

УДК 339.163.2

**ПРОБЛЕМА РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В КОНТЕКСТІ СВІТОВИХ ТЕНДЕНЦІЙ (НА ПРИКЛАДІ МІСТА МАРІУПОЛЯ)**<http://orcid.org/0000-0002-3815-019X>

**Любчук Ольга Костянтинівна**, завідувач кафедри туризму, д. держ. упр., професор, ДВНЗ «Приазовський державний технічний університет»

**Гривцова Олена Миколаївна**, старший лаборант кафедри туризму, магістр, ДВНЗ «Приазовський державний технічний університет»

**Olga Lyubchuk**, Head of the Department of Tourism, Doctor of Science in State management, professor, SHEI «Pryazovskiy State Technical University», Mariupol

**Olena Hryvtsova**, Senior Laboratory Assistant of the Department of Tourism, SHEI «Pryazovskiy State Technical University», Mariupol

*O. Lyubchuk, O. Hryvtsova. The problem of development of restaurant business in the context of world trends (on the example of the city of Mariupol).*

*The article describes the current problems and barriers to the development of the restaurant business in Ukraine. Prospects of development of the domestic market of restaurant services are shown. The world tendencies of development of restaurant business typical for Ukraine are presented. Global trends are determined on the basis of an analysis of the specialization of well-known restaurants in Europe and Japan. The development of gourmet tourism as a world trend is exemplified by the examples of the city of Mariupol. The tendency of development of national cuisine as a component of hospitality in the service sphere is considered. The basis of modern development of national cuisine is the introduction of the author's hospitality technologies. The author bases the author's hospitality technologies on the world principles of gastronomic culture. The features of national gastronomic culture of restaurant facilities have been analyzed. The given analysis was conducted on the basis of rating of establishments of restaurant economy of Ukraine. The characteristic principles of the domestic gastronomic culture of the restaurants are distinguished. These include the following principles: the principle of using local products, the principle of the availability of the author's cuisine, the principle of creative approach to cooking, the principle of having a seasonal menu, the principle of product quality on the "freshest" indicator, the principle of affordability in price policy; principle of application of high technologies in cooking. Features of Greek cuisine of restaurants are presented. The principles of Greek hospitality are systematized based on the analysis of its gastronomic culture. The principles of Greek gastronomic culture are defined: the principle of simplicity of cooking, the principle of quality of products according to the "freshest", the principle of using local products, the principle of achieving the diversity of flavors of national products, the principle of obligation of spices, the principle of meal time, the principle of family. The study found that the city of Mariupol is the spiritual, cultural center of the Azov Greeks. Features of the national cuisine of the Azov Greeks are presented in the restaurants of the city of Mariupol. There are differences between the Greek gastronomic culture and the gastronomic culture of the Azov Greeks. The stated conditionality of these differences is the historical, cultural and climatic features of the development of Greek national cuisine in the restaurants of the city of Mariupol.*

*Любчук О. К., Гривцова О. М. Проблема розвитку ресторанного бізнесу в контексті світових тенденцій (на прикладі міста Маріуполя).*

*У статті зазначено сучасні проблеми та бар'єри розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Показано перспективи розвитку вітчизняного ринку ресторанних послуг. Представлено світові тенденції розвитку ресторанного бізнесу, характерні для України. Світові тенденції визначені на основі аналізу спеціалізації відомих ресторанних закладів Європи та Японії. Конкретизовано розвиток гурман-туризму як світової тенденції на прикладах міста Маріуполя. Розглянуто тенденцію розвитку національної кухні як складової гостинності в сфері обслуговування. Основою сучасного розвитку національної кухні визначено впровадження авторських технологій гостинності. Відзначено базування авторських технологій гостинності на світових принципах гастрономічної культури. Проведено аналіз особливостей національної гастрономічної культури закладів ресторанного господарства. Даний аналіз проводиться на основі рейтингу закладів ресторанного господарства України. Виокремлені характерні принципи вітчизняної гастрономічної культури закладів ресторанного господарства. До них віднесено наступні принципи: принцип використання місцевих продуктів, принцип наявності авторської кухні, принцип творчого підходу до приготування страв, принцип наявності сезонного меню, принцип якості продуктів за показником «найсвіжіше», принцип доступності в ціновій політиці; принцип застосування високих технологій в*

