

ISSN (Print): 2708-4949

ISSN (Online): 2709-9776

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

НАУКОВИЙ
ЖУРНАЛ

№ 1 (7), 2023

SCIENTIFIC
JOURNAL

**ІННОВАЦІЇ ТА ТЕХНОЛОГІЇ
В СФЕРІ ПОСЛУГ І ХАРЧУВАННЯ**

**INNOVATIONS AND TECHNOLOGIES
IN THE SERVICE SPHERE
AND FOOD INDUSTRY**

Заснований у листопаді 2019 року



Видавничий дім
«Гельветика»
2023

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ

Головний редактор:

Ганна ЧЕПУРДА, доктор історичних наук, професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Черкаського державного технологічного університету

Члени редакційної колегії:

Преслав Михайлов ДІМІТРОВ, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туризму та декан факультету економіки Південно-західного університету «Неофіт Рильський», Болгарія

Лариса ЧЕПУРДА, доктор економічних наук, професор, декан факультету харчових технологій та сфери обслуговування Черкаського державного технологічного університету

Ірина АНТОНЕНКО, доктор економічних наук, професор, професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Національного університету харчових технологій

Інна ЗОЛУТУХІНА, доктор технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету

Карина СВДІЛО, доктор технічних наук, професор, професор кафедри туризму та готельного господарства Харківського національного університету міського господарства ім. О. М. Бекетова

Юлія МАЦУК, кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій Дніпровського національного університету ім. Олеса Гончара

Сергій НЕЗДОЙМІНОВ, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного економічного університету

Володимир ВАСИЛІВ, кандидат технічних наук, старший науковий співробітник, доцент, виконувач обов'язків завідувача кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України

Тетяна КОЛІСНИЧЕНКО, кандидат технічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу Київського національного університету технологій та дизайну

Аліна СЛАЩЕВА, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Світлана ПОПОВА, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України

Діана НАГЕРНЮК, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету садівництва

Марія ПОКОЛОДНА, кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельного господарства Харківського національного університету міського господарства ім. О.М. Бекетова

Михайло ЛЕПКИЙ, кандидат географічних наук, доцент, заступник декана з досліджень факультету митної справи, матеріалів та технологій, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Луцького національного технічного університету

Засновник: Черкаський державний технологічний університет

Свідectво про державну реєстрацію друкованого засобу масової інформації:
КВ № 24124-14054Р від 07.11.2019 року

Затверджено Вченою радою Черкаського державного технологічного університету
(протокол від 20.03.2023 р. № 9)

Видання входить до категорії «Б» «Переліку друкованих фахових видань, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук» на підставі Наказу МОН України від 06 червня 2022 року № 530 (Додаток 2)

Спеціальності: 181 – Харчові технології; 241 – Готельно-ресторанна справа; 242 – Туризм.

Наукометричні бази даних: Vernadsky National Library, Crossref, OUCI, Google Scholar, Index Copernicus

Статті у виданні перевірені на наявність плагіату за допомогою програмного забезпечення StrikePlagiarism.com від польської компанії Plagiat.pl.

ISSN (Print): 2708-4949

ISSN (Online): 2709-977

© Черкаський державний технологічний університет, 2023

ЗМІСТ

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Куракін О. Б. ДОСЛІДЖЕННЯ МЕТОДОЛОГІЧНИХ ПІДХОДІВ ДО ОЦІНКИ ЯКОСТІ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ.....	5
Рутинський М. Й., Зайченко В. В., Кушнірук Г. В. РОЗВИТОК ФОРМАТУ «FINE DINING» У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ.....	10

ТУРИЗМ

Бондаренко Л. А. МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНИХ РЕГІОНІВ.....	15
Несторишен І. В. ІННОВАЦІЙНИЙ ТА ПРОЄКТНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ В ТУРИЗМІ.....	21
Чепурда Л. М., Дубіновський Д. В. ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО РОЗВИТКУ ФРАНЧАЙЗИНГОВИХ МЕРЕЖ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ.....	27
Чепурда Л. М., Юрченко С. О. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ НА ТУРИСТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ.....	32
Shestel Olena, Starynets Olena CURRENT TRENDS OF SUSTAINABLE ECOLOGIZATION OF THE TOURISM INDUSTRY IN THE CHERKASY REGION.....	36
Якименко-Терещенко Н. В., Чайка Т. Ю., Яріко М. О. КВЕСТ-ЕКСКУРСІЇ З ВІРТУАЛЬНИМ ГІДОМ ЯК ІННОВАЦІЙНІ ПОДІЄВІ ПРОДУКТИ ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ ТА ГОСТИННОСТІ.....	42

