

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЛІНГВІСТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра психології і туризму**

**Кваліфікаційна робота**

**на тему: «Український готельно-ресторанний бізнес на міжнародній арені»**

Допущено до захисту

«\_\_\_» листопада 2023 року

здобувача вищої освіти групи Т01-22  
факультету туризму, бізнесу і  
психології  
освітньої програми Туризмознавство  
за спеціальністю 242 Туризм  
Маковійчука Є.Ю.

Завідувач кафедри психології і  
туризму  
доктор психологічних наук, професор  
Бондаренко О.Ф.

Науковий керівник:  
кандидат економічних наук, доцент  
Кучай О.В.

Національна шкала \_\_\_\_\_  
Кількість балів \_\_\_\_\_  
Оцінка ЄКТС \_\_\_\_\_

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....	6
1.1. Історичний аналіз готельно-ресторанної справи.....	6
1.2. Класифікація готелів та ресторанів .....	20
1.3. Місце готельно-ресторанного бізнесу в індустрії туризму.....	33
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ СВІТОВОГО ТА УКРАЇНСЬКОГО ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ .....	40
2.1. Готельно-ресторанні заклади країн Європи.....	40
2.2 Особливості готельно-ресторанного бізнесу в країнах-лідерах міжнародного туризму.....	68
2.3. Аналіз українського готельно-ресторанного бізнесу .....	84
РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОГО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ НА СВІТОВОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РИНКУ.....	100
3.1 Стан готельно-ресторанного бізнесу України в період пандемії та війни.....	100
3.2 Стратегії розвитку готельно-ресторанної справи України на міжнародній арені.....	110
ВИСНОВКИ.....	123
РЕЗЮМЕ.....	126
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	128
ДОДАТКИ .....	133

## ВСТУП

Кваліфікаційна робота присвячена темі «Український готельно-ресторанний бізнес на міжнародній арені» і включає в собі дослідження та аналіз українського готельно-ресторанного бізнесу, його минулого і сучасного стану, розвиток, а також його місце на міжнародному ринку туристичних послуг.

**Актуальність роботи** полягає у дослідженні українського готельного та ресторанного бізнесу на міжнародній арені, що пов'язаний з його туристичним потенціалом, статусом ринку, що розвивається, можливостями міжкультурного обміну, найкращими практиками та інноваціями, співпрацею та партнерством, сталим розвитком туризму та внеском в міжнародний авторитет індустрії гостинності України.

Дослідження готельно-ресторанного бізнесу дає цінну інформацію та заохочує різних зацікавлених сторін у сприянні розвитку всієї туристичної галузі. Саме тому, аналіз даного туристичного ринку послуг відіграє дуже важливу роль в розвитку країни та її авторитетному становленню на міжнародній арені, а також надає безліч переваг для будь-якого сектору:

- готельно-ресторанна індустрія є значним внеском в економіку як в Україні, так і в усьому світі;
- готельно-ресторанний бізнес відіграє вирішальну роль у розвитку туризму;
- дослідження готельної та ресторанної індустрії дає цінну інформацію про поведінку споживачів, уподобання та нові тенденції;
- дослідження готельно-ресторанного бізнесу дозволяє комплексно проаналізувати конкурентний ландшафт. Це включає вивчення ринкових тенденцій, стратегій конкурентів, моделей ціноутворення та пропозицій послуг;

- дослідження можуть стати основою для прийняття рішень, пов'язаних із ліцензуванням, стандартами охорони здоров'я та безпеки, трудовими правилами, оподаткуванням і екологічними чинниками.

**Мета кваліфікаційної роботи** полягає в дослідженні та аналізі сучасного стану готельно-ресторанного бізнесу України, визначення особливостей його функціонування та перспектив розвитку на міжнародній арені.

**Завдання** кваліфікаційної роботи полягає в тому, щоб:

- 1) дослідити історію та кваліфікацію готельно-ресторанного бізнесу України та світу;
- 2) проаналізувати найпопулярніші готельні та ресторани заклади України, Європи та світу;
- 3) ознайомитися з сучасними тенденціями розвитку готельно-ресторанної індустрії України;
- 4) висвітлити перспективи становлення готельного та ресторанного бізнесу України на світовому туристичному ринку;
- 5) знайти шляхи вдосконалення та стратегії розвитку гостинного господарства України на міжнародній арені.

**Об'єктом дослідження** є готельно-ресторанний бізнес України.

**Предметом дослідження** є стан та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу України на міжнародному ринку туристичних послуг.

У роботі також використано такі загальнонаукові **методи** дослідження:

**1.** Аналітичний метод - для аналізу історичних даних та сучасного стану готельно-ресторанного бізнесу в Україні.

**2.** Порівняльний метод - для порівняння досвіду інших країн з розвитку готельно-ресторанного бізнесу та його успішного впровадження на міжнародному рівні.

**3.** Експертний метод - для отримання експертних оцінок від представників готельно-ресторанного бізнесу та фахівців у цій галузі.

**4. Статистичний метод** - для аналізу статистичних даних щодо готельно-ресторанного бізнесу в Україні та інших країнах.

В кваліфікаційній роботі продемонстрована **інформаційна база** дослідження: наукова література (українська й зарубіжна), концепції та системи, нормативно правові-документи, а також різні джерела дослідження готельно-ресторанного бізнесу, що покращують якість аналізу сфери гостинності та допомагають краще ознайомитися з даною сферою. Серед провідних науковців, які приділили значну увагу дослідженню готельно-ресторанного бізнесу слід виділити: Віктор Смаль[1], Олена Бобирєва[2], Тетяна Ореховська[4], Марта Мальська[6] та інших.

**Практичне значення роботи** полягає в тому, що дослідження кваліфікаційної роботи можуть сприяти розвитку готельно-ресторанного бізнесу, як України, так і інших держав світу. Опираючись на даний матеріал, можна покращити та систематизувати роботу готельно-ресторанних закладів, проаналізувати найкращі визначні готелі й ресторани України та світу, а також розробити ключові стратегії, що покращать індустрію гостинності.

**Наукова новизна** кваліфікаційної роботи полягає в ретельному дослідженні готельного та ресторанного бізнесу України, його значущості на світовій арені, ба більше, в авторському аналізі готельно-ресторанної справи в кризових ситуаціях (Covid19; війна).

**Апробація результатів кваліфікаційної роботи:** основні положення проблематики сучасного розвитку готельно-ресторанного бізнесу були викладені у вигляді тез на Міжнародній науково-практичній конференції "Ad orbem per linguas. До світу через мови" в м. Київ 18–19 травня 2023 року.

**Структура та обсяг роботи:** робота має звичайну структуру і складається зі вступу, 3 розділів, кожен з яких має свої підрозділи, висновку, списку використаних джерел та літератури, додатків та резюме. Загальний обсяг кваліфікаційної роботи складає - 122 сторінки (не враховуючи титульну сторінку, зміст, список використаних джерел та літератури, додатків та резюме).

# РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

## 1.1 Історичний аналіз готельно-ресторанної справи

Історію готельно-ресторанного бізнесу можна фактично простежити ще з часів стародавніх цивілізацій, де різного виду дворики та невеличкі маєтки забезпечували мандрівників, купців, чи то кочових племен їжею, кімнатою для відпочинку, а також першими «закладами», де можна було знайти однодумців.

Нині набуває все більшого поширення періодизація розвитку туристичної діяльності з позицій цивілізаційного підходу, адже основу рекреаційної та туристичної діяльності формують потреби, які постійно змінюються й спрямовані на відтворення, відновлення і розвиток фізичних, психологічних сил людини, її самопізнання та самовідтворення у процесі життєдіяльності. Згідно з даним підходом, еволюція розвитку туристичної діяльності розгортається за трьома етапами, а саме: до індустріального, індустріального та постіндустріального.

Передумови розвитку туризму в цілому сягають далекої давнини, починаючи із 776 р. до н.е., коли щороку на Олімпійські ігри збиралися тисячі вболівальників з Еллади та інших держав Середземномор'я. Таким чином, Греція вважається батьківщиною спортивного туризму. В епоху Римської імперії зародилися форми масового відпочинку, яскравими зразками якого стали ігри та бої гладіаторів, які влаштовувалися правителями й були розвагою для нижчих верств суспільства [1, с. 65]. Нині згадкою про бойові ігрища залишилося давньоримське гасло: «Хліба та видовищ!» [2, с. 100].

У стародавніх цивілізаціях, таких як Месопотамія, Єгипет, Греція та Рим, вздовж торгових шляхів і великих міст засновували трактири та таверни, щоб задовольнити потреби тогочасних туристів. Ці заклади пропонували базове проживання, харчування та місця для спілкування. Вони відіграли

вирішальну роль у сприянні торгівлі, комунікації та культурному обміні. Далі, в епоху Середньовіччя, із зростанням паломницьких шляхів і торгових мереж, зріс попит на житло та їжу. Монастирі та замки часто надавали мандрівникам місця гостинності. Заїжджі двори та трактири продовжували процвітати, пропонуючи простого «їсти та спати» для купців, паломників та інших мандрівників.

В епоху Відродження та Просвітництва поняття гостинності розвинулося із створенням великих готелів і закладів харчування. У Європі поширення великого туру серед еліти призвело до розвитку розкішних готелів для задоволення їхніх потреб. Ці готелі пропонували розкішні номери, вишукані ресторани та розваги того часу. Вже в XVIII-XIX століттях Промислова революція принесла значні зміни в готельну та ресторанну індустрію. Зростання великих міст, популяризація цікавих місць планети, створення та розвиток транспорту (особливо залізничного), можливість пересуватися на сотні кілометрів – зумовили стрімке зростання попиту на житло та заклади харчування. Багато готелів, такі як The Ritz, Savoy в Лондоні хизувалися своїм авторитетом та розкішшю по всьому світу.

20-е століття стало періодом подальшого розвитку готельної та ресторанної індустрії з впровадженням та використанням перших систематичних систем оцінювання. Зростання туризму та масових подорожей призвело до створення мережових готелів та стандартизації послуг. Такі компанії, як Hilton, Marriott і InterContinental, розширилися по всьому світу, пропонуючи незмінні враження туристам. Ресторанна індустрія також спостерігала значне зростання з появою мереж швидкого харчування, вишуканих закладів харчування та кулінарних інновацій, що призвело до масового відвідування таких закладів, а також стрімке підвищення кількості ресторанних підприємств особливо в Європі та США.

У сучасну епоху готельний і ресторанний бізнес продовжує розвиватися та адаптуватися до мінливих уподобань споживачів і технологічного прогресу. Розвиток онлайн-туристичних агентств, платформ для відгуків і економічних

платформ спільного використання, таких як Airbnb, порушив традиційні моделі гостинності. Набули популярності бутик-готелі, екологічно чисте житло та заклади харчування. Глобалізація та міжнародний туризм ще більше сформували готельну та ресторанну індустрію. Напрямки по всьому світу розвинули свої сектори гостинності, щоб залучити туристів, стимулювати місцеву економіку та зберегти культурну спадщину. Сталий розвиток і відповідальна туристична практика стають все більш важливими, а готелі та ресторани впроваджують екологічні ініціативи та просувають місцеві джерела.

### *Хронологія розвитку готельно-ресторанного бізнесу України*

«Готельний та ресторанний бізнес — складова туристичної сфери, яка спрямована на задоволення туристичних потреб населення у вигляді житла, харчування, транспортного й екскурсійного обслуговування та іншого сервісу.

Туризм — це єдина виробнича галузь, про яку майже всі згадують із задоволенням. Адже слово “туризм” асоціюється у людей з приємним місцем, де вдалося побувати в минулому і яке хочеться відвідати у майбутньому.»[55]

Готельний і ресторанний бізнес є одним з найбільш перспективних і успішних напрямків бізнесу в Україні. Орієнтація на європейські стандарти обслуговування та активний перехід на такі стандарти є відмінною рисою цього сектору. Як і будь-яка інша економічна діяльність, готельний і ресторанний бізнес прагне збільшити свій дохід і шукає інструменти та ефективні способи досягнення бажаних фінансових результатів. Проте, спочатку варто проаналізувати хронологію виникнення та розвиток туризму на теренах України.

Історія туризму в Україні тісно переплетена з її багатою культурною спадщиною, природною красою та історичним значенням. Історія туризму спирається у своїх дослідженнях на ряд історичних допоміжних дисциплін - археологію, нумізматику, палеографію, етнографію та іншими, що тісно з ними пов'язана.



Туризм в Україні є продуктом тривалого історичного розвитку. Як відомо, процес пізнання людиною навколишнього світу тісно пов'язаний з мандрівками, мандрами та подорожами. Україна має вигідне географічне положення, що з давніх-давен зумовлювало зростання інтересу місцевого українського населення як до земель своєї батьківщини, так і до навколишніх країн. Привабливість України як туристичного напрямку можна простежити з давніх часів. Стратегічне розташування регіону на основних торгових шляхах приваблювало купців, дипломатів і дослідників, які перетинали його землі. Серед відомих перших мандрівників були греки, візантійці, вікінги та різні кочові племена. Таким чином, географічне розташування України на перехресті торгових шляхів зробило її місцем зустрічі різних культур і цивілізацій. Стародавні грецькі та римські поселення створювали таверни та заїжджі двори вздовж торгових шляхів, забезпечуючи проживання та харчування мандрівників, що зумовлювало розвиток готельно-ресторанної справи в Україні.

У період Київської Русі (9-13 століття) Київ став великим політичним і культурним центром, який приваблював відвідувачів з усієї Європи та Азії. Це етап розквіту Давньоруської держави – Київської Русі, період розширення її зовнішніх зв'язків. Архітектурна пишність міста, включно з величчю Києво-Печерської Лаври (Печерського монастиря) і Софійського собору, приваблювала паломників і туристів. Також у місті були гостинні двори — «гостинниці», де ночували та харчувалися купці, дипломати, сановники. Ці установи відіграли вирішальну роль у сприянні торгівлі та дипломатичних відносин, а також у виникненню та створенню перших готельно-ресторанних комплексів.

У 16-17 століттях Козацька Гетьманщина набула популярності. У той час «туризм» в тому вигляді, в якому ми його розуміємо сьогодні, не існувало. Проте кочовий спосіб життя козаків та їхня роль охоронців торговельних шляхів призвели до того, що вздовж основних шляхів подорожей

засновувалися корчми, шинки, таверни та невеличкі торгівельні містечка. Вони відігравали вирішальну роль у сприянні торгівлі, забезпечували відпочинок і підкріплення козакам, купцям і мандрівникам, які проїжджали через край. Такі місця були соціальними центрами, де люди могли збиратися, спілкуватися та обмінюватися новинами та історіями. Ці заклади часто розташовувалися поблизу річкових переправ, торгових шляхів чи козацьких поселень. Мандрівники, зокрема купці, дипломати та шукачі пригод, зупинялися на корчмі, щоб відпочити, поповнити запаси та поспілкуватися з місцевими жителями.

Корчми, шинки й таверни забезпечували базове житло для мандрівників. Зазвичай вони пропонували спільні спальні місця, іноді з солом'яними матрацами або простою постільною білизною. Споруди були сільськими, що відображало кочовий характер козацького способу життя. Мандрівники ділилися б цими спільними просторами з іншими гостями, сприяючи почуттю товариства та спільноти.

Корчми в той час були життєво-необхідними закладами харчування. Вони пропонували прості, але ситні страви, такі як супи, тушковане та смажене м'ясо. Кухня часто відображала місцеві продукти та кулінарні традиції регіону, забезпечуючи прожитком стомлених мандрівників. Гості могли насолодитися напоями місцевого виробництва, зокрема медовухою, пивом та різними міцними алкогольними напоями. Водночас в той час такі місця ставали місцем культурного обміну, де зустрічалися мандрівники з різних верств населення та регіонів. Це сприяло обміну ідеями, історіями та традиціями. Мандрівники мали змогу ознайомитися зі звичаями, фольклором, традиціями місцевого козацького населення, а також інших мандрівників, які проїжджали краєм. В таких місцях гості мали можливість розважитися й цілком відпочити, адже музиканти та оповідачі часто виступали, розважаючи натовп піснями, танцями та розповідями про пригоди. Ці вистави

доповнювали яскраву атмосферу корчми та запропонували мандрівникам відпочити під час їхнього перебування.

Культурне значення корчми, шинки, таверни й невеличких торгівельних містечок та роль, яку вони відігравали в подорожах і торгівлі, були невід'ємною частиною козацького побуту. Вони сприяли розвитку самобутньої козацької культури, яку характеризували гостинність, товарицькість, авантюризм. Такі місця стали символами козацької ідентичності та відіграли важливу роль у зміцненні соціальних зв'язків і підтримці регіональних зв'язків. Проте потрібно зазначити, що поняття туризму в тому вигляді, в якому ми його розуміємо сьогодні, з організованими подорожами для відпочинку та знайомства, не існувало за козацької доби. Однак перші так звані «готельно-ресторанні комплекси» та взаємодія, якій вони сприяли, заклали основу для подальшого розвитку індустрії гостинності в Україні, яка продовжує розвиватися й досі.

Бойові подвиги та своєрідний побут козаків стали предметом становлення так званої готельної й ресторанної справи в Україні. Мандрівники з Європи задокументували свої зустрічі з козаками, також зробивши внесок у першу українську туристичну літературу. Козаки, відомі своєю військовою доблестю та кочовим способом життя, розгорнули розгалужену мережу різного роду закладів уздовж основних транспортних шляхів. Ці заклади задовольняли потреби мандрівників, воїнів і торговців.

Після періоду переходу до сталого розвитку гостинності в Україні, вона характеризується зміною філософії виробництва туристичних продуктів, ідеологічною основою якої є цінності та критерії гуманізму та екологічності, і на цій основі сталий і збалансований економічний розвиток туристичних підприємств. забезпечується. Логіку змін у сфері туристичних послуг можна визначити як індивідуалізацію потреб - розширення попиту - диверсифікацію пропозиції через остаточне формування так званого диференційованого туризму в умовах безпечного середовища та високоякісного обслуговування.

Після анексії України Російською імперією наприкінці 18 століття готельна та ресторанна індустрія, на диво, зазнала значного розвитку. За період Російської імперії, який охопив кінець XVIII – початок XX століття, готельно-ресторанний бізнес в Україні зазнав значних перебудов. Правляча еліта імперії, в тому числі російські царі та дворянство, зацікавилася культурними та історичними пам'ятками України, що призвело до створення готелів і ресторанів для задоволення їхніх потреб. Російські царі і дворянство мали абиякий інтерес до культурно-історичних пам'яток України. Російські та європейські впливи спричинили створення розкішних готелів і ресторанів у великих містах, таких як Київ, Одеса та Львів. Ці заклади обслуговували зростаючу кількість аристократів, дипломатів і заможних купців, а також пропонували розкішні номери, вишукані ресторани та розваги.

Вплив Російської імперії спричинив будівництво висококласних готелів у великих містах України. Ці готелі були призначені для розміщення зростаючої кількості заможних мандрівників, включаючи російських дворян, дипломатів і багатих купців. Яскравими прикладами є готель «Національ» у Києві та готель «Жорж» у Львові.

Готелі, побудовані в цей період, часто відрізнялися чудовою архітектурою та розкішними інтер'єрами. Вони відображали переважаючі архітектурні стилі того часу, такі як неокласика та еkleктика. Вишукане оздоблення, просторі кімнати та розкішні меблі були звичайним явищем, що створювало королівський досвід для гостей. Такі місця пропонували комфортабельні номери для відвідувачів із різними розмірами і зручностями. Номери та номери були обставлені елегантними меблями, високоякісною постільною білизною та сучасними зручностями того часу. У деяких готелях були бальні зали, кімнати для переговорів і приміщення для дозвілля, які задовольняли соціальні потреби гостей.

У висококласних готелях зазвичай розташовувалися ресторани та заклади харчування, які задовольняли кулінарні уподобання російської,

української та європейської еліти. Ці заклади пропонують вишукані страви, даруючи смак європейської кухні та російських кулінарних традицій. Вишукані страви подавалися з вишуканістю, приготовані досвідченими поварами.

Окрім готелів, Російська імперія також стала свідком підйому культури кав'ярень в Україні. Кафе стали популярними місцями зборів інтелектуалів, митців і міського середнього класу. У таких містах, як Київ, Львів та Одеса, кав'ярні створювали невимушену атмосферу, де відвідувачі могли насолоджуватися кавою, тістечками, брати участь у інтелектуальних дискусіях та спілкуватися.

З кожним днем готелі та ресторани ставали важливішими соціальними центрами, приваблюючи як місцевих жителів, так і мандрівників. Вони створили можливості для спілкування, прагнення до соціуму та культурного обміну. Наявність готелів і ресторанів у великих містах сприяла розвитку жвавої міської соціальної сцени, сприяючи інтелектуальним і мистецьким рухам. Створення готелів і ресторанів у цей період сприяло розвитку туристичної інфраструктури в Україні. Поліпшення транспортних мереж, у тому числі залізниць і пароплавів, полегшило туристам відвідування різних регіонів. Готелі та ресторани відіграли вирішальну роль у розміщенні та задоволенні потреб цих мандрівників. Важливо зазначити, що готельно-ресторанний бізнес періоду Російської імперії обслуговував переважно еліту та заможні верстви населення. Більшість населення не мала доступу до таких закладів і мала інший досвід, коли йшлося про проживання та харчування.

Вже в період радянської епохи (1922-1991) індустрія гостинності в Україні була сильно централізованою та контролювалася урядом. Після створення Радянського Союзу в 1922 році туризм в Україні зазнав значних змін. Контрольована державою індустрія туризму була зосереджена на пропаганді радянських ідеалів і демонстрації промислових досягнень. Серед популярних туристичних місць були історичні місця, колгоспи та культурні

заходи. Однак туризм був обмежений, а міжнародні подорожі суворо регулювалися. Готелі та ресторани здебільшого належали державі та працювали за стандартизованою системою. Багато історичних готелів були перепрофільовані під адміністративні потреби або використовувалися для розміщення урядовців та іноземних делегацій.

За Радянського Союзу готельна та ресторанна індустрія в основному контролювалася державою. Уряд володів і керував більшістю готелів і ресторанів, зосереджуючись на забезпеченні доступного житла та харчування як для внутрішніх, так і для іноземних відвідувачів. Радянський режим прагнув стандартизувати всю індустрію гостинності. Готелі та ресторани дотримувалися єдиного дизайну та моделі обслуговування з обмеженими варіаціями в декорі та пропозиціях меню. Акцент був зроблений на функціональності, а не на розкоші чи індивідуальності. Також за радянського режиму приватна власність на готелі та ресторани в основному не заохочувалась. Проте були деякі винятки у вигляді невеликих сімейних закладів, особливо в сільській місцевості або неофіційно допустимих місцях. Ці приватні підприємства працювали відповідно до суворих правил і часто стикалися з проблемами через домінуючий державний сектор.

Готелі в радянській Україні часто були великими закладами, розташованими у великих містах і туристичних напрямках. Вони надали базове житло зі стандартними зручностями, зазвичай задовольняючи потреби ділових мандрівників та організованих туристичних груп. Хоча деякі готелі мали кілька категорій номерів, загальний акцент робився на функціональності, а не на розкоші.

Радянський Союз пропагував колективні обіди, такі як кафетерії та їдальні, як засіб забезпечення їжею більшої кількості населення. Ці заклади пропонували доступні та стандартизовані страви, які часто подавали у форматі самообслуговування. Основна увага була зосереджена на харчуванні, а не на кулінарній різноманітності чи індивідуальних уподобаннях. Також у

ресторанах було обмежене кулінарне розмаїття. У меню переважно була радянська кухня, яка складалася з простих і ситних страв із впливом різних радянських республік. Проте вибір вишуканих ресторанів або інтернаціональної кухні був обмежений, і наголос робився на доступних і ситних стравах. Загалом готельно-ресторанний бізнес радянської України зосереджувався на забезпеченні базових і стандартизованих умов розміщення та харчування з наголосом на доступності та функціональності. Промисловість централізовано контролювалася державою, що обмежувало участь приватного сектора та індивідуальну творчість.

З часом відбуваються зміни й домінуючим видом виробництва у період індустріального типу суспільства, виступає велике промислове виробництво, коли розвивається сфера послуг, зростає частка вільного часу, раціональне використання якого стає актуальною суспільною проблемою. Саме у цей період розвитку цивілізації туристична діяльність почала приносити прибуток, а послуги стали об'єктом купівлі-продажу. З'явився спеціальний термін «турист» – людина, яка може дозволити собі подорож за кордон. Саме за індустріального періоду розвитку цивілізації ринок туристичних послуг стає об'єктом державного регулювання. Позитивний вплив на розвиток туризму справило будівництво доріг та розвиток транспорту, що дало змогу зменшувати час подолання відстаней і робити подорожі у далекі регіони швидшими та комфортнішими. Потужно почали розвиватися і набули популярності курорти у всіх частинах світу: Італії та Франції, бальнеологічні курорти Швейцарії, басейн річки Рейн. В Україні ж стають відомими такі рекреаційні центри, як Моршин, Немирів, Поляна, Синяк, Трускавець. Відбулися зміни на виробництві: робочий час скоротився, що призвело до збільшення вільного часу. Це сприяло здійсненню подорожей та залученню до туристичної діяльності працюючих категорій населення. У міжвоєнний період було започатковано масовий туризм. Подорожі стали не тільки розважальними, а ще й пізнавальними, включали історичні місця, пам'ятки

культури та мистецтва. Найпопулярнішими центрами туризму в Україні стали Київ, Одеса, Крим, Кам'янець-Подільський, а також Яремче, Ворохта, Коростів, Гребенів, Славське.

Зі здобуттям Україною незалежності в 1991 році країна пережила перехід до ринково-орієнтованої індустрії туризму. Міжнародні подорожі стали доступнішими, а внутрішній туризм почав процвітати. Різноманітні пам'ятки країни, включаючи об'єкти Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО, Карпатські гори, узбережжя Чорного моря та культурні фестивалі, приваблювали все більше відвідувачів. Незалежна Україна активно розвивала туризм та інвестувала в розвиток інфраструктури для залучення відвідувачів. Уряд проводив маркетингові кампанії, покращував транспортні мережі та підтримував розвиток туристичних атракцій. Цей фокус на туризмі сприяв зростанню готельної та ресторанної індустрії, створюючи попит на житло та заклади харчування.

