

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

DOI: <https://doi.org/10.32689/2523-4536/78-26>
УДК 338:658.8

Безручко Л. С.

кандидат географічних наук, доцент,
Львівський національний університет імені Івана Франка
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0075-8631>

Жук Ю. І.

кандидат географічних наук, доцент,
Львівський національний університет імені Івана Франка
ORCID: <https://orcid.org/0009-0001-5388-7851>

Філь М. І.

кандидат технічних наук, доцент,
Львівський національний університет імені Івана Франка
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7537-7182>

Bezruchko Liubomyr

Candidate of Geographical Sciences, Associate Professor,
Ivan Franko National University of Lviv

Zhuk Yurii

Candidate of Geographical Sciences, Associate Professor,
Ivan Franko National University of Lviv

Fil Maria

Candidate of Technical Sciences, Associate Professor,
Ivan Franko National University of Lviv

ЗНАЧЕННЯ КУЛІНАРНИХ ТРАДИЦІЙ ІТАЛІЇ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ МІСТА ЛЬВОВА

THE IMPORTANCE OF ITALIAN CULINARY TRADITIONS IN THE RESTAURANT INDUSTRY OF LVIV

У дослідженні вивчено особливості впливу кулінарних традицій Італії на формування та функціонування ресторанного господарства міста Львова. Визначено причини популярності італійської кухні та проведено соціологічне опитування, з метою з'ясування сучасних тенденцій та вподобань споживачів. Проведено класифікацію таких тематичних закладів, що дозволило виділити чотири основні категорії: класичні повносервісні ресторани італійської кухні, ресторани заклади із змішаним набором страв, які в тому числі містять італійські страви, піцерії, заклади, які готують піцу на виніс. Серед основних проблем, з якими стикаються італійські заклади харчування у процесі функціонування, виділено: зміна рецептури, вузький перелік страв, кризові явища в ресторанному господарстві, тощо. Здійснено спробу прогнозування майбутнього розвитку закладів харчування італійської тематики.

Ключові слова: ресторанне господарство, італійська кухня, кулінарні традиції, піцерія, заклади харчування.

Modern trends in the restaurant industry are marked by the functioning of thematic establishments that reflect the ethnic culinary traditions of different nations. Such establishments become especially attractive in times of crisis because they allow attracting local residents to the restaurant industry. The study examines the peculiarities of the influence of Italian culinary traditions on the formation and functioning of the restaurant industry in Lviv. The reasons for the popularity of Italian cuisine are identified, including: traditional tastes due to the high labor migration of residents of Western Ukraine to Italy, speed and ease of preparation, global popularity of Italian cuisine, the ability to quickly reorient to delivery, the possibility of replacing some of the ingredients for cooking with domestic counterparts. The conducted sociological survey among consumers allowed us to find out the most popular Italian dishes and the frequency of their consumption, as well as the restaurants that dominate the frequency of visits. Such thematic

establishments were classified, which allowed us to identify four main categories: classic full-service Italian restaurants, restaurants with a mixed set of dishes, including Italian dishes, pizzerias, and takeaway pizza establishments. Among the main problems faced by Italian catering establishments in the course of their operation are: changes in recipes, a narrow list of dishes, crisis phenomena in the restaurant industry. Among the prospects for the development of Italian food establishments are the following: development of Italian food establishments in the residential areas of the city, strengthening the promotion of not only well-known Italian dishes but also the inclusion of lesser-known ones in the menu, resumption of measures to popularize Italian culinary traditions, intensification of advanced training of cooks of Italian food establishments to comply with traditional recipes, involvement of people who have lived in Italy for a long time and are more familiar with their traditions in the work of Italian food establishments.

Keywords: restaurant business, Italian cuisine, culinary traditions, pizzeria, catering establishments.

Постановка проблеми. У період війни ресторанне господарство України зазнає суттєвих трансформацій, що спричинено пристосуванням до кризових умов. Частина закладів харчування змушена переорієнтовувати своє виробництво або закриватись. У ресторанному господарстві за час його існування сформувались певні традиції, що дозволяють залучати значну кількість споживачів із місцевих жителів. Серед таких традицій є функціонування тематичних закладів ресторанного господарства, які відображають етнокулінарні традиції різних народів. Тому виокремлення значення ресторанів з тематичною кухнею та вивчення можливостей оптимізації їх роботи є особливо актуальним у період кризи.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питанню функціонування тематичних ресторанних закладів присвячена низка праць сучасних дослідників. Серед них виділимо Баранову О.С., яка досліджує умови розвитку ресторанного господарства в період глобалізації [2], Братіцел М.Л. з вивченням екокультурних традицій у ресторанному господарстві [3], питання тематичних етнокулінарних ресторанів в Одеській області досліджено у праці Гласюк С.С. [4].

