

питань безпеки, якому буде підпорядковано департамент з питань поведінки з відходами, управління з питань надзвичайних ситуацій та цивільного захисту населення та управління безпеки міста.

Висновки. Динамічний розвиток урботуризму в умовах овертуризму, що нині спостерігається в Україні та світі, викликає низку проблем, серед яких можна відзначити туристичне перевантаження міст, особливо їх центральних та історичних ділянок; руйнування багатьох історичних і архітектурних об'єктів та пам'яток; збільшення обсягу міських відходів, у тому числі туристичних; випадки інтим-туризму; недотримання правил безпеки туристів у сферах їхнього проживання та харчування з трагічними наслідками тощо. Рішення більшості з цих проблем можливе на основі застосування комплексної логістичної стратегії, запропонованої авторами. Отже, логістичний підхід, застосований, зокрема у «Концепції туристичної децентралізації м. Львова», має бути поширений на всі інші аспекти туристичного господарства міста, включаючи управління відходами, використання новітніх технологій та залучення національних та міжнародних інвестицій. Ці рекомендації стосуються не тільки Києва та Львова, але й інших міст – значних туристичних центрів України – Харкова, Дніпра, Одеси тощо.

1. Overtourism? Understanding and Managing Urban Tourism Growth beyond Perceptions. UNWTO Library, 2018. URL : <https://www.e-unwto.org/doi.pdf>.
2. Skift Company. URL : <https://skift.com/about/>
3. Смирнов І.Г. Логістика туризму: навч. посіб. К. : Знання, 2009. 404 с.
4. Смирнов І.Г. Маркетинг у туризмі: навч. пос. К. : КНУ імені Тараса Шевченка, 2016. 251 с.
5. Смирнов І.Г. Комплексний логістичний підхід до сталого розвитку міського туризму. Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи : матер. IV Міжн. наук.-практ. конф. Черкаси : О.М. Третьяков, 2018. С. 80–85.
6. Иванова Е.В. 50 оттенков Львова. Новое время страны. 2018. № 19. С. 38–41.

5. Заклади ресторанного господарства в Україні: характеристика по регіонах, специфіка

Босецька Н.Г., Красномовець В.А.

ТРАДИЦІЇ ЧЕРКАСЬКОГО РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Актуальність. Інтенсивне функціонування мережі ресторанів останнім часом особливо актуалізувалося. Воно природно детермінується зростанням потреби зайнятого у суспільному господарстві сектору населення й гостей нашої країни в організованому харчуванні у недомашніх умовах, її задоволенню сприяє діяльність розгалуженої мережі ресторанів та кафе. Актуальним це питання є і для Черкащини.

Вивченість у науковій літературі. Вивченням стану та проблем орієнтацій та принципів задоволення потреб споживачів у закладах ресторанного господарства займалися такі дослідники: М. Мальська, О. Гаталяк, Н. Ганич та ін.

Мета статті – є аналіз національно-культурних традицій харчування у сучасних рестораних Черкащини.

Виклад основного матеріалу. Місто Черкаси розташоване на високому правому березі головної річкової артерії України – Дніпра. До 1960-х років місто було відоме своєю природою, лісами та Дніпром. Але з тих пір все змінилося: стару Митницю і навколишні села затопили, з'явилося Кременчуцьке водосховище. Після утворення Черкаської області в січні 1954 р., місто з районного центру Київської області стало обласним центром. З 1961 р. по 1967 р. у Черкасах запрацювали три великих хімічних підприємства: Хімволокно, Хімреактив, Азот. З розвитком промисловості розвивається і громадське харчування. У 1970–1980 рр. у місті відкрили ресторани «Жовтневий», «Турист» на 100 місць при готелі, «Черкаси», «Колос» та багато кафе і їдалень.

У березні 1969 р. на межі Черкас і с. Дахнівки свої двері для гостей відкрив ресторан «Славутич», який став справжнім шедевром серед закладів громадського харчування, аналогів якому на той час Україна не знала. Цей заклад був зображений на багатьох листівках і у фотоальбомах. На поверхні знаходився лише скляний тамбур; напівкруглої форми вестибюль із вмонтованою в підлогу й оздобленою каменем клумбою з тропічними

рослинами, з якого можна було бачити величний Дніпро. Легкі спіральні сходи вели вниз, на цокольний поверх у коктейль-хол, який був виконаний у вигляді напівкруглого балкону, з якого можна побачити всю залу. Нижче – фойє, обрамлене невисокою стіною з сірого граніту, далі – обідня зала із панорамними вікнами, через які відкривалися чудові краєвиди. На цьому рівні ще дві бенкетні зали, одна з яких нагадувала українську світлицю. Зала оздоблена художніми вишивками і картинами, дубовими столами і високими кріслами з різьбленням чудово вписувалися в цей інтер'єр. Поруч розмістили пивний бар, який мав два входи, стіни цієї зали нагадували середньовіччя, а напівтемрява і мерехтіння латунних ліхтарів доповнювали картину. Внизу були розміщені всі виробничі цехи та підсобні приміщення. Офіціанти були вдягнені в українські костюми, в меню були представлені в широкому асортименті страви української кухні. На базі закладу неодноразово проводились республіканські та всесоюзні конкурси і семінари. Цей заклад був перлиною Черкаської обласної спілки споживчих товариств, але був закритий, так само, як і ресторан «Турист».