З переходом до ринкової економіки готельно-ресторанна галузь зазнала приватизації. Багато державних закладів було передано у приватну власність, що дозволило збільшити конкуренцію та підприємницькі можливості. Ця зміна призвела до збільшення різноманітності та інновацій у секторі. Поява Інтернету та платформ онлайн-бронювання спричинила революцію в готельній індустрії. Готелі та ресторани запровадили технологію бронювання, онлайн-оглядів і маркетингу, що полегшує мандрівникам доступ до інформації та бронювання місць для проживання та ресторанів. Також розвиток платформ онлайн-доставки їжі, таких як Glovo, Uber Eats і Bolt Food, змінив ресторанну індустрію в Україні. Ці платформи забезпечували зручний доступ до широкого спектру ресторанів і кухонь, дозволяючи клієнтам замовляти їжу з доставкою або самовивозом. Ця тенденція набула ще більшої популярності під час пандемії COVID-19, оскільки люди поклалися на послуги доставки їжі, тоді як можливості харчування в закладі були обмежені.



Готельна та ресторанна індустрія зазнала значного зростання та модернізації протягом періоду незалежності. Було відкрито нові готелі, курорти та ресторани, особливо у великих містах і туристичних напрямках. Міжнародні готельні мережі та відомі ресторани бренди вийшли на український ринок, привносячи світові стандарти та досвід. : Різноманітність варіантів розміщення також розширилася в цей період, де з'явилися висококласні розкішні готелі, бутик-готелі, недорогі хостели та гостьові будинки, щоб задовольнити різні верстви мандрівників. Такі бренди, як Hilton, Marriott, InterContinental, Radisson та Accor, розширили свою діяльність, приносячи свої світові стандарти та досвід в Україну. Якість розміщення також покращилася, сучасні зручності, стильний дизайн та персоналізовані послуги стають все більш поширеними.

У ресторанній індустрії спостерігався сплеск різноманітних кухонь, зокрема традиційної української, європейської, азіатської та ф'южн-концепцій. Фокус змістився в бік якості, креативності та гастрономічних вражень, а талановиті шеф-кухарі та інноваційні концепції харчування отримали визнання. Різні регіони України створили власні унікальні пропозиції гостинності, демонструючи місцеву культурну спадщину та кулінарні традиції. Багата кулінарна спадщина України стала центром розвитку туризму. Кулінарний туризм набув популярності, оскільки відвідувачі шукали традиційні українські страви, місцеві делікатеси та враження від ферми до столу. Фестивалі їжі, кулінарні тури та кулінарні курси стали популярними місцями, демонструючи різноманітну та смачну кухню України. Такі міста, як Київ, Львів, Одеса та Харків, серед інших, стали яскравими центрами гостинності, пропонуючи поєднання традиційних і сучасних закладів.

Окрім міського туризму, в Україні зростає інтерес до екотуризму та сільського туризму. Мандрівники шукали досвіду в природних ландшафтах, сільській місцевості та місцях культурної спадщини. Це призвело до розвитку

еко-саєджив, агротуристичних садиб та гостьових будинків у сільській місцевості, які пропонують відвідувачам можливість відчутти автентичні українські традиції та спосіб життя.

Варто зазначити, що готельно-ресторанна індустрія України продовжує розвиватися, адаптуючись до мінливих ринкових умов, уподобань споживачів та світових тенденцій. Сектор відіграє життєво важливу роль в економічному розвитку країни та сприяє підвищенню іміджу України як туристичного напрямку. Такі фактори, як економічні умови, геополітичні події та глобальні тенденції, продовжують формувати цей сектор, роблячи його динамічним і конкурентоспроможним.

Надалі, як показує практика, з розвитком настає новий етап цивілізації - постіндустріальний, «який характеризується високим рівнем життя населення, зміною характеру праці, що викликає появу вільного часу, а процес задоволення потреб та відпочинку перетворився на складову глобалізаційного процесу» [3, с. 9]. Змінено акценти у мотивації людини, що відображає трансформації від «homo economicus» до «homo sociologicus». Відзначимо, що на становлення та розвиток сфери послуг впливає наявність знань, інформації, інноваційних технологій. У цей період туристичну сферу називають «галуззю вражень», яка перетворилася в одну з найприбутковіших, характеризують її «куркою, що несе золоті яйця», оскільки сфера гостинності є провідним чинником і базою для туризму [4, с. 420].

У сучасному світі людина помітно відчуває потребу в пізнанні чогось нового, зокрема іншої культури, бачення чогось нового, незвичайного, що викликає гострі відчуття, але не завдає шкоди здоров'ю туристів, їхній моралі та суспільним інтересам. До таких подорожей в Україні можна віднести тур «Кримінальна Одеса», відвідання Чорнобильської АЕС – коротка екскурсія, у процесі якої здійснюється відвідування зони зараження, де перевищення радіаційного фону не більше, ніж в 50 разів за допустиму норму. Основними

відвідувачами є туристи із США, Австралії, Великої Британії, Японії [5, с. 165].

Отже, готельно-ресторанна індустрія відіграє вирішальну роль у просуванні туризму та залученні відвідувачів в Україну. Пропонуючи якісне житло та заклади харчування, країна може підвищити свою репутацію туристичного напрямку та збільшити тривалість перебування відвідувачів. Це, у свою чергу, стимулює бізнес, пов'язаний з туризмом, наприклад місцеві визначні пам'ятки, транспортні послуги та торговельні точки, що призводить до мультиплікаційного ефекту для економіки. Готелі та ресторани є платформами для культурного обміну та просування місцевих традицій, мистецтва та кухні. Демонструючи багату культурну спадщину України, включно з її кухнею, музикою, танцями та ремеслами, індустрія допомагає зберегти та популяризувати національну ідентичність. Цей культурний обмін сприяє глибшому розумінню та оцінці різноманітної спадщини України серед туристів і гостей.

Загалом розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні приносить економічні, соціальні та культурні вигоди. Це зміцнює індустрію туризму, створює можливості для працевлаштування, покращує репутацію країни та сприяє сталому розвитку та регіональному зростанню. Саме тому нам потрібно активно розвивати туристичний сектор і ставати лідерами на міжнародному ринку.

Підсумовуючи, історія становлення готельно-ресторанного бізнесу в Україні розкриває динамічну та розвиваючу галузь, яка відіграла значну роль в економічному, соціальному та культурному розвитку країни. Незважаючи на такі виклики, як політична нестабільність, економічні коливання та вплив пандемії COVID-19, готельний і ресторанный бізнес в Україні продемонстрував стійкість і адаптивність. Підприємці прийняли інновації, цифрову трансформацію та міжнародні стандарти, щоб покращити враження від гостей і залучити різноманітне коло відвідувачів. Крім того, розвиток готельного та ресторанного сектору призвів до покращення інфраструктури,

створення робочих місць і регіонального розвитку, що принесло користь як міським, так і сільським районам по всій країні. Це надає можливості для підприємництва, інновацій та розвитку навичок, сприяючи розвитку яскравої та динамічної галузі. Протягом багатьох років Україна стала свідком зростання та трансформації свого сектору гостинності, сформованого різними історичними, політичними та економічними факторами. З постійною відданістю, стратегічним плануванням і прихильністю до якості, майбутнє готельного та ресторанного бізнесу в Україні має великі перспективи для подальшого успіху та розвитку.

## **1.2 Класифікація готелів та ресторанів**

Ресторанне й готельне господарство – сфера людської діяльності, що стрімко розвивається останніми роками. Такий бізнес в Україні та в світі можна класифікувати за різними факторами, включаючи тип закладу, рівень обслуговування, цільовий ринок і структуру власності. Основу цієї галузі складають підприємства, які характеризуються єдністю форм організації виробництва й обслуговування споживачів, їх розрізняють за типами та спеціалізацією. Ресторанний бізнес мав різні періоди розвитку та завжди залежав від впливу чинників зовнішнього середовища. Попри це, навіть перші заклади харчування відповідали всім вимогам класової структури суспільства, тому формувалася певна ієрархія закладів для надання послуг відвідувачам різних статусів. Такі заклади, як заїжджі двори, таверни, пропонували обмежений обсяг послуг невисокої якості й приймали селян, ремісників, купців та інші категорії простого люду[6, с. 197].

Згідно з Міжнародним стандартом галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН, готельно-ресторанне господарство – це вид економічної діяльності, спрямований на задоволення потреб споживачів у харчуванні та проживанні з організацією дозвілля або без нього. В Україні офіційно використовують термін «готельно-ресторанне господарство» з 2004 року. У межах реалізації Постанови Кабінету Міністрів України «Про

концепцію побудови національної статистики України та Державну програму переходу на міжнародну систему обліку і статистики» було запропоновано замінити ним термін «громадське харчування». [7, с. 96]

В загальному, класифікація готелів та ресторанів - це присвоєння їм певного рангу в залежності від наявності тих чи інших зручностей для гостей. Як правило, ця система дозволяє скласти у туристів враження про статус закладу ще до прибуття та сформувавши очікування.

За даними Державного комітету статистики, в Україні працює 1 232 готелів і 3 245 закладів відпочинку і оздоровлення. За 2014 р. готельне господарство України нараховувало 2644 готелі та аналогічних засобів розміщення, з яких готелі склали 1523 одиниці (57,6%) [8].

Досліджуючи готельно-ресторанний бізнес, можна знайти безліч різноманітної інформації щодо класифікації готелів і ресторанів. Саме тому, освоївши матеріал різних видань і ресурсів можна класифікувати їх таким чином:

**Готелі класу люкс**, що зазвичай характеризуються розміщенням преміум-класу, вишуканим дизайном і високоякісними зручностями. У них часто є висококласні ресторани, спа та оздоровчі послуги, послуги консьєржа та персоналізовані враження. Ці готелі розташовані в найкращих місцях, таких як центри міст або ексклюзивні курортні зони, і обслуговують вимогливих мандрівників, які шукають розкоші та виняткового сервісу. Готелі такого типу часто обслуговують заможних мандрівників, бізнес-професіоналів і висококласні заходи.

**Готелі з повним набором послуг**, що пропонують широкий спектр зручностей і послуг, щоб задовольнити потреби як бізнесменів, так і туристів. Окрім розміщення, вони пропонують ресторани, бари, фітнес-центри, басейни, кімнати для переговорів та інші зручності. У цих готелях зазвичай є кілька

типів номерів і різноманітні варіанти харчування, від обіду протягом усього дня до спеціалізованих ресторанних делікатесів.

**Бізнес-готелі**, які розроблені з урахуванням особливих потреб бізнес-мандрівників. Зазвичай вони розташовані поблизу комерційних районів або великих бізнес-центрів, що робить їх зручними для корпоративних гостей. Ці готелі пропонують такі зручності, як добре обладнані бізнес-центри, конференц-зали та кімнати для зустрічей, високошвидкісний доступ до Інтернету та представницькі лаунж-зони.

**Бутік-готелі**, які в свою чергу пропонують унікальний та інтимний досвід, часто з окремою темою чи концепцією. Вони відомі своїми стильними номерами з індивідуальним дизайном, затишною атмосферою, індивідуальним обслуговуванням і увагою до деталей. Бутік-готелі можна знайти в історичних будівлях, модних районах або культурних центрах. У них також можуть бути внутрішні ресторани, які демонструють місцеву кухню або кухню ф'южн. Такі готелі орієнтуються на туристів, які бажають спробувати щось цікаве, незвичайне.

**Бюджетні готелі** пропонують доступне житло з усіма необхідними зручностями для мандрівників, які бажають отримати бюджетний номер, з відповідними умовами. Вони пропонують комфортабельні номери, основні зручності та послуги з хорошим співвідношенням ціни та якості. Ці готелі часто розташовані поблизу транспортних вузлів, туристичних визначних пам'яток або ділових районів, обслуговуючи мандрівників, які шукають рентабельні варіанти. Чудовим прикладом можуть бути сучасні хостели, де людям потрібно переночувати на одну або кілька ночей.

**Ресторани вишуканої кухні**, що зосереджуються на наданні вишуканих кулінарних вражень. Вони пропонують елегантну атмосферу, уважний персонал, широкий вибір вин і увагу до деталей у презентації та обслуговуванні, а також меню з високоякісними інгредієнтами та

інноваційними кулінарними техніками. У вишуканих ресторанах часто працюють талановиті шеф-кухарі, які створюють унікальні страви, а в їхньому меню можуть бути дегустаційні сеті або враження від дегустацій.

**Звичайні (типові) ресторани**, де панує спокійна та невимушена атмосфера. Вони пропонують різноманітне меню зі стравами різноманітної кухні, у тому числі місцевої та міжнародної кухні та забезпечують помірний рівень обслуговування та ціновий діапазон. Ці ресторани підходять для посиденьок з родиною та друзями, пропонують зручні перебування, привітне обслуговування та помірний ціновий діапазон.

**Повсякденні ресторани швидкого харчування**, які поєднують зручність швидкого харчування з якістю та різноманітністю повсякденних страв. Вони подають свіжоприготовлені страви з високоякісних інгредієнтів, що часто дозволяє клієнтам персоналізувати свої замовлення. Ресторани швидкого харчування можуть спеціалізуватися на гамбургерах, сендвічах, салатах або інших популярних повсякденних стравах. Такі мережі швидкого харчування пропонують швидке обслуговування, стандартизоване меню та доступні ціни. Вони пропонують їжу вищої якості порівняно з мережами швидкого харчування, але з швидшою моделлю обслуговування та доступнішими цінами. Такі заклади відомі своєю зручністю та зазвичай пропонують знайомі, готові до споживання страви.

**Ресторани швидкого приготування**, що добре зарекомендували себе, пропонують страви, які готуються за лічені хвили, та ще й за доступними цінами. Ці ресторани відомі своїм стандартизованим меню, ефективним обслуговуванням і впізнаваними брендами. Мережі швидкого харчування в Україні включають світові бренди, такі як McDonald's, KFC, Burger King, а також локальні мережі швидкого харчування.

**Етнічні ресторани** - розмаїття культурного ландшафту, що пропонують страви різних регіонів і країн. Ці ресторани спеціалізуються на

стравах і смаках певних культур, таких як італійська, китайська, японська, індійська, близькосхідна або українська регіональна кухня. Етнічні ресторани дають можливість відвідувачам відчутти автентичні смаки та кулінарні традиції різних культур. Вони обслуговують людей, які шукають смак іноземної культури та урізноманітнення міжнародного кулінарного досвіду.

Також готельно-ресторанний бізнес можна класифікувати з точки зору власності:

**Незалежні заклади** - ці готелі та ресторани працюють незалежно, без приєднання до більшої мережі чи бренду. Вони мають більшу гнучкість щодо операцій, ціноутворення та брендингу. Вони мають свободу розвивати власний унікальний бренд, концепцію та стиль. Незалежні заклади часто зосереджуються на пропонуванні персоналізованих послуг, демонстрації місцевої культури та створенні унікального досвіду, адаптованого до цільового ринку.

**Мережа готелів/ресторанів** - мережі закладів є частиною більших мереж або брендів, які можуть бути внутрішніми або міжнародними. Ці мережі забезпечують стандартизовані операції, постійну якість і впізнаваність бренду. Мережі готелів і ресторанів отримують вигоду від централізованого управління, маркетингової підтримки, програм лояльності та ефекту масштабу. Прикладами готельних мереж в Україні є Premier Hotels & Resorts, Radisson Hotel Group і Hilton Hotels & Resorts. Міжнародні мережі ресторанів, такі як Pizza Hut, Subway і TGI Fridays, також присутні в країні. Готельно-ресторанні заклади такого типу отримують вигоду від стандартизованих операцій, маркетингової підтримки та визнання торгової марки. Вони можуть варіюватися від бюджетних до розкішних пропозицій.

Зі сторони рівня обслуговування й пропозицій готелі та ресторани можна виділити в дві підгрупи:



1) **Повний комплекс послуг**, коли готелі та ресторани з повним набором послуг пропонують комплексні пропозиції для задоволення потреб гостей. Окрім розміщення та харчування, вони надають низку зручностей і способів відпочинку, таких як обслуговування номерів, прибирання, послуги консьєржа, спа- та оздоровчі центри, фітнес-зали та рекреаційні заходи. Заклади з повним набором послуг мають на меті забезпечити повний комфорт для гостей з акцентом на незабутній відпочинок, зручності та задоволенні.

2) **Обмежене обслуговування**, коли готелі та ресторани зосереджуються на наданні основних послуг і зручностей, одночасно оптимізуючи інші пропозиції. Ці заклади можуть пропонувати житло або ресторани швидкого обслуговування без великих додаткових зручностей. Готелі з обмеженим набором послуг часто мають менше зручностей і послуг порівняно з готелями з повним набором послуг, але надають перевагу комфорту, чистоті та доступності. Ресторани з обмеженим обслуговуванням можуть пропонувати обслуговування за стійкою або «самообслуговування», зосереджуючись на швидкому та ефективному обіді.

Незважаючи на те, що індустрія гостинності має давню історію, до цих пір так і не встановлено єдиних правил присвоєння готелям певних категорій. У різних країнах готельні підприємства навіть з однаковою кількістю зірок можуть відрізнитися за рівнем комфорту, рівнем сервісу та іншими показниками [9, с. 58]. На сьогодні в світі налічується близько 30 різних національних систем класифікації готелів, основними з яких є: система зірок від 1 до 5 (так звана «європейська» система); система літер – А, В, С, D, (застосовується у Греції); система «корон» або «ключів» ( у Великій Британії); система «яблук» ( у Словенії); бальна система (в Індії), система «розрядів» (США) тощо [10, с. 192].

Що відносить до зіркової класифікації готелів - то це, на мою думку, є найпопулярніший спосіб класифікації готелів у сучасному світі. Однак тут є і своя специфіка. Оскільки єдиної класифікації готелів у світі досі немає, кожна

країна висуває свої вимоги до категорії готелю. Проте були спроби створити спільну систему. У 2009 році було створено Hotelstars Union. Ця угода підвищує репутацію та якість готельної індустрії, забезпечуючи прозорість і безпеку для гостей і тим самим заохочуючи готельний маркетинг. На прикладі України ми розглянемо зіркову класифікацію готелів та їх опис:

Готелі 1\* в Україні пропонують низький рівень комфорту. Як правило, ці готелі розташовані в непримітних місцях. Об'єкти цієї категорії найчастіше невеликі і мають не більше 10 кімнат. Харчування в таких готелях не передбачено, а санвузли загальні.

Готелі 2\* - туристичного класу. Часто туристи, які подорожують по недорогим екскурсійним маршрутам. Відповідно до європейських і американських стандартів, номер готелю повинен мати ванну кімнату і телевізор. Іноді ресторан готелю розташований у холі одного з поверхів і пропонує континентальний сніданок.

Готель 3\* можна віднести до більш високої категорії і найбільш поширений. Тут вже мова йде про зручності в номері, наявність мила, шампуню і засобу для сушки волосся. Деякі з цих готелів мають міні-бар і кондиціонер.

Готелі 4\* вважаються готелями з високим рівнем обслуговування. Готелі цього класу орієнтовані на людей із середніми доходами. Вони забезпечують гарне розташування: в центральній частині міста або на першій лінії пляжу. Прикладом такого готелю в Україні є готель Wall Street. Готель розташований в центрі Одеси, біля вулиці Дерибасівської. Це один із 3 найкращих готелів міста, яким керує Ribas Hotel Group.

Готелі 5\* надають широкий спектр послуг. П'ятизіркові готелі, що відповідають категорії, нагадують невелике містечко з усією необхідною інфраструктурою.

У зв'язку з тим, що єдиної класифікації готелів не існує, наведені правила актуальні не скрізь. Наприклад, американські тризіркові готелі близькі до чотирьохзіркових готелів Європи. А в тризіркових готелях Азії наявність міні-бару, телевізора і холодильника в номері не є обов'язковою. Тут працює не шаблон, а ситуація попиту. Тому часто вартість номера в готелях різних категорій може збігатися, або навпаки - ціни можуть відрізнятись навіть в готелях одного класу.

Справедливо сказати, що всі готелі підлягають верифікації, яка підтверджує або спростовує факт виконання вимог до їх класифікації. Сьогодні це питання стоїть особливо гостро, оскільки після прийняття Закону України «Про державне регулювання організації та проведення азартних ігор» цей процес є обов'язковим.

Як правило, процедура класифікації проходить у кілька етапів, і в результаті готель отримує акт, в якому вказується, до якої категорії його можна віднести. Після цього документацію розглядає акредитована комісія, яка потім видає сертифікат з категорією готелю. Цей процес досить трудомісткий, тому краще звертатися до фахівців, які гарантують вам професійний підхід до сертифікації вашого готелю.

До класифікації закладів ресторанного господарства також можна застосувати систему оцінювання шкалою 1-5\*. Ресторан - це заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закуплених товарів, високим рівнем обслуговування та комфорту в поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів. У загальнодоступному ресторані продукцію та послуги може одержати будь-який споживач, у закритому - певний контингент: викладачі вищих навчальних закладів, службовці установ та промислових підприємств тощо.

Ресторанні заклади мають мати відповідний до їх оцінки асортимент продукції, рівень обслуговування, номенклатуру надаваних послуг, а також

рівень матеріально-технічної бази. До сфери ресторанного господарства входять такі типи закладів: ресторан, бар, кафе, кафетерій, їдальня, закусошна, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальними замовленнями (catering). Визначення типів закладів ресторанного господарства регламентується ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"[11], що також можна побачити на рис.1.2.1.

Ресторанні заклади також можуть класифікуватися за часом обслуговування - заклади швидкого обслуговування і звичайні; за методами обслуговування - з обслуговуванням офіціантами і самообслуговуванням. Ресторан може бути повносервісним або спеціалізованим. Повносервісний ресторан - це заклад ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових, замовних страв і напоїв у продукції власного виробництва. Крім ресторану, повносервісними можуть бути бари і кафе. Спеціалізований ресторан спеціалізується на певному асортименті кулінарної продукції - рибний ресторан, ресторан національної кухні тощо.

До видів ресторанів належить і ресторан-бар. Ресторан-бар - різновид ресторану, до складу якого входить бар, торговельний зал якого суміжний з торговельним залом ресторану, або барна стійка розміщується в торговельному залі ресторану.

Згідно із ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація" в окрему групу виділено ресторан за спеціальними замовленнями (catering) - заклад ресторанного господарства, призначений для приготування і постачання готової їжі та організації обслуговування за спеціальними замовленнями. Такі заклади можуть обслуговувати бенкети, ділові зустрічі, весілля та інші свята у залах, офісах, на природі тощо. У Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIS) ООН окремо виділяють ресторан на замовлення (carry-out restaurants),

ресторан-їдальню, вагон-ресторан\*6. Ресторан на замовлення є різновидом ресторану, який пропонує продаж виробленої ним продукції на винос, як правило, з постачанням в інші місця. Ресторан-їдальня (commissary restaurants) - це різновид ресторану, який організовує харчування в організаціях. Вагон-ресторан - різновид ресторану, який організовує харчування споживачів послуг залізничних компаній та інших організацій залізничного транспорту[11].

До закладів ресторанного господарства також можна віднести кафе, місце з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами. Кафе можуть бути повносервісними або спеціалізованими. Розрізняють спеціалізовані кафе: кафе-кондитерська, кафе-морозиво, кафе-молочне, кафе-варенична, кафе-пельменна тощо.

Типи кафе включають кав'ярні, кафе-бари, кафе-пекарні та чайні салони. Кав'ярні продають широкий асортимент кави та супутніх товарів. Кафе-бар характеризується наявністю барної стійки в торговому залі кафе або баром, що прилягає до торгового залу кафе. Кафе-пекарні характеризуються виробництвом і продажем хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів у цеху. Чайні салони пропонують широкий асортимент чаю, а також кондитерські, хлібобулочні та борошняні вироби. Таверни є різновидом кафе і характеризуються подачею національних страв та продажем широкого асортименту алкогольних напоїв на розлив.

Кафетерії - це заклади ресторанного господарства самообслуговування, що пропонують нескладні страви та напої, характеризуються наявністю торговельно-технічного обладнання для роздачі страв у торговельному залі. У навчальних закладах, освітніх установах, на промислових підприємствах і в роздрібних торговельних закладах харчування здійснюється через роздавальні кафетерії.

Закусочні - заклади самообслуговування з асортиментом переважно гарячих і холодних закусок, з простими стравами, розрахованими на швидке обслуговування клієнтів. Деякі з них спеціалізуються на варениках, криші, дерунах, ковбасках, млинцях, пирогах, чевреках і піці. Бари - це заклади харчування, які продають алкогольні, безалкогольні та змішані напої, їжу та покупні товари за барною стійкою. Деякі бари спеціалізуються на вині, пиві, молочних продуктах, вітамінах та коктейлях.

Нічні клуби - різновид бару або ресторану, що працюють тільки вночі і пропонують різноманітні шоу, розважальні та танцювальні програми з музичним супроводом. У деяких нічних клубах є такі розважальні послуги, як кабаре, більярд і дискотеки. Різновидом бару чи ресторану є пивний зал, де продається і подається широкий асортимент пива та супутніх товарів.

Міжнародний стандарт Організації Об'єднаних Націй з класифікації видів економічної діяльності (ISIC) розрізняє такі типи барів: пивні, пивні сади, пивні зали, пивоварні бари та закусочні.

Брасері, пивний сад - тип бару, який продає та споживає різноманітний асортимент пива та має озеленену торгову залу.

Пивний паб - тип бару, в якому продають і подають алкогольні та безалкогольні напої. Броварня - тип бару, де пиво вариться, продається і споживається на території закладу.

Бар-закусочна - тип бару, що спеціалізується на закусках і сендвічах (закритих бутербродах).

Кафетерій - тип закладу ресторанного господарства, який обслуговує певну кількість споживачів з широким асортиментом продукції, включаючи продукцію власного виробництва або закуплену, і може пропонувати харчування у вигляді комплексних обідів.

Їдальні, як правило, функціонують на робочих місцях споживачів, у навчальних закладах, збройних силах, лікувально-профілактичних закладах та закладах соціальної допомоги малозабезпеченим верствам населення. Їдальні зі змішаним харчуванням - це їдальні, в яких подають різноманітні типи страв.

Буфети - це ресторани, що пропонують обмежений асортимент страв та напоїв на залізничних, автобусних та аеропортових вокзалах або в спеціально обладнаних приміщеннях, де люди можуть їсти в них або брати запаковану їжу з собою.

Крім основних видів бізнесу в індустрії громадського харчування, існують також "заклади швидкого харчування", які також було класифіковано до цього.