Мета статті спрямована на вивчення значення закладів харчування італійської кухні у формуванні та майбутньому розвитку ресторанного господарства міста Львова.

Виклад основного матеріалу. Львів як місто із полікультурним розвитком вирізняється присутністю національних традицій різних народів. Не виняток і ресторанне господарство міста, адже у ньому поєднуються кулінарні традиції багатьох країн світу. Загалом у місті добре представлені кулінарні традиції країн Азії та Європи. Серед найбільш популярних типів кухні в ресторанному господарстві міста варто виокремити італійську, яка за своєю популярністю поступається тільки традиційним українським стравам. Італійська кухня добре освоєна мешканцями міста, що спричинено низкою факторів, серед яких виділимо: традиційність смаків, завдяки високій трудовій міграції жителів Західної України в Італію; швидкість та легкість приготування; глобальна популярність

страв італійської кухні; можливість швидкого переорієнтування на доставку, що стало особливо популярним під час пандемії Ковід-19; можливість заміни частини інгредієнтів для приготування вітчизняними аналогами; експериментування з рецептами та пристосування до більш звичних смаків; орієнтація не тільки на туристів, але й на місцевих жителів, що особливо сприяло втримуванню бізнесу в умовах пандемії та війни; поява швидких точок приготування та видачі з собою (футкорти супермаркетів, «IQ піца», тощо); територіальний вихід закладів італійської кухні в житлові квартали, у яких були відсутні сучасні заклади харчування; легке перетворення в мережеві заклади ресторанного господарства; відносна дешевизна відкриття піцерії.

Традиції італійської кулінарії стали невід'ємною складовою побуту місцевих жителів. Для з'ясування смакових вподобань та відношення львів'ян до італійської кухні нами було здійснено опитування серед 200 респондентів для з'ясування їх вподобань. До опитування залучено респондентів віком від 18 до 60 років, які проживають у місті. З'ясовано, що серед львів'ян найбільш популярна страва італійської кухні – піца (рис. 1).

Зауважимо, що піца є найбільш розповсюдженою стравою італійської кухні та домінує практично у всьому світі. Не виключення наше місто, адже тут є тривала історія споживання цієї страви, а також спостерігається розширення рецептів приготування із врахуванням локальних смаків та інгредієнтів.

Споживання піци у Львові є частим, що пов'язане із її поширенням не тільки у закладах ресторанного господарства, а й у торгових центрах та супермаркетах (рис. 2).

Загалом варто вказати, що 85 % опитуваних хоча б раз у місяць вживають піцу, що вказує на її звичність у раціоні львів'ян.

Серед основних варіантів споживання піци виокремимо популярність доставки, що особливо підсилилось у період домінування пандемії КОВІД-19. Сьогодні в місті діє низка служб доставки, а також закладів, які пропонують доставку таких страв та надають чимало акційних пропозицій (рис. 3).