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Нагурна Н. А., Осипенкова І. І., Чепурна О. Л., Куриленко Ю. М. ФОРМУВАННЯ СМАКУ ПИВА.....	48
---	----

М. Й. Рутинський, В. В. Зайченко

Центральноукраїнський національний технічний університет

Г. В. Кушнірук

Львівський національний університет імені Івана Франка

РОЗВИТОК ФОРМАТУ «FINE DINING» У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ

Як і XX, так і в XXI століттях спільнота елітарних ресторанів групується в окремий VIP-рейтинг «Michelin Star Fine Dining Restaurants». Це ніша гастрономічної культури з власними строгими канонами обслуговування та правилами етикету і дрес-коду. Проте, сьогоднішній попит на вишукану кухню значно переважає сукупну кількість посадкових місць у закладах Michelin Red Guide. Ринкова ніша ресторанів високого цінового сегменту з кожним роком демонструє тренд невинного зростання. За останні десятиліття формат «fine dining» у ресторанному бізнесі активно фінансово диверсифікується – від обмеженої VIP-групи для найзаможніших гурманів до всеохоплюючої мережі позамішленівських, проте не менш вишуканих закладів. Дедалі зростають запити пересічних споживачів спонукають рестораторів до відкриття фінансово доступніших закладів із дотриманням стандартів «fine dining» щодо приготування страв і обслуговування клієнтів. У статті окреслено тренд розвитку в Україні гастрономічних закладів формату «fine dining» у кризових реаліях сьогодення. Проведене дослідження дає підстави авторам констатувати: попри те, що в країні досі відсутні заклади сегменту «Michelin Star Fine Dining Restaurants», популярні міжнародні рейтингові платформи (Tripadvisor та ін.), пошукова система Google, а також мобільні застосунки з бронювання столиків фіксують розростання ринкової ніші «Fine Dining Restaurants» в Україні. Статистикою воєнного часу, закономірно, у 2022 р. зафіксовано в Україні закриття понад 7000 об'єктів громадського харчування. У той же час, ресторатори не капітулюють; має місце часткова релокація бізнесу та сміливе втілення нових бізнес-ідей як у столиці, так і в регіонах. Десятки нових ресторанів формату файн-дайнінг у 2022 р. заявили про своє відкриття у Києві, Одесі та Львові. Знамениті українські бренд-шефи продовжують активно розбудовувати національну файн-дайнінг айдентіку. У цій статті наведено факти й узагальнено тенденцію динамічного впровадження закладами громадського харчування столиці і регіональних центрів України модних елементів «fine dining». На підставі порівняльного аналізу рейтингів у Tripadvisor авторами зроблено висновок про те, що центри гастрономічного туризму України (Київ, Львів, Одеса) навіть у кризових реаліях воєнного періоду за стандартними критеріями оцінки, естетикою та креативністю вишуканої кухні нічим не поступаються (а в ряді випадків вигідно вирізняються) з поміж конкурентів у регіоні Центрально-Східної Європи.

Ключові слова: формат «fine dining», ресторани вишуканої кухні, вишуканий сервіс, ресторанний бізнес, ринкова ніша.

Постановка проблеми. Ресторани вишуканої кухні (fine dining restaurants) історично є наслідком соціальної стратифікації соціуму і покликані задовольняти набагато ширше коло потреб, окрім базової потреби людини у харчуванні. У XIX ст. прерогативою харчуватися в таких ресторанах володіли лише знать і буржуа. У XX ст. для підкреслення елітарності закладу (а, відповідно, і його відвідувачів) запроваджено окрему гастрономічну відзнаку – мішленівську зірку. І в XXI ст. спільнота мішленівських ресторанів утримується на VIP-п'єдесталі економічної градації закладів громадського харчування. Однак, зі зростанням добробуту населення розвинених країн і масштабів міжнародного туризму та з розвитком сфери ресторанних послуг, за останні десятиріччя у геометричній прогресії зростає кількість ресторанів вишуканої кухні поза рамками мішленівського рейтингу. Більше того, тривала COVID-19 криза спонукала тисячі ресторанів по всьому світі демократизувати цінову політику, тобто стати доступнішими для середнього класу населення цих країн.

