне місце в місті, де можна спробувати страви, приправлені пікантними смаками. Рівень спецій вказано в меню, тож ви можете зробити вибір відповідно до вашої толерантності до гострої їжі. |

Джерело: сформовано автором на основі [58]

Відгуки в Google стали все більш популярним способом для людей оцінити та поділитися враженнями від ресторанів. Лише кількома клацаннями миші кожен може отримати доступ до великої кількості інформації про їжу, обслуговування та атмосферу ресторанів міста Запоріжжя.

Для власників ресторанів відгуки Google можуть бути потужним інструментом для розуміння своїх клієнтів і покращення їхнього бізнесу. Аналізуючи коментарі та оцінки, залишені відвідувачами, власники ресторанів можуть визначити сфери, які потрібно покращити, наприклад, якість обслуговування або параметри меню. Вони також можуть використовувати позитивні відгуки, щоб продемонструвати свої сильні сторони та залучити більше клієнтів.

Рис.3.4. Заклади харчування Запоріжжя у Google за запитом «ресторан української кухні»

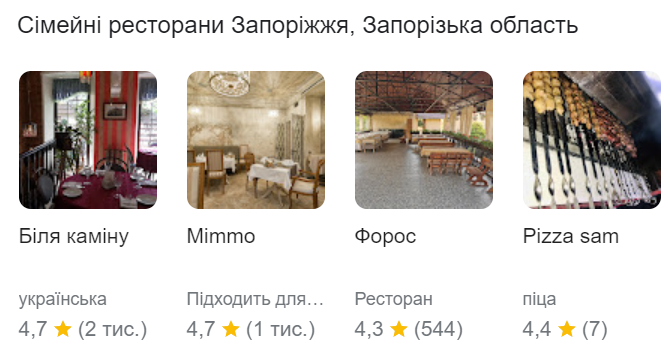


Рис.3.5. Заклади харчування Запоріжжя у Google за запитом «сімейні ресторани»

У таблиці 3.2. відображено 10 кращих закладів Запоріжжя сервісу «TOP-20»

Таблиця 3.2 - 10 кращих закладів Запоріжжя згідно сервісу «TOP-20»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Заклад | Тип кухні | Кількість відгуків | Оцінка |
| 1. | Bergamot | Європейська кухня, італійська кухня | 457 | 4,8 |
| 2. | Mimmo | Європейська кухня | 205 | 4,6 |
| 3. | Bull butcher and wine | Американська кухня, європейська кухня | 147 | 4,6 |
| 4. | Нарешті | Українська кухня | 317 | 4,5 |
| 5. | Корчма | Українська кухня | 41 | 4,8 |
| 6. | DaVincs | Американська кухня, європейська кухня | 169 | 4,5 |
| 7. | Шелест | Європейська, італійська, азіатська, українська кухня | 181 | 4,4 |
| 8. | Перевал | Грузинська, європейська кухня | 111 | 4,5 |
| 9. | Nairi Patio | Європейська, азіатська кухні | 209 | 4,4 |
| 10. | Осередок | Європейська кухня | 246 | 4,3 |

Джерело: сформовано на основі даних [59]

Повномасштабне російське вторгнення та бомбардування суттєво вплинули на ресторанну індустрію Запоріжжя. Багато ресторанів були змушені закритися через пошкодження або відсутність клієнтів. Війна створила атмосферу невизначеності та страху, що призвело до зниження туризму та загальної економічної активності.

Ресторанна культура Запоріжжя стрімко розвивалася протягом останніх кількох років, з помітними змінами в обідніх звичках жителів міста. У той час як молодь давно сприйняла ідею відвідування ресторанів як соціальної діяльності, старше покоління тепер починає наслідувати цей приклад, і ресторанна культура пробиває собі дорогу в їхнє повсякденне життя.

Більше не є чимось незвичайним бачити людей, які вечеряють наодинці в ресторані, насолоджуючись їжею та атмосферою, не потребуючи спілкування. Це суттєвий відхід від традиційного погляду на ресторани як на місця для великих свят і особливих заходів, куди відвідувати один вважалося дивиною.

Це мінливе сприйняття ресторанів відображає зростаючий попит на різноманітну та захоплюючу кулінарну сцену в Запоріжжі. Все більше і більше людей шукають нових і цікавих закладів харчування, а ресторани зростають, щоб задовольнити попит.

Культура ресторанів у Запоріжжі процвітає, доступні різноманітні варіанти на будь-який смак і гаманець. Від затишних кафе, де подають домашню випічку та каву, до елітних ресторанів, де пропонують вишукані страви, у місті кожен знайде щось для себе.

Крім того, тенденція снідати, обідати чи вечеряти поза домом стає все більш популярною, коли люди обирають зустрічі з друзями та родиною в ресторанах, а не вдома. Ця тенденція є відображенням змін у стилі життя та робочій культурі міста, де люди зайняті й мають менше часу на їжу та розваги вдома.

З яскравою культурою харчування, різноманітними закладами харчування та мінливим уявленням про харчування в ресторанах місто на шляху до того, щоб стати власним кулінарним напрямком.