Заклади швидкого харчування - це тип ресторану, який використовує систему самообслуговування та прискорює процес обслуговування з обмеженим вибором продуктів.

Фабрики-кухні - це заклади ресторанного господарства, які механізовано виробляють власну продукцію та централізовано постачають її іншим закладам ресторанного господарства або підприємствам роздрібною торгівлі.

Фабричні кухні - це заклади ресторанного господарства, призначені для централізованого приготування та постачання готової продукції для споживання в різних місцях, включаючи авіакомпанії, їдальні на колесах, кафетерії та заклади швидкого харчування.

Домашні кухні - це заклади ресторанного господарства, призначені для виробництва кулінарної продукції та продажу її населенню. Ці заклади приймають замовлення від споживачів на кулінарну продукцію, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби, а також надають консультації з приготування та споживання страв на місці.

Класи ресторанів і барів. Клас ресторану та бару визначається відмінними рисами певного типу ресторану та бару, які характеризують рівень вимог до продукції власного виробництва, покупних товарів, умов споживання, обслуговування та організації дозвілля.

Залежно від ступеня комфорту, рівня обслуговування та асортименту пропонованих послуг ресторани і бари поділяються на три класи - люкс, вищий і перший - і повинні відповідати таким вимогам

- Ресторани класу люкс характеризуються вишуканим дизайном інтер'єру. високим рівнем комфорту; широким спектром послуг, що складається з основних і додаткових послуг; асортиментом, що складається виключно з оригінальних, вишуканих і виготовлених на замовлення фірмових страв і виробів, у тому числі делікатесів, страв зарубіжної кухні з екзотичної сировини - для ресторанів; виготовлених на замовлення фірмових напоїв і коктейлів - для барів;

- Ресторани "вищого" класу характеризуються оригінальністю, неповторністю інтер'єрів, виконаних з урахуванням індивідуальних особливостей підприємства, вибором сервісу, комфортом і різноманітністю асортименту, з якого не менше половини складають оригінальні, вишукані, замовні та спеціальні страви і вироби;

- ресторани "першого" класу характеризуються гармонійністю, комфортом, різноманітністю обслуговування, різноманітністю страв, у тому числі спеціально підібраних страв і виробів, і простих напоїв; у барах - набором легко приготованих напоїв і коктейлів, у тому числі спеціально підібраних напоїв.

Отже, важливо зазначити, що ці класифікації не є взаємовиключними, і багато закладів можуть належати до кількох категорій. Класифікація не є вичерпною, і в кожній класифікації можуть бути додаткові підкатегорії або варіації. Крім того, окремі заклади можуть поєднувати елементи з різних категорій, щоб задовольнити певні сегменти ринку або надати унікальну



пропозицію. Так, наприклад, готель може бути як бізнес-готелем, так і готелем класу люкс, або ресторан може включати як вишукану, так і національну кухню. Таким чином, класифікація готелів і ресторанів в Україні є різноманітною та динамічною, задовольняючи різноманітні потреби та вподобання як внутрішніх, так і іноземних відвідувачів.

### **1.3 Місце готельно-ресторанного бізнесу в індустрії туризму**

Готельно-ресторанна індустрія займає значне місце у світовій економіці, задовольняючи потреби як туристів, так і місцевих жителів. Ця різноманітна індустрія є невід'ємним компонентом складової туризму, відіграючи вирішальну роль у формуванні загального досвіду подорожі для туристів. Це також відноситься і до України, адже готельно-ресторанний бізнес в Україні є одним з найперспективніших секторів економіки, який зростає і розвивається з кожним роком. Важливість цього бізнесу зростає ще більше на міжнародній арені, де Україна потребує визнання своєї готельно-ресторанної промисловості та конкурентоздатності.

Так як готельно-ресторанна справа тісно пов'язана з туризмом, і є невід'ємною його складовою, слід виділити ключові способи їх взаємозв'язку:

- Ресторани: ресторани є невід'ємною частиною туристичного досвіду, пропонуючи широкий вибір кулінарних варіантів, щоб задовольнити різні смаки та вподобання. Туристи часто шукають місцеву кухню та ресторани, щоб зануритися в культуру та традиції місця призначення. Ресторани є місцями збору, де відвідувачі можуть скуштувати автентичні страви, дослідити нові смаки та створити незабутні враження від вечері.

- Економічний вплив: готелі та ресторани роблять значний внесок у місцеву економіку, створюючи можливості для працевлаштування та створюючи попит на товари та послуги. У них працює різноманітний персонал, у тому числі керівництво, кухарі, офіціанти, прибиральники та обслуговуючий персонал. Крім того, дохід, отриманий готелями та

ресторанами через оплату проживання, витрати на харчування та інші послуги, безпосередньо вливає гроші в місцеву економіку.

- Просування напрямків: готелі та ресторани сприяють просуванню та маркетингу напрямків. Вони відіграють певну роль у демонстрації унікальних особливостей, культурної спадщини та визначних пам'яток місця. Позитивні відгуки та рекомендації відвідувачів щодо їх перебування в готелі та ресторанів можуть вплинути на сприйняття інших і рішення відвідати це місце призначення.

- Туристична інфраструктура: готелі та ресторани сприяють розвитку туристичної інфраструктури в пункті призначення. Наявність добре зарекомендував себе готелів і різноманітних закладів харчування сприяє зростанню туризму, забезпечуючи наявність адекватних послуг і засобів для задоволення потреб і вподобань мандрівників.

- Покращення досвіду відвідувачів: готелі та ресторани безпосередньо впливають на загальний досвід відвідувачів. Комфортабельний і добре обладнаний готель може покращити перебування туриста, надавши такі зручності, як плавальні басейни, спа, фітнес-центри та послуги консьєржа. Подібним чином ресторани сприяють загальному насолоді від подорожі, пропонуючи унікальні обідні умови, виняткове обслуговування та можливість насолодитися місцевою та міжнародною кухнею.

- Екологічний розвиток і відповідальний туризм: готелі та ресторани все частіше впроваджують екологічні практики та беруть участь в ініціативах відповідального туризму. Вони впроваджують енергоефективні заходи, стратегії управління відходами та виробляють місцеві продукти, щоб мінімізувати їхній вплив на навколишнє середовище. Пропагуючи сталість, готелі та ресторани сприяють збереженню природних ресурсів, підтримують місцеві громади та задовольняють зростаючий попит на відповідальні подорожі.

- Працевлаштування в туризмі: готелі та ресторани є основними роботодавцями в індустрії туризму, пропонуючи широкий спектр

можливостей роботи. Ці заклади створюють робочі місця як для кваліфікованих, так і для некваліфікованих працівників, від персоналу стійки реєстрації та кухарів до прибиральниць та офіціантів. Можливості працевлаштування, які пропонують готелі та ресторани, сприяють місцевій економіці, підтримуючи засоби до існування та покращуючи рівень життя в туристичних напрямках.

- Культурний обмін: готелі та ресторани служать платформами для культурного обміну між туристами та місцевими жителями. Через спілкування з персоналом готелю та відвідування ресторанів туристи можуть дізнатися про місцеві звичаї, традиції та кухню. Цей культурний обмін збагачує досвід подорожей, сприяє міжкультурному розумінню та сприяє повазі до різноманітності.

- Партнерство в галузі туризму: готелі та ресторани часто співпрацюють з іншими зацікавленими сторонами в сфері туризму, щоб просувати та покращувати досвід відвідувачів. Вони формують партнерські відносини з туроператорами, туристичними агентствами, визначними місцями та місцевими підприємствами, щоб створити комплексні туристичні пакети та пропонувати послуги з доданою вартістю. Ці партнерства роблять внесок у загальну туристичну екосистему, забезпечуючи мандрівникам бездоганний і незабутній досвід.

Таким чином, готельно-ресторанна справа є невід'ємною частиною індустрії туризму, сприяючи економічному зростанню, створюючи можливості працевлаштування та формуючи загальний досвід подорожі. Їхні внески виходять за межі розміщення та харчування, охоплюючи культурний обмін, розвиток інфраструктури та співпрацю з іншими зацікавленими сторонами в галузі туризму. Розуміючи взаємозалежність між готелями, ресторанами та туризмом, напрямки можуть використовувати свій потенціал для створення стабільних, незабутніх і корисних вражень для відвідувачів.

По-друге, ресторани та готелі відіграють значну роль у формуванні індустрії туризму, як в Україні, так і в світі, та мають прямий вплив на досвід мандрівників. Готелі та ресторани, як невід’ємна частина туризму, розвивають дану структуру надаючи житло, заклади харчування та сприяючи загальному досвіду відвідувачів. Вони відіграють важливу роль у просуванні напрямків, економічному розвитку та зусиллях щодо сталого розвитку, зрештою формуючи сприйняття туристів і впливаючи на їхні рішення відвідати та дослідити різні напрямки.

Серед найпоширеніших способів впливу ресторанів і готелів на туризм можна виділити:

1) Варіанти розміщення та харчування: Готелі пропонують житло для туристів, пропонуючи різноманітні варіанти, які відповідають різним бюджетам і вподобанням. Якість і різноманітність готелів, доступних у пункті призначення, може значно вплинути на рішення мандрівника відвідати його. Так само ресторани пропонують заклади харчування, які задовольняють кулінарні уподобання туристів, починаючи від місцевої кухні до інтернаціональних смаків. Наявність різноманітних і високоякісних закладів харчування може покращити загальний досвід туризму.

2) Туристична інфраструктура: готелі та ресторани сприяють загальній туристичній інфраструктурі місця призначення. Наявність добре розвинуеного готельно-ресторанного сектору має важливе значення для залучення відвідувачів і забезпечення їхнього комфорту під час перебування. Адекватні варіанти розміщення та харчування сприяють загальній привабливості та конкурентоспроможності місця призначення на туристичному ринку.

3) Працевлаштування та економічний вплив: готельна та ресторанна індустрія є значним джерелом зайнятості в туристичному секторі. Ці заклади створюють робочі місця як для місцевих жителів, так і для тих, хто задіяний у індустрії гостинності. Зростання готельного та ресторанного сектору може

позитивно вплинути на місцеву економіку, створюючи дохід, податкові надходження та сприяючи загальному економічному розвитку країни призначення.

4) Покращення досвіду відвідувачів: ресторани та готелі сприяють загальному досвіду відвідувачів, надаючи послуги та зручності, які відповідають потребам і очікуванням мандрівників. Високоякісні готелі пропонують комфортне розміщення, такі зручності, як басейни, спа та фітнес-центри, а також такі послуги, як допомога консьєржа, що підвищує загальне задоволення туристів. Крім того, ресторани надають туристам можливість вивчити місцеву кухню, відчути культурні смаки та зануритися в кулінарні традиції місця призначення.

5) Просування напрямків: готелі та ресторани часто відіграють важливу роль у просуванні та маркетингу напрямків. Вони роблять внесок у загальний бренд та імідж місця через свої послуги, засоби та досвід клієнтів. Позитивні відгуки та рекомендації готелів і ресторанів можуть суттєво вплинути на сприйняття туристів і спонукати їх відвідати певний напрямок.

6) Витрати на туризм: готельна та ресторанна індустрія значно виграє від витрат на туризм. Туристи витрачають гроші на проживання, харчування та інші послуги, що надаються готелями та ресторанами, сприяючи прибутку та прибутковості цих закладів. Ці витрати сприяють місцевій економіці та підтримують сталість туристичної галузі.

Підсумовуючи, готелі та ресторани є життєво важливими складовими індустрії туризму. Вони не лише надають основні послуги, але й сприяють загальному туристичному досвіду, просуванню напрямків, зайнятості та економічному зростанню. Їх якість, різноманітність і стандарти обслуговування безпосередньо впливають на рішення туристів, задоволення та сприйняття місця призначення. Саме тому, я вважаю, що актуальність цієї теми дослідження є дуже високою в наш час з кількох причин:

Економічний вплив: готельна та ресторанна індустрія є значним внеском в економіку як на місцевому, так і на глобальному рівнях. Він генерує значні доходи, надає можливості для працевлаштування та підтримує різні суміжні сектори, такі як постачальники продуктів харчування та напоїв, туристичні послуги та транспорт. Розкриваючи динаміку цієї галузі, політики, підприємці та дослідники можуть приймати обґрунтовані рішення, щоб сприяти її зростанню та максимізувати її економічний потенціал.

Розвиток туризму: готелі та ресторани є важливими компонентами туристичного сектора. Розуміння тонкощів цього бізнесу допомагає ефективно розвивати та просувати туристичні напрямки. Це дає змогу зацікавленим сторонам виявляти прогалини в інфраструктурі, якості послуг та досвіді відвідувачів, дозволяючи цілеспрямовані покращення, які приваблюють більше туристів і підвищують їхнє задоволення. Сильна готельна та ресторанна індустрія життєво необхідна для побудови міцного та стійкого туристичного сектора.

Можливості працевлаштування: готельна та ресторанна індустрія є значним джерелом зайнятості, що забезпечує робочі місця для різноманітних людей із різними наборами навичок. Відкриття тонкощів цього бізнесу допомагає визначити можливості працевлаштування, зрозуміти вимоги до робочої сили та розробити навчальні програми для підвищення кваліфікації працівників. Ці знання дозволяють політикам і освітянам підтримувати галузь, створюючи кваліфіковану робочу силу та забезпечуючи наявність можливостей для кар'єрного зростання.

Інновації в галузі: готельна та ресторанна індустрія є динамічною та постійно розвивається. Відкриття бізнесу допомагає виявити інноваційні практики, нові тенденції та технологічні досягнення, які формують майбутнє галузі. Ці знання можуть надихнути підприємців на розробку нових бізнес-моделей, впровадження стійких практик, використання технологій і створення унікальних пропозицій, які відрізнятимуть їх від конкурентів.

Збереження культури: готелі та ресторани відіграють важливу роль у збереженні та просуванні місцевої культури, спадщини та кулінарних традицій. Розуміння цього бізнесу допомагає визначити шляхи інтеграції місцевої культури, традицій і автентичного досвіду в пропозиції гостинності. Це сприяє збереженню культури, заохочує залучення громади та покращує загальний туристичний досвід, демонструючи унікальні аспекти місця призначення.

Врешті-решт, вивчення та дослідження готельного й ресторанного бізнесу є важливим через його економічний вплив, роль у розвитку туризму, створенні робочих місць, очікуваннях клієнтів, інноваціях галузі, сталому розвитку та збереженні культури. Водночас, мною буде досліджено та проаналізовано готельно-ресторанний бізнес України, а також його значення на міжнародній арені опираючись на різні засоби інформації – від бібліографічних видань (книги, газети, журнали, довідки, публікації) – до різного роду наукових конференцій, семінарів, засідань, в поєднанні з власним досвідом. Отримавши знання про цю галузь, зацікавлені сторони зможуть приймати обґрунтовані рішення, стимулювати зростання та створювати незабутні враження для клієнтів, забезпечуючи при цьому довгострокову стійкість і конкурентоспроможність сектора

## **РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ НА МІЖНАРОДНІЙ АРЕНІ**

### **2.1 Готельно-ресторанні заклади країн Європи**

Світове готельне господарство нараховує близько 550 тис. комфортабельних готелів, що налічують понад 21 млн номерів (34 млн місць). При цьому кількість номерів щорічно зростає в середньому на 2–3 %. Європейський ринок готельних послуг традиційно займає важливе місце в сучасній світовій економіці і відображає її основні тенденції. В останні два десятиліття він входить до найбільш динамічних і прибуткових сфер господарської діяльності. [13]

Європейський готельний і ресторанний бізнес — це жвава та різноманітна галузь, яка обслуговує широке коло мандрівників і відвідувачів. Європа відома своєю багатою культурною спадщиною, приголомшливими ландшафтами та кухнею світового класу, що робить її цікавим місцем для туристів і любителів їжі з усього світу. Популярні мережі готелів і різноманітні заклади харчування обслуговують безліч туристів, зокрема бізнес-мандрівників, сімей, пар і поодиноких мандрівників.

Європа пропонує широкий вибір місць для розміщення, починаючи від розкішних готелів і закінчуючи гостьовими будинками, чарівні готелі типу «ліжко та сніданок» і бюджетні варіанти. Кожна країна та місто в Європі має свої унікальні пропозиції гостинності, що відображають місцеву культуру, архітектуру та стиль. Європейські готелі відомі своєю увагою до деталей, високоякісними зручностями та індивідуальним обслуговуванням: від історичних палаців, переобладнаних у п'ятизіркові готелі, до сучасних закладів із передовим дизайном, які можна побачити на рис.2.2.1.

Європейська кухня славиться у всьому світі своєю різноманітністю та кулінарною досконалістю. Кожна країна Європи має свої відмінні кулінарні традиції, смаки та особливості. Від високоякісної французької кухні до



італійської пасти та піци, іспанських тапас, німецьких сосисок, грецького мезе та британських пабів – європейські ресторани пропонують широкий вибір гастрономічних вражень. Ресторани, відзначені зірками Мішлена, місцеві бістро, традиційні таверни та вуличні продовольчі ринки надають любителям їжі чимало можливостей насолодитися багатю кулінарною спадщиною Європи.

«Одним з найбільш популярних напрямків європейської індустрії харчування є стиль «фьюжн» або, як його ще називають, cross-cooking (з англ. cross - «перехрестя»; cooking - «приготування їжі»). Кухня все більше орієнтується на естетів. Вона стає схожою на музику. Власники ресторанів міксують стилі в їжі і концепції, щоб принести задоволення своїм клієнтам. У зв'язку з цим збільшується інтерес до такого роду закладів. Урізноманітнюється і формат подачі їжі. Зокрема, популярні finger-food (фуршет, де їдять тільки руками) і tapas (на стіл подається одна величезна тарілка - на всіх; добре підходить для бізнес-ланчів і сприяє зближенню людей, що сидять за столом)», - йдеться в статті «Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в країнах Європи».[14, с. 176]

Європа також є одним із найпопулярніших туристичних напрямків у світі, мільйони відвідувачів стікаються до її міст, історичних місць, природних чудес і культурних пам'яток. Індустрія гостинності в Європі обслуговує різноманітне коло мандрівників, включаючи туристів, які подорожують у справах, мандрівників у справах, туристів і людей, які шукають розкоші. Європейські готелі та ресторани пропонують не лише проживання та ресторани, а й додаткові послуги, такі як допомога консьєржа, екскурсії, планування заходів та організація транспорту.

Слід зазначити, що Європейський континент займає провідне місце в світовому готельному господарстві, рис2.2.2, - «На його частку припадає в середньому половина світового туристичного потоку, відповідно, і готельний фонд складає переважаючу частку (близько 45 %) усього світового готельного

фонду. Втім, тут не враховується той факт, що в європейських країнах готельною базою приймається близько половини іноземних відвідувачів, інші туристи приймаються на альтернативній (додатковій) базі, що менш характерно для країн інших континентів. Готельний фонд у країнах Європи, не поступаючись лідерством протягом всієї історії, зростає щорічно в середньому на 2–2,5 %.» [15]

Ще одним критерієм, що характеризує сучасний ринок готельних послуг Європи, є практична відсутність у країнах ЄС готелів, що перебувають у державній або муніципальній власності. Найчастіше готельні комплекси належать приватним власникам або компаніям.

Серед окремих країн європейськими лідерами готельно-ресторанної індустрії за потужністю бази є: Італія, Німеччина, Франція, Іспанія, Англія, Австрія, Греція, Чорногорія, Швейцарія, Нідерланди. Лідерами європейської готельної індустрії за темпами зростання готельного фонду є такі країни, як Іспанія та Німеччина.

### **Іспанія**

Туризм відіграє важливу роль в економіці Іспанії, оскільки її культурна спадщина, пляжі, історичні місця та жваві міста приваблюють мільйони іноземних відвідувачів. Іспанія може похизуватися чудовими видами на океан і приголомшливими видами Середземного моря, ідеальним екзотичним місцем для будь-якого готельного бізнесу.

Готельна та ресторанна індустрія в Іспанії є життєво важливою та енергійною галуззю, яка робить значний внесок в економіку країни. Іспанія відома своїми різноманітними кулінарними традиціями, кухнею світового класу та широким вибором закладів розміщення, що задовольняють різні смаки та цінові варіації. Іспанія пропонує широкий вибір місць проживання, включаючи розкішні готелі, курорти, бутик-готелі, хостели та оренду житла для відпустки. У таких великих містах, як Барселона, Мадрид і Валенсія, є

цілий ряд готелів, від міжнародних розкішних мереж до бутиків, які обслуговують бізнес-мандрівників і туристів. Прибережні регіони, такі як Коста-дель-Соль, Коста-Брава та Балеарські острови, є популярними туристичними напрямками з безліччю пляжних курортів і готелів. Сільські райони та мальовничі місця, як-от Андалусія, Галісія та Піренеї, пропонують чарівні замиські готелі, фермерські будинки та гірські будиночки для любителів природи.

Іспанія стала популярним місцем для кулінарного туризму, де відвідувачі прагнуть ознайомитися з різноманітними регіональними кухнями та відомими ресторанами. Іспанська кухня користується міжнародним визнанням завдяки багатству смаків і регіональному розмаїттю. Кожен регіон має свої традиційні страви та фірмові страви. По всій Іспанії багато ресторанів, відзначених зірками Мішлена, які пропонують інноваційні та авангардні кулінарні враження, особливо в таких містах, як Барселона, Сан-Себастьян і Мадрид. Кулінарні та винні тури, кулінарні курси та відвідування місцевих ринків є популярними видами діяльності для туристів, щоб відчутти гастрономічне багатство країни.

Тапас — це популярна кулінарна традиція в Іспанії, де в барах і ресторанах подають невеликі тарілки різних закусок. Іспанія також відома своїми морепродуктами світового класу, в'яленим м'ясом (як-от Хамон Іберіко), паельєю, гаспачо, тортілья-еспаньола та широким асортиментом сирів.

Іспанія має добре розвинену туристичну інфраструктуру, включаючи міжнародні аеропорти, швидкісне залізничне сполучення та розгалужену мережу доріг. Іспанія також приймає численні міжнародні конференції, ярмарки та заходи, що сприяє подальшому розвитку готельного та гостинного сектору.

У таких великих містах, як Барселона та Мадрид, є культові розкішні готелі, розташовані в історичних будівлях, відомих своїм розкішним оточенням та зручностями світового рівня. Марбелья, Ібіца та Майорка відомі своїми розкішними пляжними курортами та п'ятизірковими готелями, які приваблюють знаменитостей і заможних відвідувачів.

Іспанія є домом для багатьох відомих готелів і ресторанів, які здобули міжнародне визнання своїм винятковим сервісом, розкішними номерами та видатним кулінарним досвідом. Хоча список відомих закладів великий, ось деякі з найвідоміших готелів і ресторанів Іспанії, що зображені на рис 2.2.3:

Готелі:

*Готель Arts Barcelona*, Барселона - розкішний п'ятизірковий готель, який розташований у знаменитому районі Олімпійського порту, пропонує панорамний вид на Середземне море. До послуг гостей елегантні номери, ресторани, відзначені зірками Мішлена, спа-центр і басейн на даху.

*Gran Hotel La Florida*, Барселона, що розташований на горі Тібідабо. *Gran Hotel La Florida* пропонує захоплюючий вид на Барселону, цей п'ятизірковий готель поєднує в собі сучасну елегантність з історичним шармом і пропонує ексклюзивні зручності, включаючи спа-центр, відкритий басейн і ресторан для гурманів.

*Marbella Club Hotel Golf Resort & Spa*, Марбелья - легендарний пляжний курорт, який відомий своєю елегантною андалузською архітектурою, пишними садами та приватним пляжем. Він пропонує розкішні номери, спа-центр світового класу, поля для гольфу та численні заклади харчування.

*Hotel Alfonso XIII*, Севілья, що розташований у самому центрі Севільї, є визначним розкішним готелем, відомим своєю величною архітектурою в мавританському стилі. Він пропонує розкішні номери, вишукані ресторани, басейн і спа-центр, демонструючи багату історію та чарівність міста.

Ресторани:

*El Cellar de Can Roca*, Жирона - незмінно входить до числа найкращих ресторанів світу та має три зірки Мішлена. Ресторан, яким керують брати Рока, пропонує інноваційну та креативну кухню, яка поєднує традиційні каталонські смаки з авангардними прийомами.

*Arzak*, Сан-Себастьян — це престижний ресторан у Сан-Себастьяні, відзначений трьома зірками Мішлен, відомий своєю баскською кухнею та кулінарними інноваціями. Його очолює родина Арзак, яка створила унікальний ресторанний досвід, поєднавши традиції з сучасністю.

*Tickets*, Барселон - створений відомим шеф-кухарем Альбертом Адріа ресторан Tickets, відзначений зіркою Мішлена, пропонує веселу та театральну вечерю. У ресторані Tickets, натхненному світом цирку та театру, подають креативні тапас та інноваційні страви зі злиттям смаків.

*DiverXO*, Мадрид — це ресторан у Мадриді, відзначений трьома зірками Мішлен, який очолює шеф-кухар Девід Муньос. Він пропонує унікальне та авангардне поєднання іспанської, азіатської та міжнародної кухонь, створюючи кулінарну подорож, яка дивує та захоплює відвідувачів.

Вцілому готельна та ресторанна індустрія в Іспанії продовжує процвітати, пропонуючи широкий вибір закладів розміщення та кулінарних вражень на будь-який смак і вподобання. Чи то досліджувати історичні міста, чи то відпочивати на прекрасних пляжах, чи насолоджуватися кухнею світового класу, Іспанія пропонує відвідувачам незабутнє поєднання культури, гостинності та гастрономії. Яскрава кулінарна сцена Іспанії та номери світового класу продовжують приваблювати відвідувачів з усього світу, пропонуючи незабутні враження як для вибагливих мандрівників, так і для любителів їжі.

## Німеччина

Готельно-ресторанна індустрія в Німеччині є процвітаючим сектором, який відіграє вирішальну роль у туристичних і гостинних пропозиціях країни. Німеччина відома своїми різноманітними кулінарними традиціями, відмінними стандартами обслуговування та широким вибором закладів розміщення, які підходять для всіх категорій туристів. Готельно-ресторанний бізнес є значним внеском в економіку Німеччини, адже мільйони іноземних відвідувачів приваблюють її багата історія, культурна спадщина, природні ландшафти та яскраві міста. У таких великих містах, як Берлін, Мюнхен і Гамбург, є широкий вибір готелів, від міжнародних розкішних мереж до модних готелів-бутиків. Такі популярні туристичні напрямки, як Шварцвальд, Баварія та долина Рейну, пропонують чарівні заміські готелі, оздоровчі курорти та помешкання в історичних замках, так як історичні замки та садиби були перетворені на розкішні готелі, що дарує гостям унікальні та романтичні враження.

