

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-48>

УДК 368.02: 658.14

КУЛІНАРНІ МАРШРУТИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ М. ЛЬВОВА

CULINARY ROUTES OF LVIV'S RESTAURANT BUSINESS

Філь Марія Іванівнакандидат технічних наук, доцент,
Львівський національний університет імені Івана Франка
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7537-7182>**Fil Mariia**

Ivan Franko National University of Lviv

Стаття присвячена суб'єктам господарювання сфери ресторанного господарства, яка є важливою частиною розвитку кулінарного / гастрономічного туризму України, відіграючи важливу роль у формуванні якості життя, забезпеченні здоров'я населення та формуванні туристичного іміджу регіонів. Ресторанне господарство у сучасному світі – це не тільки вид економічної діяльності, це – комплексна сфера послуг, адже має забезпечити: належну організацію харчування на високому рівні, організацію спілкування, відпочинку, більш повне задоволення соціально-культурних потреб відвідувачів. У статті відзначено, яке львів'яни надають місце культурі грузинської кухні. На території Вірменського дворика відбувалось святкування Днів Тбілісі у Львові, де у програмі обов'язкова була – грузинська кухня. Дворик був стилізований в грузинському стилі. Крім того, персонал був одягнений у національний грузинський одяг, а меню складалось лише з грузинської кухні. Описано ресторани грузинської кухні, які багаті своїми яскравими кольорами, смаками та ароматами. Частиною Грузії у Львові є ресторан «Churrasco Grill & Wine» та його шеф-кухар Коба Махарашвілі. Коба приїхав до Львова з Тбілісі. Як кожен відданий шеф-кухар, він прискіпливо ставиться і до вибору продуктів для своїх страв, і до автентичності рецептури. Охарактеризовано кулінарні маршрути у ресторани грузинської кухні, як гастрономічний туризм, як напрям для розвитку індустрії гостинності. Адже, грузинська кухня – це ціле мистецтво, яке не обмежується хачапурі та хінкалі, як більшість вважає. Зростання популярності гастрономічного туризму підвищує конкурентоспроможність місць, які відвідують туристи, оскільки саме місцева культура та національна кухня стає одним з визначальних чинників під час обрання напрямку подорожі. Досліджено маршрути грузинської кухні, проаналізовано її особливості та посадочні місця у залі. Приблизно 20% ресторанів пропонують популярні в Україні страви грузинської кухні. Виходячи з цього, кожна організація, яка хоче досягнути успіху, повинна розробляти та впроваджувати ефективні системи управління якістю.

Ключові слова: ресторанный бізнес, маршрут, Львів, туристи, грузинська кухня.

The article is devoted to the subjects of restaurant business, which is an important part of the development of culinary / gastronomic tourism in Ukraine, playing an important role in shaping the quality of life, ensuring public health and tourism image of the regions. Restaurant business in the modern world is not only a type of economic activity, it is a complex sphere of services, because it must provide: proper organization of food at a high level, organization of communication, recreation, fuller satisfaction of socio-cultural needs of visitors. The article notes what place Lviv residents give to the culture of Georgian cuisine. The celebration of the Days of Tbilisi in Lviv took place on the territory of the Armenian Courtyard, where Georgian cuisine was a must in the program. The courtyard was stylized in the Georgian style. In addition, the staff was dressed in Georgian national clothes, and the menu consisted only of Georgian cuisine. Georgian cuisine restaurants are described, which are rich in their bright colors, flavors and aromas. Churrasco Grill & Wine and its chef Koba Maharashvili are part of Georgia in Lviv. Koba came to Lviv from Tbilisi. Like any dedicated chef, he is meticulous about the choice of products for their dishes, and the authenticity of the recipe. Culinary routes to Georgian restaurants are described as gastronomic tourism, as a direction for the development of the hospitality industry. After all, Georgian cuisine is an art that is not limited to khachapuri and khinkali, as most believe. The growing popularity of gastronomic tourism increases the competitiveness of places visited by tourists, as local culture and national cuisine becomes one of the determining factors when choosing a destination. The routes of Georgian cuisine have been studied, its features and seats in the hall have been analyzed. About 20% of restaurants offer popular Georgian cuisine in Ukraine. Based on this, every organization that wants to succeed must develop and implement effective quality management systems.