Ресторанна індустрія Запоріжжя зазнає значних змін, де зростає тенденція до місцевих та сезонних страв. Наприклад, зараз сезон спаржі, її можна знайти в багатьох ресторанах по всьому місту. Місцеві ферми Запоріжжя та Херсонщини зробили цей овоч доступним для шеф-кухарів, дозволяючи їм створювати нові та цікаві страви для своїх клієнтів.

На додаток до сезонних інгредієнтів багато ресторанів тепер пропонують сторінки меню з сезонними фруктами та ягодами, що є помітною зміною в порівнянні з минулим, коли було важко знайти такі продукти в ресторанах.

Тенденцію до місцевих та сезонних продуктів схвально сприймають гастроексперти, які радіють зростанню інтересу до національних страв та вин. Сцена вуличної їжі також розширюється, з’являються нові концепції, які акцентують увагу на якісних інгредієнтах і унікальних варіантах традиційних страв.

Наприклад, зараз відкриваються гамбургерні, де подають шаурму з високоякісних інгредієнтів, а є кав’ярні, де подають свіжообсмажену квасолю. Загалом ці зміни відображають зростаючий попит на різноманітні та захоплюючі страви, і ресторанна індустрія Запоріжжя намагається задовольнити цей попит.

Повсякденні ресторани швидкого харчування стають все більш популярними в Запоріжжі, пропонуючи відвідувачам швидкий і зручний спосіб насолодитися їжею без шкоди для якості чи смаку. Кожен заклад має свою унікальну концепцію та меню, що надає клієнтам широкий вибір варіантів.

Однією з переваг ресторанів швидкого обслуговування є їхня здатність задовольнити різноманітні смаки та дієтичні переваги. Незалежно від того, чи є ви вегетаріанцем, веганом чи м’ясоїдом, обов’язково знайдеться ресторан швидкого харчування, який запропонує варіанти, які відповідають вашим потребам.

Ці ресторани також відомі своєю зосередженістю на свіжих і високоякісних інгредієнтах, причому багато продуктів постачаються з місцевих ферм і постачальників. Цей наголос на якісних інгредієнтах помітний у смаку та поданні страв, оскільки багато ресторанів швидкого харчування пропонують унікальні та креативні варіанти традиційних улюблених страв.

Іншим привабленням для відвідувачів є невимушена та невимушена атмосфера ресторанів швидкого обслуговування. На відміну від офіційних закладів харчування, ресторани швидкого харчування дозволяють клієнтам насолоджуватися їжею в більш невимушеній обстановці, часто з відкритою кухнею або прилавком.

Популярність повсякденних ресторанів швидкого харчування також можна пояснити їх доступністю, де багато пропонують страви за розумною ціною без шкоди для якості чи смаку. Це робить їх привабливими для студентів, молодих професіоналів і сімей, які шукають бюджетне харчування.

Загалом зростання кількості ресторанів швидкого харчування в Запоріжжі відображає зростаючий попит на зручні та якісні страви. Якщо ви в настрої італійської, японської чи української кухні, у місті обов’язково знайдеться ресторан швидкого обслуговування, який задовольнить ваші потреби та перевершить ваші очікування.

Незважаючи на те, що українська кухня пов’язана з багатою історією та традиційною кухнею козацтва, вона не є найпопулярнішою серед запоріжців. Натомість італійська та японська кухня привернула увагу та смак багатьох мешканців міста.

Такі ресторани, як «Villa Oliva», «Шелест», «Розмарин» та «Bergamot» стали улюбленими місцевими, пропонуючи відвідувачам широкий вибір смачних та інноваційних страв. Ці заклади зайняли собі нішу на центральній сцені міста, пропонуючи високоякісні продукти та унікальний кулінарний досвід, який відповідає сучасним смакам.

Така перевага італійській та японській кухні відображає більшу тенденцію в Україні, де багато людей все більше приваблюють міжнародні смаки та кулінарні традиції. Оскільки країна стає більш пов’язаною зі світовою спільнотою, природно, що її кухня стане більш різноманітною та під впливом інших культур.

Тим не менш, українська кухня досі займає особливе місце в серцях багатьох жителів і гостей Запоріжжя. Ресторани «Тарас Бульба» та «Гайдамака» пропонують автентичні українські страви та смак багатої кулінарної спадщини краю.

Зрештою, популярність італійської та японської кухні в Запоріжжі відображає прагнення до різноманітних та якісних страв, а також бажання досліджувати нові смаки та кулінарні традиції. Оскільки ресторанна сцена міста продовжує розвиватися, буде цікаво спостерігати, як українська кухня та інші місцеві смаки адаптуються та процвітатимуть поряд із міжнародними фаворитами.

Бажаючим відчути неповторний колорит Запоріжжя місцеві жителі рекомендують відвідати ресторани на острові Хортиця. Ця місцевість оповита історією та культурою, що робить її ідеальним місцем для того, щоб скуштувати справжню українську кухню.