У Німеччині проводяться численні ярмарки, виставки та фестивалі, які приваблюють як ділових мандрівників, так і туристів. Німецька кухня різноманітна, у кожному регіоні є свої особливості та традиційні страви. Країна відома своєю ситною і смачною їжею. Традиційні німецькі страви включають братвурст, квашену капусту, кренделі, шніцелі, сауербратен і різні місцеві сири. Німеччина також славиться своєю пивною культурою, пропонуючи широкий вибір стилів пива та пивоварень по всій країні.

Цікавим є те, що в Німеччині спостерігається зростання кулінарного туризму, відвідувачі прагнуть дослідити різноманітні регіональні кухні, традиційні продуктові ринки та відомі ресторани. Винний туризм популярний у таких регіонах, як долина Мозеля, Рейнгау та Баден, де виноградники пропонують екскурсії, дегустації та культурні враження. У таких містах, як Берлін і Мюнхен, є жваві гастрономічні ринки з вуличними продовольчими

ринками, фестивалями їжі та різноманітними стравами інтернаціональної та ф'южн-кухонь.

Також, Німеччина може похвалитися кількома розкішними готелями, які пропонують висококласні зручності, обслуговування світового рівня та вишукані номери. У таких містах, як Берлін, Мюнхен і Франкфурт, розташовані відомі міжнародні мережі розкішних готелів, а також незалежні розкішні заклади, відомі своєю розкішшю та ексклюзивністю.

Міжнародне визнання за винятковий сервіс, розкішні номери та видатний кулінарний досвід отримало багато закладів готельно-ресторанної сфери Німеччини. До найпопулярніших можна віднести, зображені на рис 2.2.4:

Готелі:

*Готель Adlon Kempinski*, Берлін, який розташований біля Бранденбурзьких воріт і є одним із найпрестижніших готелів Берліна. До послуг гостей розкішні номери та люкси, ресторани, відзначені зірками Мішлена, спа-центр і тераса на даху з панорамним видом на місто.

*Ritz-Carlton*, Берлін - розташований у самому центрі Берліна. Він пропонує елегантні номери, бездоганне обслуговування та низку зручностей, зокрема спа-центр, фітнес-центр і численні ресторани. Він відомий своєю розкішною атмосферою та увагою до деталей.

*Brenners Park-Hotel & Spa*, Баден-Баден – це історичний п'ятизірковий готель, розташований у мальовничому місті Баден-Баден. *Brenners Park-Hotel & Spa* славиться своєю елегантністю та розкішними пропозиціями. Розташований у приватному парку готель має спа-центр, ресторани для гурманів, а також розкішні номери та люкси.

*Bayerischer Hof*, Мюнхен — це легендарний готель у Мюнхені, відомий своїм винятковим сервісом і класичною елегантністю. До послуг гостей

розкішні номери, кілька ресторанів і барів, тераса на даху, кінотеатр і відомий нічний клуб.

Ресторани:

*Ресторан Tim Raue*, Берлін, який керується шеф-кухарем Тімом Рауе. Цей мішленівський ресторан у Берліні відомий своєю інноваційною та сучасною азіатською кухнею. Він пропонує унікальний кулінарний досвід, що поєднує смаки Китаю, Таїланду та Японії.

*Ресторан Aqua*, Вольфсбург. Ресторан Aqua, розташований у готелі Ritz-Carlton у Вольфсбурзі, має три зірки Мішлена під керівництвом шеф-кухаря Свена Ельверфельда. Він пропонує вишукані страви з акцентом на креативну та сучасну європейську кухню.

*Ресторан Bareiss*, Шварцвальд – це ресторан, який може похвалитися трьома зірками Мішлена та відомий своєю винятковою кухнею. Ресторан демонструє сезонні інгредієнти та традиційні німецькі смаки в сучасному стилі.

*Ресторан Vendôme*, Бергіш-Гладбах - ресторан, що розташований у гранд-готелі Schloss Bensberg і має три зірки Мішлен, відомий своєю вишуканою французькою кухнею. Шеф-кухар Йоахім Вісслер створює інноваційні страви з високоякісних інгредієнтів.

Отже, Німеччина надає туристам незабутнє поєднання культури, гостинності та гастрономії, будь то огляд історичних пам'яток, активний відпочинок на природі чи насолода традиційною німецькою кухнею.

## **Англія**

Англія щороку приваблює мільйони туристів, яких приваблює її багата історія, культурна спадщина, знакові пам'ятки та яскраві міста. Зі своєю багатою історією, різноманітною кулінарною сценою та всесвітньою репутацією якісного обслуговування Англія пропонує широкий вибір закладів розміщення



та закладів харчування. Великі міста, як-от Лондон, Манчестер і Бірмінгем, мають широкий вибір готелів, починаючи від відомих міжнародних мереж і закінчуючи унікальними бутиками з різними бюджетами та вподобаннями. Крім міського житла, Англія може похвалитися історичними заміськими маєтками, чарівними сільськими заїжджими дворами та прибережними відпочинками, які пропонують відвідувачам різноманітні можливості.

Англійська кухня розвивалася протягом століть і пропонує поєднання традиційних страв і міжнародних впливів. Лондон є кулінарним центром із різноманітними ресторанами, де пропонують страви з усього світу, а також відомими вишуканими ресторанами. Традиційні англійські страви включають рибу з картоплею картоплею, смажену яловичину з йоркширським пудингом, повний англійський сніданок, післяобідній чай і різноманітні місцеві фірмові страви, такі як корнішські тістечка та йоркширський пудинг. Англія також відома своєю процвітаючою пабною культурою, яка пропонує широкий вибір елю, сидру та класичних пабних страв. Кулінарний ландшафт країни розширився, включивши в себе різноманітні страви міжнародної кухні, а Лондон став центром світових кулінарних вражень.

В Англії проводяться численні культурні заходи, музичні фестивалі, спортивні заходи та міжнародні конференції, що створює додатковий попит на розміщення в готелях і ресторанах. Лондон, зокрема, може похвалитися низкою розкішних готелів, у тому числі культових закладів, таких як The Savoy, The Dorchester і Claridge's, відомих своєю елегантністю, історією та клієнтурою знаменитостей. Інші міста Англії, такі як Бат, Оксфорд і Кембридж, також пропонують розкішне житло, багато з яких розташовані в історичних будівлях або заміських маєтках.

Мільйони туристів з усього світу завжди мріють відвідати найліпші заклади й готелі Англії. Серед найпопулярніших, побачити можна на рис 2.2.5:

Готелі:

*The Ritz*, Лондон - знаковий розкішний готель, який розташований у самому центрі Лондона, відомий своєю незмінною елегантністю та розкішними інтер'єрами. До послуг гостей розкішні номери, вишукані заклади харчування, відомий післяобідній чай і бездоганне обслуговування.

*Claridge's*, Лондон - легендарний п'ятизірковий готель *Claridge's*, розташований у елітному лондонському районі Мейфер, приймає гостей з 19 століття. Він відомий своєю класичною вишуканістю, винятковим сервісом і розкішними номерами.

*The Dorchester*, Лондон: -знаменитий готель на Парк-лейн у Лондоні. *The Dorchester* відомий своїм невідданим часу гламуром і бездоганим обслуговуванням. З розкішними номерами, ресторанами, відзначеними зірками Мішлена, приголомшливим спа-центром і легендарним післяобіднім чаєм, він є символом елегантності та розкоші.

*The Savoy*, Лондон - розташований на Стренд у Лондоні, *The Savoy* – це історичний готель, який користується популярністю серед знаменитостей і членів королівської сім'ї з моменту свого відкриття в 1889 році. Він пропонує розкішні номери, ресторани світового класу та культові бари, зокрема знаменитий *American Bar* і *Beaufort Bar*.

Ресторани:

*The Fat Duck*, Брей - ресторан, який очолює відомий шеф-кухар Гестон Блюменталь, є трьома зірками Мішлен у селі Брей поблизу Лондона. Він пропонує унікальний та інноваційний досвід харчування, відомий своєю молекулярною гастрономією та грайливим підходом до їжі.

*The Waterside Inn*, Брей - ще одна кулінарна перлина в Брей. *The Waterside Inn* має три зірки Мішлен і очолюється шеф-кухарем Аленом Ру. Він відомий своєю винятковою французькою кухнею, елегантною обстановкою на березі річки та бездоганим обслуговуванням.

*The Ledbury*, Лондон - розташований у районі Ноттінг-Гілл. Ресторан відзначений двома мішленівськими зірками, відомий своєю сучасною європейською кухнею з упором на сезонні продукти. Він здобув репутацію завдяки своїм інноваційним смакам і чудово поданим стравам.

*Sketch*, Лондон - розташований у районі Мейфер і є унікальним та мистецьким кулінарним центром. Він пропонує кілька закладів харчування в химерних інтер'єрах, зокрема *The Lecture Room & Library*, ресторан, який відзначений двома мішленівськими зірками, і *The Gallery*, відомий своїм післяобіднім чаєм і еkleктичним дизайном.

Це лише кілька прикладів відомих готелів і ресторанів Англії, кожен з яких славиться своїми винятковими пропозиціями, кулінарною досконалістю та розкішною обстановкою. Яскрава кулінарна сцена Англії та номери світового класу продовжують приваблювати відвідувачів з усього світу, пропонуючи незабутні враження для всіх видів мандрівників.

### **Австрія**

Австрія пропонує широкий вибір місць проживання, включаючи розкішні готелі, гірські курорти, сімейні пансіонати та чарівні бутик-готелі. Приголомшливі ландшафти, історичні міста та культурна спадщина Австрії щороку приваблюють мільйони відвідувачів, створюючи жваву індустрію, яка обслуговує широке коло туристів. У таких великих містах, як Відень, Зальцбург та Інсбрук, є широкий вибір готелів, від всесвітньо відомих мереж до історичних палаців, переобладнаних під помешкання. У популярних гірських регіонах, таких як Австрійські Альпи, відвідувачі можуть знайти гірськолижні курорти, оздоровчі центри та традиційні альпійські будиночки, що забезпечують легкий доступ до активного відпочинку.

Туризм є важливою галуззю економіки Австрії. Туристичні заходи включають екскурсії містом, відвідування замків і палаців, музичні виступи, катання на лижах і сноубордах, піші прогулянки та оздоровчі відпочинки.

Природна краса країни, історичні місця та культурні події приваблюють туристів протягом усього року. Ба більше, Австрія має добре розвинену туристичну інфраструктуру, включаючи ефективні транспортні мережі, гірськолижні курорти, туристичні маршрути та оздоровчі центри.

Кухня Австрії поєднує в собі вплив сусідніх країн, створюючи ароматну та різноманітну кулінарну сцену. Серед традиційних австрійських страв — віденський шніцель (котлета з телятини в паніровці та смажена телятина), тафельшпіц (варена яловичина), кайзершмарн (пухнасті подрібнені млинці) і захерторте (шоколадний пиріг). Австрія також славиться своєю кавовою культурою, адже віденські кав'ярні є культурними закладами, де місцеві жителі та гості збираються, щоб насолодитися кавою та випічкою. У Відні мандрівники можуть відвідати традиційні кав'ярні, відвідати Нашмаркт (жвавий продуктовий ринок) і пообідати в ресторанах, відзначених зірками Мішлена, де пропонують страви австрійської та міжнародної кухні.

Країна також має багату винну культуру, особливо в таких регіонах, як Вахау, Бургенланд і Штирія, відомі виробництвом чудових білих вин. Любителі вина можуть відвідати виноградники, взяти участь у дегустаціях вин і насолоджуватися подіями, присвяченими вину.

Австрія може похвалитися вибором розкішних готелів, які пропонують першокласний сервіс, вишукані номери та ексклюзивні зручності. У Відні такі розкішні готелі, як Hotel Sacher, The Ritz-Carlton і Palais Coburg Residenz, поєднують історичний шарм із сучасною розкішшю. У Зальцбурзі готелі Schloss Fuschl і Hotel Sacher Salzburg пропонують розкішне проживання з приголомшливим видом на озеро або річку. У таких гірськолижних курортах, як Кіцбюель і Санкт-Антон, відвідувачі можуть знайти розкішні альпійські готелі, які пропонують зручності світового класу та доступ до активного відпочинку.

Австрія славиться також своїми ресторанами й готелями. Почувши ці назви, кожен активний турист здогадається, де знаходиться дане місце, ознайомитись можна з рис. 2.2.6:

Готелі:

*Готель Sacher*, Відень - розташований у самому центрі міста. Готель є культовим розкішним готелем, відомим своєю позачасовою елегантністю та історичним значенням. Він відомий своїми вишуканими номерами, всевітньо відомим тортом Sachertorte (шоколадним тортом) і своєю багатою спадщиною, починаючи з 1876 року.

*Готель Imperial*, Відень, який розташований на знаковій віденській вулиці Рінгштрассе. Готель Imperial – це історичний п'ятизірковий готель, відомий своїми розкішними інтер'єрами та бездоганним обслуговуванням. До послуг гостей розкішні номери, вишукані ресторани та традиційна віденська кав'ярня.

*Готель Goldener Hirsch*, Зальцбург - престижний готель розташований у центрі Старого міста Зальцбурга, історія якого сягає 15 століття. Він поєднує в собі традиційний австрійський шарм із сучасними зручностями та відомий своїм винятковим сервісом і справжньою австрійською гостинністю.

*Готель Klosterbräu*, Зеєфельд - розкішний оздоровчий готель, що розташований у мальовничому містечку Зеєфельд в Австрійських Альпах, перебудований з колишнього монастиря 16-го століття. Він пропонує спокійний відпочинок, розкішні номери, відомий спа-центр і ресторан для гурманів.

Ресторани:

*Steirereck*, Відень - ресторан, що відзначений двома мішленівськими зірками, розташований у міському парку у Відні. Відомий своїм інноваційним

та художнім підходом до австрійської кухні, він демонструє сезонні інгредієнти та пропонує вишукані страви.

*Ресторан Obauer*, Верфен - ресторан, який розташований у регіоні Зальцбург і є сімейним рестораном, який отримав дві зірки Мішлена. Він зосереджений на регіональній австрійській кухні в сучасному стилі, використовуючи місцеві інгредієнти для створення оригінальних і ароматних страв.

*Ресторан Ikarus*, Зальцбург. Ресторан Ikarus, розташований в ангарі-7 аеропорту Зальцбурга, є унікальною кулінарною концепцією. Він запрошує відомих запрошених шеф-кухарів з усього світу для створення виняткового меню, що забезпечує постійні зміни в ресторані.

*Mraz & Sohn*, Відень - ресторан, який відзначений зіркою Мішлена, пропонує інноваційний та веселий підхід до австрійської кухні. Відомий своїми креативними стравами та увагою до деталей, він забезпечує незабутні гастрономічні враження.

Індустрія гостинності країни Австрії відома своєю прихильністю до якості, увагою до деталей і поєднанням традицій із сучасністю. Незалежно від того, чи шукаєте ви розкішне житло чи виняткові страви, Австрія пропонує безліч варіантів, щоб насолодитися багатою культурною спадщиною, теплою гостинністю та кулінарними вишукуваннями. З її мальовничими ландшафтами, історичними містами та багатою кулінарною спадщиною Австрія пропонує гостям з усього світу незабутнє поєднання гостинності, гастрономії та культурних вражень.

## **Франція**

Готельна й ресторанна справа у Франції займає провідне місце в усьому світі, відома своїми розкішними номерами, вишуканою кухнею та гостинністю світового рівня. Багата культурна спадщина, різноманітні ландшафти та кулінарні традиції Франції щороку приваблюють мільйони туристів. Франція

є однією з найбільш відвідуваних країн світу, яка приваблює туристів з усіх куточків земної кулі. Його різноманітні пам'ятки включають знакові пам'ятки, такі як Ейфелева вежа, музей Лувр, пляжі Лазурного берега, мальовничі села та відомі виноробні регіони, такі як Бордо та Бургундія.

Франція сповнена розкоші, особливо якщо мова йде про Ніццу на приголомшливій французькій Рив'єрі на південно-східному узбережжі. Хоча Париж є очевидним претендентом на розміщення гостинного бізнесу, Ніцца трохи випереджає столицю. Зрештою, це приголомшливе та елегантне місце наповнене найкращими розкішними готелями, які можуть похвалитися вишуканою середземноморською атмосферою та приголомшливими видами на блакитну Рив'єру.

Франція пропонує широкий вибір закладів розміщення на будь-який бюджет і вподобання. Тут розташовані відомі розкішні готелі, чарівні бутики, історичні замки та затишні готелі типу "ліжко та сніданок". Париж, столиця, може похвалитися безліччю знакових розкішних готелів, таких як The Ritz Paris і Hôtel Plaza Athénée. Інші великі міста, як-от Ніцца, Канни, Ліон і Бордо, також мають сильну присутність висококласного житла. Крім того, Франція має добре розвинену мережу готелів, включаючи міжнародні бренди та місцеві групи готелів.

Французька кухня славиться у всьому світі своєю витонченістю, кулінарними техніками та акцентом на високоякісних інгредієнтах. Країна відома своїми ресторанами, відзначеними зірками Мішлена, ресторанами для гурманів і регіональними стравами. Париж, зокрема, є кулінарним притулком із великою кількістю вишуканих ресторанів, бістро та кондитерських. Французька кухня демонструє широкий спектр смаків, від ніжних соусів класичної французької кухні до сільських страв регіональних традицій, таких як Прованс, Бретань та Ельзас.

Останніми роками в готельній і ресторанній індустрії Франції все більше уваги приділяється стійкості та збереженню культурної спадщини. Багато закладів прийняли екологічно чисті практики, відстоюють місцеві джерела та інтегрують екологічні ініціативи у свою діяльність. Культурна спадщина у Франції високо цінується, а готелі та ресторани часто займають історичні будівлі або зберігають традиційні архітектурні стилі. Це поєднання збереження спадщини та сучасних зручностей забезпечує гостям унікальні та автентичні враження.

Туризм, що розвивається готельним і ресторанним сектором, відіграє важливу роль у різних регіонах Франції, сприяючи місцевій економіці, особливо в популярних туристичних напрямках, таких як Париж, Французька Рив'єра та виноробні регіони.

Так як Франції існує безліч закладів ресторанного і готельного характеру, проте слід виділити найпопулярніші серед них, можна знайти на рис 2.2.7:

Готелі:

*The Ritz Paris* - знаковий розкішний готель, який розташований у самому центрі Парижа, відомий своєю вишуканою архітектурою в стилі Прекрасної епохи, розкішними інтер'єрами та легендарним обслуговуванням. З моменту відкриття в 1898 році він є символом елегантності та вишуканості.

*Hôtel Plaza Athénée* - розташований на авеню Монтень у Парижі, *Hôtel Plaza Athénée* – це престижний розкішний готель, відомий своєю величчю, розкішними номерами та відзначеним зіркою Мішлена рестораном *Alain Ducasse au Plaza Athénée*. Це був кращий вибір для знаменитостей і заможних мандрівників.

*Hôtel Le Meurice*, який розташований навпроти саду Тюїльрі в Парижі, *Hôtel Le Meurice* – це історичний палацовий готель, який випромінює позачасову елегантність. Він пропонує розкішні номери та люкси з



приголомшливим краєвидом, виняткове обслуговування та ресторан Le Meurice Alain Ducasse, відзначений двома зірками Мішлена.

Hotel du Cap-Eden-Roc – це легендарний готель, розташований на Французькій Рив'єрі в Антібах, відомий своїми захоплюючими видами, приватним пляжем і гламурною атмосферою. Він був улюбленим місцем відпочинку для знаменитостей і має багату історію, починаючи з 1870 року.

*Готель Negresco* - розташований на Англійській набережній у Ніцці, готель Negresco є культовим готелем із характерним рожевим фасадом. Він відомий своїми розкішними інтер'єрами в стилі Прекрасної епохи, колекцією творів мистецтва та елегантними номерами, які протягом багатьох років приймали відомих особистостей.

Ресторани:

*Ресторан Guy Savoy* - ресторан розташований у Парижі, має три зірки Мішлена і відомий своєю винятковою французькою кухнею. Інноваційні твори шеф-кухаря Гая Савоя та відданість кулінарній досконалості зробили його одним із найкращих гастрономічних закладів у світі.

*Ресторан Alain Ducasse au Plaza Athénée* - розташований у готелі Plaza Athénée у Парижі, цей ресторан, відзначений трьома зірками Мішлена, очолює відомий шеф-кухар Ален Дюкасс. Він пропонує сучасну та вишукану кухню з акцентом на натуральну та екологічно чисту кухню.

*Ресторан Mirazur* - розташований у Ментоні, на Французькій Рив'єрі, ресторан Mirazur має три зірки Мішлен і був визнаний одним із найкращих ресторанів світу. Шеф-кухар Мауро Колагреко поєднує середземноморські смаки з інноваційними техніками, створюючи унікальний обідній досвід.

*Ресторан Paul Bocuse* - ресторан Paul Bocuse, розташований у Коллонж-о-Мон-д'Ор поблизу Ліона, є культовим кулінарним закладом. Він віддає данину поваги легендарному французькому шеф-кухарю Полю Бокюзу,

пропонуючи страви класичної французької кухні та дотримуючись найвищих стандартів кулінарної досконалості.

*Ресторан L'Ambroisie* - розташований у самому центрі Парижа та має три зірки Мішлена, відомий своєю винятковою французькою гастрономією. Ретельний підхід шеф-кухаря Бернара Пако до інгредієнтів і смаків заслужив йому репутацію одного з найкращих ресторанів Парижа.

Кожен із цих закладів зробив значний внесок у репутацію Франції як світового лідера у сфері гостинності класу люкс та вишуканих ресторанів. Вони демонструють багату кулінарну спадщину країни та прагнення до досконалості гостинності. З її різноманітними номерами, кухнею світового класу та відомими пам'ятками Франція продовжує залишатися найкращим напрямком для мандрівників.

### **Нідерланди**

Готелі й ресторани в Нідерландах — це жвавий і різноманітний сектор, який обслуговує як внутрішніх, так і іноземних відвідувачів. Багата культурна спадщина країни, мальовничі ландшафти та гамірні міста роблять її привабливою для туристів.

Нідерланди пропонують широкий вибір готелів, починаючи від розкішних готелів і закінчуючи бюджетними варіантами. У таких великих містах, як Амстердам, Роттердам, Гаага та Утрехт, є різноманітні готелі, зокрема міжнародні мережі, бутик-готелі та готелі типу "ліжко та сніданок". Амстердам, зокрема, має потужну готельну індустрію, яка приймає велику кількість туристів у місті. Місто пропонує поєднання розкішних готелів уздовж каналів, модних бутиків і недорогого житла. Нідерланди також сприяють розвитку екологічно чистого туризму, і по всій країні можна знайти кілька екологічно чистих і зелених готелів. Нідерланди приділяють велику увагу стійкості та інноваціям у готельній та ресторанній індустрії. Багато

закладів запровадили екологічно чисті методи, такі як енергоефективна робота, зменшення відходів та використання місцевих інгредієнтів.

Нідерланди щороку приваблюють мільйони туристів, яких приваблюють культурні пам'ятки, історичні місця, тюльпанові поля, велосипедні маршрути та жваві міста. Амстердам, зокрема, є великим туристичним центром. Індустрія гостинності в Нідерландах добре розвинена, з широким спектром послуг і можливостей, щоб задовольнити різні переваги подорожей. Окрім готелів, доступні хостели, гостьові будинки, житло для відпочинку та кемпінги для різних бюджетів і стилів подорожей.

Для голландської кухні характерні ситні страви, традиційні рецепти та акцент на свіжих місцевих інгредієнтах. Останніми роками кулінарна сцена країни розвивається, приділяючи дедалі більше уваги інноваційній та креативній кухні. Амстердам – це кулінарне місце, яке може похвалитися різноманітністю ресторанів, де пропонують страви міжнародної кухні, ресторани ф'южн і сучасну голландську гастрономію. Мішленівські ресторани також є в різних містах, зокрема в Амстердамі, Роттердамі та Гаазі. Культура голландської вуличної їжі популярна: такі фірмові страви, як оселедець, струповафель, бітерболлен (смажені у фритюрі фрикадельки) і поффертьє (міні-млинці), які подобаються місцевим жителям і туристам.

Нідерланди пишаються своєю культурною спадщиною, і багато готелів і ресторанів розташовані в історичних будівлях або мають сучасний дизайн під впливом голландської естетики. Країна відома своєю сучасною архітектурою, і це відображено в дизайні деяких готелів і ресторанів, особливо в таких містах, як Роттердам і Гаага. Готельно-ресторанна індустрія в Нідерландах пропонує широкий вибір закладів розміщення та закладів харчування, демонструючи голландську гостинність, кулінарні вишукування та культурну спадщину. Завдяки поєднанню традиційної кухні, інноваційних концепцій харчування та екологічних практик ця галузь сприяє загальній привабливості Нідерландів як туристичного напрямку.

У Нідерландах розташовано кілька відомих готелів і ресторанів, які зробили значний вплив на гостинність і кулінарію країни. Серед них:

Готелі:

*Готель Pulitzer*, Амстердам - розташований у самому центрі історичного району каналів Амстердама, являє собою сукупність з'єднаних між собою будинків 17-го та 18-го століть на каналі. Він пропонує розкішні номери, елегантні інтер'єри та унікальне поєднання історії та сучасного комфорту.

*Готель Conservatorium*, Амстердам. Розкішний готель Conservatorium в Амстердамі розташований у чудово відреставрованій колишній музичній консерваторії, відомий своїм сучасним дизайном, п'ятизірковими зручностями та чудовим розташуванням поблизу музеїв і розкішних торгових вулиць.

*Huis ter Duin*, Нордвейк. П'ятизірковий готель Huis ter Duin розташований на мальовничому узбережжі Нордвейка, звідки відкривається захоплюючий вид на Північне море. Він має багату історію та приймав багатьох міжнародних знаменитостей та високих гостей.

*Hotel Des Indes*, Гаага. Розташований у самому центрі Гааги, готель Des Indes — це історичний розкішний готель, розташований у палаці 19-го століття. Він поєднує в собі класичну елегантність із сучасними зручностями, пропонує розкішні номери та відомі заклади харчування.

