

Почаєва та ін.. Духовні центри Тернопільщини є одними із найбільших в Україні, тому їх відвідують багато прочан і екскурсантів.

Почаїв (історична Волинь) уперше згадується від 1450 р. Головним туристичним об'єктом міста є Свято-Успенська Лавра (заснована у 1597 р.). У товщі гори під Успенським собором міститься триярусний печерний комплекс XV-XVI ст. із підземними церквами, там зберігається камінь із відбитком ступні Богородиці. Одним із найвідоміших у світі місць, пов'язаних із вшануванням Божої Матері, є село Зарваниця. Тут був споруджений монастир (із 1922 р. – Св. Іоанна Хрестителя). Паломництво у святе місце триває від дня Св. Юрія (6 травня) до свята Покрови Пречистої Діви Марії (14 жовтня). У 1995 р. Зарваниця визнана місцем прощі віруючих греко-католицької церкви, куди стікаються сотні тисяч прочан із багатьох країн світу [4, с.332].

Для організації якісного лікувально-оздоровчого туризму та відпочинку в області є водосховища, ставки для купання та риболовлі, торфові та сапропелеві лікувальні грязі, водоспади, мальовничі краєвиди тощо. Зважаючи на зростання популярності мисливства та фіштурів, особливим рекреаційним ресурсом є заповідно-мисливські угіддя. Кількість мисливських тварин достатня, а у північній (найбільше залісненій) частині області навіть перевищує офіційний туристичний попит [5, с.10].

У Тернопільській області є необхідні туристичні ресурси для формування пропозиції на ринку туристичних послуг, попит на турпродукт потрібно збільшувати шляхом реклами на місцевому та міжнародному рівнях, держава повинна використовувати методи та важелі впливу на розвиток туристичного ринку, тому що туризм – це одна із найперспективніших та малозатратних галузей економіки, яка за короткий термін може приносити досить великий дохід. Сьогодні найбільшою проблемою є пошук інвесторів для розбудови готельного господарства, закладів сервісного обслуговування європейського типу, для реставрації, реконструкції історико-архітектурних пам'яток із метою їх раціонального екскурсійно-туристичного обслуговування.

Висновки. Отже, туристичний ринок функціонує завдяки механізму постійної взаємодії попиту та пропозиції. Розвиток ринку туристичних послуг має важливе соціально-економічне значення для залучення інвестицій у туристичну галузь, збільшує зайнятість населення, приносить дохід у місцевий та державний бюджет. Різноманітний і потужний туристичний потенціал Тернопільської області варто розглядати як вагомe джерело економічного та соціального розвитку регіону у перспективі, але для цього потрібно вирішити ще низку проблем пов'язаних із вдосконаленням нормативно-правової бази, розвитком інфраструктури, стандартизацією туристичних послуг і їх рекламою на державному та міжнародному рівні.

ЛІТЕРАТУРА

1. Воронкова В.Г. Маркетинг соціальних послуг: навчальний посібник для студ. вузів / В. Г. Воронкова. – Київ : Професіонал, 2008. – 575 с.
2. Городиський Юрій, Манько Андрій. Проблеми і перспективи розвитку туризму у Тернопільській області: Вісник Львівського університету. Серія міжнародні відносини. – 2012. Випуск 29 ч.1.С. 36–47.
3. Мальська М. П., Худо В. В. Туристичний бізнес: теорія та практика. Навч. пос./ М. П. Мальська, В.В. Худо – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 424с.
4. Панкова Є.В. Туристичне краєзнавство: навчальний посібник./Є.В. Панкова. – К.: Альтерпрес, 2003. – 352 с.
5. Рунців О. І. Територіальна організація ринку туристичних послуг у регіоні (на матеріалах Тернопільської області): автореф. дис. канд. геогр. наук: 11.00.02 / О. І. Рунців. – Львів. нац. ун-т ім. І.Франка, 2009. – 20с.

Дяк О.

Науковий керівник – доц. Рудакевич І. Р.