Одним із найпопулярніших ресторанів на острові є «Запорізька Січ», який знаходиться біля Музею історії запорізького козацтва. Цей ресторан пропонує традиційну українську кухню з акцентом на подачу та атмосферу. В інтер'єрі представлені предмети сільського побуту, а офіціанти в традиційному одязі підкреслюють загальну концепцію ресторану.

Ще один ресторан, який пропонує відчути смак української культури та історії – «Козацький двір». Цей сезонний заклад працює лише в літні місяці, але його варто відвідати тим, хто хоче насолодитися автентичною кухнею в мальовничій обстановці.

Місцеві жителі часто рекомендують ці ресторани відвідувачам, які хочуть відчути унікальні смаки та традиції Запоріжжя. Окрім смачної їжі, гості також можуть дізнатися про багату культурну спадщину міста та зануритися в його яскраву кулінарну сцену.

Оскільки ресторанна сцена Запоріжжя продовжує розвиватися, буде цікаво спостерігати, як ці та інші подібні заклади адаптуються до мінливих смаків і тенденцій. Проте одне можна сказати напевно: унікальні смаки та традиції української кухні завжди будуть займати особливе місце в серцях жителів міста та гостей міста.

У Запоріжжі сучасна українська кухня поступово набирає обертів, хоча популяризувати та заробляти на закладах, що пропонують цю кухню, було складно. Тому місцеві ресторатори не рішаться відкривати українські ресторани. Проте два роки тому відкрився ресторан «Нарешті» з сучасним інтер’єром і відкритою кухнею, де представлені роботи Марії Примаченко. Заклад пропонує сучасну українську кухню, інтерпретовану по-своєму. Незабаром планується відкриття ще одного ресторану зі стильним інтер’єром і меню, натхненним українською кухнею.

Свій потенціал мають і ресторани місцевої кухні. Ресторатори та шеф-кухарі співпрацюють, щоб вивести місцеву кухню в тренд цього року.

Незважаючи на багатство та різноманітність кулінарної спадщини Запоріжжя, популяризувати та популяризувати її було складно. Сучасна українська кухня з поєднанням традиційних технік і інноваційних прийомів тільки зараз набирає обертів у країні, і Запоріжжя не є винятком. Проте місцеві ресторатори та кухарі наполегливо працюють, щоб донести смаки свого регіону до ширшої аудиторії.

Перші кроки в цьому напрямку вже зроблено, два роки тому було відкрито сучасний національний ресторан «Нарешті», який пропонує сучасну українську кухню з відкритою кухнею та сучасним інтер’єром. Незабаром має відбутися ще один заклад у національному стилі зі стильним інтер’єром та цікавим меню.

Загалом, кухня Запоріжжя є унікальним і ароматним відображенням її історії та культури, яка заслуговує на те, щоб її відзначали та поділилися зі світом.

# 3.3 Виклики та перспективи розвитку ресторацій Запоріжжя

Ресторанна індустрія Запоріжжя продовжує розвиватися під впливом нових факторів, таких як наслідки пандемії та війна, власникам і важливо враховувати наслідки зміни тенденцій. Адаптація до нових тенденцій може створити можливості для зростання та успіху, але вона також може стати проблемою для тих, хто повільно адаптується

Нові тенденції можуть створити можливості для ресторанів вийти на нові ринки та збільшити дохід. Наприклад, зростання популярності рослинної дієти призвело до збільшення попиту на вегетаріанські та веганські страви, на чому ресторани можуть скористатися, додавши до свого меню більше рослинних страв. Однак залишатися в курсі мінливих тенденцій також може бути проблемою, оскільки це може вимагати значних інвестицій у нове обладнання, інгредієнти або маркетингові стратегії.

На висококонкурентному ринку ресторани, які не встигають за мінливими тенденціями, ризикують втратити клієнтів на користь більш інноваційних і перспективних конкурентів. Наприклад, розвиток онлайн-замовлень і послуг доставки змусив багато ресторанів адаптувати свою роботу, щоб запропонувати більш зручні та гнучкі варіанти харчування. Ті, хто не поспішав із цими змінами, відчули внаслідок цього зменшення частки ринку.

Сьогодні споживачі мають більше варіантів харчування, ніж будь-коли раніше, і їх все більше приваблюють ресторани, які пропонують унікальні та незабутні враження. Ресторани, які можуть передбачити мінливі тенденції та задовольнити їх, з більшою ймовірністю привернуть і утримають клієнтів. Наприклад, ресторани, які пропонують інгредієнти з місцевих джерел, екологічні практики або захоплюючі страви, швидше за все, здобудуть вірних прихильників серед споживачів, які цінують ці якості.

Ресторанна індустрія, зазнає подальших технологічних трансформацій у найближчі роки. Деякі з ключових тенденцій, на які слід звернути увагу, включають зростаючу популярність мобільних варіантів замовлення та оплати, зростання автоматизації та роботизації в сфері громадського харчування та зростання попиту на персоналізоване харчування. Ресторани, які здатні випереджати ці тенденції та адаптуватися до мінливих потреб і вподобань споживачів, швидше за все, процвітатимуть у найближчі роки.