*Готель New York*, Роттердам, який розташований у колишній штаб-квартирі компанії Holland America Line, готель New York є культовою пам'яткою Роттердама. Він зберіг свій морський шарм і пропонує унікальні номери з видом на набережну, а також жвавий ресторан і бар.

Ресторани:

*De Librije*, Зволле. Ресторан *De Librije*, відзначений трьома зірками Мішлена, розташований у Зволле. Він відомий своєю інноваційною та мистецькою кухнею, створеною шеф-кухарем Джонні Боером, наголошуючи на сезонних і місцевих інгредієнтах.

*Ресторан Ciel Bleu*, Амстердам - ресторан розташований на 23-му поверсі готелю Okura в Амстердамі, має дві зірки Мішлен і пропонує панорамний вид на місто. Він відомий своєю вишуканою французькою кухнею з азіатськими нотками.

*RIJKS*, Амстердам, який розташований у Державному музеї, є рестораном, відзначеним зіркою Мішлена, який відзначає голландську кулінарну спадщину. Він демонструє найкращі голландські інгредієнти та смаки через інноваційні та сучасні страви.

*Parkheuvel*, Роттердам: *Parkheuvel* — це відомий ресторан, нагороджений двома зірками Мішлена, розташований у Роттердамі. Він пропонує вишукані страви, зосереджені на елегантній та сезонній кухні, створеній шеф-кухарем Еріком ван Лоо.

*Bolenius*, Амстердам – це ресторан із зіркою Мішлена в Амстердамі, який спеціалізується на сучасній голландській кухні. З акцентом на стійкі та органічні інгредієнти, він пропонує креативні страви, натхненні голландськими традиціями та смаками.

Підсумовуючи, Нідерланди – процвітаюча країна з точки зору готельно-ресторанного бізнесу. Процвітаюча гастрономія та розкішне житло Нідерландів продовжують приваблювати відвідувачів з усього світу.

## **Італія**

Готельно-ресторанний бізнес Італії відомий в усьому світі своїми багатими кулінарними традиціями, теплою гостинністю та різноманітністю номерів в готелях. Яскрава культура харчування країни, історичні міста, приголомшливі

ландшафти та культурна спадщина – все це приваблює мільйони туристів щороку.

Італія є одним із найпопулярніших туристичних напрямків у світі, щороку приваблює мільйони відвідувачів. Її багата історія, мистецтво, архітектура та об'єкти Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО роблять його притулком для культурного туризму.

Італія пропонує широкий вибір житла, починаючи від розкішних готелів і закінчуючи чарівними бутиками й сімейними готелями. Такі великі міста, як Рим, Флоренція, Венеція та Мілан, мають широкий вибір готелів, у тому числі всесвітньо визнаних мереж, історичних палаців, перетворених на розкішні номери, і сучасних дизайнерських готелів. Прибережні регіони, як-от узбережжя Амальфі, Чінкве-Терре та Сардинія, пропонують розкішні курорти та готелі з приголомшливими видами на море, а сільські райони мають агротуризми, які створюють справжні враження від сільського ландшафту.

Італійська кухня славиться у всьому світі своєю простотою, якісними інгредієнтами та регіональним розмаїттям. Кожен регіон Італії має свої кулінарні особливості та традиційні страви. Ресторани в Італії варіюються від закладів із зірками Мішлена до сільських тратторій і остерій. Багато ресторанів зосереджені на демонстрації місцевих і сезонних продуктів, пропонуючи традиційні страви, приготовані в сучасному стилі. Такі міста, як Болонья, Флоренція та Неаполь, відомі своєю кулінарною сценою, а такі регіони, як Тоскана, Емілія-Романья та П'ємонт, славляться своїми кулінарними традиціями. Кулінарні тури та кулінарні курси також популярні, що дозволяє відвідувачам дізнатися про італійську кухню, місцеві делікатеси та традиційні технології приготування їжі.

Італія також відома своєю жвавою культурою кав'ярень. По всій країні розташовані еспресо-бари, де можна придбати каву, або ж морозиво різного асортименту.

Італія також відома своїм виноробством, а такі регіони, як Тоскана, П'ємонт і Венето, пропонують виноградники та виноробні заводи світового рівня. Популярним є винний туризм, де відвідувачі насолоджуються дегустаціями вин, екскурсіями по виноградникам і кулінарними враженнями в поєднанні з місцевими винами.

Італія має безліч історичних готелів, розташованих у старовинних палацах, замках і монастирях, що пропонують унікальне поєднання історії та розкоші. Ці заклади часто відрізняються приголомшливою архітектурою, антикварними меблями та ідеальним обслуговуванням. Найвідоміші серед них, які хизуються своїм професіоналізмом не лише в Італії, але й по всьому світу, що можна побачити на рис. 2.2.8: Готелі:

*Hotel Cipriani*, Венеція – знаковий розкішний готель розташований на острові Джудекка у Венеції, відомий своїм приголомшливим видом на лагуну, елегантними номерами та обслуговуванням світового рівня. Він приймав багатьох знаменитостей і високих гостей.

*Готель Hassler*, Рим. Розташований на вершині Іспанських сходів готель Hassler – це історичний розкішний готель, звідки відкривається панорамний вид на міський пейзаж Риму. Він поєднує в собі класичну елегантність із сучасними зручностями та відомий своєю бездоганною гостинністю.

*Belmond Hotel Caruso*, Равелло: Знаходиться на скелі з видом на узбережжя Амальфі, Belmond Hotel Caruso – це п'ятизірковий готель, розташований у палаці 11-го століття. Він пропонує захоплюючі краєвиди, розкішні номери та приголомшливий пейзажний басейн.

*Гранд-готель Tremezzo*, розташований на березі озера Комо, гранд-готель Tremezzo є історичним розкішним готелем, який випромінює елегантність і шарм. До послуг гостей красиві сади, плаваючий басейн і панорамний вид на озеро.

*Villa d'Este*, озеро Комо - відомий розкішний готель *Villa d'Este*, розташований у місті Чернобб'ю на озері Комо, зайняв своє місце у палацовому маєтку 16-го століття. Він пропонує розкішні номери, красиві сади та берег озера.

Ресторани:

*Osteria Francescana*, Модена— ресторан у Модені, відзначений трьома зірками Мішлена, під керівництвом шеф-кухаря Массімо Боттура. Він відомий своїми інноваційними та художніми інтерпретаціями італійської кухні, поєднуючи традиції з сучасними техніками.

*Le Calandre*, Рубано - відзначений трьома зірками Мішлена, розташований поблизу Падуї, відомий своєю авангардною кухнею. Шеф-кухар Массіміліано Алаймо створює оригінальні страви з акцентом на смаки, текстури та презентацію.

*Piazza Duomo*, Альба. Ресторан *Piazza Duomo* відзначений трьома зірками Мішлена, розташований у місті Альба в регіоні П'ємонт. Він пропонує вишукані страви, демонструючи смаки регіону через креативні та елегантні страви.

*Da Vittorio*, *Brusaporto* - ресторан, що відзначений трьома зірками Мішлена, розташований поблизу Бергамо. Він відомий своїми винятковими морепродуктами та класичними італійськими стравами, приготованими з найкращих інгредієнтів і вишуканою увагою до деталей.

*La Pergola*, Рим - ресторан, який відзначений трьома зірками Мішлена, розташований у готелі *Rome Cavalieri Waldorf Astoria*. З панорамним видом на місто тут пропонуються розкішні страви італійської кухні для гурманів і великий винний погріб.

Люди, які бажають по-особливому відчувати атмосферу кожного міста, поринути в культуру, звичаї та традиції, збагатити свої знання в кулінарії,



скуштувати унікальні місцеві делікатеси, познайомитися зі щирим корінним населенням, обов'язково мають відвідати Італію і поринути в прекрасну атмосферу готельно-ресторанної гостинності.

### **Чорногорія**

Коротка подорож з Італії через Адріатичне море, і ви побачите чудову Чорногорію, ще одну європейську країну з великою кількістю гостинних пропозицій. Демонструючи свій потенціал, Чорногорія нещодавно запустила кампанію, зосереджену на їхньому туризмі, детально описуючи всі природні середовища та краєвиди, якими одного дня зможуть насолодитися відвідувачі. Також зосереджено увагу на тому, щоб відволіктися від цифрового світу та більше насолоджуватися моментами реального світу, що є чудовим посланням у ці важкі часи.

За останні роки готельна та ресторанна індустрія Чорногорії зазнала значного зростання та розвитку, оскільки країна стала все більш популярним туристичним напрямком. Чорногорія, відома своєю захоплюючою береговою лінією, історичними місцями та природною красою, пропонує широкий вибір закладів харчування.

У традиційних ресторанах, відомих як «коноби», подають автентичні чорногорські страви, а в прибережних районах є ресторани морепродуктів, які спеціалізуються на свіжовиловленій рибі та молюсках. На чорногорську кухню вплинули середземноморські, балканські та італійські смаки з наголосом на свіжих місцевих інгредієнтах. Морепродукти, м'ясо, смажене на грилі, сир, оливки та ситне рагу – звичайні елементи чорногорської кухні.

Прибережні райони, такі як Будва, Котор і Тіват, є популярними напрямками з широким вибором готелів і курортів, з багатьох із яких відкривається приголомшливий вид на море. Розкішні готелі та курорти в Чорногорії часто пропонують такі високоякісні зручності, як спа, приватні пляжі, басейни та вишукані ресторани. Внутрішні регіони, включаючи

столицю Подгорицю та гірські райони навколо Дурмітора та Жабляка, пропонують різні варіанти розміщення: від міських готелів до затишних гірських будиночків.

Чорногорія може похвалитися декількома розкішними готелями та курортами, які пропонують висококласні зручності та послуги.

*Порто Монтенегро*, розташований у Тіваті, є престижним комплексом пристані, який пропонує розкішні номери, низку ресторанів, елітні магазини та яскраве нічне життя.

*Aman Sveti Stefan*, відомий розкішний курорт, розташований на мальовничому острові поблизу Будви та пропонує ексклюзивні номери та приватний пляж.

До речі, кулінарну вишуканість Чорногорії можна знайти не лише в ресторанах, але й через місцеві враження, такі як сільські ферми та агротуризм. Відвідувачі можуть насолоджуватися домашніми стравами, приготованими за традиційними рецептами та місцевими інгредієнтами в сільських домогосподарствах і селі.

До високоякісних готелів можна також віднести:

*Готель Splendid*, Будва - п'ятизірковий готель, що розташований на Будванській Рив'єрі з видом на Адріатичне море. До послуг гостей стильні номери, приватний пляж, кілька ресторанів, спа-центр і казино. Готель користується популярністю завдяки своїм розкішним зручностям і мальовничій місцевості.

*Готель Forza Mare*, Котор - бутик-готель, що розташований у Доброті, недалеко від історичного міста Котор, з унікальним дизайном, натхненним розкішною яхтою. Він пропонує індивідуально оформлені номери та люкси, ресторан на березі моря та приватний пляж, що забезпечує інтимний та висококласний досвід.

До відомих ресторанів Чорногорії належать:

*Catovica Mlini*, Морінь – відомий ресторан розташований у чарівному селі поблизу Котора. У мальовничому ресторані, розташованому в історичному млині, подають страви традиційної чорногорської кухні з акцентом на морепродукти та місцеві продукти.

*Stari Mlini*, Будва. *Stari Mlini*, що означає «Старі млини», — це високо оцінений ресторан, розташований у відреставрованій будівлі млина в Старому місті Будви. Він спеціалізується на стравах середземноморської та чорногорської кухонь і забезпечує затишну атмосферу з чарівною відкритою терасою.

*Ресторан Murano*, Петровац. Ресторан *Murano* знаходиться у прибережному місті Петровац і відомий своєю елегантною атмосферою та чудовими стравами з морепродуктів. Ресторан пропонує романтичну обстановку з панорамним видом на море та меню, яке поєднує середземноморські та міжнародні смаки.

*Galion*, Котор - популярний набережний ресторан *Galion* розташований в історичному центрі Котора. Тут пропонується різноманітне меню, яке включає свіжі морепродукти, страви, приготовані на грилі, і традиційні чорногорські страви. Гості можуть насолодитися трапезою на терасі з панорамним видом на Которську затоку.

Готельна та ресторанна індустрія в Чорногорії продовжує розвиватися та розширюватися, обслуговуючи зростаючу кількість туристів, яких приваблює природна краса країни, культурна спадщина та тепла гостинність. Завдяки різноманітним закладам розміщення та кулінарним пропозиціям Чорногорія дарує мандрівникам незабутні враження та смак унікальної витонченості.

Підсумовуючи, готельна та ресторанна індустрія в європейських країнах є яскравим і різноманітним сектором, який відіграє вирішальну роль у

туристичному та гостинному ландшафті регіону. Від історичних розкішних готелів до інноваційних ресторанів, відзначених зірками Мішлена, Європа пропонує безліч виняткових закладів, які задовольняють різноманітні смаки та вподобання мандрівників.

На всьому континенті відомі готелі є символами елегантності, розкоші та бездоганного обслуговування. Ці знакові об'єкти, такі як The Ritz у Лондоні, Hotel Sacher у Відні та Hotel de Crillon у Парижі, стали синонімами номерів світового класу, захоплюючих інтер'єрів і прагнення створити незабутні враження для гостей. Європейські країни також можуть похвалитися вражаючою кулінарною сценою з багатим гобеленом смаків і традицій. Від класичної французької кухні до середземноморських делікатесів і ситних страв Центральної Європи, відомі ресторани захоплюють любителів їжі своєю креативністю, використанням місцевих інгредієнтів і прагненням до кулінарної досконалості. Такі ресторани, як El Celler de Can Roca в Іспанії, Noma в Данії та Osteria Francescana в Італії, заслужили міжнародне визнання за розширення меж гастрономії та пропонування справді незабутніх страв.

Оскільки європейські країни продовжують приваблювати мільйони відвідувачів щороку, індустрія готелів і ресторанів розвивається, щоб відповідати мінливим вимогам і очікуванням вибагливих мандрівників. Поєднання номерів світового класу, кулінарних шедеврів і теплої гостинності гарантує, що Європа залишається головним напрямком для тих, хто шукає незабутніх вражень і справжнього смаку багатой спадщини континенту.

## **2.2 Особливості готельно-ресторанного бізнесу в країнах-лідерах міжнародного туризму**

### **США**

США є основним напрямком для мандрівників з усього світу. Його різноманітні ландшафти, яскраві міста, культурні пам'ятки та природні чудеса щороку приваблюють мільйони відвідувачів. Серед найпопулярніших точок

дестинації, що відвідуються протягом всього року є Статуя Свободи, Таймс-сквер, міст Голден Гейтс, Великий каньйон, Єллоустонський національний парк, Лас-Вегас та багато інших. Різноманітна географія країни пропонує приголомшливі природні чудеса, такі як величні гори, захоплюючі берегові лінії, величезні пустелі та пишні національні парки. Такі великі міста, як Нью-Йорк, Лос-Анджелес, Чикаго, Маямі та Сан-Франциско, пропонують яскраве поєднання мистецтва, розваг, магазинів, ресторанів і нічного життя. Кожне місто має свій особливий характер, пропонуючи суміш історії, мультикультуралізму та міської енергії. Як наслідок, попит на готелі та ресторани високий, що дає можливість підприємствам процвітати та задовольняти потреби та вподобання туристів.

США також славиться пам'ятками світового класу, які подобаються людям будь-якого віку. Від чарівного світу Disney в Орландо та захоплюючих атракціонів Universal Studios до історичних пам'яток Вашингтона, округ Колумбія, і яскравих розваг на Бродвеї в Нью-Йорку, існує широкий спектр атракціонів для різноманітних інтересів.

Готельний і ресторанный бізнес у США є динамічною та висококонкурентною галуззю, яка обслуговує різноманітне коло внутрішніх та міжнародних туристів. Він характеризується сильним акцентом на бездоганному обслуговуванні, інноваціях і прагненні задовольнити потреби та вподобання гостей, що постійно змінюються. Багато готелів і ресторанів у США завоювали міцну репутацію та всесвітнє визнання. Відомі заклади часто асоціюються з розкішшю, комфортом і винятковими враженнями. Їх бренд, постійна якість і позитивні відгуки сприяють їхній популярності, залучаючи відвідувачів, які шукають надійні та незабутні заклади гостинності та ресторани.

США приділяють значну увагу винятковому обслуговуванню клієнтів. Готелі та ресторани прагнуть надати персоналізований досвід, передбачаючи

та перевищуючи очікування гостей. Персонал навчений бути ввічливим, уважним і чуйним, створюючи привітну та гостинну атмосферу для гостей.

США також пропонують багатий кулінарний ландшафт, створений під впливом різноманітних культур і регіональних особливостей. У ресторанах представлено різноманітні страви: від класичних американських до інтернаціональних, концепцій ф'южн і «від ферми до столу».

Готельна та ресторанна індустрія в США відома своїми постійними інноваціями та впровадженням нових тенденцій. Від інтеграції технологій і мобільних додатків для бронювання до емпіричних концепцій ресторанів і унікальних готельних зручностей, компанії прагнуть бути попереду. Такі тенденції, як обіди з ферми до столу, крафтові пивоварні, фуд-траки та спливаючі ресторани, набули популярності по всій країні.

Багато мереж готелів і ресторанів у США створили сильний бренд і визнані в усьому світі. Вони використовують репутацію свого бренду, щоб забезпечити постійну якість, стандартизоване обслуговування та програми лояльності. Франчайзинг поширений у цій галузі, що дозволяє як великим, так і малим підприємствам розширити свій охоплення та отримати вигоду від усталеного визнання бренду.

До того ж США є домом для багатьох готелів і ресторанів, що відрізняються за розміром і масштабом. Від невеликих бутик-готелів і сімейних ресторанів до великих розкішних курортів і мережевих закладів, галузь обслуговує різні сегменти ринку та бюджети. У таких великих містах, як Нью-Йорк, Лос-Анджелес, Чикаго та Лас-Вегас, зосереджено багато елітних готелів і відомих ресторанів, що приваблює як ділових мандрівників, так і туристів.

Готельно-ресторанний бізнес у США характеризується також як «правильність», адже готелі та ресторани в США повинні дотримуватися різноманітних правил, пов'язаних із здоров'ям і безпекою, поведінням з

харчовими продуктами, трудовим законодавством, ліцензуванням алкогольних напоїв і вимогами щодо доступності. Дотримання місцевих, державних і федеральних норм є важливим для забезпечення безперебійної роботи та репутації компанії.

До відомих готелів можна віднести:

*Готель Plaza*, Нью-Йорк – цей знаковий розкішний готель розташований на П'ятій авеню в Мангеттені, відомий своїм розкішним декором, історичним значенням і центральним розташуванням. Він приймав незліченну кількість знаменитостей і пропонує розкішні номери та зручності світового класу.

*Готель Beverly Hills*, Лос-Анджеле - цей легендарний готель, розташований у самому центрі Беверлі-Хіллз, відомий своїм рожевим фасадом і голлівудським гламуром. Готель пропонує розкішні номери, вишукані заклади харчування та є улюбленим місцем серед знаменитостей протягом десятиліть.

*The Ritz-Carlton*, Сан-Франциско – елегантний готель Ritz-Carlton розташований у центрі Сан-Франциско, відомий своїм бездоганим обслуговуванням і панорамним видом на місто. До послуг гостей розкішні номери та люкси, спа-центр світового класу та вишукані ресторани.

*Брейкерс*, Палм-Біч. Розташований у Палм-Біч, штат Флорида, Брейкерс — це історичний курорт на березі океану, відомий своєю величчю та елегантністю. До послуг гостей розкішні номери, приватний пляж, чемпіонські поля для гольфу та різноманітні заклади харчування.

До популярних ресторанів можна віднести:

*The French Laundry*, Yountville. Ресторан French Laundry, розташований у долині Напа в Каліфорнії, має три зірки Мішлен і відомий своєю вишуканою

французькою кухнею. Він пропонує дегустаційне меню з сезонними та місцевими інгредієнтами, створюючи незабутні враження від обіду.

*Eleven Madison Park*, Нью-Йорк. Розташований на Манхеттені ресторан Eleven Madison Park, відзначений трьома зірками Мішлен, відомий своєю інноваційною новоамериканською кухнею. Він пропонує дегустаційне меню з кількох страв, яке демонструє унікальні смаки та кулінарні техніки.

*Alinea*, Чикаго: Alinea – це ресторан із трьома зірками Мішлен у Чикаго, відомий своїм авангардним підходом до обіду. Він пропонує мультисенсорний досвід із ретельно виготовленими стравами, які кидають виклик традиційним уявленням про подачу їжі та поєднання смаків.

*Commander's Palace*, Новий Орлеан. Розташований у садовому районі Нового Орлеана, Commander's Palace – це історичний креольський ресторан, відомий своєю класичною південною кухнею та елегантною атмосферою. Це кулінарний заклад вже понад 130 років.

Загалом готельний і ресторанний бізнес у США характеризується орієнтованим на клієнта підходом, кулінарним розмаїттям, інноваціями та прагненням надати винятковий досвід. З великим наголосом на обслуговуванні, якості та збереженні споживчих тенденцій галузь продовжує розвиватися, щоб задовольнити потреби різноманітної та вимогливої клієнтури. На додаток, Сполучені Штати — це ресторани, яке відображають це розмаїття. Від вишуканих ресторанів у великих містах, відзначених зірками Мішлена, до місцевих ресторанів, де подають страви регіональної кухні, кулінарна сцена США — це спокуслива палітра смаків у всьому світі. Американські ресторани стали впливовими законодавцями моди, а шеф-кухарі-новатори розширюють межі та переосмислюють кулінарні враження. Яскрава культура харчування країни здобула міжнародне визнання, приваблюючи любителів їжі звідусіль.



## Китай

Китай є країною з багатою історією, різноманітною культурою, захоплюючими пейзажами та яскравими містами, що робить його привабливим місцем для туристів з усього світу. Китай може похвалитися глибокою історичною та культурною спадщиною, яка охоплює тисячі років. Відвідувачів приваблюють такі знакові пам'ятки, як Велика китайська стіна, Теракотова армія в Сіані, Заборонене місто в Пекіні та стародавнє місто Ліцзян. Ці місця пропонують зазирнути в захоплюючу історію та архітектурні дива Китаю, що наділений різноманітними та приголомшливими ландшафтами, починаючи від мальовничих карстових гір Гуйлінь до безтурботної краси річки Янцзи та захоплюючих краєвидів Національного лісового парку Чжанцзяцзе. У країні також є такі природні чудеса, як річка Лі, Хуаншань (Жовта гора) і Три ущелини. Великі міста Китаю пропонують яскраве поєднання сучасності, культури та технологічних інновацій. Такі міста, як Пекін, Шанхай, Гуанчжоу та Гонконг, демонструють вражаючі горизонти, гамірні ринки, торговельні райони та бурхливе нічне життя. Відвідувачі можуть досліджувати історичні околиці, відвідати галереї сучасного мистецтва та відчутти швидкий темп міського життя.

Готельно-ресторанна індустрія Китаю величезна, з широким спектром закладів, починаючи від невеликих сімейних підприємств і закінчуючи міжнародними готельними мережами та елітними ресторанами високої кухні. Великі міста та туристичні напрямки в Китаї пропонують безліч готелів і ресторанів, що відповідають різним бюджетам, уподобанням і культурним традиціям.

В останні десятиліття Китай пережив значне економічне зростання та урбанізацію. Це призвело до збільшення попиту на готелі та ресторани для зростаючого середнього класу та індустрії туризму, що розвивається. Галузь

стала свідком значних інвестицій: нові готелі та ресторани регулярно відкривалися, а існуючі розширювалися або реконструювалися, щоб задовольнити зростаючий попит. Багато готелів високого класу в Китаї пропонують різноманітні зручності та послуги, включаючи спа-центри, бізнес-центри та послуги консьєржа, щоб задовольнити потреби вибагливих туристів.

Китай — є також величезною країною з різноманітними регіональними кухнями, кожна зі своїми унікальними смаками, інгредієнтами та технікою приготування. Ресторани в Китаї часто спеціалізуються на місцевій або регіональній кухні, демонструючи багату кулінарну спадщину країни. Крім того, міжнародна кухня набула популярності у великих містах із широким вибором ресторанів, які пропонують західні, японські, корейські та інші інтернаціональні страви.

Хоча важко визначити абсолютно-«найкращі» заклади в Китаї через різні думки та тенденції, що розвиваються, проте можна виділити кілька відомих готелів і ресторанів у Китаї, які хизуються своєю досконалістю та популярністю:

Готелі:

*Готель The Peninsula Shanghai*, розташований на історичній набережній Бунд у Шанхаї. Готель відомий своїми розкішними номерами, бездоганним обслуговуванням і приголомшливим видом на міський горизонт. Заклад поєднує в собі класичну елегантність із сучасними зручностями, пропонуючи гостям незабутні враження завдяки своїм просторим номерам, ресторанам, відзначеним зірками Мішлена, і відзначеному нагородами спа-центру.

*Готель Ritz-Carlton*, Гонконг - розташований у Міжнародному торговому центрі, відомий як один із найвищих готелів у світі, звідки відкривається захоплюючий панорамний вид на місто та гавань Вікторія. У цьому готелі є розкішні номери, виняткові заклади харчування, у тому числі

ресторани, відзначені зірками Мішлена, і розкішний спа-центр, що робить його улюбленим місцем серед мандрівників класу «люкс».

*Бутик-готель Aman at Summer Palace*, що розташований поруч із історичним Літнім палацом у Пекіні. Він пропонує гостям спокійний відпочинок із традиційною китайською архітектурою та безтурботним оточенням. Готель поєднує історичний шарм із сучасними зручностями, забезпечуючи гостям розкішні номери, винятковий сервіс і спокійний спа-центр.

Ресторани:

*Din Tai Fung* — це відома тайванська мережа ресторанів, яка здобула величезну популярність у Китаї та за кордоном. Ресторан *Din Tai Fung*, відомий своїм делікатним сяо лонг бао (суп-пельмені), пропонує стабільно високу якість їжі та уважне обслуговування. З кількома філіями у великих містах Китаю, включаючи Шанхай і Пекін, *Din Tai Fung* став улюбленим місцем як для місцевих жителів, так і для туристів, які шукають смачну та автентичну китайську кухню.

*Lost Heaven* — це відома група ресторанів, які розташовані в Шанхаї, Пекіні та Куньміні та пропонують унікальні страви, натхненні смаками провінції Юньнань. Стильна атмосфера ресторану, креативне меню, яке включає фірмові страви Юньнань, і уважне обслуговування заслужили йому репутацію одного з найкращих закладів харчування в Китаї.