Послуги закладів ресторанного господарства є важливим елементом обслуговування туристів. Заклади ресторанного господарства являються візитною карткою гостинності нашого міста та популярною формою проведення дозвілля і спілкування мешканців та гостей.

Ресторанне господарство є однією з важливих і динамічних галузей економіки, темпи зростання постійно зростають. У всьому цивілізованому світі ресторанний бізнес один із розповсюджених видів малого бізнесу, тому між закладами постійно ведеться боротьба за ринок послуг. Експерти в цій галузі вважають, що вітчизняний ресторанний бізнес розвивається динамічно, а саме збільшилась кількість підприємств, значно покращився їх зовнішній вигляд, розширився асортимент страв і напоїв, пропагуються світові національні кухні. Але в порівнянні з іншими країнами ресторанна ніша залишається доволі вільною.

Якщо в США на 600–700 жителів один заклад, то в Україні один заклад на 3500 жителів [4].

Тенденції ресторанного бізнесу це, насамперед розвиток національних світових кухонь. В основному в Черкасах у кожної кухні є свої шанувальники, або ж споживачі, які надають перевагу улюбленому продукту. В підприємствах нашого міста зустрічається багато різних кухонь, можна

сказати «світових», з акцентом на якусь групу страв, або спосіб теплової обробки. Найчастіше наші ресторатори пристосовують національні кухні інших країн до своїх вітчизняних споживачів, змінюючи склад спецій, а то й продуктів.

Ресторанне господарство України, одним із перших перейшло на ринкові відносини, Черкаси не стали винятком. Після приватизації змінилася організаційно-правова основа системи ресторанного господарства, розпочали свою діяльність приватні заклади, як мережеві так і незалежні.

В Черкасах з'явилося багато закладів, які радують відвідувачів не лише гарною кухнею, але й цікавими інтер'єрами. Ресторанний бізнес в Черкасах стрімко зростає і найбільший приріст відбувається за рахунок кафе, барів, кав'ярень із середньою ціновою політикою. Підприємства пропонують українську, грузинську, французьку, італійську, американську та східну кухні.

Ресторатори зрозуміли вигоду від літніх майданчиків, які дають вагомий внесок у підвищення рентабельності закладу. На сьогодні черкаські заклади мають дуже гарні такі майданчики. Як приклад, ресторан «Чайка», кафе «Cosa Nostra», ресторан «Апельсин», кафе «Буба», ресторан «Едем» та ін.

Прискорений темп життя українців впливає на вибір закладів ресторанного господарства, тому на цей момент актуальні формати дешевих закладів: фаст-фуди, стріт-фуди, фуд-корти, кежуал-фуд та ін. Кількість підприємств швидкого харчування стрімко зростає. Великою популярністю, особливо в молоді, користуються кафе «Крила», в меню якого бургери, салати, суші, курячі крильця, страви американської, японської і європейської кухонь. У кафе «Фіка» вам запропонують широкий асортимент коктейлів, сендвічів, десертів і кондитерські вироби за традиційними шведськими рецептами, а також каву. У центрі Черкас у старовинному приміщенні розмістився ресторан «кежуал-фуд» «Nike 2 Meet You», де можна скуштувати страви паназіатської, мексиканської і європейської кухонь. В інтер'єрі використані сучасні матеріали (скло, пластик) і багато зелені. На виїзді з Черкас, в приміщенні Фермерського ринку облаштували мережевий заклад «Два гуся», в меню – страви української та східної кухонь, є мангал та лінія роздачі для комплексних обідів. Затребуваними є і спеціалізовані заклади з асортиментом страв одного виду, як, наприклад, вареничні, зокрема «Балувана Галя», де можна посмакувати приготовленими за традиційними й авторськими рецептами українськими варениками.

