

### **Перелік посилань**

1. Ковешніков В. С., Ліфіренко О. С., Стукальська Н. М. Питання класифікації в сфері туризму. Економіка та держава. 2016. № 6. С. 29-31.
2. Міністерство економіки України. Галузеві стандарти. Перелік національних стандартів сфери туризму. URL: <https://www.me.gov.ua/Documents/MoreDetails?lang=uk-UA&id=ecfd6c5a-1760-4d8d-a931-3a63f64e2310&title=GaluzeviStandarti> (дата звернення 9.11.2021).

## **ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНИХ ІННОВАЦІЙНИХ ТРЕНДІВ У ДІЯЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ (НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «ВОДОГРАЙ», М. ТЕРНОПІЛЬ)**

**С.Я. Добровольська**

викладач, кандидат географічних наук  
Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола  
Україна, Тернопіль

**І.Я. Пиріг**

викладач  
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі,  
Україна, Тернопіль

Впровадження інноваційних трендів в діяльність закладів ресторанного господарства зумовлена нетривалим життєвим циклом ринку ресторанних послуг та підвищенням рівня конкурентоспроможності підприємства.

Для закладів ресторанного господарства виділено основні чотири типи інновацій: форматів та напрямів, процесів та засобів праці, підходів до управління, товарі та методів їх просування. Вони сформувалися виходячи із особливостей ринку ресторанних послуг.

На вулиці Руській у Тернополі, поруч з парком «Топільче», розмістився ресторан «Водограй». Заклад складається з декількох бенкетних залів, а також у розпорядженні гостей дві окремі віп-зали. Інтер'єр ресторану оформлений у стилі сучасної класики - кремові, пісочні й насичені шоколадні відтінки, елегантні меблі, білосніжні скатертини, колони, повітряний текстиль. Для ресторану «Водограй», який надає кейтерингові послуги, запропоновано впровадити інновації, які спрямовані на здорове харчування, оригінальність сервірування столу та пакування страв.

Пропонуємо зробити акцент на здоровому харчуванні, тобто запропонувати клієнту "здорову їжу", приготування якої базується на використанні екологічно-чистої сировини, а також без генно-модифікованих продуктів. Також запропонувати процеси приготування страв, які майже не руйнують корисні поживні речовини, вітаміни та процес приготування проходить при знижених температурах.

Одним із таких методів є технологія Sous-vide (су від) – спосіб термічної обробки продукту. Це метод низькотемпературної обробки, який призначений для приготування м'ясних, рибних, овочевих, фруктових страв. Даний метод дає

можливість приготувати страву у власному соку, без додавання жиру чи інших шкідливих добавок. Завдяки такій обробці отримують страву з м'якою консистенцією та чудовими смаковими властивостями [1].

Інновацію, яку пропонуємо для впровадження діяльності ресторану «Водограй» - техніка пакування та підготовка продуктів для приготування технологією Sous-vide (су від) (рис. 1).

Крім того пропонуємо для кейтерингу з обслуговування подій у ресторані «Водограй» впровадити інновацію для сервірування банкетного столу – арт-візаж.



Рисунок 1 – Техніка пакування та підготовка продуктів для приготування технологією Sous-vide

Арт-візаж – новий напрям в кулінарії, кулінарне мистецтво професійно декорувати страви. Застосування карвінгу та арт-візажу в сервіруванні столів зробить їх особливо святковими, яскравими та незвичайними. Що сприятиме споживачам отримати справжню насолоду не тільки від споживання страв, а й від милування ними [2].

Використання техніки карвінг та арт-візаж при декоруванні страв та столів (рис. 2).



Рисунок 2 – Використання технік карвінгу та арт-візажу при наданні кейтерингових послуг

На нашу думку, у зв'язку з тим, що через збільшення попиту споживачів, зростання конкуренції, новим власникам потрібно розробляти і продумувати свою діяльність, впроваджувати різні інноваційні методи та технології, які б покращували відвідування та залучали все більшу кількість потенційних споживачів.

#### **Перелік посилань**

1. Готування за технологією су-від URL: <https://kozakplus.ua/articles/vacuum-packing/sous-vide> (дата звернення: 14 жовтня 2021).
2. Организация общественного питания URL: <https://alexsolor.ru/uncategorized/innovatsionny-e-tehnologii-kulinarny-j-vizazh> (дата звернення: 16 жовтня 2021).

### **ЛАВАНДОВІ ПОЛЯ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ РЕСУРС ДЛЯ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ (НА ПРИКЛАДІ КАРПАТСЬКОГО РЕГІОНУ УКРАЇНИ)**

**Ю.С. Дорош**

асистент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій  
Львівський національний університет  
імені Івана Франка, Україна, Львів

Індустрія туризму є однією із найдинамічніших галузей економіки та потребує систематичного впровадження інноваційних рішень. Сучасний турист є достатньо вибагливим, тому застосування нововведень та розробка нових видів туристичного продукту є необхідним. У туристичному сезоні весни-літа 2021 року туроператори України серед розроблених туристичних продуктів активно пропонували, так звані «квіткові тури». Такі тури включають у програму перебування відвідання плантацій із рослинами, що квітнуть. Зокрема, серед них були: нарциси («Долина нарцисів»), тюльпани («Кропивницький дендропарк»), крокуси («Долина крокусів»), сакура (Ужгород), лаванда та інші.

До числа перспективних туристичних ресурсів відносимо лавандові поля, які протягом літнього туристичного сезону відвідала значна кількість туристів. Відомо, що лаванду в Україну було завезено із країн Середземномор'я. На сьогоднішній день її вирощують як ефіроолійну культуру, зокрема, для використання у косметології та парфумерії [2]. Компоненти рослини додають у доглядову косметику, так як лаванда гарно очищає шкіру, знімає набряки, запалення, усуває лущення. Окрім того, лаванда використовується як декоративна рослина для фото-туристичних подорожей.

Протягом останніх років фермери Карпатського регіону почали активно висаджувати рослину, таким чином отримуючи сировину для подальшої переробки, а також прибутки від туристів, що їх відвідують.

У табл.1 представлено перелік лавандових полів на території Карпатського регіону. Варто відмітити, що власники наведених господарств активно розвивають туристичну складову лавандових полів.

Одним із найбільших вражаючих за площею та масштабами є лавандове