КОНЦЕПТУАЛЬНІ РЕСТОРАНИ МІСТА ЛЬВОВА ЯК СКЛАДОВА ТУРИСТИЧНОГО РИНКУ ЗАХІДНОГО РЕГІОНУ УКРАЇНИ

Актуальність дослідження. Західний регіон України багатий своїми унікальними туристичними знахідками для туристів. На порозі XXI ст.. стандартним, звичайним інтер'єром ресторану нікого не здивуєш. Люди очікують щось нового, унікального, єдиного в своєму роді та, щоб «утриматись на плаву», бути популярним, потрібно вносити нові ідеї у вже існуючі ресторани або інші заклади громадського харчування. Ось чому концептуальні ресторани в сучасному світі є новинкою, дивовижною знахідкою для туристів. Місто Львів є одним із туристичних міст України, де на мою думку концептуальні ресторани є найбільш популярними та служать яскравою туристичною візитівкою міста, що дозволяє їм бути однією із складових туристичного ринку України.

Аналіз останніх досліджень і публікацій, в яких започатковано розв'язання даної проблеми. Концептуальним засадам створення та організації ресторанного бізнесу присвячено небагато праць. Частково сутністю та значенням концептуальних ресторанів висвітлено в працях авторів І. Лемка, С.І.Митника, В. В. Архіпова, Н. А. Ахмедова, В. В. Бродіна, Дж. Т.Боуена, К. Егертон-Томаса, П. Б. Карпушенко, А. С. Кучера, Я. М. Сала та інших [7, с.48].

Метою даного дослідження є визначити роль та місце концептуальних ресторанів міста Львова на туристичному ринку Західного регіону України.

Основний виклад матеріалу. Концептуальний ресторан характеризується взаємозалежністю між усіма елементами, починаючи з назви ресторану, завершуючи атмосферою, що підсилює значення всіх його характеристик. Концепція розкриває ресторанну ідею, описує всі складові діяльності ресторану, фактично є технічним завданням на розробку технологічних ланцюжків, дизайнерських рішень, торгової марки, стратегії позиціонування, меню, маркетингових та рекламних програм із залучення й утримання клієнтів та інших складових діяльності. В якості теми може бути обраний будь-який сюжет, що відрізняється новизною і оригінальністю. Це може бути ресторан з літературною концепцією, ресторан з музичною концепцією, з краєзнавчою, молодіжною, кінематографічною, художньою концепцією тощо [1, с. 68].

В останні роки концептуальні ресторани Львова стали яскравою туристичною візитівкою міста. Вони як і самий Львів зачаровують і змушують відвідати всі його таємні ходи, знахідки, легенди, які кличуть збагнути давно вже забуту істину. Туристів приваблюють таємниці, невідомість і, якоюсь мірою, містика.

Яскравим прикладом концептуальних ресторанів Львова слугує «Криївка» - найкращий концептуальний ресторан Європи. За останні 2 роки «Криївку» відвідало понад 1,3 млн. осіб. І це про заклад, котрий навіть не має вивіски, а вся інформація про нього розповсюджується за допомогою сарафанного радіо. "Криївка" однією з перших в Україні використала антимаркетинг. Стати популярним закладу вдалося за рахунок цілого спектру власних традицій і особливостей. На даху будівлі, в підвалі якого знаходиться "Криївка", встановлена зенітна установка. "Криївка" працює цілодобово, в ній завжди гамірно і багато туристів.

Наступним яскравим прикладом винахідливості українців слугує «Кавова шахта». Найбільш екстравагантний заклад зі своєю легендою є «Львівська копальня кави». Це кав'ярня-книгарня, створена над кавовою шахтою. Згідно з легендою – кави у Львові – корисна копалина, яку видобувають так само, як вугілля чи торф із надр землі. У шахті можна поблукати (встеленими кавовими зернами) міні-тунелями, зустріти шахтарів та навіть побачити процес видобування цієї «копалини». Зі Львова почалась кави в Україні, тому вже стереотипно воно є містом кави.