З 1991 р. Україна успадкувала мережу ресторанів так званої «вишуканої кухні», що історично склалася у

XX ст. для обслуговування компартійної еліти. Однак, класичний формат «fine dining» із фаховими шеф-кухарями і європейським естетичним розумінням поняття «вишуканості» кухні, дякуючи ініціативам окремих рестораторів, «прижився» в Україні з середини 2000-х рр. Відтак, за останні 15 років у Києві та регіональних центрах відбулася справжня файн-дайнінг-революція.

Станом на 2023 р. зберігається певний парадокс: з одного боку, в Україні досі відсутні заклади сегменту «Michelin Star Fine Dining Restaurants», з іншого боку, авторитетні міжнародні рейтингові платформи (Tripadvisor та ін.) фіксують розростання ринкової ніші «Fine Dining Restaurants» в Україні всупереч нищівним для галузі викликам 2008, 2014–2015, 2020 та 2022 рр.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Ідеї файн-дайнінгу не нові. Ще в трактатах давньоримських істориків натрапляємо на вражаючі уяву описи творчості античних кулінарів у прагненні догодити тогочасній еліті. Власне, кулінарна справа до XXI ст. розвивалася у двох паралельних напрямках: їжа для масового ринку та їжа для естетів. Перший напрям породив глобальні мережі фаст-фуду, другий – богемні

ресторани з мішленівськими зірками. Однак, трендом останнього десятиліття є дедалі активніша цінова демократизація та диверсифікація ринку файн-дайнінг закладів. Учені, аналітики ринку і фуд-блогери з різних континентів описують цей тренд як наслідок відкладеного попиту та зростаючих запитів споживачів у постковідну добу щодо комфортабельності, лоску та естетичності гастродозвілля [1–2; 12].

Низка гастросоціологічних досліджень останніх років засвідчують: пересічні клієнти дедалі масовіше «голосують гаманцем» за вишукану і креативно презентовану їжу та напої [1–4; 8; 12].

Потужним інструментом просування до споживачів ідей вишуканої кухні у XXI ст. є глобальні платформи з відбору найрейтинговіших ресторанів (Tripadvisor, Google) та національні смарт-застосунки (Tomato.ua тощо) [1].

Міжнародні групи дослідників – Г. Данн, Дже-Йонг Ю, Н. Джин, Б. Гох, Л. Гоффман, А. Каруана, М. Кассар, К. Кіаткаусін, Є. Конечні, П. Ло, Д. Нджіте, І. Сазерленд, Хонг-Юл Ха, Л. Хунджунг Кім, С. Цаур, Дж. Юань і ін. – констатують: секрети комерційного успіху файн-дайнінг ресторанів полягають у творенні особливо комфортної атмосфери психоемоційного та гастрофізіологічного задоволення гостей, у творенні нової культури приготування страв, інноваційного міксування ароматів, тонів, смакових відтінків, інгредієнтів та кольорової гамми страв вишуканої кухні [1–4; 8; 12].

У складні кризові періоди успішне виживання ресторанів вишуканої кухні, за даними Ф. Семерціоза і співавторів, полягає в адаптивних стратегіях цінового лавірування та стимулювання лояльності клієнтів [11].

Українські учені Аветисова А. О., Гірняк Л. І., Глагола В. А., Левченко М. М., Мазур С. А., Найдюк В. С., Палій Н. С., Прилуцький А. М., П'ятницька Г. Т. та ін. фіксують масштабні структурні зміни на ринку ресторанного господарства України, зумовлені кризовими для галузі викликами останнього десятиріччя [13; 14; 16; 18]. Однак, навіть у таких несприятливих для бізнесу реаліях у великих містах України кожного року відкриваються нові файн-дайнінг проекти, а кращі бренд-шефи країни навіть в умовах воєнного стану не припиняють роботу над розробкою та міжнародним просуванням української файн-дайнінг айдентики.