Для раціонального формування перспектив розвитку ресторацій Запоріжжя, доцільно здійснити аналіз сильних та слабких сторін, можливостей та загроз ресторанного бізнесу міста.

У таблиці 3.3 продемонстровано SWOT-аналіз ресторанного бізнесу Запоріжжя.

Таблиця 3.3 - SWOT-аналіз ресторанного бізнесу Запоріжжя

|  |  |
| --- | --- |
| **Сильні сторони** | **Слабкі сторони** |
| * Місто має різноманітну кулінарну сцену з різними міжнародними кухнями. * Запоріжжя має багату кулінарну спадщину * Забезпечення сільсько-господарською продукцією та рибою * Розташування міста на річці Дніпро може надати ресторанам можливість скористатися мальовничими краєвидами та ресторанами на березі моря. * Зростання інтересу до української національної кухні, місцевих продуктів. * Наявність популярних фаст-кежуал ресторанів з цікавими концепціями та меню. | * Домінування італійської та японської кухонь серед місцевих уподобань може ускладнити набуття популярності іншими кухнями, зокрема українською. * Зменшення туристичних і ділових поїздок через проблеми безпеки * Обмежена доступність і вищі ціни на імпортні інгредієнти через імпортні обмеження та коливання валют. * Низька інноваційна активність * Недостатньо розвинута мережа збуту, інфраструктура переробки та зберігання сільськогосподарської продукції. |
| **Можливості** | **Загрози** |
| * Потенціал для популяризації та розвитку місцевих кулінарних традицій міг би залучити туристів і викликати інтерес серед мешканців. * Співпраця та мережеве спілкування між рестораторами та шеф-кухарями може допомогти створити нові концепції та ресторанні враження. * Розширення сегменту фаст-кежуал, а також вуличної їжі та фестивалів їжі може надати нові можливості як для підприємців, так і для відомих компаній. * Підвищений попит на варіанти доставки та винос через пандемію та обмеження, пов’язані з війною * Зростає інтерес до підтримки місцевого бізнесу та популяризації української кухні * Розробка нових концепцій і моделей ресторанів для адаптації до мінливих уподобань споживачів | * Повномасштабне російське вторгнення * Бомбардування міста, які можуть вплинути на безпеку співробітників і клієнтів, а також пошкодити інфраструктуру ресторану * Конкуренція з боку визнаних міжнародних мереж і франшиз може ускладнити конкуренцію незалежним ресторанам. * Економічні умови та зміни вподобань споживачів можуть вплинути на попит на ресторанні послуги. * Зменшення купівельної спроможності споживачів через інфляцію та коливання валют. |

Джерело: розроблено автором

Війна в Україні, зокрема російське вторгнення та бомбардування, мали значний вплив на ресторанну індустрію Запоріжжя. Через економічний спад і невизначеність у регіоні власникам ресторанів важко підтримувати прибутковість і залучати клієнтів. У цьому контексті ресторанна індустрія стикається з кількома викликами та можливостями.

Загалом ресторанна індустрія Запоріжжя стикається зі значними проблемами через війну та економічну нестабільність. Однак існують також можливості для зростання та адаптації, зокрема у просуванні місцевої кухні та розробці нових концепцій ресторанів. Щоб подолати ці проблеми та скористатися можливостями, власники ресторанів повинні бути інноваційними, гнучкими та адаптуватися до мінливих ринкових умов.

Аналіз PEST є корисним інструментом для аналізу зовнішніх факторів макросередовища, які впливають на бізнес. У таблиці 3.4 проведено PEST-аналіз ресторанного бізнесу в Запоріжжі.

Таблиця 3.4 - PEST-аналіз ресторанно господарства в Запоріжжі

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Фактор | | Характеристика |
| **P** | Політичні фактори | * Політична нестабільність: повномасштабне російське вторгнення, створили нестабільну політичну ситуацію в країні. * Урядові постанови: український уряд запровадив кілька постанови щодо харчової промисловості, як-от стандарти безпеки харчових продуктів і гігієни, які впливають на роботу ресторанів. * Податкова політика: Високі податки та корупція можуть бути основною перешкодою для розвитку бізнесу в Україні. |
| **E** | Економічні фактори | * Економічна нестабільність: українська економіка роками переживає проблеми з низьким зростанням ВВП, високими темпами інфляції та девальвацією валюти. * Споживчі витрати: через економічну нестабільність споживачі можуть мати менший наявний дохід, щоб витрачати його на ресторани поза домом. * Туризм: Запоріжжя є популярним напрямком для внутрішніх та міжнародних туристів, які можуть залучити потенційних клієнтів до ресторанної індустрії. |
| Продовження табл. 3.4 | | |
| **S** | Соціальні фактори | * Здоров’я та благополуччя: споживачі стають все більш уважними до свого здоров’я, що може вплинути на їхні харчові уподобання та очікування. * Демографія: Запоріжжя має різне культурне походження та харчові уподобання, що впливає на пропозиції ресторанів. * Тенденції способу життя: Зміни в тенденціях способу життя, такі як зростання урбанізації та напружений графік, можуть вплинути на звички харчування. |
| **T** | Технологічні фактори | * Цифровізація: щоб залишатися конкурентоспроможними, ресторани повинні йти в ногу з останніми технологічними розробками, такими як онлайн-замовлення та служби доставки. * Автоматизація: використання автоматизації та штучного інтелекту в ресторанному господарстві може підвищити ефективність і зменшити витрати. Конфіденційність і безпека даних: Ресторани повинні забезпечити захист даних клієнтів і конфіденційності. |