Keywords: restaurant business, route, Lviv, tourists, Georgian cuisine.

Постановка проблеми. Ресторанна справа в світі є однією з найприбутковіших. За статистикою, середній обіг коштів, вкладених у ресторан, відбувається в 5-6 разів швидше, ніж інвестиції, вкладені, наприклад, у магазин одягу. У країнах Західної Європи, США і Японії зафіксовано збільшення витрат клієнтів на проведення дозвілля саме в ресторанах.

Ресторанна справа залишається привабливою як довгострокова інвестиція з вірогідною прибутковістю в 15-20% або незалежно від збитковості як іміджевий інструмент його власника. За інформацією Асоціації ресторанного бізнесу України, темпи розвитку ринку ресторанних послуг коливаються в межах 60-100% на рік.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Фундаментальні аспекти сучасних форм організації і роботи у ресторанному бізнесі, розвитку ресторанної справи України знайшли своє відображення у працях таких вчених, як О.В. Орленко, Г.Є. Жуйков, Г.В. Чернова та ін.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Усі туристичні фірми міста, потребують розроблених кулінарних маршрутів для гостей та туристів міста, різних країн світу. Адже місто Львів відвідують гості багатьох національностей та гурмани.

Формулювання цілей статті. На думку експертів, серед самих українців популярністю користуються заклади грузинської та італійської кухні. Ціль в тому, щоб розширити можливості для туристів міста, почуватися вільними та впевненими маючи розроблені маршрути ресторанів.

Виклад основного матеріалу дослідження. Подорожі та їжа тісно пов'язані між собою: незалежно від напрямку, під час мандрівки турист завжди набуває новий гастрономічний досвід, який дозволяє йому краще відчути та зрозуміти місцеву культуру. На сьогодні гастрономічний туризм набуває все більшого поширення, оскільки люди шукають «автентичного досвіду», такого, який перетворює їх з простих спостерігачів в активних учасників подій, що відбуваються навколо. В багатьох країнах світу їжа стає «родзинкою», приваблюючи багато гурманів до себе. За даними UNWTO – середньостатистичний мандрівник під час подорожі витрачає приблизно 1/3 свого бюджету на харчування.

Підґрунтям розвитку ресторанних маршрутів є зростання туристичної і гастрономічної культури, помітний процес перенасичення стандартними "все включено" поїздками, оскільки справжнім поціновувачам хочеться

спробувати страви в оригіналі, приготовані майстрами своєї справи.

Сприяння в організації гастрономічних подорожей може стати чинником підтримки туристичного інтересу, що забезпечує збільшення тривалості перебування туристів; додатковим напрямом бізнесу для домашніх господарств, невеликих виробництв продуктів харчування.

Головним об'єктом світової гастрономічної та кулінарної спадщини станом у 2017 році у Грузії була технологія приготування вина в глиняних глечиках «кверві».

Об'єкти гастрономічної та кулінарної спадщини є додатковою гарантією збереження і цілісності унікальних національних та автентичних кулінарних технологій та гастрономічних особливостей країни; сприяють популяризації і розвитку гастрономічного туризму, як в окремих країнах та регіонах, так і світу в цілому.

На сьогоднішній день у Львові існує велика кількість пропозицій від ресторанів і фаст-фудів: одні «беруть» оригінальним дизайном і концептуальним меню, інші – навпаки: налагодженою системою обслуговування і традиційним переліком страв, а також кухнею різних країн світу.

