

ТЕМАТИЧНІ ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА - ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ КІРОВОГРАДЩИНИ

Іллющенко Нікіта Іванович,
студент 3-го курсу групи ГРС-23мб
економічного факультету,

Центральноукраїнський національний технічний університет,
w0665223118@gmail.com

Ресторанна індустрія це складна та дуже конкурентна сфера господарської діяльності. Заклади ресторанного господарства постійно намагаються відрізнитися від інших для створення більш позитивного іміджу та формування зацікавленості у потенційних споживачів послуг. Деякі заклади використовують новаторські ідеї зі стравами, екстер'єром, інтер'єром тощо. Одним з таких магнітиків, що потенційно можуть приваблювати споживачів послуг до закладу ресторанного господарства може бути використання різноманітних історичних родзинок регіону.

Тематичні заклади ресторанного господарства відносно новий сектор бізнесу, що набув широкого розповсюдження як за кордоном, переважно в Європі, так і в деяких регіонах України. Такі заклади, які мають чітку виражену тематику, стиль чи концепцію, що відображається в меню, дизайні інтер'єру, обслуговуванні та загальній атмосфері. Серед переваг тематичних закладів можна відзначити унікальність, залучення цільової аудиторії, створення оригінальної атмосфери, що в цілому призводить до підвищення прибутковості суб'єкта господарської діяльності.

Наприклад, в іспанському місті Ібіца існує ресторан «Sublimotion», який можна вважати найдорожчим рестораном у світі. До речі він працює лише з 1 червня по 30 вересня. Щоб пообідати в даному закладі ресторанного господарства, доведеться витратити приблизно \$1850 на особу. У ресторані є лише один стіл на 12 споживачів послуг, яким пропонується 15...20 різних страв та двогодинне шоу. Страви подаються під різні тематичні композиції, а обслуговуючому персоналу цього закладу доводиться десятки разів щовечора перевдягаться [1].

В лондонському клуб-барі «Candlelight Club» відтворена аура 20-тих років минулого століття [2]. Для відвідування цього клубу відвідувачам бажано мати відповідний одяг того часу. Запровадивши дрес-код, маючи тематичний посуд, живу музику та відповідний інтер'єр власники даного закладу індустрії гостинності забезпечують відвідувачам отримання незабутніх вражень. Така специфіка цього закладу подобається відвідувачам, що призвело до збільшення туристичного потоку до міста.

Серед регіонів України, які мають достатню кількість тематичних закладів ресторанного господарства можна виокремити місто Львів. Одним з таких закладів є «Гасова Лямпя» [3], назва цього закладу має історичні корені так як у 1853 львівськими фармацевтами Яном Зегом та Ігнацієм Лукасевичем було зроблено винахід гасової лампи. Цей заклад ресторанного господарства позиціонує себе як ресторація-музей. До даного типу закладів індустрії гостинності можна віднести також «П'яте Підземелля» - це середньовічна ресторація, яка базується на історії середньовіччя міста Львів [4].

Проте найпопулярніший, найстарший, найбільш комерційно успішний і найвідоміший з тематичних ресторанів у Львові та й в Україні в цілому є ресторан “Криївка”. Він був відкритий у 2007 році. Поєднання автентичних деталей інтер’єру з приємним споживацьким враженням породжує у відвідувачів даного закладу незабутні враження.

На жаль, Кіровоградщина на сьогодні не може відзначитись позитивним досвідом з діяльності тематичних закладів ресторанного господарства. Проте регіон має великий історичний потенціал, чого варті лише археологічні знахідки скіфського періоду. Слід також відзначити, що Кіровоградщина є місцем заснування професійного театру України. Місто Кропивницький багате на різноманітні історії та легенди. В цілому Кіровоградська область має чудові перспективи для розвитку індустрії гостинності [5].

Враховуючи вищезазначене ми пропонуємо створити в місті Кропивницький низку тематичних закладів ресторанного господарства на базі місцевих легенд, бувальщин та історичних фактів. Такі заклади, на наш погляд, повинні користуватись популярністю серед місцевих споживачів послуг та призвести до збільшення туристичного потоку до регіону.

Список використаних джерел:

1. Смачно та дорого: 7 вишуканих ресторанів світу. URL: <https://investory.news/smachno-ta-dorogo-7-vishukanix-restoraniv-svitu/>
2. The Candlelight Club. URL: <https://www.designmynight.com/london/event-space/central-london/the-candlelight-club>
3. Ресторация-музей «Гасова лампа». URL: <https://www.fest.lviv.ua/uk/restaurants/gasovalampa/>
4. Ірина Климюк, Тематичні заклади Львова, URL: <https://lviv.travel/ua/news/tematychni-zaklady-lvova?srsLtd=AfmBOoq75XPBrlfdVV1jadxo78EArIIFOEYtYLL971prf7teprnwX2ds>
5. Дуб В.В., Іллющенко Н.І., Бричка Б.О. Перспектива розбудови індустрії гостинності Кіровоградщини з урахуванням реалій війни // «Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: глобальні виклики»: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, м. Харків / колектив авторів; Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, 2025. – С.113-115

Науковий керівник: **Дуб Володимир Васильович**, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, Центральноукраїнський національний технічний університет.