

Необхідно акцентувати увагу на тому, що сучасний готельно-ресторанний бізнес (готелі, ресторани, готельно-ресторанні комплекси) активно розвивають цей напрям практично. Незважаючи на різні умови існування досліджуваного бізнесу в Україні за умовами забезпечення безпеки функціонування (Схід-Центр-Захід) івент-індустрія має позитивну динаміку розвитку. Так за статистичними даними, сформованими ГО НТОУ (Національною туристичною організацією України) станом на 1 січня 2024 року за програмою «Туристичний барометр України 2020» інвестиції у мистецтво, спорт, розваги та відпочинок склали 2 152,6 млн. грн [3].

Наведені обсяги інвестицій дають впевненість в невідворотному процесі розвитку івент-індустрії з різним темпом зростання по регіонам України за об'єктивними обставинами та необхідності й актуальності досліджень в цьому напрямку.

Список використаних джерел:

1. Мисик В. М. Сутність та характеристика івент-менеджменту в системі управління підприємства. *Причорноморські економічні студії*. Вип. 50-1. 2020. С. 143-148.
2. Методичні підходи до розроблення та реалізації івент-програм суб'єкта гостинності для сегментів vip-споживачів. URL: <https://ur.knute.edu.ua/server/api/core/bitstreams/b94fd3d2-be66-4291-a18f-d5572b067898/content>.
3. Дашборди туристичної статистики України URL: https://nto.ua/nsts_analytics.

Ляшук Д. Г., канд. екон. наук Тесленко Т. В.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

РОЛЬ РЕСТОРАНІВ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ КУХНІ У ФОРМУВАННІ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУЛЬТУРИ УКРАЇНИ

У сучасних умовах глобалізації та євроінтеграційних процесів гастрономічна культура дедалі частіше розглядається як важливий елемент соціально-культурного розвитку держави. Харчування перестає бути виключно фізіологічною потребою і набуває символічного, культурного та комунікативного значення. Саме тому ресторанний бізнес, зокрема сегмент ресторанів європейської кухні, відіграє помітну роль у формуванні гастрономічних смаків, моделей споживання та уявлень про якість обслуговування в Україні. Актуальність обраної

теми подальших досліджень зумовлена зростанням ролі гастрономії у туристичній привабливості міст, розвитком внутрішнього та міжнародного туризму, а також зміною споживчих очікувань населення.

Аналіз теоретичних джерел та сучасних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу свідчить, що гастрономічна культура формується під впливом поєднання традиційних національних практик і запозичених міжнародних кулінарних моделей [2]. Європейська кухня, що представлена в українських ресторанах, вирізняється акцентом на якість продуктів, дотримання технологій приготування, естетику подачі та культуру обслуговування гостей.

Ресторани європейської кухні виконують низку важливих функцій, а саме:

- освітню, формуючи у споживачів розуміння гастрономічної різноманітності;
- культурну, сприяючи міжкультурному обміну, розвитку гостинності;
- іміджеву, підвищуючи привабливість міст для туристів;
- стандартизуючу, що запроваджуює міжнародні норми сервісу та безпеки харчування [1].

В українських містах, зокрема у великих урбаністичних центрах, спостерігається тенденція адаптації європейських гастрономічних концепцій до локального контексту. Це проявляється у використанні локальних продуктів, поєднанні традиційних українських смаків з європейськими техніками приготування, а також у створенні сучасних інтерпретацій класичних страв.

Наглядним прикладом є ресторан «Сети» у місті Дніпро, який функціонує як сучасний заклад європейської кухні та органічно вписується в гастрономічний простір міста. Концепція ресторану орієнтована на поєднання європейських кулінарних традицій із запитамі місцевої аудиторії, що сприяє формуванню стабільного попиту та підвищенню рівня гастрономічної культури відвідувачів. На цьому етапі аналіз ресторану має узагальнений характер і слугує ілюстрацією загальної тенденції; детальніше вивчення меню, сервісної моделі та впливу на споживчі уподобання передбачається у подальших дослідженнях.