Важливість кулінарного туризму полягає в здатності розпредметити ціннісно-смісловий універсам культури окремих народів і в такому ракурсі постає як один із засобів активізації кроскультурної комунікації, саме є проявом міжкультурних контактів і як такий сприяє встановленню багатовекторних комунікаційних зв'язків.

Внаслідок різноманітних культурних контактів відбувається обмін ментальними, духовними і матеріальними цінностями, досвідом на міжособистісному, етнічному, державному та загально-цивілізаційному рівнях.

Грузія – батьківщина дуже смачного вина різних сортів: Кіндзмараулі, Цинандалі, Алазанська долина, Хванчкара та ін. Варто окремо виділити хінкалі, хачапурі (особливо аджарський з яйцем), сациві, чакупулі, лобіо і, звичайно ж, шашлик.

Дослідивши ресторани грузинської кухні більш центральної частини міста Львова, розроблено маршрут закладів ресторанного господарства, який наведено нижче рис. 1.

Згідно рис. 1 бачимо, що туристи грузинської кухні можуть відвідати протягом 2 год 15 хвилин пішим ходом 7 закладів ресторанного господарства.

У табл. 1. наведено особливості закладів ресторанного господарства грузинської кухні

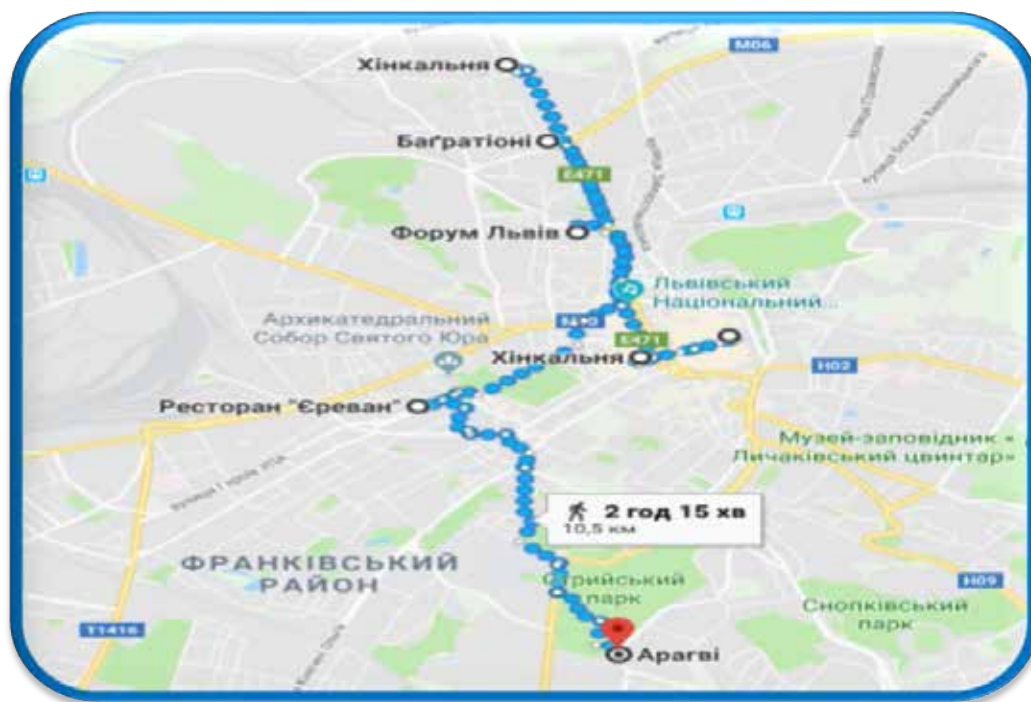


Рис. 1. Маршрут закладів ресторанного господарства грузинської кухні

Таблиця 1

Особливості ЗРГ грузинської кухні

Назва закладу	Місце знаходження	Стиль, дизайн	Режим роботи
Хінкальня	вулиця Івана Федорова, 14, Львів	автентичний	10:00 - 22:00
Хінкальня	проїзд Крива Липа, 1, Львів	лаконічний з автентичними елементами	10.00 - 22.00
Хінкальня	ТЦ Forum Lviv, 3 поверх, вулиця Під Дубом, 7 Б, Львів	лаконічний з автентичними елементами	10.00 - 22.00

з даного маршруту. Описано стиль, дизайн, місця знаходження та графік роботи.