Джерело: розроблено автором

Аналіз PEST для ресторанного бізнесу в Запоріжжі розкриває як можливості, так і проблеми. Політична нестабільність, економічна нестабільність і державне регулювання можуть стати перешкодами для галузі. Проте туризм, технологічний прогрес і зміна споживчих уподобань створюють потенційні можливості для зростання. Ресторанна індустрія повинна адаптуватися до цих тенденцій і викликів, щоб залишатися конкурентоспроможною та задовольняти потреби своїх клієнтів.

Виходячи з попередньої інформації, можна виділити кілька перспектив розвитку ресторанного бізнесу в Запоріжжі.

Тенденція до використання місцевих продуктів і сезонних страв може отримати подальший розвиток. Більше ресторанів можуть почати використовувати місцеві інгредієнти, такі як річкова риба, для створення унікальних і ароматних страв, які демонструють кулінарні традиції регіону.

Співпраця з місцевими виробниками продуктів харчування: ресторани можуть співпрацювати з місцевими фермерами та виробниками, щоб отримати свіжі місцеві продукти. Це може створити унікальну точку продажу для ресторану, а також підтримати місцеву економіку.

Тренд на сучасну українську кухню також можна розвивати. Більше ресторанів можуть експериментувати з традиційними українськими інгредієнтами та техніками приготування, але представляти їх у сучасний та інноваційний спосіб. Це може допомогти популяризувати українську кухню та зробити її більш привабливою для широкої аудиторії.

Перспективою може стати також розвиток місцевої кухні. Запорізька кухня має унікальну та багату історію, і є потенціал для демонстрації цієї спадщини в ресторанах. Висвітлюючи традиційні страви та технології приготування, ресторани можуть сприяти популяризації місцевої культури та туризму.

Нарешті, популярність ресторанів fast casual у Запоріжжі говорить про те, що є попит на швидку, доступну та смачну їжу. Цю тенденцію можна розвивати далі, пропонуючи більш різноманітні та цікаві меню, а також створюючи унікальні страви, які приваблюють ширше коло клієнтів.

Війна призвела до зменшення кількості туристів. Ресторанам важко підтримувати свій бізнес через збільшення витрат і зменшення доходів. Однак у Запоріжжі варто розглядати перспективи для розвитку ресторанного господарства, зокрема посилення уваги до місцевої кухні та продуктів, а також потенціал для державної підтримки та інвестицій.

Використання технологій: ресторани можуть використовувати технології для оптимізації операцій, наприклад, використовувати системи онлайн-бронювання, цифрові меню та соціальні мережі для просування свого бізнесу.

Наголос на сталому розвитку: ресторани можуть застосовувати екологічно чисті практики, такі як зменшення відходів, використання місцевих інгредієнтів і використання компостної або переробленої упаковки. Це не тільки приносить користь навколишньому середовищу, але й може привабити клієнтів, які стурбовані екологічністю.

Ресторани Запоріжжя можуть мати значний соціальний вплив, інтегруючи корпоративну соціальну відповідальність (КСВ) у свою діяльність. Роблячи це, вони можуть вирішувати питання, пов’язані зі сталим розвитком, і сприяти добробуту місцевої громади, в тому числі тих, які постраждали від російського вторгнення.

Одним із способів інтеграції КСВ у свою діяльність ресторани є заохочення сталого розвитку. Це може включати впровадження екологічно чистих практик, таких як зменшення відходів і використання стійких матеріалів, постачання місцевих і органічних інгредієнтів і просування енергоефективних практик. Таким чином ресторани можуть зменшити свій вплив на навколишнє середовище та зробити внесок у загальну стійкість міста.

Ресторани також можуть мати позитивний соціальний вплив, підтримуючи місцеві благодійні та громадські організації, особливо ті, які підтримують жертв війни. Наприклад, ресторани можуть організовувати харчування потребуючим або влаштовувати тематичні заходи зі збору коштів для підвищення обізнаності та підтримки цих цілей. Це може допомогти створити почуття спільності та створити позитивний імідж ресторану серед місцевих жителів.

Окрім сприяння сталому розвитку та підтримки місцевих справ, ресторани також можуть докладати зусиль, щоб надавати інклюзивні та доступні послуги. Це може включати пристосування клієнтів з обмеженими можливостями чи дієтичними обмеженнями, забезпечення гостинного та безпечного середовища для всіх клієнтів, а також пропонування справедливої заробітної плати та пільг працівникам.