Одним із загадкових ресторанів Львова є семиповерховий ресторан – «Дім легенд». Кожен зал закладу присвячений одній з львівських легенд. Тут є кімната часу, в якій виставлені макети Місяця, Сонця, фотографії годин, які в різний час прикрашали Ратушу. У просторі легенд про бруківку представлені зразки львівської бруківки різних періодів. Також є кімнати міських левів, книг і кімната контролю за непередбаченою погодою. На даху закладу розташована тераса, де припаркувався старий "запорожець". Тут же встановлено пам'ятник сажотрусові. Згідно з легендою закладу, господарі ресторану теж сажотруси. "Дім легенд" – соціальний проект, тому офіціантами тут працюють ліліпути [4].

Таємничий, ззовні нічим не відмінний від інших квартир ресторан – «Масони» («Найдорощча ресторація Галичини»). За легендою, обраним відвідувачам тут відкриваються двері у світ масонства. Інтер'єр намагається підкреслити таємничість місця: у напівтемряві горять свічки, на стінах висять величезні дзеркала, посеред кімнати стоїть рояль, за яким час від часу грає піаніст. У решту часу звучить класична музика або джаз. Згідно з традиціями масонських лож, в які брали тільки чоловіків, серед персоналу закладу немає жінок. Ціни в "Масонах" сильно завищені. У меню чашка кави коштує 150 гривень. Але якщо у відвідувача є картка, яку можна оформити в будь-якому з закладів мережі, для нього все коштує в 10 разів дешевше.

Галицька Жидівська Кнайпа «Під Золотою Розою» інтригує, веселить, змушує клієнтів торгуватись за оплату власного обіду. Ресторан оформлений в стилі старого будинку великий єврейської сім'ї поруч з руїнами синагоги "Золота роза". У закладі домашня атмосфера: на столах скатертини ручної роботи, свічки, в інтер'єрі є швейні машинки, скрипки і менори.

Меню "Під Золотою Розою" - своєрідний літературний альманах про історію євреїв Львова. Гортаючи його, іноді складно розібратися, де закінчується історія і починається опис страви. Ціни в меню відсутні, рахунків тут також не приносять – по завершенні трапези клієнтам доводиться торгуватись з офіціантом. Ті з характерним акцентом і театральною жестикуляцією, зрозуміло, наполягають на завищеній вартості страв. До кожного замовлення подають мацу. Поскаржившись на те, що вона була дуже сухою, можна спробувати відмовитися сплачувати рахунок.

Львів подарував світові газову лампу, яка пізніше стала відома як «Віденська». Її винайшли місцеві аптекарі Ян Зег та Ігнацій Лукасевич в 1853. Цей факт став основою концепції ресторану «Газова лампа». Займає три поверхи старого австрійського будинку і літню терасу з краєвидом на Ратушу. Всередині приміщення – вибухи, спалахи, музика в стилі рок і гранж. За оформленням ресторан нагадує хімічну лабораторію. Напої тут подають у скляних колбах, замість таблички "зарезервовано" на стіл ставлять каністру. Настоянки, які можна купити в якості сувенірів, продають у пробірках. "Газова лампа" – це ще й музей: тут виставлено близько 200 старовинних газових ламп, а також копія першого такого світильника [3].

Можна перерахувати ще безліч концептуальних ресторанів Львова, які вражають і будуть вражати туристів з усіх країн світу. Роль і значення концептуальних ресторанів Львова є безцінним, завжди

корисно пізнавати щось нове, розгадувати таємниці виникнення та легенду з якою концептуальний ресторан не здавався б таким загадковим.

Висновки та перспективи розвитку досліджень концептуальних ресторанів Львова. Туристичний ринок Львова насичений різними туристичними знахідками, які кожного року намагаються здивувати та приваблювати до себе туристів. Одним із таких знахідок є створення концептуальних ресторанів, куди люди йдуть не лише пообідати чи повечеряти, відзначити якусь важливу подію, але й зануритись в історію, атмосферу незвіданого, сфотографуватись із старим «запорожцем», випити ароматної львівської кави, поторгуватись з офіціантом тощо.