Згідно з дослідженнями М. Рутинського і Г. Кушнірук, файн-дайнінг нині є однією із заповорок успіху грона найтоповіших ресторанів Києва та Львова [5; 10]. Подальша популяризація та цінова демократизація української вишуканої кухні є одним зі стратегічних дороговказів забезпечення технологічної конкурентоспроможності ресторанної галузі економіки України [15].

Мета статті полягає в окресленні тренду вертикального (цінового) та горизонтального (зі столиці у регіони) розвитку формату «fine dining» у сфері громадського харчування як однієї з рушійних сил адаптивної трансформації ресторанного бізнесу України в реаліях затяжної кризи та спаду економіки.

Виклад основного матеріалу дослідження. Формат «fine dining» – це синтез технік і мистецтва висо-

кокваліфікованих шеф-кухарів щодо якісного приготування, мистецького оформлення і подачі страв, а також естетично-вишуканої атмосфери їх споживання і культурного дозвілля гостей [1–3; 8; 12]. Еталонні шедеври файн-дайнінгу регулярно презентує індустрія ресторанів з мішленівськими зірками, де творять найвідоміші шеф-кухари світу. Однак, за останні десятиріччя формат файн-дайнінгу активно диверсифікується. Вишукана кухня сьогодні є невід'ємним атрибутом усіх готелів категорії «5», а рідше і «4» зірки. Лише за останнє десятиріччя у світі на порядок примножилася чисельність міських і курортних ресторанів, які функціонують поза зірковим мішленівським рейтингом, але чітко позиціюють себе як заклади ринкової ніші «Fine Dining Restaurants». Цей глобальний тренд, що особливо активізувався у постковідний період, притаманний і Україні.

Якщо ще десять років тому в Україні файн-дайнінг перебував на стадії «піонерних» бізнес-проектів та культурної інвазії на національний ринок (з його любов'ю до ситної кухні і щедрих порцій), то сьогодні констатуємо нарощення тренду динамічного поширення стандартів файн-дайнінгу на дедалі більшу частину закладів середньобюджетного сегменту ринку.

По суті, у кон'юнктурному змаганні за увагу (і гаманець) споживача, український бізнес сьогодні самостійно узвичаює в практику сервісу нові естетично-збутові стандарти креативного гастродизайну та мистецької кухні від грона знаменитих висококваліфікованих шеф-кухарів. Цим Україна воєнного часу сьогодні різко відрізняється від мирних країн Європи, де в заклади формату файн-дайнінг вишиковується черга на чимало місяців завчасу. Однак, такий стан справ слід кваліфікувати як конкурентну перевагу України, інвестицію у її світле завтра – у міжнародне гастрономічно-туристичне визнання країни як модного осередку файн-дайнінг айдентики на сході Європейського Союзу вільних націй.

Основу ресторанної мережі формату файн-дайнінг в Україні складає грона елітарних закладів, де дотримуються канонів класичних, багатих традиціями західноєвропейських та азійських кухонь. А верхній щабель мережі буквально за останні роки творять видатні особистості-розробники філософії і практик національної української файн-дайнінг айдентики. Наприклад, стараннями Євгена Клопотенка український борщ вивислено на п'єдестал файн-дайнінг айдентики України.

У 2023 р. локальний файн-дайнінг в столиці України репрезентують заклади грона прославлених шеф-кухарів на кшталт Дмитра Борисова (ресторан-салон високої української кухні «Канапа»), Міралі Ділбазі (ресторан «Mirali») чи Володимира Ярославського (ресторан «Lucky»). А конкуренцію столичним дедалі зриміше складають регіональні осередки української файн-дайнінг айдентики в Одесі, Дніпрі, Львові, Трускавці, Буковелі та ін. (див. табл. 1 і табл. 2).