кулінарії. Представлено особливості грецької кухні закладів ресторанного господарства. Систематизовано принципи грецької гостинності на основі аналізу її гастрономічної культури. Принципами грецької гастрономічної культури визначено: принцип простоти приготування, принцип якості продуктів за показником «найсвіжіше», принцип використання місцевих продуктів, принцип досягнення різноманіття смаків національних продуктів, принцип обов'язковості спецій, принцип часу трапези, принцип сімейності. В дослідженні констатовано, що місто Маріуполь є духовним, культурним центром греків Приазов'я. Особливості національної кухні греків Приазов'я представлені в рестораних закладах міста Маріуполя. Відзначено відмінності між грецькою гастрономічною культурою та гастрономічною культурою греків Приазов'я. Констатована обумовленість даних відмінностей історичними, культурними та кліматичними особливостями розвитку грецької національної кухні в рестораних закладах міста Маріуполя.

**Любчук О. К., Гривцова Е. Н. Проблема розвитку ресторанного бізнесу в контексті світових тенденцій (на прикладі міста Маріуполя).**

В статті виділені сучасні проблеми та бар'єри розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Показані перспективи розвитку національного ринку ресторанних послуг. Представлені світові тенденції розвитку ресторанного бізнесу, характерні для України. Світові тенденції визначені на основі аналізу спеціалізації відомих ресторанних закладів Європи та Японії. Конкретизовані тенденції розвитку гурман-туризму як світової тенденції на прикладах міста Маріуполя. Розглянуті тенденції розвитку національної кухні як складової гостеприимства в сфері обслуговування. Основною сучасною тенденцією національної кухні визначено впровадження авторських технологій гостеприимства. Відзначено базисність авторських технологій гостеприимства на світових принципах гастрономічної культури. Проведено аналіз особливостей національної гастрономічної культури закладів ресторанного господарства. Даний аналіз проводився на основі рейтингу закладів ресторанного господарства України. Виділені характерні принципи національної гастрономічної культури закладів ресторанного господарства. До них віднесені наступні принципи: принцип використання місцевих продуктів, принцип наявності авторської кухні, принцип творчого підходу до приготування страв, принцип наявності сезонного меню, принцип якості продуктів за показником «свіже», принцип доступності в ціновій політиці; принцип застосування високотехнологічних технологій в кулінарії. Представлені особливості грецької кухні закладів ресторанного господарства. Систематизовані принципи грецького гостеприимства на основі аналізу її гастрономічної культури. Принципами грецької гастрономічної культури визначено: принцип простоти приготування, принцип якості продуктів за показником «свіже», принцип використання місцевих продуктів, принцип досягнення різноманіття смаків національних продуктів, принцип обов'язковості спецій, принцип часу трапези, принцип сімейності. В дослідженні констатовано, що місто Маріуполь є духовним, культурним центром греків Приазов'я. Особливості національної кухні греків Приазов'я представлені в рестораних закладів міста Маріуполя. Відзначено відмінності між грецькою гастрономічною культурою та гастрономічною культурою греків Приазов'я. Констатована обумовленість даних відмінностей історичними, культурними та кліматичними особливостями розвитку грецької національної кухні в рестораних закладів міста Маріуполя.

**Постановка проблеми** у загальному вигляді і її зв'язок з науковими та практичними завданнями. В сучасних теоретичних дослідженнях систематизовані проблеми та бар'єри розвитку ресторанного бізнесу в Україні, зокрема: кризові соціально-економічні явища в усіх сферах економіки; військові дії в країні; відсутність спеціальних програм підтримки галузі та розвитку малого бізнесу у сфері готельно-ресторанного обслуговування; низька якість національної сировини; зниження доходів та купівельної спроможності населення; зростання цін та інфляції; збільшення вартості споживчого кошика на основі підвищення витрат за комунальні послуги; перехід ресторанних послуг до статті необов'язкових витрат сім'ї; низький рівень інформатизації ресторанного бізнесу серед населення, проблема якості обслуговування та інші. Відповідно до світових тенденцій сучасна економіка в Україні стає економікою «вражень», що впливає як на потреби сучасних туристів, так і на вимоги щодо прояву гостинності в сфері обслуговування.