Для успішного розвитку концептуальних ресторанів Львова є удосконалення системи управління якістю на ринку ресторанних послуг. Вітчизняний та закордонний досвід свідчить про те, що для сучасного ринку характерна стійка тенденція до підвищення цінових форм конкуренції і, особливо, конкуренції якості. Виходячи з цього, кожна організація, яка хоче досягнути успіху, повинна розробляти та впроваджувати ефективні системи управління якістю [6, с.265].

У світі стратегія створення концептуальних ресторанів користується все більшим попитом. Місто Львів є яскравим прикладом поширення різних видів концептуальних ресторанів. Наприклад, можна створити мережі концептуальних ресторанів та взяти за основу період коли почав зароджуватися Львів, а саме лицарські страви та лицарський побут, знищення Лева та створення міста, адже воно славиться своїми легендами про надзвичайне заснування. Концептуальні ресторани користуються постійним попитом у закордонних туристів та мають значні перспективи.

В останні роки розвиток закладів ресторанного господарства із концептуальною спрямованістю окреслилися такі тенденції та перспективи:

- формуються нові напрями сучасної кулінарії;
- поглиблюються спеціалізації ресторанів;
- створюються міжнародні ресторани ланцюги;
- удосконалюються форми праці та впроваджуються досягнення науково-технічного прогресу [5].

Львів завжди буде приваблювати туристів архітектурними пам'ятками, історією, незвичайними ресторанами, чарівною казкою, яка не закінчується ніколи, лише манить і манить туристів з усіх країн світу.

ЛІТЕРАТУРА

1. Аграновський Є.Д. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування [Текст] / Є.Д. Аграновський, М.М. Аносова, Р.Ф. Ліфанова. - М.: Економіка, 2000. – 480 с.
2. Класифікація ресторанів [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://studopedia.su/13_33770_klasifikatsiya-restoraniv.html
3. Концептуальні ресторани Львова [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.autotravel.ua/articles/konceptualni-restorany-lvova/>
4. Німецька хвиля. Ресторани Львова [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.dw.com/uk/>
5. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в світі та Україні [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://pidruchniki.com/1501092252897/turizm/suchasni_tendentsiyi_rozvitku_restorannogo_gospodarstva_sviti_ukrayini
6. Сучасні тенденції розвитку та вдосконалення туристської діяльності в Україні в контексті концептуальних положень Глобального етичного кодексу туризму. Матеріали XII аспірантських читань. – К.: Вид-во «КУТЕП», 2013. – 310 с.
7. Торгівля, комерція, підприємництво : збірник наукових праць / [редакц. кол.: Апопій В. В., Куцик П. О., Шевчук В. О. та ін.]. – Львів : Львівська комерційна академія, 2014. – Вип. 17. – 208 с.

Томасюк Н.

Науковий керівник – доц. Поплавська І.В.

РИСИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ОБЛАСТЕЙ ПОДІЛЬСЬКОГО РЕГІОНУ

Сучасна індустрія ресторанного бізнесу Подільського регіону постійно поширюється та видозмінюється під впливом різних факторів внутрішнього та зовнішнього середовища. В якості сфери підприємницької діяльності ресторанне господарство виконує соціальні (задоволення потреб споживачів) та економічні функції (підприємницька одиниця сфери обслуговування).

Економічні функції сфери ресторанного господарства Подільського регіону розглядаються як єдиний комплексний механізм виробництва та обігу продукції, що забезпечує ресторанному бізнесу переваги в порівнянні з іншими галузями господарства. Перш за все, це перспективна галузь для інвестування капіталу, що гарантує достатньо швидку оборненість вкладених засобів. Прибуток від інвестування складає близько 15-25 %, що зацікавлює нових учасників цього ринку і стимулює його поширення.

У теперішній час можна прослідкувати існування різноманітних концепцій організації ресторанного бізнесу на локальному ринку Подільського регіону, що забезпечує, з одного боку, підтримку одне одному, а з іншого – створює конкурентне середовище, яке сприяє підвищенню рівня якості, залученню більшої кількості споживачів і, як результат, збільшенню прибутку. За даними Асоціації франчайзингу України, у 2013 р. українські ресторатори заробили близько 2,2 млрд. дол. –