Трендом нової епохи є те, наскільки потужно Україна заявляє про себе на міжнародному ринку вишуканої кухні. Так, наприклад, на початку 2023 р. у топ-п'ятірці лідерів файн-дайнінг закладів Києва бачимо ресторан-

салон «Канапа» [6]. Бренд-шеф Д. Борисов творить тут нову естетику високої української кухні та широко репрезентує туристично-гастрономічну айдентику України. Вишукані дегустаційні сети поступово підкорюють серця європейців – одним з підтверджень успішної експансії української фін-дайнінг айдентику є захоплені інтернет-відгуки та високі бали споживачької оцінки ресторану «Канапа» у Варшаві (ul. Narbutta, 10).

Окрему нішу за вишуканістю класичного фін-дайнінгу займають ресторани у складі 5-зіркових готелів. Флагманами серед них у столиці України, зокрема, є

такі фешенебельні заклади, як «All Day Dining» (у Hilton Kyiv), «Comme Il Faut» та «Olivera» (у InterContinental Kyiv, an IHG Hotel), «IKIGAI» та «Terracotta» (у Premier Palace Hotel Kyiv), «Гриль Азія» та «Бар на 8» (у Hyatt Regency Kyiv), «Teatro» (в Opera Hotel), «SWEETBOOK» (1 поверх) і «Fairmont Kyiv» (2 поверх) (у Fairmont Grand Hotel Kyiv), «City Holiday», «Vnette» та «Panoramic» (у City Holiday Resort & SPA), «KAMA» (у Riviera House), «11 Mirrors Rooftop Restaurant & Bar» (в 11 Mirrors Design Hotel) та ін. Аналогічна ситуація має місце у Львові, Одесі, Трускавці, Буко-велі, де еталонні міжнародні

Таблиця 1 – Лідери рейтингу ресторанів формату «fine dining» на платформі Google

Назва ресторану	Оцінка гостей, бали	Назва ресторану	Оцінка гостей, бали
Київ			
Whisky Corner	4,7	Italian Edition	4,6
Lucky Restaurant Vinoteque	4,7	Catch Seafood Restaurant	4,6
VINO e CUCINA	4,7	Vero Vero	4,6
Bigoli	4,7	Graine de Moutarde	4,6
Piccolino	4,7	ODESA	4,6
Lucca	4,7	Under Wonder	4,6
GOODMAN	4,7	Fine Family restaurant	4,6
Sanpaolo	4,7	Park Kitchen	4,6
Semifreddo	4,6	BEEF meat&wine	4,6
Citronelle	4,6	Très Branché	4,5
Comme Il Faut	4,6	Montecchi Capuleti	4,5
Львів			
Leopolis Restaurant	4,7	Ференц	4,6
Garmata	4,7	Vinoteca Praha Wine & Dine	4,6
Terrazza	4,7		
Найдорожча ресторація Галичини	4,6	Мон шеф	4,5
Одеса			
Greenwich	4,8	Cellini	4,5
Kadorr	4,6	Олександрівський	4,5
Фрателлі	4,6	Бристоль	4,5
Dacha	4,5		

Джерело: складено авторами на основі рейтингу, сформованого за оцінками станом на 10.01.2023 р.

Таблиця 2 – Лідери рейтингу ресторанів формату «fine dining» на платформі TripAdvisor

Київ (топ-20)			
11 Mirrors Rooftop Restaurant & Bar	Tolstiy & Tonkiy Restaurant	Lucky Restaurant Vinoteque	Catch Seafood Restaurant
BEEF Meat & Wine	VINO e CUCINA	MOCCO	Park Kitchen
Whisky Corner	Goodman	Miteria	Fujiwara YOSHI
BAO Modern Chinese Cuisine	Semifreddo	Alaska Kyiv	Bassano Ristorante
Kanapa	Citronelle	Praha	Terracotta
Львів (топ-20)			
Amadeus	36Po	Panorama	Kredens Cafe Victoria Gardens
Valentino	Garmata	Pie Baby Pie	Kredens Cafe Forum Lviv
Black Cat	Mon Chef	Frayarka	Mitte
Nad Tsukerneyu	Bao Casual	Kavalier	Bakery
Terrazza	Leopolis Restaurant	Gopak	Tykami
Одеса (топ-20)			
Sophie Cafe	La Gioconda	Mozzarella Fresca	Kobe
Bernardazzi	P1 prosecco bar	LenMar	Pochtanaprotiv
Fratelli Ristorante & Enoteca	Le Grand Cafe Bristol	Maristella Marine Residence	BRUNO Flemish Restaurant
Grand Prix	Columbus	ITIS Cafe	Chervonny Lobster
Azuma	Moondeer	Aleksandroviskiy	KADORR

Джерело: складено авторами на основі рейтингів [6; 7; 9]

стандарти фін-дайнінгу просувають ресторани у складі топових 4-5-зіркових готельно-ресторанних комплексів.

