

**В. О. Люлька, Д. Р. Мозгова**  
*Сумський державний педагогічний університет  
імені А.С.Макаренка*

## **СУЧАСНІ ЗАСАДИ РОЗРОБКИ КОНЦЕПЦІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ДЛЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ**

*Дана робота присвячена вивченню та аналізу сучасних підходів до розробки концепції ресторанного бізнесу з орієнтацією на сталий розвиток туризму. У роботі розглядаються ключові аспекти, такі як інтеграція екологічної відповідальності, збереження культурної автентичності та застосування інноваційних технологій для створення унікального гастрономічного досвіду для туристів. Вивчаються приклади успішних практик у сфері ресторанного бізнесу, спрямованих на підтримку сталого розвитку та позитивний вплив на місцеві громади. Робота має на меті визначення ключових засад, які допоможуть*

ресторанам стати не лише привабливими для туристів, а й важливими учасниками сталого розвитку туристичної індустрії.

**Ключові слова:** сталий туризм, стратегія розвитку, концепції, розробка, дослідження концепцій, туризм, ресторанний бізнес.

*This work is devoted to the study and analysis of modern approaches to the development of the restaurant business concept with an orientation towards the sustainable development of tourism. The work examines key aspects such as the integration of environmental responsibility, the preservation of cultural authenticity and the application of innovative technologies to create a unique gastronomic experience for tourists. Examples of successful practices in the field of restaurant business aimed at supporting sustainable development and positive impact on local communities are studied. The work aims to identify key principles that will help restaurants become not only attractive to tourists, but also important participants in the sustainable development of the tourism industry.*

**Keywords:** sustainable tourism, development strategy, concepts, development, concept research, tourism, restaurant business.

**Постановка проблеми.** У сучасному світі туризм стає не лише популярним видом відпочинку, але й ключовим фактором економічного розвитку багатьох регіонів. Однак, разом із зростанням туристичного потоку, зростає і вплив на природні та культурні ресурси. Ресторанний бізнес, який є важливою складовою гастрономічного туризму, повинен розвиватися в узгодженні з принципами сталого розвитку.

Однією з ключових проблем є недостатнє урахування екологічної відповідальності та збереження природних ресурсів у концепціях ресторанного бізнесу. Відсутність уваги до впливу гастрономічного туризму на екосистеми може призвести до екологічного погіршення і втрати природної біорізноманітності.

Другою проблемою є збереження культурної автентичності в гастрономічному просторі. Зростання масового туризму може викликати втрату традиційних кулінарних цінностей та витіснення місцевих кухонь під впливом масових глобальних трендів.

Нарешті, третьою проблемою є потреба у впровадженні інноваційних технологій у ресторанний бізнес для підвищення ефективності та зменшення відходів, а також для поліпшення взаємодії з клієнтами та оптимізації процесів.

Отже, проблема полягає в розробці концепції ресторанного бізнесу, яка б враховувала екологічні, культурні та інноваційні аспекти для забезпечення сталого розвитку туризму та збереження природних та культурних цінностей у контексті зростаючого туристичного попиту.

**Мета роботи** – дослідження сучасних засад розробки концепцій ресторанного бізнесу для сталого розвитку туризму.

**Виклад основного матеріалу.** Сучасний розвиток туризму став важливим чинником для економічного піднесення та популяризації різних регіонів. Однак, разом із зростанням туристичного потоку, виникає необхідність адаптації ресторанного бізнесу до принципів сталого розвитку. Розробка концепції ресторанного бізнесу для сталого розвитку туризму включає кілька ключових аспектів, які мають суттєвий вплив на екологію, культуру та інновації. Концепція - це цілісна ідея або стратегічний план, що визначає основні принципи та напрямки розвитку туристичного бізнесу або об'єкта. Поняття концепції ресторану описує загальну ідею або стратегію, яка визначає особливості та унікальність ресторанного бізнесу. Вона охоплює різні аспекти, такі як тематика, стиль, цільова аудиторія, меню, обслуговування та атмосфера [1].

Однією з основних засад розвитку сучасного ресторанного бізнесу є акцент на екологічну відповідальність. Ресторани повинні активно працювати над зменшенням відходів, використанням стійких до екологічного впливу матеріалів та дотриманням принципів енергозбереження. Органічні продукти мають стати стандартом, а використання продуктів з місцевих джерел сприятиме зменшенню вуглецевого сліду.

Ресторани повинні стати платформою для збереження та популяризації місцевих кулінарних традицій. Розвиток співпраці з місцевими фермерами, використання унікальних страв та методів приготування, врахування сезонності у меню – це елементи, які сприяють не лише задоволенню гостей, але й збереженню та розвитку культурної спадщини регіону [2].

Впровадження інноваційних технологій у ресторанний бізнес є важливим етапом для підвищення ефективності та оптимізації процесів. Використання цифрових меню, системи управління запасами та енергоефективне обладнання допоможуть зменшити витрати та сприятимуть сталому розвитку [3].

Ресторани повинні взяти на себе роль освітників щодо сталого споживання та екологічної відповідальності. Проведення майстер-класів, лекцій чи впровадження програм лояльності для клієнтів, які обирають сталі практики, може стати не лише засобом освіти, але й стратегією залучення нового клієнтського стрижня.