Вважаємо, що розвиток внутрішнього та міжнародного туризму в Україні передбачає вирішення ряду проблем, серед яких:

- проведення досліджень щодо виявлення перспектив розвитку вітчизняного ресторанного бізнесу;

- виокремлення світових тенденцій щодо розвитку закладів ресторанного господарства в Україні;
- розробка нових концептуальних підходів щодо розвитку гостинності в сфері обслуговування на основі залучення закордонного досвіду;
- визначення можливості для реалізації інноваційних підходів в сфері обслуговування для створення нових туристичних центрів в Україні;
- розвиток інфраструктури сфери обслуговування на рівні європейських стандартів.

Зміни в потребах сучасних споживачів туристичних послуг обумовлюють необхідність вивчення «гостинності» як сучасного впливового феномену для зростання суб'єктивної задоволеності життям, тому дослідження гурман-туризму як світової тенденції та її наслідків: глибокої сегментації національної кухні, розробка популярних гастрономічних турів, створення та впровадження інновацій, нових концепцій, підходів щодо розвитку ресторанного бізнесу є актуальним та затребуваним.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій**, на які опирається автор. Вважаємо, що проблеми розвитку ресторанного бізнесу в Україні достатньо повно представлені в роботах С. Мельниченко, І. Присакар [1]; тенденції розвитку ресторанного господарства в працях Л. Гірняк, В. Глагола [2], Л. Іваншиної [3]; теоретико – концептуальними засадами вивчення гастрономічної культури як складової гостинності сфери обслуговування можуть бути теоретичні розробки В. Буреги, О. Любчук щодо психології ринку та споживача [4]; теоретичний аналіз О. Любчук, В. Луньова особливостей поведінки споживачів [5]; результати вивчення О. Любчук, А. Нуцубідзе, А. Свічкарьової неповторності гостинності як туристичної «пам'ятки» сучасної Іверії [6]; систематизація досліджень В. Бурегаю щодо неповторності українського менталітету [7]; з'ясування особливостей грецької гастрономічної культури та національної кухні [8].

**Виділення невирішеної проблеми**, якій присвячується стаття. На сьогоднішня невирішеною проблемою є вивчення гурман-туризму як світової тенденції та його особливостей, розробка складових гостинності, зокрема гастрономічної культури, її принципів та особливостей, характерних для греків Приазов'я.

**Мета статті** полягає у з'ясуванні розуміння проблем розвитку ресторанного бізнесу та перспектив його розвитку в Україні відповідно до світових тенденцій; аналізу тенденції розвитку національної кухні як складової вітчизняної гастрономічної гостинності; виокремлення сучасних принципів гастрономічної культури та їх специфіки, характерних для греків Приазов'я.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Проведений теоретичний аналіз проблеми розвитку ресторанного бізнесу в Україні дозволив визначити сучасні тенденції розвитку закладів ресторанного господарства, виокремити світову тенденцію розвитку національної кухні у вітчизняних туристичних центрах, зокрема м. Києві, м. Львові, м. Одесі, м. Харкові, м. Запоріжжі, м. Дніпрі; відзначити тенденцію злиття-поглинання; тенденцію появи нових брендів та перетворення існуючих; тенденцію надання послуг франчайзингу; тенденцію розвитку ринку кейтерингу; тенденцію втілення здорового способу харчування; тенденцію відкриття закладів харчування у форматі casual та інші.