Висновки. Таким чином, сьогодні формат фін-дайнінгу активно впроваджується гастрономічними закладами по всьому світі, зокрема, і в Україні. Можна стверджувати, що фін-дайнінг у наступне десятиріччя перетвориться на один з ключових «магнітів» в'їзного туризму в Україну.

У 2022 р. в Україні через війну закрилося близько семи тисяч закладів громадського харчування. Разом з тим, упереч війні, у 2022 р. лише в Києві відкрилося понад пів сотні нових гастролокацій, у т. ч. формату фін-дайнінг. Позитивну статистику нарощення інфраструктури ресторанного бізнесу продемонстрували західні області. Україна уже сьогодні готова презентувати світові самобутність і високі стандарти власної фін-дайнінг айдентики.

Список використаних джерел:

1. Cassar M. L., Caruana A., Konietzny J. Wine and satisfaction with fine dining restaurants: an analysis of tourist experiences from user generated content on TripAdvisor. *Journal of Wine Research*. 2020. 31(2). P. 85–100.
2. Jae-Young Yoo, Hong-Youl Ha. An empirical test of alternative models: A comparison between casual and fine dining restaurants. *Journal of Hospitality and Tourism Management*. 2022. 51. P. 550–558.
3. Jin N., Goh B., Huffman L., Yuan J. J. Predictors and outcomes of perceived image of restaurant innovativeness in fine-dining restaurants. *Journal of Hospitality Marketing and Management*. 2015. 24(5). pp. 457–485.
4. Kiatkawsin K., Sutherland I. Examining luxury restaurant dining experience towards sustainable reputation of the Michelin restaurant guide. *Sustainability*. 2020. 12(5). 2134.
5. Kushniruk H., Rutynskyi M. Development of the infrastructure of Turkish restaurants in the tourist center of Eastern Europe: the case of Kyiv. *GastroMedia Journal*. 2022. 1(1). P. 1–18. DOI: 10.54497/Gastromedia.2022.1
6. Kyiv Fine Dining Restaurants. URL: <https://www.tripadvisor.com/Restaurants-g294474-zfp10954-Kyiv.html> (дата звернення: 10.01.2023).
7. Lviv Fine Dining Restaurants URL: https://www.tripadvisor.com/Restaurants-g295377-zfp10954-Lviv_Lviv_Oblast.html (дата звернення: 10.01.2023).
8. Njite D., Dunn G., Hyunjung Kim L. Beyond good food: what other attributes influence consumer preference and selection of fine dining restaurants? *Journal of Foodservice Business Research*. 2008. 11(2). P. 237–266.
9. Odessa Fine Dining Restaurants URL: https://www.tripadvisor.com/Restaurants-g295368-zfp10954-Odessa_Odessa_Oblast.html (дата звернення: 10.01.2023).
10. Rutynskyi M., Kushniruk H. Restaurant industry in the tourist city of Eastern Europe: Post-COVID-19 perspectives. The case of Lviv, Ukraine. In *Borges A. et al. (Eds). Gastronomy, Hospitality, and the Future of the Restaurant Industry: Post-COVID-19 Perspectives*. Hershey, USA: IGI Global, 2022. P. 220–243. DOI: 10.4018/978-1-7998-9148-2
11. Semerciöz F., Pehlivan Ç., Sözüer A., Mert A. Crisis Management Practices and Strategic Responses Through Customer Loyalty and Price Strategy in Hard Times: Evidence from Fine-dining Restaurants. *Procedia – Social and Behavioral Sciences*. 2015. 207. P. 149–156.
12. Tsaur S. H., Lo P. C. Measuring memorable dining experiences and related emotions in fine dining restaurants. *Journal of Hospitality Marketing and Management*. 2020. 29(8). P. 887–910.
13. Аветисова А. О., Левченко М. М., Палій Н. С. Структурні зміни на ринку ресторанного господарства. *Держава та регіони*. 2019. № 3. С. 147–160.
14. Гірняк Л. І., Глагола В. А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2018. № 16. С. 71–78.
15. Зайченко В. В. Стратегічні пріоритети забезпечення технологічної конкурентоспроможності економіки України. *Регіональна економіка*. 2020. № 1(95). С. 134–143. DOI: <https://doi.org/10.36818/1562-0905-2020-1-14>
16. Мазур С. А., Прилуцький А. М. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні. *Ефективна економіка*. 2019. № 2. DOI: <http://doi.org/10.32702/2307-2105-2019.2.31>
17. Насонова О. В Україні з початку війни закрилося близько 7000 ресторанів та кафе. URL: <https://borgexpert.com/news/v-ukraini-z-pochatku-vijny-zakrylosia-blyzko-7000-restoraniv-ta-kafe> (дата звернення: 10.01.2023).
18. П'ятницька Г. Т., Найдюк В. С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. *Економіка та держава*. 2017. № 9. С. 66–73.