*Da Dong Roast Duck* — відомий пекінський ресторан, відомий своєю качкою по-пекінськи. Ресторан відомий своєю прихильністю до якості, використовуючи спеціально вирощених качок та інноваційні технології смаження. *Da Dong* пропонує вишуканий ресторан із акцентом на презентації, смаку та широкому асортименті супутніх страв, що робить його обов'язковим для відвідування тим, хто шукає виняткового досвіду пекінської качки.

Таким чином Китай може похвалитися великою кількістю готелів, які відповідають різним бюджетам і вподобанням. Від розкішних п'ятизіркових курортів до бутик-готелів і бюджетних номерів, сектор гостинності Китаю гарантує, що відвідувачам буде добре обслуговуватися, незалежно від їхніх потреб. Ці готелі не лише пропонують комфортне житло, але й демонструють багату культурну спадщину країни через свою архітектуру, дизайн інтер'єру та уважне обслуговування.

Це лише кілька прикладів популярних готелів і ресторанів у Китаї, кожен зі своїми унікальними функціями та пропозиціями. Популярність цих закладів часто пояснюється такими факторами, як виняткове обслуговування, увага до деталей, високоякісні інгредієнти, інноваційні кулінарні технології та здатність створити незабутні враження для гостей. Однак важливо відзначити, що сфера ресторанів і гостинності в Китаї постійно розвивається, і продовжують з'являтися нові заклади, пропонуючи захоплюючі та виняткові враження для відвідувачів.

Загалом сполучені Штати та Китай, два глобальні гіганти, які пропонують безліч пам'яток, і в свою чергу приваблюють туристів, що шукають різноманітних вражень. Сполучені Штати ваблять своїми природними чудесами, знаковими містами та культурним розмаїттям, тоді як Китай захоплює своєю багатою історією, мальовничими чудесами, кулінарними шедеврами та сучасними дивами. Незалежно від того, чи шукають мандрівники пульсуючу енергію Нью-Йорка чи старовинну велич Великої стіни, ці напрямки обіцяють незабутні пригоди, які залишать незабутнє враження на всіх відвідувачів. Готелі та ресторани в Китаї та США в свою чергу відіграють ключову роль у формуванні ландшафту міжнародного туризму. Заклади Китаю демонструють його багату культурну спадщину, кулінарні вишукування та прагнення до досконалості гостинності, а готелі та ресторани США захоплюють відвідувачів визначними пам'ятками, різноманітною кухнею та захоплюючими враженнями. Будучи ключовими

гравцями світової індустрії гостинності, ці заклади роблять значний внесок у привабливість і репутацію своїх країн, справляючи тривалий вплив на туристів з усього світу.

### Популярні курорти світу

Світ усіяний відомими курортами, які пропонують розкішне житло, захоплюючі місця та унікальні послуги. Ці курорти призначені для будь-яких туристів, які шукають ідеальне поєднання відпочинку, пригод і бездоганного обслуговування, хоча і вартують такі курорти не дешево. Найкращі курорти в світі вибрати вкрай складно. Останнім часом туризм, разом із місцями для відпочинку, розвивається стрімкими темпами. Кожна країна намагається здивувати своїх клієнтів, пропонуючи їм кращі умови, обслуговування, комфорт та різноманітні пропозиції.

Думаючи про кращі курорти світу – **Мальдіви** це, в більшості випадків, перше, що спадає на думку. Мальдівські острови – це низка дивовижної краси атолів в Індійському океані. Відмінне місце для любителів пляжного відпочинку. Білі піщані пляжі, блакитна вода, теплий клімат і комфортабельні готелі гарантують незабутній відпочинок високого класу. Також цей курорт популярний серед дайверів. Підводні рифи з яскравими мешканцями океану є у кожного острова, а в більшості готелів розташовуються професійні дайвінг-центри. В останні роки острова стали улюбленим місцем відпочинку молодят. А, мабуть, найкращим туристичним комплексом на Мальдівах є «The Rania Experience». Цей готель розташований далеко від цивілізації на мальовничому маленькому острові. У розпорядженні готелю білосніжні пляжі і чисто-прозора вода. Всі номери в готелі побудовані з натуральних матеріалів, так що номери є екологічно чистими. У будь-який момент ви можете відправитися в подорож на яхті або пірнути з аквалангом. Обслуговуючий персонал дуже ввічливий і працює надшвидко. У готелі, звісно ж, працюють кращі світові кухарі і бармени.

Тож, якщо ви хочете відпочити у відокремленому красивому місці, а також отримати незабутні враження – Мальдіви – саме для вас.

**Майамі** – найбільший мегаполіс на південному сході США, при цьому один з кращих курортів світу, і Америки зокрема. Відомий пляж Майамі Біч на протязі близько 40 км радує око перехожих розкішними готелями і віллами.

Курорт має багате нічне життя з безліччю різноманітних нічних клубів. Великий вибір також постає і серед «денних» розваг: найбільший акваріум Америки, тропічний сад з екзотичними птахами і рослинами, величезний зоопарк, будинок-музей Ернеста Хемінгуея, музей поліції. Майамі – це теплий океан, де можна отримати відмінний цивілізований відпочинок.

Майамі – це дивовижне і розкішне місце, в якому варто побувати не один раз в житті. До прикладу, одна ніч у фешенебельному готелі «Casa Contenta» обійдеться вам більш ніж в 10 тисяч доларів. Цей готель порадує вас не тільки якісними умовами і персоналом, а й унікальним дизайном інтер'єру, де кожен номер в готелі виконаний в стилі якоїсь країни, з усіма її національними атрибутами. Більше того, оселившись наприклад, в номері Франції, кращі кухарі можуть вам готувати виключно французькі страви. У розпорядженні гостей особистий масажист, стиліст, тренер і навіть водій. Сервіс в готелі на найвищому рівні, адже тут зібраний найкращий персонал готельно-ресторанної сфери.

Отже, Майамі – це один із найпопулярніших курортних міст світу, де можна знайти безліч дійсно вартих місць для відпочинку.

**Безумовно, ще одним з найпопулярніших місць серед туристів усього світу, є Ріо-де-Жанейро.** Популярним він став, очевидно, завдяки своїй карнавальній культурі, яка притягує людей своєю незвичайністю, пишнотою і палітрою послуг. Місто з населенням понад 15 млн. чоловік, при цьому одне з найкрасивіших і кращих пляжних курортів світу.

Безсумнівно, туристів приваблюють відомі пам'ятники і визначні пам'ятки. В першу чергу це статуя Христа. Знаменитий Бразильський карнавал притягує сотні тисяч глядачів, адже ніде більше не побачити подібне шоу. Крім того, безумовними плюсами цього курорту є чудові пляжі і готелі, які можуть повернути найвищою якістю сервісу. Ріо-де-Жанейро оспіваний в масовій культурі, як місто вічного свята, що, власне, не так вже далеко від правди.

Отже, **Ріо-де-Жанейро** - це місто знамените своєю видовищною природою, святкуваннями карнавалу, самбою й іншою музикою, сонячними пляжами (такими як у Копакабана, Іпанема і Леблон), готелями, добродушним і гостинним стилем життя своїх мешканців. Це обов'язкове місце для відвідування, щоб отримати задоволення від різновиду та багатства туризму.

**Острів Некер**, що належить серу Річарду Бренсону, є приватним островом на *Британських Віргінських островах*. Він відомий не лише своєю приголомшливою природною красою, але й ексклюзивним курортом, який приваблює висококласних клієнтів з усього світу. Острів Некер пропонує унікальний і розкішний курорт. Головний комплекс на острові складається з приватних вілл і люксів, які можуть вмістити до 34 гостей. Кожне помешкання може повернути вашу увагу захоплюючими видами, розкішними зручностями та індивідуальним обслуговуванням. Курорт пропонує широкий спектр заходів, включаючи водні види спорту, теніс, спа-процедури та доступ до приголомшливих пляжів, що гарантує гостям незабутнє та спокійне перебування. Унікальність цього готелю полягає в його розкоші і в той же час в домашньому затишку. Його побудували 30 років тому, і за цей час кожна вілла готелю стала справжнім шедевром. Мільйонер Бренсон побудував цей готель для себе, але так як він постійно подорожує, готель здається постійним гостям. Кожна вілла оточена розкішними садами, в яких можна поласувати екзотичними фруктами. Тільки подумайте, одна проведена ніч у цьому закладі обійдеться в 30 тисяч

доларів.

Ресторани на острові Неккер справді виняткові. Кулінарна команда курорту створює індивідуальне меню, гарантуючи, що кожна страва буде справжньою кулінарною насолодою. Гості можуть насолоджуватися різноманітними закладами харчування, зокрема барбекю на пляжі, тематичними вечерьми та затишними вечерьми під зірками. На острові також є добре укомплектований бар із широким вибором напоїв, у тому числі фірмових коктейлів, які доповняють враження від обіду. Візитною карткою готельно-ресторанного бізнесу острова Неккер є винятковий сервіс. Відданий персонал забезпечує задоволення будь-яких потреб гостей, надаючи індивідуальну увагу та створюючи теплу та гостинну атмосферу. Від організації персоналізованих маршрутів до пропозиції стриманого, але уважного обслуговування, команда робить все можливе, щоб забезпечити незабутні враження для кожного відвідувача. Завдяки своїм приголомшливим помешканням, винятковим ресторанам, прихильності екологічності та винятковому сервісу острів Неккер продовжує залишатися популярним місцем для тих, хто шукає надзвичайних і незабутніх вражень у тропічному раю.

**Канарські острови** знаходяться в східній частині Атлантичного океану, належать до території Іспанії, яка відома своїми чудовими курортами, приголомшливими природними ландшафтами, теплим кліматом і яскравою культурою. . Готельний і ресторанний бізнес на Канарських островах процвітає, приваблюючи мільйони туристів протягом всього року. Канарські острови пропонують широкий вибір готелів, різноманітних за своєю якістю та ціновою політикою. Великі острови, такі як Тенеріфе, Гран-Канарія, Лансароте та Фуертевентура, можуть привернути увагу гостей різноманітністю готелів, включаючи пляжні курорти, та заклади, що працюють за системою «все включено». У цих готелях часто є сучасні зручності, басейни, спа-центри та приголомшливий вид на океан, що



забезпечує комфортне та зручне перебування гостей. Ресторанна сцена на Канарських островах різноманітна та яскрава, пропонуючи поєднання місцевої та міжнародної кухні. Особливістю є традиційні канарські страви, на які вплинули іспанські, африканські та латиноамериканські смаки. Відвідувачі можуть скуштувати свіжі морепродукти, соковите м'ясо та унікальні фірмові страви, такі як папас арругадас (зморшкувата картопля) із соусом мохо. Від оригінальних місцевих кафе, де подають страви автентичної канарської кухні, до елітних ресторанів, де пропонуються вишукані страви, тут знайдеться щось, що задовольнить будь-який смак. Більше того, готельна та ресторанна індустрія на Канарських островах часто включає місцеву культуру у свої пропозиції. У деяких закладах проводяться традиційні канарські музичні та танцювальні вистави, що дозволяє гостям зануритися в яскраву культуру острова. Крім того, спеціальні заходи та тематичні вечори, що демонструють місцеві традиції та фестивалі, надають відвідувачам справжній смак канарської спадщини. Підсумовуючи, Канарські острови – це саме те місце, що задовольняє всі смаки туристів, пропонуючи різні готелі, ресторани і місця, які дійсно змінюють ваш погляд на життя.

**Балі**, або як його часто називають «острів Богів» - найвідоміший морський курорт Індонезії, та й усього світу. Для туристів Балі – це в першу чергу екзотичні пейзажі з нескінченними пляжами, стародавня культура з містичними храмами, азіатська кухня і сувеніри, і, звичайно ж, тепле море для купання і серфінгу. Місцеві готелі пропонують гідний рівень сервісу, незалежно від кількості зірок. Постійні припливи і відливи зробили курорт райським місцем для серфінгістів. Тут зможуть чудово провести час як новачки, так і досвідчені серфери. Сезоном на Балі вважається період з травня по жовтень. З листопада по квітень опадів стає більше, температура нижче на кілька градусів, потік туристів знижується, як і ціни на відпочинок.

Узбережжя Балі встеляється численними пляжними курортами, які забезпечують доступ до приголомшливих пляжів острова та водних розваг. Пляжні курорти пропонують розкішні номери, пейзажні басейни з видом на океан, спа-центри та ресторани на пляжі. Кута, Семіньяк, Нуса-Дуа та Джимбаран є популярними районами для пляжних курортів, які приваблюють серфінгістів, любителів сонця та тих, хто шукає спокійного пляжного відпочинку.

Багато помешкань вирізняються балійською архітектурою, пишними садами, тихими басейнами та приголомшливими видами на океан або рисові поля, забезпечуючи гостям спокійну та мальовничу обстановку.

Убуд, який розташований у самому серці Балі, є культурним центром, відомим своїм традиційним мистецтвом, ремеслами та духовною спадщиною. Місто пропонує широкий вибір місць проживання, включаючи бутик-готелі та курорти, розташовані серед рисових терас і тропічних лісів. Убуд також відомий своєю жвавою ресторанною сферою, де пропонують різноманітні страви міжнародної та балійської кухні. Відвідувачі можуть насолоджуватися чим завгодно: від модних кафе до вишуканих закладів харчування, які демонструють багатство балійських смаків.

Готельний і ресторанний бізнес Балі став свідком дедалі більшого акценту на сталому розвитку та екологічно свідомих практиках. Багато закладів впроваджують екологічні ініціативи, такі як використання місцевих інгредієнтів, зменшення кількості одноразового пластику та впровадження заходів з енергозбереження. Деякі готелі та курорти також підтримують громадські ініціативи та беруть участь у збереженні місцевої культури, надаючи гостям унікальні враження, які сприяють добробуту острова. Ба більше, Семіньяк і Канггу, відомі своїми яскравими закладами харчування, пропонують відвідувачам відвідати безліч ресторанів, які створюють різноманітні кулінарні шедеври. Ці райони також відомі модними пляжними клубами, барами на дахах і кафе, де панує жвава атмосфера та приголомшливий краєвид на захід сонця.

Завдяки своїй багатій культурній спадщині, приголомшливим ландшафтам і зосередженості на екологічності Балі продовжує приваблювати відвідувачів, які прагнуть незабутнього та збагачуючого досвіду в серці Південно-Східної Азії. Балі пропонує різноманітний вибір місць для розміщення та кулінарних вражень, щоб задовольнити жваву індустрію туризму острова.

**Гавайські острови** – не тільки одне з кращих курортних місць світу. Це територія екзотики і контрастів! Тут сусідять діючі вулкани і чудові водоспади, засніжені вершини і папоротеві і бамбукові ліси, мляві пустелі і квітучі орхідеї. З одного боку, тут безліч лагун і бухт, зручних для підводних занурень. З іншого – високі приливні хвилі роблять архіпелаг особливо популярним серед серферів. Також туристів можуть вразити великі лавові поля, плантації кави, цукрової тростини і ананасів, відомі поля для гольфу.

Основні острови Оаху, Мауї, Кауаї та Великий острів Гаваї є домом для численних пляжних курортів, часто з басейнами, оздоровчими центрами, полями для гольфу та приголомшливими видами на океан. Відвідувачі можуть вибрати від великих готельних мереж до менших місцевих об'єктів, кожна з яких пропонує унікальні враження та максимальний комфорт. Ресторанна сцена Гаваїв різноманітна, і на неї впливає злиття культур, зокрема гавайської, японської, китайської, корейської та полінезійської кухонь. Місцеві страви, як-от пої (паста таро), порося калуа, поке (маринована сира риба) і обідні тарілки – це страви, які варто спробувати. Від звичайних вантажівок з їжею та місцевих закусочних, де подають традиційні страви, до елітних закладів харчування під керівництвом відомих шеф-кухарів. Гаваї пропонують різноманітні унікальні враження для відвідувачів. Від відвідувачів можуть зануритися в різноманітні смаки Гаваїв, починаючи від обідів від ферми до столу, де гості можуть дізнатися про місцеве сільське господарство, до кулінарних турів, присвячених яскравій гастрономічній сцені. Крім того, деякі готелі та курорти пропонують культурні заходи, такі як уроки виготовлення леїв, уроки укулеле та традиційні гавайські оповідання,

що дозволяє гостям залучитися до багатой культурной спадщини островів. Завдяки своїй приголомшливій природній красі, багатій культурній спадщині та зосередженню на стійкому розвитку Гаваї залишаються популярним місцем для мандрівників, які шукають тропічний рай з унікальними та незабутніми враженнями.

### 2.3 Аналіз українського готельно-ресторанного бізнесу

Україна є домівкою для багатьох відомих готельних і ресторанных комплексів, які отримали визнання своїм винятковим сервісом, розкішними номерами та кулінарною майстерністю по всьому світу. Протягом довгого часу експерти аналізували ситуацію всього готельно-ресторанного бізнесу України, проводили соц-опитування, ставили різні задачі й організовували безліч перевірок, аби визначити найкращі готелі й ресторани, які популяризуються в Україні, які відвідують тисячі заможних людей не лише з України, але й з країн всього світу. Дослідивши ситуацію готельно-ресторанного бізнесу в нашій країні, можна виділити ТОП-місць, які не можливо залишити без уваги. Тому, далі в ході роботи будуть представлені найкращі готельно-ресторанні комплекси, які варто відвідати в Україні. Багато з наведених прикладів можна побачити на рис. 2.1.1.

Щоб отримати незабутні враження від сервісу, наданих послуг та якості обслуговування, обов'язково варто звернути увагу на «**Premier Palace Hotel Kyiv**», що розташований у самому центрі Києва і є історичною пам'яткою, відомою своєю величчю та елегантністю. До послуг гостей розкішні номери, вишукані заклади харчування, у тому числі відомий ресторан Terracotta, а також низка зручностей, таких як спа-центр, фітнес-центр і конференц-зали.

Комплекс «Premier Palace Hotel Kyiv» розташований в історичній будівлі, яка датується 1909 роком. Вона зберегла свою архітектурну велич, демонструючи поєднання класичної елегантності та сучасних зручностей. Багата історія готелю додає йому шарму та створює унікальну атмосферу. Ця

будівля розташована у самому центрі Києва, що забезпечує легкий доступ до основних пам'яток, торгових районів і культурних пам'яток. Її центральне розташування дозволяє гостям дослідити жваву атмосферу міста та зануритися в його багату історію та культуру, адже поруч знаходяться основні визначні пам'ятки, включаючи Софійський собор, Києво-Печерську лавру та Золоті ворота. Також із готелю відкривається захоплюючий вид на місто, включно з панорамними видами на визначні пам'ятки Києва, такі як вулиця Хрещатик і Майдан Незалежності. З деяких номерів і люксів відкривається приголомшливий вид на міський пейзаж, що дозволяє гостям насолоджуватися красою Києва, не виходячи з помешкання.

Цей готельно-ресторанний комплекс є одним із найвідоміших і найпрестижніших готелів країни, який пропонує поєднання розкоші, історії та виняткового сервісу. «Premier Palace Hotel Kyiv» може похвалитися розкішними номерами та люксами, які елегантно оформлені, забезпечуючи комфортний і розкішний відпочинок. Номери оснащені сучасними зручностями та створюють вишукану атмосферу. У готелі є ресторан «Terracotta», який відомий своєю вишуканою кухнею та елегантною атмосферою. Тут пропонується різноманітне меню, яке поєднує українські та міжнародні смаки, приготовані з найкращих інгредієнтів. Кулінарна майстерність ресторану та бездоганне обслуговування роблять його чудовим вибором для незабутнього обіду. Окрім ресторану «Terracotta», у готелі «Прем'єр Палац Київ» є й інші заклади харчування, які задовольняють різноманітні кулінарні уподобання. У лобі-барі готелю панує затишна атмосфера, де можна замовити легкі закуски та напої, а в лаунжі Premier можна випити післяобідній чай або вечірні коктейлі в стильній обстановці.

Готель також пропонує низку зручностей та послуг, щоб покращити розкішне перебування. Сюди входять оздоровчий спа-центр, що пропонує широкий вибір процедур і засобів, призначених для розслаблення та омолодження., фітнес-центр для підтримки свого здорового стану, масаж з

доглядом за обличчям і тілом у спокійній обстановці, що забезпечуює ідеальний відпочинок від галасливого міста, а також конференц-зали для ділових і світських заходів.

«Premier Palace Hotel Kyiv» пишається тим, що надає індивідуальне та уважне обслуговування, щоб забезпечити незабутнє перебування для своїх гостей. Персонал відомий своїм професіоналізмом, гостинністю та готовністю докласти максимум зусиль, щоб задовольнити потреби та вподобання гостей.

Загалом, Premier Palace Hotel Kyiv пропонує поєднання історичної елегантності, розкішних номерів, вишуканих закладів харчування та бездоганного обслуговування. Незалежно від того, приїхали ви у справах чи на відпочинок, цей готель запропонує вам вишуканий та поблажливий досвід, який демонструє найкраще з української гостинності.

**«Fairmont Grand Hotel Kyiv»** — це готель класу люкс, що розташований на мальовничій річці Дніпро. Цей розкішний готель поєднує сучасну вишуканість із традиційним українським шармом. До послуг гостей відносяться стильні номери, вишукані заклади харчування, такі як Kyiv Panorama Club, спа-центр і приміщення для проведення весіль і конференцій.

Так як готель має чудове розташування на мальовничій річці Дніпро, то звідки відкривається приголомшливий вид на береги річки та міський пейзаж. Мальовничі околиці створюють безтурботну та спокійну атмосферу, далеко від міської суєти, але при цьому зручно розташовані поблизу основних визначних пам'яток. «Fairmont Grand Hotel Kyiv» є синонімом розкоші та вишуканості. Готель пропонує зручності світового рівня та вишукані номери, забезпечуючи справді розкішні враження для своїх гостей. Від елегантно оформлених номерів до розкішних люксів кожен аспект готелю випромінює розкіш і комфорт.

Ба більше, «Fairmont Grand Hotel Kyiv» відомий своїми кулінарними пропозиціями. У готелі є цілий ряд закладів харчування на будь-який смак. У

ресторанах подають різноманітні страви, включаючи традиційні українські страви, страви інтернаціональної кухні та вишукані ласощі. Гості можуть насолодитися вишуканою кухнею, скуштувати інноваційні коктейлі та насолодитися чудовими частуваннями, приготованими талановитими шеф-кухарями.

Готель також пропонує виняткові приміщення для проведення заходів, що робить його кращим вибором для весіль, конференцій та інших особливих подій. Елегантні танцювальні зали та конференц-зали призначені для проведення як інтимних, так і урочистих зустрічей, оснащені найсучаснішими технологіями та послугами персоналізованого планування заходів, щоб забезпечити незабутню та бездоганну подію. А для тих, хто шукає релаксації та омолодження, «Fairmont Grand Hotel Kyiv» пропонує спа та фітнес-центр. Гості можуть насолодитися різноманітними спа-процедурами, масажами та оздоровчими процедурами, які сприяють гарному самопочуттю та спокою. Фітнес-центр оснащений сучасним обладнанням для тих, хто бажає підтримувати свій режим тренувань під час перебування.

«Fairmont Grand Hotel Kyiv» відомий своїм винятковим сервісом і увагою до деталей. Відданий персонал робить усе можливе, щоб задовольнити потреби кожного гостя, надаючи індивідуальне обслуговування та створюючи теплу та гостинну атмосферу. «Fairmont Grand Hotel Kyiv» пропонує розкішні та незабутні враження. Від приголомшливого розташування та кулінарної досконалості до бездоганного обслуговування, цей готель пропонує гостям Києва ідеальне поєднання задоволення, комфорту та культурного занурення.

«Hilton» — всесвітньо визнаний і шанований готельний бренд, відомий своєю відданістю досконалості в сфері гостинності. «**Hilton Kyiv**» підтримує цю репутацію, забезпечуючи високий рівень обслуговування, комфорту та задоволення гостей. Відомий готель, що розташований у центрі міста. Він пропонує сучасні номери, вишукані заклади харчування, як-от «H Terrace Restaurant & Bar», бар на даху з панорамним краєвидом, фітнес-центр і

численні приміщення для проведення заходів. Також є спа-центр, де гості можуть розслабитися та відновити сили за допомогою різноманітних процедур і терапії.

«Hilton Kyiv» пропонує сучасні та стильні номери, що забезпечує комфортне та спокійне середовище для гостей. Номери та люкси добре обладнані, вирізняються сучасним дизайном, висококласними зручностями та зручними меблями, щоб забезпечити приємне перебування. Готель також має чудове розташування в центрі міста, що робить його зручним як для ділових людей, так і для туристів. Він забезпечує легкий доступ до основних пам'яток, державних установ, торгових районів і розважальних закладів. Центральне розташування дозволяє гостям з легкістю досліджувати жваву атмосферу та культурні пам'ятки Києва.

«Hilton Kyiv» пропонує різноманітні приміщення для проведення заходів і зустрічей, що робить його ідеальним вибором для конференцій, семінарів, весіль та інших особливих подій. Спеціальна команда готелю з планування подій гарантує, що кожна подія буде адаптована до конкретних потреб і вподобань кожного гостя, забезпечуючи безперебійний і незабутній досвід. Ба більше, у готелі є різноманітні заклади харчування на будь-який смак. Ресторан «H Terrace» пропонує меню, яке поєднує міжнародні та українські смаки, а бар забезпечує шикарну обстановку, де можна насолодитися коктейлями та легкими закусками. Гості також можуть насолодитися сніданком "шведський стіл", який пропонує широкий вибір смачних страв.

Як власність Hilton, «Hilton Kyiv» бере участь у програмі лояльності Hilton Honors. Гості можуть насолоджуватися різними перевагами, зокрема накопиченням балів, підвищенням категорії номерів і доступом до ексклюзивних пропозицій і акцій.



Загалом «Hilton Kyiv» пропонує поєднання комфорту, зручності та гостинності світового рівня. Персонал докладает всіх зусиль, щоб забезпечити гостям приємне та комфортне перебування, надаючи допомогу з будь-якими проханнями чи запитаннями. Незалежно від того, приїхали ви в Київ у справах чи на відпочинок, готель пропонує затишну атмосферу, сучасні зручності та бездоганний сервіс, що робить його важливим напрямком для мандрівників, які прагнуть незабутнього відпочинку в столиці України.