В дослідженні О. Любчук, А. Нуцубідзе, А. Свічкарьової представлено новий підхід до гостинності гастрономічного туризму як туристичної, неповторної «пам'ятки». Так, отримані результати дозволили констатувати, що неповторність гостинності в сучасній Іверії стає туристичною «пам'яткою», яка приваблює все більшу кількість європейських туристів, незважаючи на наявність двох не врегульованих конфліктів у країні. Традиційна гостинність Іверії формує в іноземних туристів неперевершене перше враження від неповторної грузинської культури застілля (гастрономічної культури), яка базується на таких принципах, як: принцип прояву пошани до гостя; принцип задоволення потреби в повазі; принцип забезпечення безпеки гостя; принцип створення атмосфери оточення нових друзів та знайомих; принцип відтворення дитячих спогадів про «щасливе» дитинство в колі родичів та батьків; принцип актуалізації потреби пізнання

нового досвіду спілкування; принцип задоволення культурних потреб; принцип реалізації потреби самоактуалізації від відкриття власних здібностей «співати», «танцювати», «слухати», бути «співрозмовником»; принцип реалізації можливостей ставати бажаним гостем в такій далекій та водночас вже рідній Іверії.

Водночас заслуговує на увагу те, що в ситуаціях гостинності всі перші тости та найкращі місця за столом - теж для них. На другому (а часто і на першому) місці після друзів та близьких родичів виявиться гість. Особливого етикету за столом немає. Головним є не перебивати тамаду, надавати зустрічні знаки уваги господареві та його родині та «робити як всі». Таким чином, складовими грузинської гостинності є національна культура гостя, грузинська гастрономічна культура та відповідність поведінки гостей місцевим традиціям [6].

«Гостинність» як поняття було введено в сферу обслуговування європейськими експертами конфедерації національних асоціацій готелів і ресторанів. Гостинність визначається як система заходів та порядок їх здійснення з метою задоволення найрізноманітніших побутових, господарських і культурних запитів гостей сфери обслуговування [9]. На сучасному етапі індустрія гостинності включає різні сектори економіки, в тому числі сферу послуг.

Індустрія гостинності об'єднує туризм, готельний і ресторанний бізнес, громадське харчування, відпочинок і розваги, організацію конференцій і нарад [10]. Так, до закладів ресторанного господарства відносять ресторани, бари, їдальні, кафе, закусочні. Послуги, що надаються споживачам на підприємствах ресторанного господарства, визначаються як: послуги харчування; послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів; послуги з організації споживання і обслуговування; послуги з реалізації кулінарної продукції; послуги з організації дозвілля; інформаційно-консультативні послуги та ін. Ресторан є підприємством ресторанного господарства з широким асортиментом страв складного приготування, включаючи замовлені і фірмові, винно-горілчані, тютюнові і кондитерські вироби, з високим рівнем обслуговування в поєднанні з організацією дозвілля. Залежно від якості послуг, що надаються, рівня і умов обслуговування вони поділяються на класи: «люкс», «вищий», «перший». Деякі ресторани спеціалізуються на приготуванні страв національної кухні та кухні певних країн.

Закусочна або шинок є підприємство ресторанного господарства з обмеженим асортиментом страв нескладного приготування для швидкого обслуговування споживачів. Послуги закусочної залежать від спеціалізації, як за асортиментом реалізованої продукції загального типу, так за спеціалізацією надання послуг: сосисочні, пельменні, млинцеві, пиріжкові, пончикові, шашличні, чайні, піцерії, гамбургерні, вареничні, чебуречні та ін. Спеціалізовані підприємства при інтенсивному навантаженні мають більш високі економічні показники, ніж підприємства універсального типу, оскільки оборотність посадочних місць може бути вищою, ніж в інших підприємствах. Тут більш повно задовольняють потреби відвідувачів певною продукцією [11].

Проведений теоретичний аналіз дозволив констатувати, що гастрономічна культура розуміється неоднозначно, зокрема як: знання національної кухні і створення таких умов, що приносять задоволення гостям та дохід власнику; отримання певного гастрономічного досвіду, частиною якого є спілкування відвідувачів з шеф-кухарем, та насолодження від оригінальних і смачних страв; знайомство з «шедеврами» національної місцевої кухні, кулінарними традиціями краю, які нерозривно пов'язані з його історією; ознайомлення з національною кухнею на основі певних принципів, які є для даного ресторанного закладу сенсоутворюючими в побудові власної (авторської) технології гостинності.