Загалом, інтеграція КСВ у свою діяльність може допомогти ресторанам Запоріжжя створити позитивний соціальний вплив і зробити внесок у сталий розвиток міста. Пропагуючи сталий розвиток, підтримуючи місцеві справи та надаючи комплексні послуги, ресторани можуть створити міцну репутацію, залучити більше клієнтів і, зрештою, зробити внесок у добробут місцевої громади.

Загалом ресторанний бізнес Запоріжжя має великий потенціал для зростання та розвитку. Користуючись цими тенденціями та створюючи унікальні та інноваційні страви, ресторатори можуть залучити більше клієнтів і сприяти зростанню місцевої гастрономічної сцени.

# **ВИСНОВКИ**

Ресторанна індустрія вже давно є життєво важливою частиною суспільства, забезпечуючи людям не лише засоби до існування, але й почуття спільності та культури. Останнім часом ресторанний бізнес зазнав значних змін у зв’язку з технологічними та економічними трансформаціями, політичною деструкторизацією, зміною споживчих уподобань та глобалізацією.

Місто Запоріжжя, розташоване в південно-східному регіоні України, не є винятком із цієї тенденції. Ресторанна індустрія Запоріжжя має багату історію та розвивалася з часом, щоб задовольнити запити сучасних споживачів.

Ресторанне господарство Запоріжжя протягом своєї історії зазнавало значних змін та трансформацій. Козацька доба стала основою для культурної традиції Запоріжжя.

Радянська епоха мала глибокий вплив на місцеву культуру харчування та розвиток ресторанів, і вона все ще певною мірою впливає на галузь сьогодні. Економічні, культурні та соціальні чинники також зіграли вирішальну роль у формуванні галузі з часом, і розуміння цих факторів є важливим для розробки ефективних стратегій на майбутнє.

SWOT-аналіз та PEST-аналіз, проведені в рамках цього дослідження, дають цінну інформацію про поточний стан ресторанної індустрії Запоріжжя та її потенціал для зростання та розвитку. На основі цього аналізу стає очевидним, що ресторани Запоріжжя мають значні можливості покращити свою якість, урізноманітнити своє меню та запропонувати більше унікальних страв, щоб залучити як місцевих, так і іноземних туристів.

В умовах війни багато ресторанів адаптувалися до нової реальності, орієнтуючись на місцевих клієнтів і пропонуючи більш доступні варіанти. Крім того, деякі ресторани досягли успіху, задовольняючи потреби тих, хто постраждав від війни.

Ще одна можливість – популяризація української кухні. Повномасштабне російське вторгнення призвело до відновлення почуття національної ідентичності, що формує підвищений інтерес до просування традиційних українських страв та інгредієнтів. Ресторани, які можуть запропонувати автентичну високоякісну українську кухню, можуть залучити як місцевих, так і міжнародних клієнтів. Враховуючи, культурний аспект козацтва, запорізькі ресторації можуть вдало осмислити це.

Війна і політична нестабільність ускладнюють залучення іноземних інвестицій і туризму. Ресторани також стикаються з вищими витратами на інгредієнти та матеріали через порушення ланцюгів постачання, зменшення чисельності споживачів, нестачею кадрів внаслідок масштабних міграційних потоків.

Загалом, ресторанна індустрія Запоріжжя стикається зі значними проблемами після російського вторгнення та бомбардувань. Однак, зосереджуючись на місцевих споживачах, просуваючи українську кухню та досліджуючи нові бізнес-моделі у майбутньому можуть з’явитися можливості для зростання та розвитку.

Вивчення історії та сучасного аспекту ресторанної індустрії Запоріжжя є надзвичайно важливим, оскільки дає уявлення про розвиток та зміни галузі з часом. Розуміння факторів, які сформували галузь у минулому та продовжують впливати на неї зараз, може допомогти визначити можливості та виклики для власників і операторів ресторанів. Крім того, дослідження ресторанного господарства Запоріжжя може сприяти загальному розумінню розвитку ресторанного господарства в Україні.