«Opera Hotel Kyiv» - це бутик-готель класу люкс, розташований у самому серці столиці, неподалік від знаменитого Оперного театру та за декілька хвилин ходьби від основних визначних пам'яток, елітних торгових районів і бурхливого нічного життя. Його центральне розташування дозволяє гостям з легкістю досліджувати культурні та історичні пам'ятки міста.

Даний готель був створений для відображення величі та елегантності оперного театру. Інтер'єр готелю демонструє поєднання класичного та сучасного стилів, що створює унікальну та мистецьку атмосферу. Від вестибюля до номерів, кожна деталь ретельно продумана, щоб створити розкішну та комфортну обстановку.

«Opera Hotel Kyiv» пропонує добре обладнані номери та люкси, спроектовані з урахуванням комфорту та стилю. Номери оснащені сучасними зручностями, розкішними меблями та елегантним декором. З деяких номерів навіть відкривається приголомшливий вид на Оперний театр або міський пейзаж. Також, даний заклад може похвалитися винятковим досвідом харчування у ресторані високої кухні «Teatro». У ресторані подають страви української та середземноморської кухонь, наголошуючи на свіжих місцевих продуктах. Гості можуть поринути в кулінарну подорож, насолоджуючись вишуканою атмосферою та бездоганим обслуговуванням.

Також, готель має чарівну терасу на даху з панорамним видом на місто. Це спокійний оазис, де гості можуть розслабитися, насолодитися напоєм і

помилуватися захоплюючими пейзажами. Тераса особливо чарівна під час заходу сонця та ввечері, коли місто освітлюється.

«Opera Hotel Kyiv» пишається тим, що надає своїм гостям індивідуальне обслуговування. Персонал уважний, доброзичливий і прагне задовольнити потреби кожного гостя. Від організації індивідуальних турів до надання рекомендацій щодо місцевих визначних пам'яток і подій, команда готелю робить усе можливе, щоб зробити перебування кожного гостя незабутнім.

Загалом, Opera Hotel Kyiv пропонує вишуканий та мистецький досвід у центрі міста. Завдяки елегантній атмосфері, розкішним помешканням, закладам харчування для гурманів і індивідуальному обслуговуванню готель пропонує ідеальне поєднання комфорту, культури та вишуканості. Це важливе місце для мандрівників, які прагнуть унікального та незабутнього відпочинку в Києві.

**«Hyatt Regency Kyiv»** - готель класу люкс, що розташований в центрі столиці України, що робить його ідеальною базою для знайомства з визначними пам'ятками Києва. Він знаходиться в декількох хвилинах ходьби від основних визначних пам'яток, таких як вулиця Хрещатик, Майдан Незалежності, Софійський собор і Золоті ворота. Зупинившись у «Hyatt Regency Kyiv», ви зможете легко дістатися до культурних пам'яток, торгових районів, ресторанів і бурхливого нічного життя.

Готель пропонує розкішні та добре обладнані номери та люкси, призначені для комфорту та відпочинку. Номери оснащені сучасними зручностями, елегантними меблями та панорамним видом на місто. Незалежно від того, подорожуєте ви у справах чи на відпочинок, Хаятт Рідженсі Київ пропонує вишукані та комфортні умови під час вашого перебування. А ще, готель може виділитися різноманітністю закладів харчування, щоб задовольнити ваші кулінарні бажання. Ви можете насолодитися вишуканими стравами в «Grill Asia», насолодитися стравами інтернаціональної кухні в «The

Lounge» або насолодитися легкими закусками та напоями в «Bar on 8». Кулінарні пропозиції «Hyatt Regency Kyiv» відповідають різноманітним смакам і вподобанням, забезпечуючи незабутні враження від обіду.

Як і у більшості люксових готелів, тут є фітнес-центр із найсучаснішим обладнанням, що дозволяє гостям підтримувати свою фізичну форму під час перебування. Крім того, готель пропонує спа-послуги, включаючи масажі та косметичні процедури, які дають можливість розслабитися та відновити сили.

Загалом «Hyatt Regency Kyiv» пропонує поєднання розкішних номерів, відмінних закладів харчування, зручного розташування та індивідуального обслуговування. Персонал прагне надати індивідуальну допомогу та забезпечити гостям незабутнє та комфортне перебування. Від послуг консьєржа до цілодобового обслуговування номерів персонал готелю прагне задовольнити ваші потреби та перевершити очікування. Незалежно від того, чи приїхали ви до Києва у справах чи на відпочинок, готель пропонує комфортні та вишукані умови для покращення вашого перебування в столиці України.

**«Bristol Hotel Odesa»** – це історичний та культовий готель, розташований у красивому приморському місті. Готель розташований в історичній будівлі, яка датується 1899 роком. Архітектура готелю відображає елегантний та вишуканий стиль кінця 19 століття, демонструючи поєднання впливів епохи Відродження, бароко та модерну. Перебування в готелі Bristol дозволяє гостям зануритися в багату історію та архітектурну спадщину міста. Також номер готелю дозволяє насолоджуватися прекрасним видом на Потьомкінські сходи та мальовничий вид на Чорне море. Розташування в центрі міста забезпечує легкий доступ до основних визначних пам'яток, включаючи Одеський театр опери та балету, Приморський бульвар і жваву Дерибасівську вулицю.

«Bristol Hotel Odesa» пропонує елегантні та комфортабельні номери, які поєднують класичний стиль із сучасними зручностями. Номери та люкси просторі, добре обладнані та створені для створення розкішної та спокійної атмосфери. Більш того, в готелі «Bristol Odesa» є тераса на даху, з якої відкривається панорамний вид на місто та море. Це ідеальне місце, щоб розслабитися, насолодитися освіжаючим напоєм і помилуватися захоплюючими пейзажами. Тераса особливо чарівна під час заходу сонця, адже небо розфарбоване яскравими кольорами.

Ресторан готелю, «Le Grand Café Bristol», відомий своєю вишуканою кухнею та елегантною атмосферою. Гості можуть скуштувати різноманітні кулінарні шедеври, включаючи страви місцевої та міжнародної кухні, приготовані з найкращих інгредієнтів. У ресторані також пропонується чудовий сніданок "шведський стіл", щоб розпочати вихідний день зі смачної ноти.

Готель є культурним центром Одеси вже більше століття, приймаючи численних відомих гостей і подій. Він слугував фоном для фільмів і став свідком визначних моментів в історії міста. Перебування в цьому готелі дозволяє гостям стати частиною цієї культурної спадщини та відчутти чарівність минулого Одеси. «Bristol Hotel Odesa» є культурним центром Одеси вже більше століття, приймаючи численних відомих гостей і подій. Він слугував фоном для фільмів і став свідком визначних моментів в історії міста.

«Bristol Hotel Odesa» славиться теплою гостинністю та уважним обслуговуванням. Персонал дбає про те, щоб гості мали незабутнє та комфортне перебування, задовольняючи їхні потреби та надаючи індивідуальні рекомендації щодо ознайомлення з містом. Отже, «Bristol Hotel Odesa» пропонує унікальне поєднання історії, розкоші та морського шарму. Його багата спадщина, чудове розташування, розкішні номери, ресторани для гурманів і бездоганне обслуговування роблять його важливим напрямком для мандрівників, які шукають незабутнього відпочинку в Одесі.

«Leopolis Hotel Lviv» розташований у самому серці Старого міста Львова, яке внесене до списку ЮНЕСКО, що робить його ідеальною базою для знайомства з визначними пам'ятками міста. Він знаходиться у чудово відреставрованій будівлі, яка була побудована ще в 18 столітті. Готельно-ресторанний комплекс демонструє поєднання історичної елегантності та сучасного комфорту, а також має відомий ресторан під назвою «Шевченко», спа-центр і терасу на даху. Архітектура та дизайн інтер'єру готелю відображають багату історію та культурну спадщину міста. Зупинившись у готелі «Leopolis», гості зможуть поринути в чарівну атмосферу історичного центру Львова. «Leopolis Hotel Lviv» знаходиться в пішій доступності від таких популярних пам'яток, як площа Ринок, Львівська опера та Високий замок. Центральне розташування дозволяє гостям легко дістатися до яскравих культурних, кулінарних і розважальних закладів Львова.

*«Леополіс - це більше ніж готель: це місце зустрічі як для львів'ян так і для гостей міста, острівцець спокою в центрі динамічного міста, простір де створюються позитивні емоції та збираються гурмани. Ми культивуємо відчуття гармонії та затишку. Тут не потрібно хвилюватись про етикет та дрес-код. Ми прагнемо, щоб наші гості поринули в атмосферу вишуканої класики і водночас почували себе як вдома.»*, - говорять працівники даного закладу і додають: *«Цінностями готелю Леополіс є відмінна якість та сервіс, відданість своїм гостям та працівникам. Ми любимо створювати особливі враження для наших гостей. Леополіс - це люди для людей.»* [12]

Розкішне розміщення готелю «Leopolis» пропонує елегантні та комфортабельні номери та люкси. Номери оформлені з поєднанням класичного та сучасного стилів, оснащені сучасними зручностями та розкішними меблями. Кожен номер забезпечує спокійний відпочинок після дня знайомства з містом. У готелі також представлені спа-центр, де гості можуть розслабитися та відновити сили, а також різноманітні процедури,

масажі та оздоровчі терапії, що надають прекрасну можливість «відчути себе людиною».

Також, готель відіграв значну роль у культурному житті Львова, приймаючи різноманітні заходи та виставки. Це також було улюбленим вибором для художників, музикантів і виконавців, які відвідували місто. Зупинившись у готелі «Леополіс», гості зможуть стати частиною цієї культурної спадщини та відчути яскраву мистецьку спільноту Львова.

Що до ресторау в готелі «Leopolis», то він відомий своєю винятковою кухнею. Гості можуть скуштувати різноманітні страви, натхненні українськими та міжнародними смаками, приготовані з місцевих продуктів. Затишна та вишукана атмосфера доповнює враження від обіду.

Загалом готель «Leopolis Hotel Lviv» пропонує поєднання історичного шарму, розкішних номерів, ресторанів для гурманів та індивідуального обслуговування. Його зручне розташування в Старому місті Львова робить його важливим напрямком для мандрівників, які прагнуть зануритися в культуру, історію та яскраву атмосферу міста.

**«Premier Hotel Palazzo Lviv»** - це прекрасний бутик-готель, що розташований в історичному центрі Львова у ретельно відреставрованій будівлі 18 століття, яка демонструє архітектурну красу історичного міста. Готель ідеально поєднує сучасні зручності з елегантністю та шармом минулого, дозволяючи гостям відчути багату історію Львова. «Premier Hotel Palazzo Lviv» внесений до списку ЮНЕСКО. Сама ж будівля розташована на центральній площі Ринок в оточенні приголомшливої архітектури епохи Відродження та Бароко. Зупинившись у Premier Hotel Palazzo, ви потрапите в центр культурних та історичних пам'яток Львова, включаючи музеї, собори та яскраві кафе.

Готель пропонує комфортабельні та стильні номери та люкси, створені для створення спокійної атмосфери. Номери оснащені сучасними

зручностями, що забезпечує комфортне перебування гостей. З деяких номерів відкривається навіть панорамний вид на площу Ринок та навколишні історичні будівлі. У готелі також проводяться художні виставки, концерти та інші культурні заходи, що дозволяє гостям відчувати мистецьку та інтелектуальну спадщину Львова.

«Premier Hotel Palazzo Lviv» має також ресторан, який відомий під назвою «Plazzo». У ресторані подають страви української та європейської кухні, приготовані зі свіжих місцевих продуктів. Гості можуть насолодитися смачними стравами у вишуканій та елегантній атмосфері. В будівлі даного готелю є ще й тераса на даху з баром, звідки відкривається захоплюючий вид на міський пейзаж Львова. Це ідеальне місце, щоб розслабитися, випити напої та помилуватися панорамними видами міста. З тераси відкривається унікальний погляд на архітектурну красу Львова, особливо під час заходу сонця чи вночі.

Незалежно від того, чи хочете ви дослідити історію Львова, насолодитися місцевою кухнею або зануритися в його культурні пропозиції, «Premier Hotel Palazzo» стане комфортним центральним місцем для вашого перебування в цьому чарівному місті.

Готель «**Bulovel**» розташований на популярному гірськолижному курорті Буковель у Карпатах, який пропонує комфортабельні номери, численні заклади харчування, спа-центр і прямий доступ до гірськолижних схилів.

Буковель є найбільшим гірськолижним курортом в Україні і пропонує чудові можливості для катання на лижах і сноубордах. Курорт може похвалитися широким вибором схилів для будь-якого рівня кваліфікації, від початківців до просунутих лижників. Незалежно від того, чи є ви досвідченим любителем зимових видів спорту чи новачком, який хоче вперше покататися

на лижах, Буковель пропонує фантастичне місце для катання на лижах та інших видів зимового відпочинку.

Більш того, «Vulovel» розташований серед захоплюючих Карпатських гір, Буковель пропонує приголомшливу природну красу цілий рік. Навколишні ландшафти мальовничі: засніжені вершини, густі ліси та незаймані альпійські пейзажі. Розташування курорту забезпечує спокійний і спокійний відпочинок подалі від шуму й галасу міського життя. Окрім катання на лижах, Буковель пропонує широкий вибір заходів на свіжому повітрі для відвідувачів. До них відносяться катання на снігоступах, снігоходах, тюбінгах, катання на ковзанах і навіть політ на парашані в літні місяці. Різноманітні пропозиції курорту призначені для окремих осіб і сімей, які шукають пригод і відпочинку на природі.

Готель пропонує комфортне та зручне розміщення в безпосередній близькості від гірськолижних трас. Готель пропонує широкий вибір номерів на будь-який смак і бюджет, забезпечуючи приємне перебування під час гірськолижної відпустки. Крім того, на курорті є інші варіанти розміщення, включаючи шале, гостьові будинки та апартаменти.

Буковель може похизуватися розгалуженою сіткою закладів харчування з численними барами, ресторанами та розважальними закладами. Після дня, проведеного на схилах, ви можете розслабитися за келихом напою, насолодитися смачною кухнею або насолодитися живою музикою та розвагами. Жвава атмосфера курорту гарантує, що завжди є чим зайнятися або що робити, навіть після того, як ви закінчили кататися на лижах протягом дня.

Курортний комплекс також відомий своєю добре розвиненою інфраструктурою. «Vulovel» має розгалужену мережу підйомників, доглянуті схили та можливості для снігоутворення, що забезпечує оптимальні умови для катання протягом усього сезону. Крім того, курорт пропонує різноманітні



зручності, такі як прокат спорядження, лижні школи, ресторани та розваги, щоб покращити ваше перебування.

Загалом готель «Bulovel» і навколишній гірськолижний курорт дають чудову можливість насолоджуватися зимовими видами спорту, досліджувати мальовничі гірські пейзажі та різноманітні види активного відпочинку на природі. Незалежно від того, любите ви лижний спорт, любитель природи чи просто шукаєте спокійний відпочинок у мальовничій місцевості, Буковель пропонує вам привабливе місце для відвідування.

**«Premier Hotels & Resorts»** - це добре відома мережа готелів в Україні, що має об'єкти в різних містах, зокрема в Києві, Львові, Одесі, Дніпрі та Харкові. Кожен готель під брендом Premier пропонує унікальний досвід, зберігаючи високий рівень обслуговування та комфорту. У них є ряд зручностей, таких як ресторани, бари, конференц-зали та оздоровчі центри.

Premier Hotels & Resorts стратегічно розташовані в ключових містах, пропонуючи зручний доступ до основних пам'яток, ділових районів, торгових районів і культурних пам'яток. Перебування в цих готелях дає чудову можливість дослідити та відчути унікальні чари кожного міста.

«Premier Hotels & Resorts» пишаються тим, що пропонують розкішні номери та люкси, створені для комфорту та стилю. Їхні готелі вирізняються елегантним декором, сучасними зручностями та індивідуальним обслуговуванням, щоб забезпечити незабутнє та приємне перебування.

У кожному готелі Premier є різноманітні заклади харчування, зокрема ресторани та бари, які демонструють страви місцевої та міжнародної кухні. Гості можуть насолодитися вишуканими стравами, приготованими досвідченими кухарями, насолодитися вишуканими винами та відчути яскраву кулінарну сцену кожного міста.

Кожне місто, де розташовані готелі «Premier Hotels & Resorts», має свою культурну спадщину, історію та визначні пам'ятки. Гості можуть зануритися в місцеву культуру, відвідати історичні пам'ятки, дослідити музеї та насолодитися яскравими розважальними сценами. «Premier Hotels & Resorts» в Україні пропонують поєднання розкішних номерів, зручного розташування та індивідуального обслуговування. Незалежно від того, чи відвідуєте ви Київ, Львів, Одесу чи Запоріжжя, ці готелі стануть комфортною та стильною базою для вашої подорожі Україною.

Незалежно від того, чи вирішите ви зупинитися в розкішному готелі чи поужити в висококласному ресторані в Україні, ви можете очікувати вишуканого досвіду, який поєднує в собі елегантність, виняткове обслуговування та кулінарну досконалість. У цих закладах можна насолодитися найкращими гостинними пропозиціями, які може запропонувати країна.

У стрімкому та конкурентному середовищі готельної та ресторанної індустрії в Україні надзвичайно важливе далекоглядне та адаптивне лідерство. Лідери, які вміють орієнтуватися в викликах, використовувати можливості та надихати свої команди, позиціонуватимуть свої бізнес-комплекси для довгострокового успіху. Завдяки своєму стратегічному баченню, сильним цінностям і прагненню досконалості ці лідери сприяють зростанню та розвитку індустрії гостинності в Україні, підвищуючи її репутацію як усередині країни, так і за кордоном.

Підсумовуючи, ефективне лідерство є наріжним каменем успіху готельно-ресторанних бізнес-комплексів в Україні. Втілюючи такі якості, як інновації, клієнтоорієнтованість, командна робота та залучення зацікавлених сторін, лідери в цій галузі можуть просувати свої організації вперед, забезпечуючи виняткові враження для гостей і стійке зростання для всього сектора.

Зрештою, в даному розділі було представлено лише декілька прикладів відомих готельно-ресторанних комплексів України, проте на нашій українській землі існує різноманітний асортимент гостинних пропозицій, які відповідають різним уподобанням і бюджетам, і є багато інших відомих закладів по всій Україні, включаючи як міжнародні мережі готелів, так і унікальні бутики-готелі.

### **РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОГО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ НА СВІТОВОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РИНКУ**

#### **3.1 Стан готельно-ресторанного бізнесу України в період пандемії та війни**

Готельний і ресторанный бізнес в Україні тримається на плаву, попри складні обставини, що сколихнули нашу державу. Перше – це COVID19, наслідки якого для ресторанної індустрії можна побачити на рис 3.1.1, вірус, який почав активно розповсюджуватися територією України з кінця 2019 – початку 2020 року. Друге – повномасштабна війна, яка розпочалася агресивним вторгненням російського війська 24 лютого 2022 з усіх напрямків на територію незалежної України.

#### ***COVID-19***

На початку 2020 р. в Україну прийшла пандемія COVID-19, яка нанесла значного удару по туристичній індустрії в усьому світі та спричинила великі перебої у роботі готельних та ресторанных підприємств. Готелі й ресторани зіштовхнулися з проблемами закриття, функціонуванням в обмеженому режимі, відсутністю гостей, скороченням робочих місць, падінням доходів, що призвело до значних збитків. Через пандемію коронавірусу потік туристів у світі скоротився на 65%, кількість міжнародних прибуттів знизився на 70%. За офіційними даними туристичний бізнес в Україні вже втратив мінімум 1,5 млрд доларів. Тисячі працівників туристичного та готельного сектору України втратили роботу [16-17].

Відповідно, як і в багатьох країнах світу, готельна та ресторанный індустрія України серйозно постраждала від пандемії COVID-19. Уряд запровадив суворі карантинні заходи, зокрема тимчасове закриття готелів і ресторанів, щоб стримати поширення вірусу. Це призвело до занепаду туризму, зниження рівня заповнюваності та фінансових труднощів для багатьох підприємств.

Закриті кордони держав, скасування авіасполучення, обмеження пересування як в межах держав так і до інших країн, а також суцільна ізоляція спровокували комплекс проблем у даному секторі. Так, за даними прогнозу Всесвітньої туристичної організації ООН (UNWTO) у 2020 році число туристів скоротиться на третину, у порівнянні з показниками 2019 року. Під загрозою скорочення близько 50 мільйонів робочих місць, пов'язаних з туристичною, зокрема готельно-ресторанною, індустрією. [18] Звичайно, що такий стан справ не може не вплинути на розвиток даної галузі в Україні. Фахівці відзначають, що сфера обслуговування (ресторани, бари тощо), мали бодай невеликий відрізок часу, щоб підготуватися до майбутніх наслідків впливу коронавірусу. А готельний бізнес зіштовхнувся з проблемою дуже швидко, внаслідок специфіки ведення господарювання. Так, після введення карантину близько 35–40% готелів в Україні закрилися, інші працюють у дуже обмеженому режимі. Відповідно, головна проблема полягає у скороченні або повній відсутності прибутку. Ті готелі які продовжують функціонувати, втратили від 60 до 90% доходу [18].

Для дотримання правил охорони здоров'я та безпеки готелі та ресторани вжили різноманітних заходів для захисту своїх гостей та персоналу. Ці заходи включають посилені протоколи прибирання та санітарії, вказівки щодо соціального дистанціювання, обов'язкове носіння масок і обмеження місткості в обідніх зонах.

На розвиток підприємств індустрії готельно-ресторанного бізнесу істотний вплив здійснили також і технологічні чинники, пов'язані з науково-технічним прогресом. Вплив цього чинника передбачає можливості для вдосконалення існуючих і створення нових видів послуг, насамперед на базі використання інформаційних технологій. Так, наприклад, багато закладів запровадили безконтактні способи оплати, створили додатки онлайн замовлень, запровадили системи онлайн-бронювання, щоб мінімізувати фізичний контакт і полегшити роботи при взаємодії з клієнтами.

Ресторанам довелося адаптуватися до служб доставки та виносу, щоб вижити під час карантину. Це дозволило їм продовжувати обслуговувати клієнтів, дотримуючись карантинних заходів. Деякі заклади розширили свою онлайн-присутність і співпрацювали з платформами доставки їжі, щоб охопити ширшу клієнтську базу.

До прикладу, доставка їжі стала дуже важливим і актуальним трендом останніх років через карантинні обмеження та військові дії. Саме тому, в наш час культура доставки їжі та онлайн-замовлень розвивається неймовірно швидкими темпами, тим паче під час пандемії, коли заклади закривали для відвідування, і дозволяли працювати тільки навиніс або ж на доставку. Застосунки Delivery.com, Uber Eats, Caviar, Bolt Food, Glovo, діаграму можна побачити на рис 3.1.2 – одні з найпопулярніших у світі у сфері ресторанного бізнесу. Крім доставки зі звичайних закладів, зростає кількість замовлень із «віртуальних» ресторанів, які не приймають офлайн-гостей та готують виключно для доставки.

Україна, будучи унікальною країною з особливим природнокліматичним потенціалом, в перспективі має всі ресурси для підвищення конкурентоздатності економіки на основі використання її культурно-природничих можливостей. Але щоб задовольнити всі потреби туриста, відпочиваючого, бізнесмена, потрібно забезпечити комфортність його проживання, високу якість обслуговування, тобто створити атмосферу гостинності [19, с. 509].

Перспективними напрямками подальшого розвитку готельно-ресторанної індустрії в Україні є: зростання бази розміщення – розуміється як збільшення кількості об'єктів і місць для ночівлі та харчування різних типів внаслідок освоєння нових інвестицій; поліпшення пропорції розподілу об'єктів у межах регіонів країни; модернізація і адаптація стандартів готелів та ресторанів до потреб клієнтів, планування побудови нових чи модернізація існуючих об'єктів; підвищення стандартів будівництва готельних та

ресторанних об'єктів у частині використання сучасних конструктивних і функціональних рішень, обладнання, експлуатації, розширення пропозиції додаткових послуг (торговельно-комерційних, побутових) в готельних комплексах; поступова адаптація готельних об'єктів до нових ринкових тенденцій; поглиблення спеціалізації готельних об'єктів стосовно вимог і побажань клієнтів ринку [20].

### *Війна*

На початку 2022 року початок воєнних дій став справжнім випробуванням для українського готельно-ресторанного бізнесу. Військові атаки противника негативно впливають на розвиток та функціонування готельно-ресторанних підприємств. У перші місяці війни даний бізнес повністю зупинився. Усі заплановані туристичні, бізнес-поїздки довелося скасувати. У центральній, південній та східній частинах країни показник відмов від бронювання виріс до 85–98%. На сході через бойові дії та окупацію територій більшість готелів та ресторанів призупинили роботу, або ж зовсім були знищені. На заході, навпаки, готелі та заклади харчування були переповнені, адже через небезпеку сотні тисяч людей виїжджали з рідних міст саме в цей регіон. Дехто з власників готельних та ресторанних закладів надавав житло та їжу переселенцям безкоштовно, а хтось, підіймав ціни в десятки разів. [21]

Залежно від сфери діяльності та регіону готельно-ресторанний бізнес зазнав впливу війни: на найнижчому рівні – постачання продуктів, зменшення кількості відвідувачів, призупинення розвитку підприємств, до найбільш фатального – повного знищення закладу, як було з готелем «Україна» в Чернівцях, готельно-ресторанним комплексом «Дубровский» в Харкові та багато інших, які можна знайти на рис 3.1.4.

Якщо спочатку в Україні залишався відкритим кожен п'ятий заклад, вже через два місяці працювало 55% усіх ресторанів та кав'ярень. Кількість туристів також зменшилась. Для порівняння у 2021-му до усього

західного регіону України й, зокрема, Буковелю приїздили більше 200 000 туристів із Аравійського півострову. Для них наша країна стала альтернативою альпійським курортам — Австрії, Швейцарії, Італії. Дев'ять із десяти опитаних відпочивальників стверджували, що планують повернутися в Україну ще раз. На півдні спостерігався приріст мандрівників із Ізраїлю, Туреччини й Балканів. Щороку кількість іноземців збільшувалася на 20-30%. Розвиток туризму підіймав середній чек на послуги з розміщення в середньому на 12-15% і робив готельний бізнес дедалі привабливішим для інвесторів. [22, с. 62]

Сьогодні ситуація на ринку нестабільна, тож можемо лише слідкувати за тенденціями та робити прогнози. Якщо ж говорити про схід і південь, там, на жаль, поки немає ні попиту, ні пропозицій, тож визначити, економічні показники та дохід закладів, неможливо.