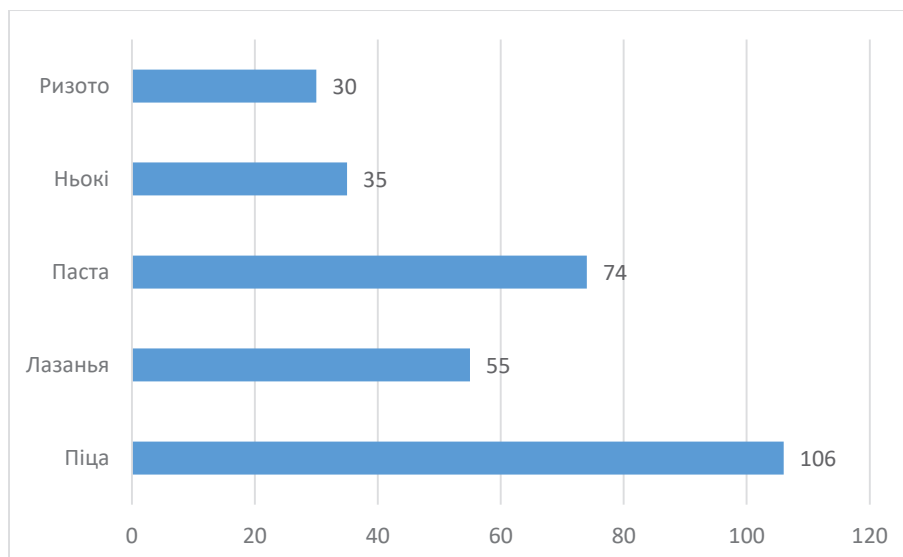


Рис. 1. Найбільш популярні італійські страви серед львів'ян

Джерело: власна розробка

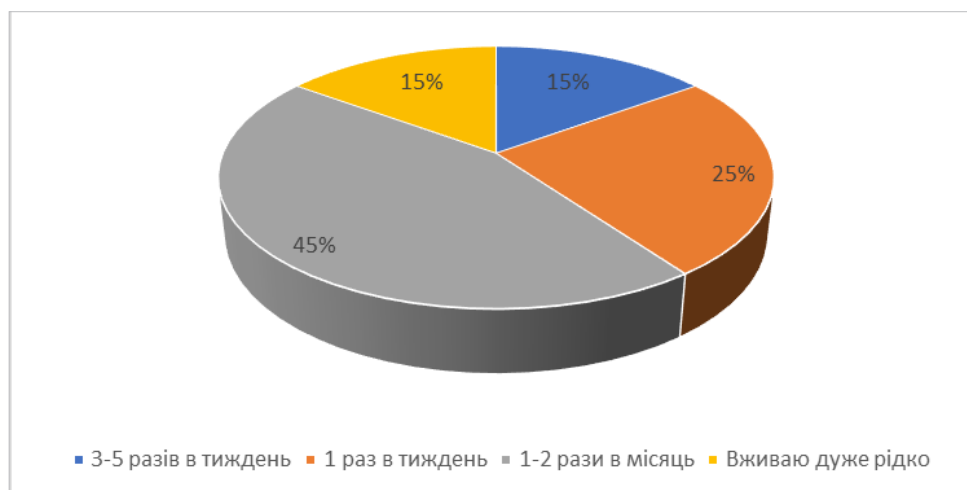


Рис. 2. Частота вживання піци опитаними у м. Львові

Джерело: власна розробка

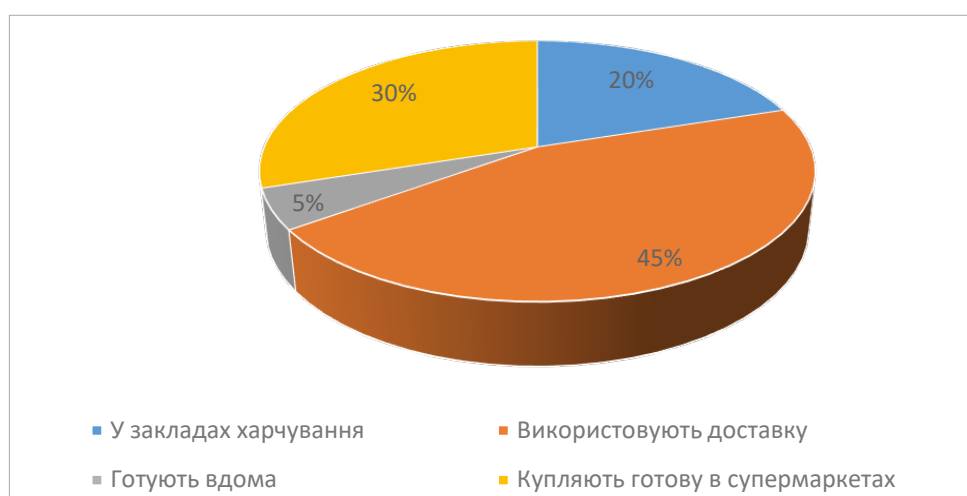


Рис. 3. Основні варіанти споживання піци серед львів'ян

Джерело: власна розробка

Привабливість італійської кухні внесла свої корективи і в розподіл закладів ресторанного господарства міста за типами національної кухні (рис. 4).

Зауважимо, що кулінарні традиції Італії в закладах харчування мають тривалу історію, адже перша піцерія тут була відкрита у 1998 році, що дало початок такій мережі, як «Челентано».

Якщо першочергово в місті відкривались піцерії, які приваблювали швидкістю та зручністю обслуговування, то сьогодні заклади харчування більш розширили карту італійських страв. У місті відкрилось низка повносервісних закладів ресторанного господарства з італійською кухнею. У багатьох закладах пропонують широку карту вин італійського виробництва. А також спостерігається запрошення італійських шеф-кухарів на роботу у львівські ресторани.