На основі вивчення спеціалізації відомих ресторанних закладів світу були виділені наступні принципи національних кухонь:

- принцип гармонії (наприклад, гармонії з природою, гармонії класичного стилю та модерну);

- принцип контрасту (наприклад, контраст оформлення: стіни та підлоги, які є насиченого оранжевого кольору, добре відтіняють білі меблі і повітряні скатертини та темні дубові полиці зі свічками і м'яке жовтувате світло; контраст текстур з ароматом, зберігаючи істину продукту);

- принцип новизни (наприклад, авангардна кухня, яка вражає, починаючи від несподіваних смакових поєднань і закінчуючи яскравим оформленням страв);

- принцип позитивної атмосфери (наприклад, вже при вході достаток квітів і світла, що мимоволі зігріває, а у середині ресторану багато пастельного рожевого кольору, ще більше квітів і старовинних чорно-білих фото та ін.);

- принцип традицій (наприклад, з початку свого відкриття ресторани шанують свої традиції - використовувати для приготування тільки свіжі продукти);

- принцип оригінальності (наприклад, у стравах японської кухні зберігається оригінальний смак і все готується безпосередньо перед подачею до столу або, навіть, під час їжі; використання крім загальновідомих інгредієнтів безліч дикорослих рослин);

- принцип «зірковості» або гастрономічного визнання (наприклад, згідно з ресторанным путівником «Мішлен», 173 токійських ресторанів отримали зірки Мішлен, з них: 11 ресторанів отримали вищу оцінку - 3 зірки);

- принцип спеціалізації (наприклад, Суші-уа - ресторани, які спеціалізуються на суші; Kaiten-zushi - ресторани суші, де страви суші представлені клієнтам на стрічковому конвеєрі; Soba-уа і рамен-я спеціалізуються на стравах з локшини);

- принцип вишуканості екстремального смаку (наприклад, ресторани Fugu – ресторани, в яких подаються страви з риби Фуґу, яка містить смертельну отруту в органах);

- принцип широкого асортименту (наприклад, Izakaya - ресторани, де пропонують безліч страв маленькими порціями, таких як gobata (смажена їжа), салати, різні закуски, тут можна спробувати практично всі страви японської кухні);

- принцип родини (наприклад, сімейні ресторани пропонують безліч західних, китайських і японських страв з великим вибором на будь-який смак);

- принцип комплексності (наприклад, пропонуються комплексні обіди та вечери);

- принцип стилю (наприклад, ресторани «японської вишуканої кухні», де застосовується вдосконалений стиль кулінарії, пов'язаний з церемонією чаю, який підкреслює такі поняття, як простота та елегантність).

Для сучасного етапу розвитку закладів ресторанного господарства в Україні характерним є подальша їх спеціалізація, яка знаходить своє відображення в назвах: гастрономічний, грузинський, гуцульський, український, французький, італійський, іспанський, китайський, японський, європейський, азіатський, рибний, авторський та ін.

Знання про нашу національну кухню часто обмежуються лише пиріжками, варениками та борщем, які готують в більшості місць без будь-якого натяку на унікальність. Саме тому Україна досі асоціюється в основному з сільською кухнею.

Щорічно останнім часом в Україні складається путівник найкращих ресторанів країни, який, на відміну від рейтингів популярного ресурсу Trip Advisor, не базується на результатах інтерв'ю звичайних відвідувачів закладів, а на основі опитування фахівців: переважно рестораторів, гасгроблогерів, ресторанных критиків, які не мають права голосувати за свої заклади. Тому даний путівник представляє, насамперед, ресторани, які можуть надавати гастрономічне задоволення: враховується якість їжі, сервіс, атмосфера. Згідно з рейтингом «ТОП-100 найкращих ресторанів України» у 2018 році лідером списку за наявністю «гастрономічних» ресторанів став Київ з 41 рестораном, потім Одеса з 14 ресторанами, Львів з 12 ресторанами. Також такі ресторани наявні в таких містах та селах:

- «Буковель», «Грибова Хата», «Курінь» - с. Полянця Івано-Франківської області;
- «Marani» - м. Вінниця;
- «Artist», «Bartofish», «Puri Chveni» та ін. - м. Дніпро;

- «Butcher and Wine» - м. Запоріжжя та ін. [12].