References:

1. Cassar, M. L., Caruana, A. & Konietzny, J. (2020). Wine and satisfaction with fine dining restaurants: an analysis of tourist experiences from user generated content on TripAdvisor. *Journal of Wine Research*, 31(2), pp. 85–100.
2. Jae-Young Yoo & Hong-Youl Ha (2022). An empirical test of alternative models: A comparison between casual and fine dining restaurants. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 51, pp. 550–558.
3. Jin, N., Goh, B., Huffman, L. & Yuan, J. J. (2015). Predictors and outcomes of perceived image of restaurant innovativeness in fine-dining restaurants. *Journal of Hospitality Marketing and Management*, 24(5), pp. 457–485.
4. Kiatkawsin, K. & Sutherland, I. (2020). Examining luxury restaurant dining experience towards sustainable reputation of the Michelin restaurant guide. *Sustainability*, 12(5), p. 2134.
5. Kushniruk, H. & Rutynskyi, M. (2022). Development of the infrastructure of Turkish restaurants in the tourist center of Eastern Europe: the case of Kyiv. *GastroMedia Journal*, 1(1), pp. 1–18. DOI: 10.54497/Gastromedia.2022.1
6. Kyiv Fine Dining Restaurants. Available at: <https://www.tripadvisor.com/Restaurants-g294474-zfp10954-Kyiv.html> (accessed 10 January 2023).