Такі тенденції дозволяють поділити заклади харчування, які представляють італійську кухню, на чотири категорії:

1. Класичні ресторани італійської кухні, оформлені в італійському стилі та із широким представленням традиційних італійських страв (“SAFE” (Банк готель); “Budzzini”, «Валентино», “Dolce Vita”);

2. Ресторанні заклади із змішаним набором страв (європейської кухні), які включають піцу, пасту, лазанью та інші традиційні італійські страви в суміші із стравами інших країн (“Frizzante”, “La Famiglia”, «Бон Густо»);

3. Піцерії (фаст-фуди) із обмеженим переліком страв та оформленням у різних стилях (“Domino’s Pizza”, “New York Street Pizza”, «Челентано»);

4. Заклади, які готують піцу на виніс або на доставку (супермаркети «Сільпо», «Арсен», піцерія “IQ Pizza”, «Квадрат суші піца»).

Одним із перших закладів італійської кухні в Україні стала піцерія «Піца Челентано», яка фактично перейняла світовий тренд популярності піци. Зауважимо, що сьогодні ця мережа, окрім піцерій, переходить на вищий клас обслуговування шляхом відкриття ресторанів “Celentano Ristorante”. У цих закладах, окрім традиційної піци, пропонують великий вибір традиційних страв італійської кухні: пасти, салати, брускети, супи, страви з м’яса й риби, які готують на грилі, а також, різноманітні десерти. Фірмовими стравами ресторану вважаються паста з трюфельним соусом власного виробництва, паста «Болоньєзе», паста «Карбонара», піца «Маргарита», піца «Діабола». Перехід на такий формат обслуговування дозволив охопити значно ширший сегмент ринку та розширити асортимент страв.

Проте відображення у закладах італійської кухні кулінарних традицій стали недостатнім для ресторанних відвідувачів міста, тому частина закладів більш глибоко підходить до відображення італійської культури у своїх закладах. Це стосується не тільки кулінарних традицій, але й оформлення закладу та культури споживання. У цьому напрямку варто відмітити ресторан “Bellini”, який оформлено у стилі Тосканської вілли, а також у ньому впроваджено італійський культ “Aperitivo cocktails”, що є відображенням італійської традиції аперитивів після робочого дня. Аперитив зазвичай починається о 17:00 і може продовжуватися аж до вечері, а інколи й замінити її. А найпопулярнішим

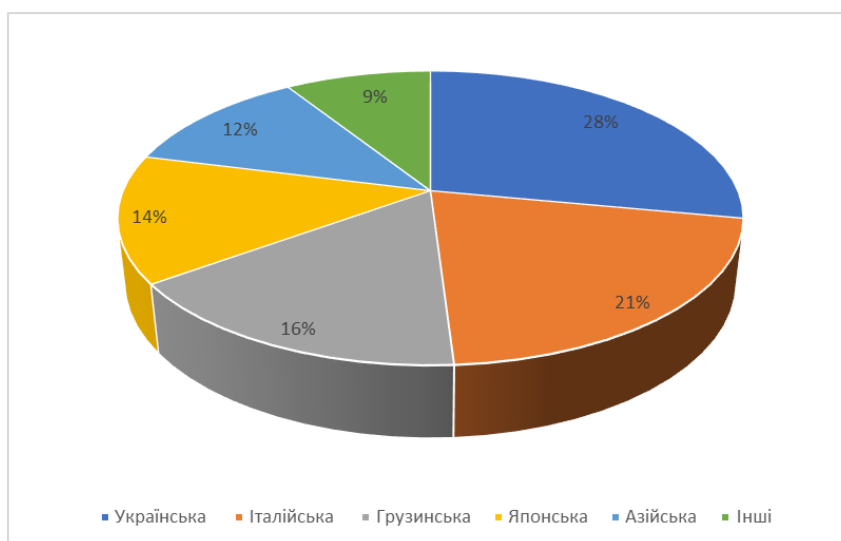


Рис. 4. Співвідношення ресторанів міста Львова за типом національної кухні

Джерело: складено на основі [1]

коктейлем в закладі є “bellini”, який відображає традиційний коктейль Італії. Варто зауважити, що таке нововведення спрямоване також на місцевих жителів, що є сучасною тенденцією розвитку ресторанного господарства міста. Адже війна в Україні змусила ресторани заклади переорієнтовуватись на обслуговування місцевих жителів через різке падіння туристичних потоків. Даний заклад має типову для Італії винну карту та включає найбільш популярні вина, серед яких: “Pinot Grigio Ai Palazzi”, “Rosso Asolo”, “Gran Sasso Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane”. У меню представлено багато цікавих страв. Сніданкові піци (альтернатива авокадо-тостам), арростічіні (традиційні італійські шашлички на шпажках), аррончіні (рисові кульки смажені у фритюрі з різними начинками і без). Також представлені всім відомі пасти, десерти, піци.