Концепція ресторанного бізнесу має велику важливість для туризму, оскільки вона впливає на різноманітні аспекти туристичного досвіду та сталого розвитку. Ось деякі ключові аспекти важливості концепції ресторанного бізнесу для туризму:

Таблиця 1.1

**Ключові аспекти важливості концепції ресторанного бізнесу для туризму**

<i>Поняття</i>	<i>Характеристика</i>
Привабливість місцевої культури	Ресторани, які відображають та популяризують місцеві традиції та кулінарію, стають ключовим елементом культурного туризму.
Гастрономічний досвід	Унікальні страви та кулінарні враження стають частиною туристичного досвіду, приваблюючи гостей до регіону.
Привертання сталої аудиторії	Туристи, які цінують сталі та екологічно відповідальні практики, обирають ресторани, які дотримуються концепцій сталого розвитку.
Позитивний вплив на місцеві громади	Ресторани, що співпрацюють з місцевими постачальниками та підтримують місцеву економіку, забезпечують сталість у розвитку місцевих громад.
Популярність серед туристів	Ресторани з унікальним характером, меню та гастрономічними інноваціями стають привабливими точками для туристів.
Сприяння туристичному розвитку	Розкриття нових гастрономічних можливостей може стати додатковим стимулом для туристичного потоку.
Збереження та популяризація традицій	Ресторани є платформою для збереження та популяризації місцевих традицій, що є важливим для привертання туристів.
Співпраця з іншими туристичними цілями	Ресторани можуть співпрацювати з іншими туристичними об'єктами для створення комплексного та цікавого досвіду.
Формування гастрономічного образу регіону	Ресторани сприяють створенню унікального образу регіону через його кулінарні особливості.
Туристична пам'ять	Гастрономічні враження можуть залишити довготривалі пам'яті та стати ключовим моментом у туристичному досвіді.

Усі ці аспекти роблять концепцію ресторанного бізнесу не лише важливою для туристичної галузі, але і важливою для розвитку і приваблення туристів до певного регіону чи міста.

Аналіз ринку ресторанного господарства в Україні є надзвичайно важливим для розуміння його поточного стану, тенденцій розвитку та визначення перспектив.

Тому доцільно розглянути забезпечення населення України мережею закладів ресторанного бізнесу.

Таблиця 1.2

**Забезпечення населення України мережею закладів  
ресторанного господарства на 1 січня 2020 року  
у розрізі областей [4]**

№	Область	Кількість закладів, од.	Населення, осіб	Забезпеченість од./10 тис. ос
1	Вінницька область	1895	1 529 123	12,39
2	Волинська область	1114	1 027 397	10,84
3	Дніпропетровська область	3267	3 142 035	10,40
4	Донецька область	2623	4 100 280	6,40
5	Житомирська область	1253	1 195 495	10,48
6	Закарпатська область	3133	1 250 129	25,06
7	Запорізька область	2008	1 666 515	12,05
8	Івано-Франківська область	3146	1 361 109	23,11
9	Київська область	4943	4 750 710	25,45
10	Кіровоградська область	1029	920 128	11,19
11	Луганська область	1244	2 121 322	5,87
12	Львівська область	3957	2 497 750	15,84
13	Миколаївська область	1185	1 108 394	10,69
14	Одеська область	4084	2 368 107	17,25
15	Полтавська область	2343	1 371 529	17,08
16	Рівненська область	1388	1 148 456	12,09
17	Сумська область	1722	1 053 452	16,34
18	Тернопільська область	844	1 030 562	8,19
19	Харківська область	4058	2 633 834	15,41
20	Херсонська область	1395	1 016 707	13,72
21	Хмельницька область	2913	1 243 787	23,42
22	Черкаська область	1663	1 178 266	14,11
23	Чернівецька область	1125	896 566	12,55
24	Чернігівська область	1118	976701	11,45
Разом		63329	41 588 354	15,23

За даними таблиці визначено, що в середньому на 10 тис. жителів України припадає 15 закладів ресторанного господарства. Водночас у Закарпатській, Івано-Франківській, Київській, Одеській, Полтавській, Сумській та Хмельницькій областях показник перевищує середній по Україні, але все ще не досягає середньоєвропейського рівня – 32 об'єкти на 10 тис. населення. Привабливість туристичних зон з можливістю відвідування цікавих місць підвищує можливість отримати нові враження від

відвідування ресторанів нового формату, з оригінальним меню та розважальною програмою.

**Висновки.** Ресторанний бізнес в Україні є актуальним і перспективним напрямом розвитку. Зміна способу життя, зростання рівня життя, зміна стереотипів харчування та збільшення туристичного потоку сприяють популярності ресторанів. Особливістю українського ресторанного бізнесу є велике різноманіття кухонь, які відображають багатогранність національної культури. Українські ресторани можуть пропонувати як традиційну українську кухню, так і міжнародні та екзотичні страви. Важливою особливістю розвитку ресторанного бізнесу в Україні є рост популярності гастрономічного туризму, коли туристи активно відвідують ресторани для спроби українських страв та отримання аутентичного гастрономічного досвіду. Ресторанний бізнес в Україні має великий потенціал для розвитку, залучення туристів, просування національної культури та розширення власної клієнтської бази.

#### **СПИСОК ВИКОРАСТОНОЇ ДЖЕРЕЛ**

1. Івашина Л. П. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності. Економіка і суспільство. 2018.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства.. Навч. пос. К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007.
3. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. 465 с
4. Звіти Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> (Дата звернення 03.07.2023)