У Черкасах щорічно відкриваються нові піцерії, в яких представлені страви італійської кухні: піца, зазвичай, залишається основним продуктом, хоча пропонуються і пасти, супи, салати, десерти. Постійними гостями піцерії є молоді сім'ї, студенти та школярі. Піцерія вважається однією із найбільш демократичних і поширених концепцій у ресторанному бізнесі, бо добре адаптується до роботи й орієнтована на споживачів з низькими доходами. Особливою популярністю користуються такі мережеві заклади Черкас: «Бамболіна», «Челентано», «Папа Карло», «Престо», «Скоріні». Дизайни цих підприємств сучасні – поєднання бетону і цегли, дерева і пластику, світлі або яскраві кольори стін і меблів, багато зелені.

У 2018 р. у Черкасах відкрили 10 нових закладів харчування, більшість з яких – кав'ярні, що стали невід'ємною частиною життя людей. Тут призначають ділові зустрічі з партнерами по бізнесу, побачення з коханими та друзями, святкують родинні свята. Хвиля популярності кав'ярень зростає, все більше стає поціновувачів кави, а разом з ними затребувана професія баристи. Кава особливо популярна в меню кафе на фуд-корті, що вільно пересуваються містом. Кав'ярні «Чашка», «Кофейня», «Львівська майстерня шоколаду» полюбилися черкасцям, адже там можна випити запашну каву та поласувати смачними кондитерськими виробами, шоколадом власного виробництва.

Черкаси можуть порадувати гостей і жителів міста своїми пабами («Оскар», «Черкаська Баварія», «Bierstude», «Beer Bank»), де пропонують свіже пиво з власних броварень та асортимент закусок до нього, а також страви популярних кухонь. Славляться ці заклади можливістю перегляду спортивних змагань, а у дизайні використані натуральні елементи з дерева, каменю, шкіри.

На сьогодні популярні заміські заклади харчування, особливо ті, що мають ряд додаткових послуг і можливостей: літні і спортивні майданчики, ігрові майданчики, будинки відпочинку, мангали, ставки для риболовлі та ін. Вони більш затребувані саме у літній період, особливо для сімейного відпочинку. Багатьом черкасцям подобається відпочивати і насолоджуватися улюбленими стравами в кафе «Робінзон», спорт-отельному комплексі «Селена», готельно-розважальному комплексі «Влада» та ін.

У світовій кулінарії, мабуть, не зустрінеш більше такої унікальної і неповторної кухні, ніж японська, що визнана однією з найбільш різноманітних і корисних, адже для приготування страв використовують

натуральні продукти з мінімальною тепловою обробкою. Японці зберігають у стравах природний смак компонентів, прагнуть розкрити їх аромат, не додаючи багато спецій, тому їжа легко засвоюється. Найбільш вживаними продуктами в японській кухні є рис – джерело вуглеводів та енергії, риба і морепродукти, овочі, бобові, норі, васабі, соя, бамбук, імбир та ін. Заморські страви раніше були доступні обмеженій кількості споживачам і ще років десять назад існували ресторани з японською кухнею тільки у великих містах. Інтерес до екзотичної кухні спровокував зростання таких закладів у Черкасах. А сьогодні суші, сашімі, роли, супи місо і рамен, локшина удон, різноманітні салати і десерти – улюблені страви багатьох черкасців. Японська кухня представлена в багатьох закладах міста, найбільш відомі – ресторан «Сушія», ресторан «Fujiwara Yoshi», бар «Фугу». Дизайн закладів виконаний у східному стилі, присутні камінь і вода, дерево, кольори стін і меблів у світло-чорних або пастельних тонах.

У Законі України «Про обмеження монополізму та недопущення недоброякісної конкуренції у підприємницькій діяльності» конкуренція має визначення як «змагання підприємців». Ф. Хайєк [2] стверджує, що конкуренція – «процедура відкриття». Заклади у своїй діяльності із багатьох стратегій можуть обирати свою лінію поведінки, але тільки конкуренція підтвердить, яка з них буде ефективна, а яка – призведе до збитковості. Кожний підприємець бореться за гроші споживачів, задовольняючи його потреби. Головним завданням кожного ресторатора є забезпечення справедливої вартості послуг, тому ціни на страви, вироби і напої повинні відповідати рівню сервісу, що пропонується відвідувачам.

Висновки. Для мешканців міста Черкаси важливо не тільки бачити гарні заклади харчування, але й отримувати задоволення від смаку страв, від роботи компетентного, ввічливого, чесного та креативного персоналу, що і є запорукою успіху будь-якого підприємства ресторанного господарства.

1. Закон України «Про захист прав споживачів» № 3682-XII від 15.12.1993 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>.
2. Борисенко З. Основи конкурентної політики : навч. посіб. [для ВНЗ] / З. Борисенко. – К. : Таксон, 2013. – 704 с.
3. Каталог закладів у м. Черкаси [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://tomato.ua.cherkasy>.
4. Організація послуг харчування [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://delo.ua>.
5. Ростовський В. Кухні народів світу / В. Ростовський. – К. : Кондор, 2016. – 502 с.