Статистична інформація також підтверджує зростаючу роль ресторанів європейської кухні у формуванні гастрономічної культури та туристичної привабливості міст. За даними «ООН Туризм» (Всесвітньої туристичної

організації), гастрономічні мотиви є одним із ключових чинників вибору туристичної дестинації, оскільки значна частина мандрівників розглядає ресторани як елемент культурного досвіду, а не лише як місце харчування [4]. Аналітичні звіти European Travel Commission також свідчать про наявність закладів із чітко сформованою гастрономічною концепцією та дотриманням міжнародних стандартів обслуговування, які позитивно впливають на імідж міста та тривалість перебування туристів [3].

Дослідження Deloitte у сфері HoReCa вказують на те, що ресторани європейського формату демонструють вищий рівень лояльності клієнтів завдяки стабільній якості, стандартизованому сервісу та гастрономічній автентичності [5]. В українських умовах, за даними галузевих оглядів ресторанного ринку, споживачі дедалі частіше надають перевагу закладам, які поєднують європейські кулінарні традиції з локальними продуктами, що сприяє формуванню нової гастрономічної ідентичності та підвищенню культури споживання [6].

Таким чином, статистичні дані підтверджують, що ресторани європейської кухні відіграють роль каталізатора змін у гастрономічних вподобаннях населення та виступають важливим інструментом культурної інтеграції України в європейський гастрономічний простір.

Дослідження фахівців підтверджують факт того, що ресторани європейської кухні відіграють ключову роль у формуванні гастрономічної культури України, стимулюючи зміни у споживчих практиках, впровадження нових стандартів сервісу та популяризацію гастрономічних цінностей. Ресторан «Сети» у м. Дніпро є прикладом такої трансформації, де поєднуються міжнародні кулінарні підходи та локальні традиції.

Проте вплив таких закладів на загальну гастрономічну ідентичність українського суспільства потребує подальшого емпіричного дослідження, зокрема: кількісного аналізу вподобань відвідувачів; порівняльних досліджень між різними регіонами України; оцінки довгострокових змін у кулінарних практиках місцевого населення.

Це сприятиме глибшому розумінню механізмів впровадження культурної інтеграції через гастрономію та розробці рекомендацій для подальшого розвитку ресторанної індустрії в Україні.

Список використаних джерел:

1. Richards G. Cultural Tourism: Global and Local Perspectives. Routledge, 2021. URL: <https://www.routledge.com/Cultural-Tourism-Global-and-Local-Perspectives/book>.
2. European Travel Commission. Tourism Trends and Cultural Consumption in Europe. Brussels, 2022. URL: <https://etc-corporate.org>.
3. UNWTO. Gastronomy Tourism: Development and Opportunities. Madrid, 2022. URL: <https://www.unwto.org>.
4. Deloitte. Global Powers of Hospitality and Leisure. London, 2023. URL: <https://www2.deloitte.com/global/en/pages/consumer-industrial-products/articles/global-powers-of-hospitality-and-leisure.html>.
5. Державне агентство розвитку туризму України. Аналітичний огляд ринку ресторанного господарства. Київ, 2023. URL: <https://www.tourism.gov.ua>.

Момот П. І., канд. екон. наук Тесленко Т. В.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

**ПРОБЛЕМНІ АСПЕКТИ ТА ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ
РЕСТОРАНІВ У СФЕРІ ІВЕНТ-ПОСЛУГ**

Ресторанний бізнес активно впроваджує івент послуги для диверсифікації доходів, зміцнення бренду та підвищення лояльності клієнтів. До них належать тематичні вечори, кейтерингове обслуговування корпоративних заходів, банкетні програми та інші спеціальні події, які користуються зростаючим попитом. Проте багато закладів не мають ефективних управлінських механізмів, що обмежує їхню конкурентоспроможність.

Дослідження І. В. Петліна показує, що недостатня узгодженість цінової політики та обмежена увага до якості послуг безпосередньо впливають на позиції ресторану в сегменті івент послуг [4, с. 252-254]. Науковець також підкреслює значення цифровізації та персоналізації сервісу для формування конкурентних переваг [5, с. 20-23].

Стратегічні та управлінські аспекти розвитку івент послуг висвітлюють В. Новікова, Н. Бондарь та Л. Шаран. Застосування івент менеджменту забезпечує ефективну організацію заходів, оптимізацію ресурсів та підвищення рівня задоволеності клієнтів. Відсутність чіткої стратегії та сучасних управлінських підходів створює ризики нестабільності бізнес моделі та недоотримання потенційних вигод [3, с. 47-50].