Як бачимо з табл. 1 у більшості стиль/дизайн лаконічний з автентичними елементами. На рис. 2 нижче наведено кількість посадочних місць у ЗРГ грузинської кухні м. Львова.

Найбільше посадочних місць у ресторані Багратіоні та Хінкальні, що по вул. Івана Франка, 161 – 100 місць.

Мережа ресторанів «Хінкальня» – це заклади якої «розкидані» переважно в центрі Львова. Особливістю кожного з них є виключно грузинська кухня, а також інструкція, як правильно їсти хінкальні. Намалювала її львівська художниця. Ця схема стала настільки популярною, що її копіюють й в інших закладах. Меню в закладі лаконічне й поміщається на одну сторінку. Ресторан працює з хітами

грузинської кухні: хачапурі трьох видів, страви з мангалу, харчо, багато овочів та зелені, а також домашнє вино.



Фото 1. Ресторан грузинської кухні «Хінкальня»

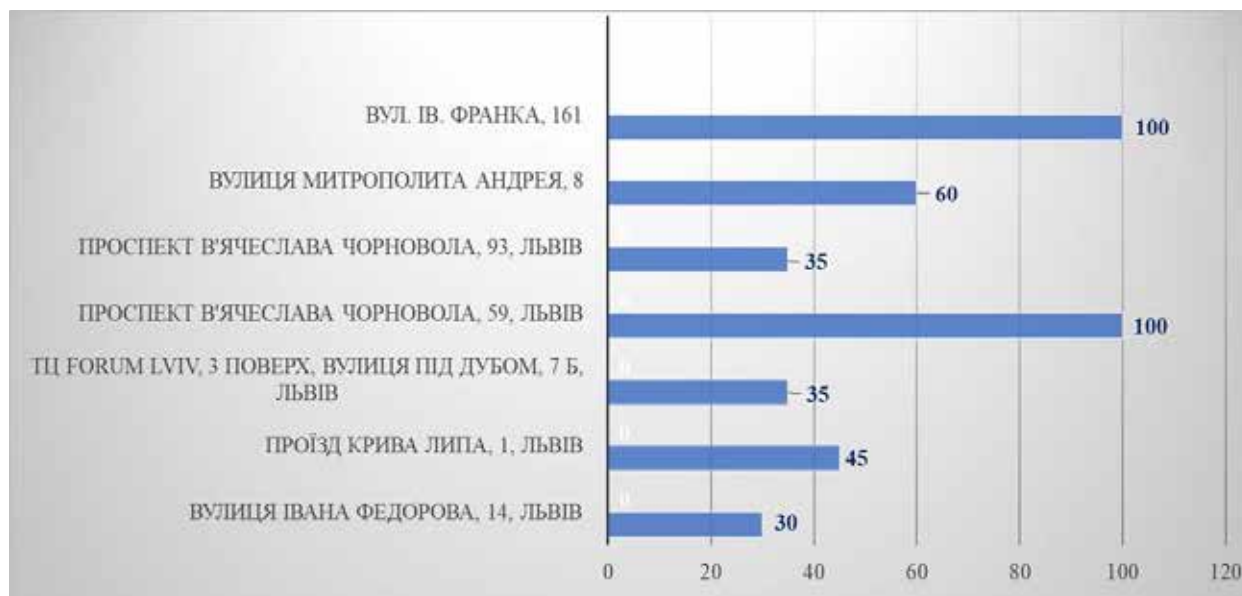


Рис. 2. Кількість посадочних місць у ЗРГ грузинської кухні м. Львова

Шеф-кухарями мережі є виключно грузини. Їх основний обов'язок – це виробництво хачапурі. Також щомісяця в ресторані вводять певну новинку, проте в такому випадку котрусь страву з меню забирають.