До головних особливостей національної гастрономічної культури ресторанів, зокрема гастрономічних, можна віднести характерні принципи її творення: принцип використання місцевих продуктів; принцип наявності авторської кухні; принцип творчого підходу до приготування страв; принцип наявності сезонного меню; принцип якості продуктів за показником «найсвіжіше»; принцип доступності в ціновій політиці; принцип застосування високих технологій в кулінарії, в тому числі молекулярних.

Подальший розвиток ресторанного бізнесу в Україні, зокрема гастрономічних ресторанів, передбачає підготовки кухарів та сомельє, а також формування вітчизняної гастрономічної культури. Проведений аналіз національної грецької кухні дозволив виділити наступні її особливості, які базуються на таких принципах:

- принцип простоти приготування (традиційна грецька кухня використовує прості страви. Найбільш розповсюдженими є закуски з йогуртом, салати, супи, рибні страви та страви з морських продуктів, які доступні в цьому регіоні);

- принцип якості продуктів за показником «найсвіжіше» (свіжість продуктів досягається особливостями розвитку інфраструктури сфери обслуговування. Специфікою розвитку інфраструктури є те, що функціонують невеликі заводи, цехи з виготовлення сирів та інших високотехнологічних (екологічних) продуктів);

- принцип використання місцевих продуктів (зокрема, оливкова олія; національні страви готуються не на привізних продуктах, а на вирощених в даній місцевості);

- принцип досягнення різноманіття смаків національних продуктів (так як переробка оливок на місці не порушує їх смаку, на який впливає клімат (рівнини чи гори), температура повітря та інші кліматичні умови);

- принцип обов'язковості спецій (в національній кухні застосовуються різноманітні трави та прянощі, які використовуються в приготуванні страв більш часто у порівнянні з іншими середземноморськими країнами. Вважають, що греки шеф-кухари можуть знайти застосування в кулінарії майже будь – якій горній прянощі);

- принцип часу трапези (в зв'язку з спекотним кліматом, який є характерним для країни: вранці їдять мало, обід не раніше 14 годин, вечеря після 21 години).

- принцип сімейності (особливістю грецької гостинності є збиратися всією сім'єю за обідом, вечерею. Спілкування, створення родинної атмосфери, яка об'єднує, сприяє зняттю напруженості, втоми. Цьому сприяє те, що на столі присутні різноманітні страви на будь-який смак і кожний член родини може вибрати собі страву до душі).

Місто Маріуполь вважається духовним та культурним центром греків Приазов'я, що знаходить своє відображення в грецькій гастрономічній культурі міста. Неповторність грецької кухні як складової гастрономічної культури представлена в ресторанных закладах міста, зокрема: ресторан «Еллада»; ресторан «Акрополіс»; кафе «Сиртакі»; кафе «Ілюс».

Національна кухня греків Приазов'я яскраво та комплексно представлена в ресторані «Еллада», який розташований в центрі міста Маріуполя. Гостей ресторану ще на вході вражає прояв гостинності, яка базується на принципах гармонії та створення позитивної атмосфери, що відображається в поєднанні: архітектурних рішень, котрі характерні для давньогрецьких споруд; штучно створених куточків ландшафту; внутрішнього інтер'єру; традиційних страв грецької кухні в авторському виконанні.