# **ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ**

1. 22 березня в історії Запоріжжя: Петро Ребро та ресторан ЦРК URL: https://akbash.zp.ua/?p=4283
2. Байтеряков, О. З., & Менжинська, О. О. (2016). Історико-культурний потенціал туризму в Запорізькій області. In Історико-географічний дискурс проблем геосфери: матер. Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. 16 травня 2016 р. (pp. 101-105). МДПУ ім. Б. Хмельницького, Мелітополь
3. Балацька, Н. Ю. (2020). Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку.
4. Бовш, Л., Комарніцький, І., Приходько, К., & Олійник, О. (2023). Форсайт розвитку ресторанного бізнесу. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 6(1), с.8-26
5. Бутенко, О. П., & Стрельченко, Д. О. (2016). Стан ресторанного господарства України та перспективи його розвитку. Вісник економіки транспорту і промисловості, (56), с.18-24
6. Владимир, О., & Капаць, К. (2022). Ресторанний бізнес: прибутковість та інші виклики воєнного часу. Трансформація бізнесу для сталого майбутнього: дослідження, діджиталізація та інновації. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А.
7. Власова, Н. О., Краснокутська, Н. С., Круглова, О. А., & Мілаш, І. В. (2017). Економіка ресторанного господарства. Київ: Світ книг
8. Волковська, Я. В. (2015). Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: Економіка і менеджмент, (12), с.82-85
9. Волошина, А. Л., Сичевська, Л. Є., & Олійник, Л. Г. (2017). Козацька кухня як елемент козацької етнокультурної спадщини. Наукове періодичне видання «Український психолого-педагогічний науковий збірник, 11(11), с.24-31
10. Гастрономічна мапа України: підбірка 25 страв від VARUS https://posteat.ua/obzory/gastronomichna-mapa-ukra%D1%97ni-pidbirka-25-strav-vid-varus/
11. Гінда, М. І. (2016). Тенденції розвитку ресторанного господарства. Актуальні проблеми економіки та управління в умовах системної кризи: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Львів, 29, с.301-306
12. Гребенюк, Г. М., Марценюк, Л. В., & Пікуліна, О. В. (2021). Трансформація та розвиток підприємств ресторанного бізнесу України в умовах пандемії
13. Гросул, В. А., & Балацька, Н. Ю. (2020). Digital-маркетинг як дієвий інструмент антикризового розвитку підприємства ресторанного бізнесу в період пандемії та її рецесії. Підприємництво та інновації, (11-2), с.7-12
14. Гросул, В. А., & Балацька, Н. Ю. (2020). Модель оцінки можливостей розвитку підприємств ресторанного бізнесу України в умовах пандемії COVID-2019.
15. Гросул, В. А., & Чатченко, О. Є. (2019). Інноваційні технології оновлення бізнес-моделі підприємства ресторанного господарства.
16. Гук, Х. З. (2015). Ідентифікація концептуальних особливостей функціонування та державного регулювання розвитку готельно-ресторанного бізнесу держави. Глобальні та національні проблеми економіки, (6), с.134-139
17. Домінська, О. Я., & Батьковець, Н. О. (2017). Сучасний стан та інноваційні процеси розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки, (52), с.39-41
18. Єфремова, Н. (2020). Маркетингові аспекти корпоративної соціальної відповідальності в контексті інноваційного розвитку бізнес-структур. Галицький економічний вісник Тернопільського національного технічного університету, 66(5), с. 155-161
19. Завадинська, О. Ю. (2018). Інноваційні маркетингові методики підвищення лояльності споживачів послуг сфери ресторанного бізнесу. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Менеджмент соціокультурної діяльності, (1), 137-148
20. Завадинська, О. Ю. (2018). Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, (2), с.93-102
21. «Запорожжя на смак» – URL: <https://zp.suspilne.media/articles/13530>
22. Івашина, Л. Л. (2018). Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності. Економіка і суспільство, (14), с. 597-600
23. Історія ресторану Лахті – URL: https://zp.vgorode.ua/news/dosuh\_y\_eda/374748-hlavnoe-mesto-dlia-banketov-ystoryia-restorana-lakhty
24. Клапчук, М. В., Біян, В. І., & Брухлій, Б. В. (2015). Інноваційні технології в ресторанному господарстві. НАУКОВІ СТУДІЇ З ІСТОРІЇ, КУЛЬТУРИ, ТУР Давидова, О. Ю. (2018). Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: концептуальний аспект. Бизнес Информ, (6 (485)), с. 139-144
25. Ковпік, С. І. (2016). Одухотворення густативних уподобань козаків у кулінарному романі Л. Гончар та Р. Найди Козацька кухня: 200 рецептів. Вісник Запорізького національного університету. Філологічні науки, (2), 94-101
26. Крочак, В. В., & Стойко, І. І. (2020). Ресторанний бізнес в умовах карантину. Матеріали Ⅸ Всеукраїнської науково-практичної конференції пам’яті почесного професора ТНТУ, академіка НАН України Чумаченка Миколи Григоровича:„Соціальні та економічні вектори інноваційного розвитку бізнес-структур “, с. 45-46
27. Лисенко, А., & Голікова, Т. (2018). Застосування сучасних інформаційних технологій–майбутнє ресторанного бізнесу. Молодий вчений, (1 (53)), с.917-920
28. Лисюк, Т., Терещук, О., & Пасічник, М. (2022). Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. Економіка та суспільство, (40)