З напоїв можуть запропонувати грузинську чачу, пиво та вино. Один із закладів мережі, який ми відвідали, розміщений у проїзді Крива Липа, 1, проте ми також і побували в ТЦ Forum, де тільки недавно відкрився ще один ресторан мережі. І якщо на Кривій Липі «Хінкальня» немов ховається серед усіх кафе, одразу її помітити важко, то у торговому центрі – це велике приміщення.

Основним елементом дизайну кожного закладу є старовинний візерунок грузинської вишивки. Також ресторану характерні меблі-трансформери та застарілі ширми, які дозволяють швидко адаптувати місце під великі компанії.

Проте, дизайну тут не надають великого значення, як розповідає директор з розвитку мережі, Ірина Клименко: «Ми не акцентуємо увагу на дизайні чи атмосфері, працюємо за правилом: it's all about food – все про їжу, й, в першу чергу, все про хінкалі». Ресторани цієї мережі розміщені за адресами: вул. Федорова, 14, вул. Чорновола, 93, вул. Стрийська, 30, хінкальня на Кривій Липі, 1 та Хінкальня.

Ресторан «Арагві» – це унікальний заклад Львова, який знайомить своїх гостей із неповторним світом Кавказу. Інтер'єр «Арагві» – це суміш сучасних рішень та класичних автентичних елементів. Нічого зайвого кожна деталь має своє певне місце і покликана створити затишок для кожного відвідувача. Характерним в інтер'єрі є зображення гірських пейзажів, використання теплих світлих кольорів та природних матеріалів. Сама назва «Арагві» – це ім'я одного з гірських річок Східної Грузії. Затишний VIP-зал на 10 осіб.

Кухня ресторану – це чудові та смачні зразки кавказьких страв, які можна насолодитися під час гучного банкету, романтичної вечері чи ділової зустрічі. Фірмові страви «Арагві» (страви з баранини, 5 видів хачапурі, 4 види кебабу, чанахи), напої – домашнє вино «Арагві», чача, мацоні.

Ресторан **«Багратіоні»** зобов'язаний авторській та класичній грузинській кухні (чакапулі з телятини, хашламу з баранини, великий вибір грузинських вин тощо), приємному вишуканому інтер'єру та живій музиці у виконанні грузинських музикантів. На критій терасі протягом усього року можна насоло-



Фото 2. Ресторан грузинської кухні «Арагві»



Фото 3. Ресторан грузинської кухні
«Багратіоні»



Фото 4. Кафе грузинської кухні
«Стумарі»

джуватися львівськими пейзажами. Фірмові страви за старовинними рецептами, які досі залишаються в таємниці, готує шеф-кухар Сосо Хокерашвілі – уродженець Грузії та знавець своєї справи.

Страви грузинської кухні, де складовими є різноманітні спеції – базилік, тархун, кінза, волоський горіх. Кафе грузинської кухні «Стумарі» (фото 4) розмістилося в історичній будівлі, і займає 2 поверхи, в інтер'єрі є збережений фрагмент північної частини Львівської стіни, датований XIV століттям. У меню можна знайти автентичні грузинські страви, рецепти яких зібрані з домашніх кулінарних книг, що передавали з покоління в покоління: хінкалі, хачапурі, долму, м'ясо та багато іншого. Для всіх страв тут використовують лише справжні грузинські спеції. Знаходиться по вулиці Лесі Українки, 20. Особливістю грузинської кухні, як і будь-якої національної, є застосування певних продуктів, розповсюджених тільки на Кавказі, і, як наслідок наявності певних страв, популярність котрих отримала всесвітнє визнання. Грузинська кухня у своїх рецептах та філософії приготування страв спирається на контраст пряного і гострого. Широко використовуються овочі, як у самостійних стравах, так і у якості доповнення до м'ясних страв.