Елегантність інтер'єру ресторану «Еллада» розкривається в пастельних відтінках та оформленні в сучасному стилі, що гармонійно поєднується з грецькими елементами декору. Найбільшою популярністю серед маріупольців та гостей міста користуються страви національної грецької кухні, серед яких: «Грецький» салат та чебуреки в авторському виконанні. Крім ресторану «Еллада», популярністю серед маріупольців та гостей міста користується ресторан «Акрополіс». Даний ресторан приваблює гостей своєю концепцією гостинності, яка базується на таких принципах, як: принцип якості продуктів за показником «найсвіжіше»; принцип наявності авторської кухні; принцип створення позитивної атмосфери; принцип сімейності.

Кафе «Сиртакі» та кафе «Люс» приваблюють гостей своєю гостинністю, яка базується на принципі використання місцевих продуктів; принципі доступності в ціновій політиці; принцип наявності авторської кухні (чебуреки з м'ясом та чорносливом, чебуреки з м'ясом та сиром, чебуреки з м'ясом та грибами, чебуреки з сиром, чебуреки з сиром та грибами, чебуреки з сиром та креветками, чебуреки з сиром та мідіями, чебуреки з сиром та шинкою, чебуреки з сиром, копченою куркою та ананасом, чебуреки з сьомгою, чебуреки з сьомгою та сиром, чебуреки з шоколадом, чебуреки з шоколадом та чорносливом та ін.), принципі наявності сезонного меню (чебуреки з м'ясом, сиром та помідорами, чебуреки з яблуками та чорносливом, чебуреки з яблуками та курагою, чебуреки з яблуками та клюкою, чебуреки з полуницею, чебуреки з чорною смородиною, чебуреки з вишнею ) та ін. Для досягнення успіху в реалізації гостинності кожний із ресторанних закладів додатково використовує інші принципи гастрономічної культури.

**Висновки та пропозиції.** Проведений теоретичний аналіз дозволив виявити сучасне розуміння сутності поняття «гастрономічна культура». Було виявлено неоднозначність розуміння даного поняття. Один із підходів щодо сутності гастрономічної культури базується на розумінні, що складовою гостинності є гастрономічна культура, яка базується на її принципах. Дане дослідження виокремило принципи гастрономічної культури, які характерні для всесвітньовідомих ресторанних закладів. Також в процесі дослідження було констатовано, що для сучасного етапу розвитку закладів ресторанного господарства в Україні характерним є їх подальша спеціалізація, розвиток технологій гостинності, які базуються як на світових принципах, так і на врахуванні національних та місцевих традицій. В основі розвитку грецької гастрономічної культури міста Маріуполя покладено як базові принципи гастрономічної культури Греції, так і світові принципи гастрономічної культури ресторанних закладів. Специфіка гастрономічної культури греків Приазов'я базується на принципі використання місцевих продуктів, принципі наявності авторської кухні та принципі наявності сезонного меню. Представлені результати потребують подальших досліджень на основі моніторингу та розробки спеціального діагностичного інструментарію.

#### **Список використаних джерел:**

1. Мельниченко С. В., Присакар І. І. Ресторанний бізнес в Україні: перспективи чи втрачена вигода. *Економічний простір*. № 97. 2015. С. 101-116
2. Гірняк Л., Глагола В. Сучасний стан перспектив та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. *Економіка та управління підприємствами*. № 16. 2018. С.71-77
3. Іванишина Л. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності. *Економіка і суспільство*. № 14. 2015. С.597- 600.
4. Бурега В. В., Любчук О. К. *Економічна психологія в схемах та таблицях: навчально – методичний посібник*. Донецьк: ДонДАУ, 2003. 63 с.
5. Любчук О. К., Луньов В. Є. *Психологія розвитку та особистості споживача для сфери туризму: навч. посібник*. Маріуполь: ПДТУ, 2015. 223 с.
6. Любчук О., Нуцубідзе А, Свічкарьова А. *Неповторність гостинності як туристична «пам'ятка» сучасної Іверії. Матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації»: Зб. наук. праць. Переяслав-Хмельницький, 2019. Вип. 46. С.34-36.*
7. Бурега В. В. *Соціально-адекватний менеджмент: монографія*. Київ: Ін-т соціології НАН України, 2000. 379 с.
8. *Гастрономічні ресторани. Електронний ресурс. Режим доступу <https://businessvisit.com.ua/blog/10-luchshih-restoranol-frantsii-poluchivshih-zvezdu-mishlena/> (Дата звернення 24.07.2019).*
9. Круль Г. Я. *Основи готельної справи. Навч. посіб.* К.: Центр учбової літератури, 2011. 368 с. [Електронний ресурс] <https://tourismbook.com/pbooks/book61/ua/chapter2340/>
10. Уокер Дж. Р. *Введение в гостеприимство: учебник; пер. с англ. Н. Н. Михайлова. Москва : ЮНИТИ, 1999. 464 с.*
11. Архіпов В. В. *Організація ресторанного господарства: навч. посібник*. К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
12. *ТОП-100 лучших ресторанов Украины. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://nv.ua/project/best-restaurants-40003549.html> (Дата звернення 24.07.2019).*