Загалом зауважимо, що кожен заклад італійської кухні використовує певні методи приваблення споживачів, адже у Львові спостерігається значна конкуренція серед закладів із таким типом кухні. Серед найбільш популярних заходів позиціонування закладу виділимо великі винні карти, типові італійські інтер’єри, відкриту кухню, ексклюзивні страви та десерти. Попри насиченість ресторанного господарства міста закладами італійської кухні, кожен із ресторанів має свої особливості, які дозволяють задовольнити потреби різних споживачів. Середній чек у ресторанах італійської кухні є не вищим ніж вартість відвідування ресторанів іншого типу.

Домінування італійської кухні сприяло розвитку кулінарної освіти та постійному підвищенню кваліфікації місцевими шеф-кухарями. Таким чином появилось низка кулінарних шкіл та майданчиків для обміну досвідом.

Попри вдалі концепти впровадження італійської традиційної кухні в ресторанному господарстві міста, відмітимо також певні перешкоди:

- Заміна інгредієнтів страв та пристосування до галицьких вподобань спотворює традиційну італійську кухню (у деяких закладах традиційні страви настільки змінені, що їх склад та смакові властивості не відповідають традиційним);

- Змішування традиційної італійської кухні із кухнями інших національностей задля задоволення смаків більшої кількості споживачів;

- Домінування декількох страв (піца, паста) не відображає всю гаму кулінарних традицій Італії;

- Широке представлення страв італійської кухні в різних категоріях закладів харчування сприяє постійній їх видозміні, відштовхуванню від традиційних рецептів;

- Війна в Україні сприяла від’їзду італійських шеф-кухарів, а також втрату кваліфікованого персоналу внаслідок міграцій та залучення до воєнних дій;

- Немоżliвість виїзду частини працівників за кордон для обміну досвідом у зв’язку із обмеженнями;

- Зростання вартості сировини та ресурсів, а також пристосування до реалій війни (комендантський час, повітряні тривоги, обстріли, відключення електроенергії) ускладнюють в цілому функціонування ресторанного господарства;

- Кризові явища в ресторанному господарстві міста внаслідок війни змушують заклади посилити економію ресурсів або закриватись. Найбільшого навантаження зазнають повносервісні ресторани італійської кухні (адже у них вища вартість), що пов’язане із малою кількістю туристів та зниженням купівельної спроможності місцевих жителів. Зокрема, у ресторані Budzzini у 2024 році кількість відвідувачів впала на 20–25% у порівнянні з 2023 роком [5].

Враховуючи проведений аналіз, визначено наступні перспективи розвитку закладів харчування італійської кухні: освоєння закладами італійської кухні спальних районів міста, адже сьогодні вони практично всі знаходяться в центральній частині; посилення промоції не тільки відомих італійських страв, але й залучення до меню менш відомих; відновлення заходів популяризації італійських кулінарних традицій (фестивалі, кулінарні шоу, майстер-класи); активізація підвищення кваліфікації кухарів закладів харчування італійської кухні задля дотримання традиційних рецептур; залучення до роботи закладів італійської кухні людей, які тривалий час проживали в Італії та більше знайомі з їх традиціями.

Висновки. Італійська кухня відіграє важливу роль у формуванні гастрономічного іміджу Львова та стала невід’ємним елементом місцевої традиції. Заклади італійської кухні міста постійно вдосконалюють свою діяльність та працюють над пошуком нових напрямів діяльності. Криза, пов’язана із війною, спонукала до переорієнтування ресторанного господарства та пошуку нових підходів до ведення діяльності.

Серед прогнозованих тенденцій розвитку ресторанів італійської кухні відзначимо: розширення географії поширення таких

типів закладів харчування на спальні райони міста, збільшення асортименту італійських страв у меню ресторанів, активізація роботи із персоналом у зв'язку із нестачею кваліфікованих працівників. Окреслені тенденції

вказують на потребу пошуку механізмів подальшого розвитку закладів ресторанного господарства з врахуванням реалій війни та перспективного повоєнного відновлення країни.