За історико-географічними особливостями грузинська кухня поділяється на кухні.

Західної та Східної Грузії, зумовлені не лише різними природними умовами цих двох великих регіонів, але й певним турецьким впливом на кухню Західної Грузії, а іранським – на кухню Східної Грузії. Як результат встановилась різниця у використанні деяких основних продуктів (хлібних, м'ясних), та, частково, в характері улюбленої ароматично-смакової гама – різниця, що збереглася і до нашого часу.

В деяких частинах Західної Грузії – Мегрелії та Абхазії – замість хліба використовують чумизу (вид проса), з якої варять подібну до каші масу – «ґомі». Її вживають замість хліба з супами, м'ясними та овочевими стравами. Що ж стосується м'яса, то у Східній Грузії нарівні з основним для грузинів м'ясом – яловичиною, їдять також баранину, вживають доволі багато тваринних жирів.

Іншою особливістю грузинської кулінарії, яка привертає до себе менше уваги, але є більш суттєвою та національною, є використання спеціальних прийомів для створення різноманітних страв. З таких прийомів варто зазначити два: використання кислого, кисло-жирного та кисло-яєчного середовища для створення специфічного смаку та консистенції грузинських супів та застосування соусів для збагачення асортименту других страв. Грузинські супи майже позбавлені овочевої гущі. Зате їхня консистенція є набагато щільнішою за звичайні супи. В ролі кислого середовища найчастіше використовується висушене пюре сливи ткемалі, що називається «тклапі».

Висновок. Тенденції ресторанного бізнесу відображають тенденції розвитку певних кухонь. В розрізі регіонів України за типом кухні дуже неоднозначні. В основному в Україні у певних кухонь є групи шанувальників, що склалися, в іншому ж споживачі віддають перевагу улюбленому продукту в улюбленому виконанні, і при цьому абсолютно не важливо, який тип кухні представляє іншу страву. Все більше ресторанів при складанні рецептур акцентують на натуральному використанні продуктів, а не на складності рецептур. Виходячи з цього, кожна організація, яка хоче досягнути успіху, повинна розробляти та впроваджувати ефективні системи управління якістю.

Отже, заклади ресторанного господарства грузинської кухні досить широко розповсюджені в Україні, а особливо у м. Львів. Розроблені маршрути ресторанів грузинської кухні допо-

жуть зорієнтуватись для гостей, туристів міста Львова. Також, туристичні фірми зможуть доповнити свої туристичні путівники маршрутами ресторанного бізнесу, різних кухонь світу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Гаталяк О. М., Філь М. І. Підприємства ресторанного господарства України в умовах пандемії коронавірусу та прогнози на майбутнє. *Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід* : Матеріали XIV Міжнародної наукової конференції. Львів, 2020. С. 78–82.
2. Мальська М. П., Філь М. І., Зінько Ю. В. Потенціал ресторанного гастро-туру у розвитку гастрономічного туризму Львова. *Географія та туризм : Наук. зб. / Ред. кол.: Любіцева О. О. (гол.ред) та ін.* Київ : Альфа-ПІК, 2019. Вип. 49. С. 73–83.
3. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм : навчальний посібник. Київ : Видавництво «Каравела», 2021. 304 с.
4. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Статистичний аналіз туристичних послуг у Львівській області. *Географія та туризм : Науковий збірник заснований у 2007 р. / ред. кол. : Любіцева О. О. (гол. ред.) та ін.* Київ : ПІК, 2018. Вип. 43. С. 65–73.
5. Мальська М. П., Філь М. І., Зінько Ю. В. Сучасні підходи виробництва крафтової продукції у гастрономічному туризмі Львівщини : *Міжнародна науково-практична конференція «Розвиток гастрономічного туризму в Україні: стан, виклики та перспектива імплементації Європейського досвіду»* (30 травня 2019 року). Київ, 2019. С. 90–92.
6. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу : навчальний посібник. Львів : Видавництво «Магнолія 2006», 2015. С. 245. (Гриф МОН України (лист № 1/11-18540 від 25.11.2014 р.).
7. Орленко О. В., Жуйков Г. Є. Економічні передумови розвитку ринку гастрономічних послуг та нові ресторани тренди. *Бізнес-навігатор*. 2017. Випуск 2(41). С. 38–42.
8. Чернова Г. В. Особливості розвитку ресторанного господарства України. URL: <http://aokornus.at.ua/JOURNALS/2017.pdf>