**References:**

1. Melnichenko S.V., Priskar I.I., (2015), *Restaurant business in Ukraine: prospects or lost profits. Economic space. No. 97, pp.101-116*
2. Girnyak L., Glagola V. (2018), *The current state of prospects and tendencies of development of restaurant industry in Ukraine. Business Economics and Management. No. 16. pp. 71-77*
3. Ivanshina L. *Prospects for the development of the restaurant business as a component of the hospitality industry. Economy and society. № 14.2015. pp.597-600.*
1. Burega V.V., Lubchuk O.K. (2003),. *Economic psychology in the schemes and tables: educational and methodical manual. Donetsk: DonNUA, 63 p.*
2. Lyubchuk O.K., Lunyov V.Ye. (2015), *Psychology of development and the consumer's personality for the sphere of tourism: educational guide. Mariupol: PSTU, 223 p.*
3. Lyubchuk O., Nutsudidze A, Svichkareva (2019), A. *The uniqueness of hospitality as a tourist "monument" of modern Iberia. Materials of the International Scientific and Practical Internet Conference "Trends and Prospects for the Development of Science and Education in Conditions of Globalization": Zb. sciences works Pereyaslav-Khmelnytsky, Vip. 46, pp. 34-36.*
4. Burega V.V. (2000), *Socially-adequate management: monograph. Kiev: Institute of Sociology of the National Academy of Sciences of Ukraine, . 379 p.*
5. *Gastronomic Restaurants. Electronic resource. available at: <https://businessvisit.com.ua/blog/10-luchshih-restoranov-frantsii-poluchivshih-zvezdu-mishlena/> (Revised on July 24, 2019).*
6. Krul G.Ya. (2011), *Basics of hotel business. Teaching manual K.:Center for Educational Literature, 368p. [Electronic resource], available at: [https://tourismbook.com/pbooks/book61/ua/chapter\\_2340/](https://tourismbook.com/pbooks/book61/ua/chapter_2340/)*
7. Walker Dzh.R. (1999), *Introduction to Hospitality: a textbook; per. from english N.N. Mikhailova Moscow: UNITI, . 464 p.*
8. Arkhipov V.V. (2007), *Organization of restaurant business: training. manual. K, Center for Educational Literature; Firm "Inkos", 280 p.*
9. *TOP-100 best restaurants of Ukraine. Electronic resource. Mode of access: <https://nv.ua/project/best-restaurants-40003549.html> (Revised on July 24, 2019).*

**Ключові слова:** ресторанний бізнес; світові тенденції; гурман-туризм; гостинність; Маріуполь; грецька гастрономічна культура.

**Ключевые слова:** ресторанный бизнес; мировые тенденции; гурман-туризм; гостеприимство; Мариуполь; греческая гастрономическая культура.

**Keywords:** restaurant business; world trends; gourmet tourism; hospitality; Mariupol; Greek gastronomic culture.

**Рецензент:** Гончар В. В., завідувач кафедри маркетингу та бізнес-адміністрування, ДВНЗ «ПДТУ», доктор економічних наук, професор

**Перевірено на плагіат системою:**

<https://corp.eu.unicheck.com/similarity/report/33bed7deb2914a51a535eed9d36b2858>