7. Lviv Fine Dining Restaurants. Available at: https://www.tripadvisor.com/Restaurants-g295377-zfp10954-Lviv_Lviv_Oblast.html (accessed 10 January 2023).
8. Njite, D., Dunn, G. & Hyunjung Kim, L. (2008). Beyond good food: what other attributes influence consumer preference and selection of fine dining restaurants? *Journal of Foodservice Business Research*, 11(2), pp. 237–266.
9. Odessa Fine Dining Restaurants. Available at: https://www.tripadvisor.com/Restaurants-g295368-zfp10954-Odessa_Oblast.html (accessed 10 January 2023).
10. Rutynskyi, M. & Kushniruk, H. (2022). Restaurant industry in the tourist city of Eastern Europe: Post-COVID-19 perspectives. The case of Lviv, Ukraine. *Borges A. et al. (Eds). Gastronomy, Hospitality, and the Future of the Restaurant Industry: Post-COVID-19 Perspectives*. Hershey, USA: IGI Global, pp. 220–243. DOI: 10.4018/978-1-7998-9148-2
11. Semerciöz, F., Pehlivan, Ç., Sözüer, A. & Mert, A. (2015). Crisis Management Practices and Strategic Responses Through Customer Loyalty and Price Strategy in Hard Times: Evidence from Fine-dining Restaurants. *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, 207, pp. 149–156.
12. Tsaor, S. H. & Lo, P. C. (2020). Measuring memorable dining experiences and related emotions in fine dining restaurants. *Journal of Hospitality Marketing and Management*, 29(8), pp. 887–910.
13. Avetysova, A. O., Levchenko, M. M. & Paliy N. S. (2019). Strukturni zminy na rynku restorannoho hospodarstva. *Derzhava ta rehiony*, 3, pp. 147–160.
14. Hirnyak, L. I. & Hlahola, V. A. (2018). Suchasnyy stan, perspektyvy ta tendentsiyi rozvytku restorannoho hospodarstva v Ukraini. *Infrastruktura rynku*, 16, pp. 71–78.
15. Zaychenko, V. V. (2020). Stratehichni priorytety zabezpechennya tekhnolo-hichnoyi konkurentospromozhnosti ekonomiky Ukrainy. *Rehionalna ekonomika*, 1(95), 134–143. DOI: <https://doi.org/10.36818/1562-0905-2020-1-14>
16. Mazur, S. A. & Prylutskyi, A. M. (2019). Stan ta perspektyvy rozvytku hotelno-restorannoyi spravy v Ukraini. *Efektivna ekonomika*, 2. DOI: <http://doi.org/10.32702/2307-2105-2019.2.31>
17. Nasonova, O. (2022). V Ukraini z pochatku viyny zakrylosya blyzko 7000 restoraniv ta kafe. Available at: <https://borgexpert.com/news/v-ukraini-z-pochatku-viyny-zakrylosia-blyzko-7000-restoraniv-ta-kafe>
18. P'yatnytska, H. T. & Naydyuk, V. S. (2017). Suchasni trendy rozvytku restorannoho hospodarstva v Ukraini. *Ekonomika ta derzhava*, 9, 66–73.

Mykhailo Rutynskyi, Volodymyr Zaychenko

Central Ukrainian National Technical University

Halyna Kushniruk

Ivan Franko National University of Lviv

DEVELOPMENT OF THE "FINE DINING" FORMAT IN THE RESTAURANT BUSINESS OF UKRAINE

Since the 20th century and in the 21st century, the community of elite restaurants has been grouped into a separate VIP rating "Michelin Star Fine Dining Restaurants". It is a niche of gastronomic culture with its own strict canons of service and rules of etiquette and dress code. However, today the demand for fine cuisine far exceeds the total number of seats in Michelin Red Guide establishments. The market niche of restaurants in the high price segment shows a constant upward trend every year. In recent decades, the "fine dining" format in the restaurant business has been actively diversifying financially – from a limited VIP group for the wealthiest gourmets to an all-encompassing network of non-Michelin establishments, but no less luxurious. The ever-increasing consumer demands encourage restaurateurs to open financially affordable establishments, adhering to the standards of "fine dining" in terms of cooking and customer service. The article outlines the development trend of gastronomic establishments of the "fine dining" format in Ukraine in the current crisis realities. The conducted research gives reasons for the authors to state: despite the fact that there are still no establishments in the "Michelin Star Fine Dining Restaurants" segment in the country, the popular international rating platforms (Tripadvisor, etc.), Google search and mobile booking applications record the growth of the "Fine Dining Restaurants" market niche in Ukraine. According to wartime statistics, naturally, in 2022, more than 7,000 restaurant establishments were closed in Ukraine. At the same time, restaurateurs do not capitulate; there is a partial relocation of business and a bold implementation of new business ideas both in the capital and in the regions. Dozens of new fine-dining restaurants have announced their opening in 2022 in Kyiv, Odesa and Lviv. Well-known Ukrainian brand-chefs continue to actively build the national fine-dining identity. This article presents the facts and summarizes the trend of the dynamic introduction of fashionable elements of "fine dining" by restaurants in the capital and regional centers of Ukraine. On the basis of a comparative analysis of the ratings on Tripadvisor, the authors concluded that the centers of gastronomic tourism of Ukraine (Kyiv, Lviv, Odesa) even in the crisis realities of the war period, in terms of standard evaluation criteria, aesthetics and creativity of fine cuisine are not inferior to anything (and in some cases stand out favorably) to competitors in the region of Central and Eastern Europe.

Keywords: "fine dining" format, fine dining restaurants, luxury service, restaurant business, market niche.

Статтю подано до редакції 05.02.2023