REFERENCES:

1. Hataliak O. M., Fil M. I. (2020) Pidpriemstva restorannoho gospodarstva Ukrainy v umovakh pandemii koronavirusu ta prohnozy na maibutnie [Enterprises of the restaurant industry of Ukraine in the conditions of the coronavirus pandemic and forecasts for the future]. *Heohrafiia, ekonomika i turyzm: natsionalnyi ta mizhnarodnyi dosvid: Materialy XIV Mizhnarodnoi naukovoï konferentsii*. Lviv, pp. 78–82.
2. Malska M. P., Fil M. I., Zinko Yu. V. (2019) Potentsial restorannoho gastro-turu u rozvytku hastronomichnoho turyzmu Lvova [Potential of restaurant gastro-tour in the development of gastronomic tourism in Lviv]. *Heohrafiia ta turyzm: Nauk. zb. / Red. kol.: Liubitseva O. O. (hol.red) ta in.* Kyiv: Alfa-PIK, vol. 49, pp. 73–83.
3. Malska M. P., Fil M. I., Pandiak I. H. (2021) Hastronomichni turyzm: navchalnyi posibnyk [Gastronomic tourism]. Kyiv: Vydavnytstvo «Karavela», 304 p.
4. Malska M. P., Fil M. I., Pandiak I. H. (2018) Statystychnyi analiz turystychnykh posluh u Lvivskii oblasti [Statistical analysis of tourist services in Lviv region]. *Heohrafiia ta turyzm: Naukovyi zbirnyk zasnovanyi u 2007 r. / red. kol.: Liubitseva O. O. (hol. red.) ta in.* Kyiv: PIK, vol. 43, pp. 65–73.
5. Malska M. P., Fil M. I., Zinko Yu. V. (2019) Suchasni pidkhody vyrobnytstva kraftovoi produktsii u hastronomichnomu turyzmi Lvivshchyny [Modern approaches to the production of craft products in gastronomic tourism of Lviv region]: *Mizhnarodna nauково-praktychna konferentsiia «Rozvytok hastronomichnoho turyzmu v Ukraini: stan, vyklyky ta perspektyva implementatsii Yevropeiskoho dosvidu»* (30 travnia 2019 roku). Kyiv, pp. 90–92.
6. Oshchypok I. M., Ponomarov P. Kh., Fil M. I. (2015) Kukhni narodiv svitu: navchalnyi posibnyk [Kitchens of the peoples of the world]. Lviv: Vydavnytstvo «Mahnoliia 2006», p. 245. (Hryf MON Ukrainy (lyst № 1/11-18540 vid 25.11.2014 r.).
7. Orlenko O. V., Zhukov H. Ye. (2017) Ekonomichni peredumovy rozvytku rynku hastronomichnykh posluh ta novi restoranni trendy [Economic preconditions for the development of the market of gastronomic services and new restaurant trends]. *Biznes-navihator*, vol. 2(41), pp. 38–42.
8. Chernova H. V. Osoblyvosti rozvytku restorannoho gospodarstva Ukrainy [Features of development of restaurant economy of Ukraine]. Available at: <http://aokornus.at.ua/JOURNALS/2017.pdf>