Список використаних джерел:

1. Аналіз ринку ресторанів у Львові за 2023 рік. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-restoranov-vo-lvove-2023-god> (дата звернення: 04.04.2025).
2. Баранова О. С. Розвиток ресторанного бізнесу в умовах глобалізації. Гастрономічні тренди сучасності. Київ : Наукова думка, 2021 С. 45–56.
3. Братіцел М. Л. Національні екокультурні традиції в сучасних рестораних закладах. *Культура і мистецтво у сучасному світі*. 2019. Вип. 20. URL: https://www.researchgate.net/publication/334665334_Nacionalni_ekokulturni_tradicii_v_suchasnih_restorannih_zakladah (дата звернення: 04.04.2025).
4. Галасюк С. С. Особливості розвитку етнічних ресторанів в Одеському регіоні. *Перспективи розвитку галузей економіки з урахуванням сучасних євро інтеграційних процесів: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (21–22.04.2017 р.)*. Дніпро : Перспектива, 2017, С. 57–60. URL: <http://dSPACE.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/5775?locale=uk> (дата звернення: 04.04.2025).
5. Офіційний туристичний сайт міста Львова. URL: https://lviv.travel/?srsId=AfmBOoqKKfd_ywCoH4gx6-j5znN4xjcbK7iqQbjSSWJCx5HVprL35_td (дата звернення: 04.04.2025).
6. Філь М., Безручко Л., Біланюк О., Жук Ю. Штучний інтелект у ресторанах Львова: вплив на обслуговування та досвід клієнтів. *Економіка. Управління. Інновації*. 2024. Випуск 2 (35). С. 169–181. URL: <http://eui.zu.edu.ua/article/view/317183> (дата звернення: 04.04.2025).

References:

1. Analiz rynku restoraniv u Ljvovi za 2023 rik [Analysis of the restaurant market in Lviv 2023]. Available at: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-restoranov-vo-lvove-2023-god> (accessed: 04.04.2025).
2. Baranova O.S. (2021) Rozvytok restorannogho biznesu v umovakh ghlobalizaciji [Development of the restaurant business in the context of globalization]. *Ghastronomichni trendy suchasnosti [Gastronomic trends of our time]*, Kyiv: Scientific thought, pp. 45–56.
3. Bratitsel M.L. (2019) Nacionaljni ekokulturni tradyciji v suchasnykh restorannykh zakladakh [National ecocultural traditions in modern restaurant establishments]. *Kuljtura i mystectvo u suchasnomu sviti – Culture and art in the modern world*. Issue 20. Available at: https://www.researchgate.net/publication/334665334_Nacionalni_ekokulturni_tradicii_v_suchasnih_restorannih_zakladah (accessed: 04.04.2025).
4. Galasyuk S. S. (2017) Osoblyvosti rozvytku etnichnykh restoraniv v Odesjkomu reghioni [Features of the development of ethnic restaurants in the Odesa region]. *Perspektyvy rozvytku ghaluzej ekonomiky z urakhuvannjam suchasnykh jevro integracijnykh procesiv: materialy Mizhnarodnoji naukovopraktychnoji konferenciji [Prospects for the development of economic sectors taking into account modern European integration processes]*: materials of the International Scientific and Practical Conference (21-22.04.2017). Dnipro: Perspektyva, pp. 57–60. Available at: <http://dSPACE.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/5775?locale=uk> (accessed: 04.04.2025).
5. Oficijnyj turystychnyj sajт mista Ljvova [Official tourist website of the city of Lviv] / Available at: https://lviv.travel/?srsId=AfmBOoqKKfd_ywCoH4gx6-j5znN4xjcbK7iqQbjSSWJCx5HVprL35_td (accessed: 04.04.2025).
6. Fil M., Bezruchko L., Bilaniuk O., Zhuk Y. (2024) Shtuchnyj intelekt u restoranakh Ljvova : vplyv na obslughovuvannja ta dosvid klijentiv [Artificial intelligence in Lviv restaurants: impact on customer service and experience]. *Ekonomika. Upravlinnja. Innovaciji – Economics. Management. Innovations*. Issue 2 (35), pp. 169–181. Available at: <http://eui.zu.edu.ua/article/view/317183> (accessed: 04.04.2025).