29. Мельниченко, С. В., & Присакар, І. І. (2015). Ресторанний бізнес в Україні: перспектива чи втрачена вигода?. Економічний простір, (97), с.101-116
30. Могилевець, В., & Стойко, І. І. (2022). Специфіка інновацій ресторанного бізнесу. Матеріали Ⅴ Міжнародної студентської науково-технічної конференції" Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання", с.116-117
31. Морохович, В., & Морохович, Б. (2023). Digital технології–важливий фактор розвитку ресторанного бізнесу. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 6(1), с.27-36
32. Москвяк, Я. Є. (2022). Управління маркетинговою діяльністю підприємства готельно-ресторанного бізнесу. ВІСНИК, 1137
33. Осадча, В. (2022). Ревіталізація постіндустріальної спадщини як чинник расформації міської культури (на прикладі Запоріжжя і Житомира)
34. Ощипок, І. М. (2017). Розвиток закладів ресторанного господарства на концептуальних засадах інновацій. Підприємництво і торгівля, (21), с.101-105
35. Пахомська, О. В. (2022). Ресторанний бізнес: реалії та перспективи майбутнього. EDITORIAL BOARD, 628
36. Поворознюк, І. (2023). Роль та особливості розвитку ресторанного бізнесу в умовах кризи. Економіка та суспільство, (47)
37. Полотай, Б. Я., & Жмур-Клименко, Б. В. (2022). Ресторанний бізнес під час війни. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, (7), с. 37-42
38. Профіль міста Запоріжжя URL: <https://zp.gov.ua/upload/editor/dodatok_1___e.pdf>
39. Пузікова, О., & Паламарек, К. Ресторанний бізнес України: проблеми та перспективи. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та виклики [Електронне видання]: тези доп. Міжнар. студ. наук. конф.(Київ, 12 квіт. 2022 р.)/відп. ред. АА Мазаракі.–Київ: Держ. торг.-екон. у-т, 2022. 393 с. Укр. та англ. мовами. (p. 272)
40. П’ятницька, Г. Т., & Найдюк, В. С. (2017). Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та держава, (9), 66-73.
41. Ресторани в Запоріжжі URL: <http://surl.li/homhi>
42. Ресторанний ринок Запоріжжя. Крістіна Головінова: «Ми маємо за мету вивести локальну кухню у тренд» URL: <http://surl.li/homhm>
43. Сиванич, А. (2022). Бізнес-ідеї в умовах воєнного часу: як відновити ресторанний бізнес. Collection of scientific papers «ΛΌГOΣ», (August 12, 2022; Zurich, Switzerland), с. 20-21
44. Сидоренко, Т. М. (2022). Особливості функціонування готельно-ресторанного бізнесу в умовах воєнного стану. Підприємництво і торгівля, (33), с.66-70
45. Сидорук, А. В., Бортников, Є. Г., Олексенко, Р. І., & Олексенко, Р. И. (2021). Іncomе-та іnside-туроперейтинги як інструменти управління регіональним розвитком туризму й гостинності (на прикладі Запорізького регіону)
46. Солодкова, Д. І., & Гібкін, К. Р. (2022). Ресторанний бізнес України під час війни
47. Ткач, В. А., & Язіна, В. А. (2014). Сучасний стан розвитку ресторанного господарства Запорізької області. Європейський вектор економічного розвитку. Економічні науки, (2), с.232-239
48. Томаля, Т. С., & Щипанова, Я. І. (2014). Управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі. Економіка. Управління. Інновації. Серія: Економічні науки, (2)
49. Філозоп, В. О. (2022). Сучасні комунікаційні стратегії просування кав’ярень міста Запоріжжя за допомогою інструментів реклами та SMM
50. Шелеметьєва, Т. В. (2021). Тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства Запорізького регіону у контексті формування стратегії. Вісник економічних наук України, (1 (40)), 27-34
51. Шелеметьєва, Т. В. Бренд міста як важливий засіб розвитку внутрішнього та в’їзного туризму. Рекомендовано до друку Вченою радою Уманського національного університету садівництва (протокол № 02 від 08 жовтня 2020 року), 263
52. Шульц, М. О. Пріоритетні напрямки розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Запорізькій області. ББК 65.9 (4Укр), 252
53. Юхновська, Ю. О. (2018). Сучасні тенденції розвитку потенціалу туристичної галузі України та Запорізького регіону. Економіка та суспільство, (19), с.261-268
54. 10 restaurant trends you need to know about in 2023 URL: <http://surl.li/homiw>
55. 9 restaurant industry trends in 2022 URL: <https://joinposter.com/en/post/restaurant-trends>
56. Global Economic Impact & Trends 2022 URL: <http://surl.li/ghrqi>
57. Restaurant industry trends that will dominate 2023 URL: <http://surl.li/hlseb>
58. The 10 Best Restaurants in Zaporizhia, Ukraine URL: <http://surl.li/hlsez>
59. The Top Restaurant Trends in 2023 URL: <http://surl.li/hlsfg>
60. TripAdvisor. Explore Zaporizhzhya URL: <http://surl.li/hlsfl>

# 

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет фізичного виховання, здоров’я і туризму

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**ДОДАТКИ**

На тему: «Ресторації Запоріжжя: історичний та сучасний аспект»

«Zaporizhzhia restaurants: historical and modern aspect»

Виконав: студент(ка) 4 курсу, групи 6.2419

Спеціальності Готельно-ресторана справа

Освітньої програми Готельно-ресторана справа

Керівник: Криволапов Едуард Анатолійович

Рецензент: Омельяненко Г.А.

Запоріжжя – 2023

# **Додаток А**

Рейтинг закладів ресторанного господарства Запоріжжя згідно сервісу TripAdvisor