У цілому зараз український готельний ринок працює максимум на 2-3% у грошовій величині. На півдні цей показник становить 3-5% від планового, в Києві й області — 10-15%, на сході через бойові дії бізнес взагалі завмер. [23] Розглянемо ключові аспекти змін, що вплинули на поточний бізнес умов війни. Їх умовно можна розділити на дві групи:

зміни у зовнішньому середовищі бізнесу;

зміни у внутрішньому середовищі суб'єкта бізнесу.

В зовнішньому середовищі можна говорити про те, що воно стало джерелом небезпеки для суб'єкта бізнесу у фізичному сенсі, коли вся територія України перебуває під потенційною загрозою ракетних, бомбових, артилерійських, реактивних тощо обстрілів, частина регіонів – під загрозою сухопутного вторгнення ворога.

При цьому існують загрози інформаційної безпеки, такі як прямі кібератаки, так і інформаційна ворожа пропаганда, дискредитація партнерів (зокрема, закордонних, наприклад, сайтів-агрегаторів бронювання готельних послуг з російським походженням), розгубленість та роздратованість клієнтів, радикальне зменшення або навпаки збільшення їх кількості в результаті



внутрішньої міграції із зон бойових дій та небезпечних територій.

Також на внутрішнє середовище багатьох підприємств готельно-ресторанної сфери вплинуло:

запровадження воєнного стану, зокрема, працівники бізнесу мобілізовані на військову службу;

окремі готелі перепрофільовані під розміщення внутрішньо переміщених осіб та військових;

ряд закладів харчування залучені до надання послуг з харчування згаданих категорій громадян тощо.

Війна принесла багато змін в готельно-ресторанну справу. Перш за все війна вдарила по ключовій ланці бізнесу – постачанню продуктів. Одразу кілька рестораторів визнали серйозні перебої у логістиці та нестачу певних продуктів. Деякі постачальники та фабрики взагалі припинили роботу.

Повномасштабна війна, безумовно, суттєво вплинула на всі сторони життя країни. Проте, незважаючи на труднощі та виклики, з якими стикаються українці, готельно-ресторанний бізнес у країні продовжує дивним чином розвиватися. Фактично, ми спостерігаємо збільшення кількості гостей, які приїжджають в українські готелі та відвідують різні заклади.

У цій сфері, звичайно, є труднощі, але багато компаній і підприємців продовжують вести бізнес в Україні. Зустрічі, переговори та конференції вимагають відповідних місць для проживання та проведення зустрічей. Тому готельно-ресторанні комплекси створюють зручні умови для ділових поїздок, забезпечуючи необхідну інфраструктуру та сервіс.

Проте є багато і інших позитивних факторів. – під час війни багатьом українським ресторанам довелось змінити вишукані страви в меню на бутерброди та каші. Якщо раніше вони готували для сотень відвідувачів, то зараз готують для тисяч бійців, дітей та переселенців. Тому можна пишатися, що усі ці заклади надають підтримку армії та громадянам, які цього потребують, у такий складний час! Таким чином інвестиційна привабливість

готельного бізнесу лише зростатиме. Варто розуміти, що вкладання коштів завжди позитивно впливає на рух грошей в економіці та ринок загалом.

Ще одна серйозна причина, чому готельно-ресторанний бізнес України залишається на плаву – закриття кордонів. Пауза в міжнародному туризмі, викликана війною, призвела до того, що українські готельно-ресторанні господарства звернулися до внутрішнього ринку. Багато українців обирають відпочинок і подорожі всередині країни, а готелі й висококласні заклади харчування стають популярним місцем для проведення відпустки.

Крім того, Україна має багату культурну та історичну спадщину, а також різноманітні природні пам'ятки, такі як гори, узбережжя та красиві міста. У цих умовах готельні заклади стають привабливим і зручним варіантом розміщення для туристів, які щиро бажають насолодитися красою природи.

Також не можна виключати того факту, що після початку війни Україна пережила масову міграцію ВПО. Здебільшого ці люди тікали від небезпеки у віддалені від фронту райони, наприклад, у західні та центральні області. Деякі готельні комплекси в Україні пропонували різні варіанти розміщення для тимчасово переміщених осіб, забезпечуючи їм комфорт і умови, необхідні для проживання в складних умовах.

За даними проекту HotelMatrix, опублікованого інтернет виданням «Економічна Правда», заповнюваність у Львові у 2022 році становила 54%, на 6% вище, ніж у 2021 році, а в Буковелі – 58%. Середня виручка від оренди готельного номера в Буковелі в грудні склала близько 4500 грн, а найменша була в травні – 1250 грн. Водночас, якщо розглядати східні регіони, наприклад, місто Харків, то після деокупації Харківської області завантаженість готелів у першій столиці України дещо зросла і коливалася в межах 15-20. %. Проте це ще половина довоєнного рівня[24]. Зміну цін на номер в готелі можна спостерігати на рис 3.1.3.

Взагалі ж, в Україні за час війни, на жаль, закрилося близько 7 тис. ресторанів та кафе. Точна статистика зараз не ведеться, бо багато з них на окупованих територіях чи у зонах обстрілів. У порівнянні із лютим 2022 року, ринок послуг скоротився щонайменше на чверть. І якщо у Київській, Одеській, Дніпропетровській областях падіння до 30%, то у Харківській, Миколаївській, Запорізькій, Луганській – понад 50% [25].

З часом, оговтавшись, менеджери зуміли успішно адаптуватися до непередбачуваних умов, хоча єдино правильного алгоритму дій не існує. Зараз у тренді гнучкий і невеликий формат – це кав'ярні, фаст-фуди, міні-пекарні тощо. Вони не потребують значних коштів і персонал можна швидше навчити. Щодо барів, то більшість не змогли встояти перед комендантською годиною, адже продаж алкогольних напоїв було заборонено.

Попри війну, з'являються нові ресторани та кафе – близько 2 тисяч. Так до прикладу, у Києві з'явилося Міністерство Чебуреків, пекарня-бістро Спельта, локація з ізраїльським стрітфудом AVI, новий McDonald's тощо. Найінтенсивніше розвивається ресторанний ринок Львова: тут з'явилося понад 500 нових закладів. Ось, наприклад, «Остання барикада» Дмитра Борисова, де все готують виключно з українських продуктів. Ресторан японської кухні Bluefin відкрився у Львові завдяки переселенцям з Маріуполя. «Кава Мілітарі» – перша ветеранська, соціальна кав'ярня Львова. Її відкрили ветерани добровольчого полку Азов. Це не лише бізнес, 10% з прибутку йде на потреби побратимам на фронті [26].

Готельний ринок в свою чергу теж залежить від регіону. У західній частині сфера гостинності працює стабільно. Узагальнюючи дані операторів, рівень завантаження у різних містах строкатий: Львів, Івано-Франківськ – 30–50%, Київ – 15–25%, Одеса – 10–25%. Серед гостей повністю відсутні такі сегменти, як туристичний і корпоративний. Тут важливо зазначити, що багато українських готелів з початком війни надають свої приміщення під склади гуманітарної допомоги та виступили хабами для розміщення біженців.

Наприклад, у готелях Ribas Hotels Group в Одесі внутрішньо переміщені особи в перші місяці війни становили близько 70% гостей, нині до 10%. Полтавський Premier Hotel Palazzo в березні майже на 80% був завантажений біженцями.[27]

Готельєри України запустили акцію «Visit Ukraine in future», аби підтримати своїх колег, які опинились у критичній ситуації. Небайдужі люди з усього світу, могли підтримати індустрію гостинності, зробивши так зване «благодійне бронювання» номерів у готелях України на будь-яку дату впродовж усього 2022 року. А одразу після перемоги України їх вітатимуть як дорогих гостей і щирих друзів. За даними агентства Bloomberg, сервіс оренди житла Airbnb отримав в Україні бронювань майже на 2 млн доларів від людей, які не проживають у заброньованих номерах, а просто хочуть надати фінансову підтримку українцям. Так, вже на 2–3 березня 2022 року в Україні було заброньовано близько 61 тисячі ночей. Майже три чверті букерів були із США, Великобританії та Канади [28].

На сьогоднішній момент Україна завоювала багато уваги і навіть можна сказати, що задала тренд «Підтримайте Україну!» і це стало досить популярним напрямком. Також до цього тренду приєдналися безліч готелів та готельних мереж, і їхня підтримка не є слабкою, а інколи є навіть ключовою для українців. Особливості та привабливість готелів складають основу економічного прибутку, у мирний час вони створювали нові можливості для розвитку країни, а сьогодні вони допомагають повернути ці мирні часи. Як раніше було сказано Україну підтримують всесторонньо, але звісно готель не може надавати військову підтримку, але вони допомагають чимось іншим. В основному готелі можуть надавати: фінансову підтримку віддаючи частину свого прибутку; гуманітарну підтримку надсилаючи необхідні припаси для українців; безкоштовно розміщувати українців у своїх номерах.

Дослідження українських мереж готелів, з яких намагаються підтримувати Україну показало, що з групи готелів Financiere, що володіє

українськими готелями Premier (Premier Palace Hotel, Premier Hotel Lybid, Premier Hotel Dnister, Premier Hotel Odesa, Premier Hotel Slavutych), за період з 24 лютого, вони надали допомогу для захисту України та підтримки українців на суму понад 22 млн. грн. [29]

Готельна мережа Fomich Hotels Group (Fomich та Burshtyn) це готелі які знаходиться в Карпатах, ця мережа не змогла виділити велику кількість коштів на допомогу, але займаються не менш важливою справою, а саме мережа готелів Fomich Hotels Group спільно з благодійним фондом «Freedom Ukraine» долучається до дуже потрібної місії та організовує збір коштів на потреби ЗСУ.[30]

Отже, перед українськими готелями та ресторанами на даний момент стоять важливі виклики, про які ніхто і уявити не міг. Однак, готельні підприємства зуміли адаптуватися до нових умов та роблять все можливе, щоб забезпечити розвиток готельно-ресторанної справи.

Не варто забувати, що «важливу роль у формуванні туристичного іміджу відіграє готельний фонд. Чим гостинніше зустрічають туриста в конкретному готелі, тим краще враження в нього складається про все місто. У цьому контексті набуває значення не тільки кількість готелів у місті, що, безумовно теж відіграє велику роль, але й рівень сервісу»[56]

Зрештою, увага до безпеки та якості обслуговування дозволяє готельному та ресторанному бізнесу України продовжувати розвиватися в складних умовах, підтримуючи економіку, продовжуючи піднесення України до світового співтовариства, а також відроджуючи культурну та духовну свідомість нації.

Після закінчення війни перемогою України, повноцінне відновлення ринку, на мою думку, відбудуватиметься протягом 10 років і сприятливий інвестиційний клімат допоможе повернути іноземних туристів та інвестиції в готельно-ресторанну справу. Ба більше, мільйони людей з усього світу

побачили на власні очі, яка красива й незламна Україна, тому можна спрогнозувати, що з приходом миру та стабільності на територію всієї України можна буде побачити великий потік туристів, які прагнуть відчутти дух українського народу, його героїзм та щире ставлення до оточуючих.

### **3.2 Стратегії розвитку готельно-ресторанної справи України на міжнародній арені**

Кожна галузева сфера економічної діяльності України відчула наслідки пандемії COVID19, що спричинила безліч обмежень, а згодом і повномасштабного вторгнення РФ в Україну, яке локалізує подорожі та можливості логістики, руйнує інфраструктуру, створює поширену небезпеку та завдає чисельних збитків економіці України, побачити їх можна на рис 3.2.1. За словами керівника та засновника Smart Education Hotel School «фактично з 24 лютого ми на 100% втратили в'їзний туристичний трафік, завмер діловий туризм». Сьогодні в Україну відбувається в'їзд лише з боку офіційних представників інших держав. На прикладі столиці можна відслідкувати різке зменшення кількості гостей з-за кордону. За даними КДМА за 9 місяців 2022 року Київ відвідали 98 тис. іноземців, що втричі менше від аналогічного періоду 2021 року [31-34].

Економічний спад в Україні також спричинив занепад туризму. Девальвація української валюти, високі темпи інфляції та високий рівень безробіття ускладнили подорожі українців, а іноземні туристи не змогли дозволити собі відвідати Україну. Крім того, економічний спад призвів до зменшення інвестицій у туристичну галузь, що позначилося на якості туристичних послуг. Враховуючи кризову ситуацію туристична індустрія зі своєї сторони зазнає значних трансформацій, що пов'язані не лише з жорсткими умовами виживання, а й процесом глобалізації та інтеграції на світовому ринку. Практика готельно-ресторанного бізнесу, конкуренція в галузі, економічні реалії з їх складними внутрішньогосподарськими умовами та відносинами, а також геополітична криза значно ускладнили

підприємницьку діяльність на ринку послуг, і зумовили нові закономірності його розвитку [35, с. 284]. Це вимагає постійного вдосконалення і поглиблення існуючих наукових теорій, зокрема перегляду підходів і принципів управління та розвитку підприємницької діяльності в регіональному туризмі, адаптації наукових концепцій та інструментів у підприємницькому середовищі до сучасних економічних умов з урахуванням галузевої специфіки [36, с. 201].

Всі ці фактори й закономірності в цілому вибудовують свої стратегії, яких варто притримуватися, щоб досягти значного успіху на ринку. Так до прикладу, багато готельно-ресторанних підприємств під час Covid19 побудували свої стратегії розвитку, які можна побачити на рис. 3.2.3.

До ключових чинників, що впливають на відновлення туризму та продовження розвитку готельно-ресторанної індустрії в післявоєнний період можна віднести:

- Повне припинення вогню та забезпечення політичної стабільності в Україні. Вихід на адміністративні кордони України, які зазначені в Конституції України, дозволять створити безпекове коло навколо туристів, що приїжджають відвідати нашу державу, і забезпечать, таким чином, гарантіями безпеки життєдіяльності.

- Відновлення економіки та політика спрямована на стабілізацію економічного процесу України підвищить купівельну спроможність середньостатистичного українця і дозволить подорожувати йому країною.

- Маркетинг – запорука впізнаваності. Все багатство України можна піднести клієнту, як неперевершена і єдина знахідка в своєму роді – це зробить нашу країну своєрідним магнітом для відвідування.

- Розвиток інфраструктури, що має забезпечити всі потреби мандрівників, а також безпеку їхнього перебування.

- Агітація та розповсюдження військового туризму. Стратегія – яка пропонує унікальний і водночас екстремальний вид туризму, що заохочуватиме мільйонну аудиторію усього світу у після-воєнний період.

Розвиток туризму в Україні вимагає, в першу чергу, безпеки та стабільності в країні. Наразі відновлення та підтримання миру є головним пріоритетом країни має бути відображено в стратегії туристичної політики. Відповідальне повернення туристів в Україну стане можливим лише за умови забезпечення безпеки та стабільності в країні. Проте, нам слід ретельно розробляти напрями відновлення туризму в Україні як зі сторони державних структур таких як ДАРТ, так і зі сторони різних місцевих організацій. ДАРТ, до прикладу, є державним агенством розвитку туризму з центральним органом виконавчої влади, який реалізує державну політику в галузі туризму та курортів України. Хоча в період війни дана організація значно менше виконує всі поставлені до цього моменту цілі, проте як власне новий проект, який було утворено 04 грудня 2019 року згідно з постановою Кабінету Міністрів України від 4 грудня 2019 р. № 995 про «Питання утворення деяких центральних органів виконавчої влади»[37], виконує свої функції досить не погано. На їхньому сайті [tourism.gov.ua](http://tourism.gov.ua)[38], можна знайти структуру діяльності ДАРТу, новини та анонси туристичної індустрії України, а також можна знайти цікаву інформацію, щодо діяльності та розвитку проекту протягом 2019-2022, інтерфейс сайту можна побачити на рис. 3.2.2.

Зі сторони місцевих організацій, в свою чергу, слід виділити ТАУ – Туристичну Асоціацію України, яка була створена у квітні 1998 та з того часу була трансформована в дещо кращу структуру, яка намагається робити якісно свою частину роботи. Серед основних напрямів діяльності даної асоціації варто назвати:

1. Участь у підготовці проектів законодавчих та інших нормативно-правових актів з питань туризму та лобіювання інтересів галузі;
2. Забезпечення захисту прав суб'єктів туристичної діяльності та туристів;



3. Популяризація та просування національного туристичного продукту на внутрішньому та міжнародному ринках послуг;
4. Формування позитивного іміджу України як туристичної держави;
5. Забезпечення раціонального використання та збереження природних та історико-культурних ресурсів туризму, у тому числі збереженню й захисту культурної спадщини України;
6. Налагодження співпраці з вітчизняними, зарубіжними та міжнародними туристичними організаціями, асоціаціями;
7. Організація наукових досліджень в сфері туризму;
8. Всебічне сприяння підготовці та підвищенню кваліфікації туристичних кадрів. [39]

Економічне відновлення України потребує комплексу заходів і стратегічного підходу до проблеми. Звичайно, на це піде не один, не п'ять, і навіть не десять років. У це відновлення потрібно буде вкласти в першу чергу велику кількість коштів, сил і часу. До прикладу, вперше Україна презентувала проєкт відновлення на міжнародній конференції у швейцарському Лугано. План був розрахований на 10 років та охоплював 15 сфер. Загальна вартість становила понад 750 млрд доларів. З даної суми 250-300 млрд нададуть партнерські країни, 200-300 млрд – за рахунок позик або акціонерного капіталу, а залишок – за рахунок приватних інвестицій. [40]

Важливо зазначити, що успішна реалізація стратегій розвитку туристичної інфраструктури України в воєнний і пост-воєнний періоди потребує тісної співпраці між урядом, приватним сектором та місцевими громадами. Відповідно, на мою думку, всім трьом секторам варто об'єднатися і докласти максимум спільних зусиль.

Державі в першу чергу потрібно звернути увагу на маркетинговий спектр та просування власного бренду країни, задля обізнаності про Україну, як туристичного напрямку. Слідуює виділити унікальність нашої культурної

спадщини, історичних місць, природну красу та кулінарні традиції. Орієнтації на міжнародні ринки, рекламні інтеграції, маркетингові канали, цифрові платформи, соціальні медіа, туристичні веб-сайти та співпраця з міжнародними агентствами – дадуть змогу почути кожному в світі про місце задля поповнення туристичного багажу. Визначаючи та пропагуючи унікальні визначні пам'ятки та сильні сторони різних регіонів України, ми зможемо заохочувати регіональну спеціалізацію, наприклад, виділяючи Карпати як пригодницький туризм, Львів через його культурну спадщину, Київ як історичні пам'ятки та Одесу як його прибережні пам'ятки. Такий підхід залучить різноманітні туристичні сегменти та більш рівномірно розподілить вигоди від туризму по країні.

Варто сприяти співпраці між урядом, приватним сектором і місцевими громадами для розробки згуртованого та стратегічного підходу до розвитку туризму, так як встановлення партнерських відносин з міжнародними туроператорами, авіакомпаніями та мережами гостинності, залучить більше туристів і сприятиме безпроблемній подорожі. А якщо ж, на додачу, залучати місцеві громади до туристичних ініціатив - це сприятиме підтримці місцевої економіки та збереження культурної спадщини. Уряду, в свою чергу, також варто спростити та оптимізувати регулятивні процеси для сприяння бізнес-операціям та інвестиціям у туристичному секторі. Більше того потрібно забезпечити ясність і прозорість ліцензування, оподаткування та вимог дотримання.

В пост-воєнний період відновлення та функціонування галузі слід розпочати з регіонів, які найменше постраждали від війни, саме це дозволить сформувати першочергову основу для прийому туристів. Інвестиційні потоки мають рухатися від заходу на схід та південь: від Львова до Одеси та Києва, а далі – в інші регіони після відновлення усієї необхідної інфраструктури та розмінування територій. Слід зазначити, що ситуація, що склалася сьогодні у південних областях України не така гарна, адже літній сезон туризму на берегах Чорного і Азовського морів в наш час неможливий. Навіть, якщо в цій

місцевості вже зараз зменшуються обстріли, територія буде небезпечною для відвідування туристами, а на відновлення інфраструктури, логістики, зруйнованих туристично-рекреаційного, природно-заповідного, лікувально-оздоровчого фондів та морального стану людей потрібно буде час та значні затрати ресурсів. Також потрібна безліч кількості часу на очищення території від боєприпасів, зброї та небезпечних об'єктів. Не краща ситуація склалася і в північних і східних областях України, що постраждали від повномасштабного воєнного вторгнення росії на територію України, адже інфраструктура, шляхи сполучення, логістика туристичні об'єкти цих областей зруйновані. Крім того, турпотоки не зможуть відновлюватись до повного припинення воєнних дій, що пов'язано із факторами безпеки, які займають важливе місце в організації туризму.

Щодо відродження туризму у звільнених містах, до цього питання потрібно ставитись досить обережно. Будь-які проекти, які охоплюватимуть ці локації, повинні стати, в першу чергу, складовою меморіального туризму України. До цієї справи слід залучити відповідні державні органи: Інститут національної пам'яті та Державне агентство розвитку туризму. Усі маршрути мають бути побудовані з урахуванням того, що це місця трагедій, тому розміщення будь-яких атракцій на таких маршрутах є неетичним і недоцільним.

З урахуванням всіх обставин, що склалися на сьогоднішній день, можна спрогнозувати три основні аспекти розвитку туризму України:

1. Популяризація воєнного туризму;
2. Переосмислення цілей внутрішніх мандрівників України;
3. Відновлення та масштабування туризму в звільнених Україною територіях (включаючи Донецьку та Луганську області, а також пів-острів Крим).

Також, в нас час варто працювати над питаннями модернізації в тому числі й курортних готелів з позиції безпеки. Бо ж нова реальність буде диктувати запит від гостей на наявність бомбосховища в закладі гостинності,

а вже потім – інших сервісів та опцій. Навіть через тривалий час після війни наявність сховища буде переважати у потребах споживачів над наявністю безлімітного WiFi та першої лінії біля моря щодо розміщення готелю. Швидкість відновлення інфраструктури та загального рівня життя в країні вплине як на в'їзний, так і на виїзний туризм. Важливим чинником буде спроможність післявоєнної України реалізувати масштабну маркетингову кампанію на зовнішніх ринках, яка дозволить переключити сприйняття нашої країни з місця бойових дій на безпечну локацію для подорожі.

Адаптація роботи туристичних підприємств під умови війни дозволяє отримувати певний відсоток прибутку від довоєнного та освоювати нові ринки. На сьогоднішній день, багато туристичних підприємств України адаптувалися до роботи в умовах війни і показують приклад іншим сферам діяльності українського бізнесу. До прикладу, підприємства почали інтегрувати свої продукти на нові ринки міжнародних послуг, складаючи нові маршрути та розробляючи нові програми.

Компанія «JoinUp!», наприклад, у 2022 році почала працювати на ринках країн Європи, таких як: Естонія, Латвія, Литва, Польща, Румунія, а також у Казахстані. Крім того, планується запуск чартерних рейсів популярними маршрутами з Словаччини, Угорщини та Чехії. Вона запропонувала два варіанти подорожей для українців: автобусні тури з України та авіатури з найближчих аеропортів країн-сусідів. А для українців, які перебувають в інших країнах, компанія пропонує наземне обслуговування та бронювання авіаквитків з різних країн. Також почали надаватися послуги автобусного трансферу [41]. Одне з таких місць знаходиться поблизу Кишинєва. Звідти, наприклад, здійснюються рейси до Туреччини, Чорногорії, Єгипту, Греції (Крит). Водночас туроператори тепер також організовують трансфери до столиці Молдови з Києва, Житомира, Вінниці, Одеси, Дніпра, Кропивницького та деяких інших міст [42].

Мережа агенцій «Поїхали з нами» до війни працювала у Казахстані та Молдові. Під час війни вийшла на ринок Узбекистану. Готується до відкриття

у Польщі, на перспективу розглядається Грузія. А «Мережа гарячих путівок» знаходиться в процесі запуску у Чехії та Великої Британії [43].

Варто підкреслити, що в Україні йде війна, тому у деяких випадках нам потрібно докладати додаткових зусиль, щоб у нас був надійний і стабільний бізнес. Наприклад, на одному з нових ринків, готуючись до запуску продажу турів, необхідно працювати над формуванням додаткових (вищих за середньоринкові) фінансових гарантій для туристів, щоб подолати будь-які сумніви людей у можливості виконувати свої зобов'язання [44].

Таким чином адаптація та підготовка роботи підприємства в воєнний і після-воєнний періоди надасть змогу туристичним підприємствам розробляти нові маршрути, туристичні пакети, залучати нових туристів (як внутрішніх, так і зовнішніх).

На шляху України до післявоєнного відновлення туристичного сектору доречно буде вивчити досвід інших країн, які також пережили кризу, чії економіки, в тому числі й туристичний сектор, були зруйновані війною і зараз добре розвиваються, особливо в туристичному секторі. Наприклад, для України прикладом успішного післявоєнного відновлення туристичного сектору є Хорватія. Туризм у Хорватії майже зупинився під час громадянської війни в 1990-х роках. Відтоді було розпочато масовану кампанію зі зв'язків з громадськістю, спрямовану на просування раніше невідомих туристичних ресурсів Хорватії. Швидке зростання туризму також має значний вплив на хорватську економіку. Близько 10 мільйонів туристів на рік приносять значні доходи, що становить близько 15% ВВП Хорватії.[45]

Не слід забувати і про основні проблеми, які заважають розвитку ресторанного бізнесу на сьогоднішній день. Варто було б – детально дослідити ці питання і вирішити їх в найближчій перспективі:

Перша проблема, з якою стикається ресторанний бізнес в Україні – це високі податкові ставки та складна система оподаткування. В Україні існує велика кількість різних податків, які стосуються ресторанного бізнесу,

включаючи ПДВ, податок на прибуток, збір на розвиток туризму та інші. Це значно збільшує витрати рестораторів та ускладнює процес ведення бізнесу.

Наступною проблемою є недостатня підготовка персоналу. Відсутність кваліфікованого персоналу є серйозним обмеженням для розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Більшість ресторанів стикаються з проблемами, пов'язаними з пошуком та збереженням кваліфікованих працівників, що призводить до скорочення робочих годин та зниження якості обслуговування.

Третьою проблемою є складність отримання кредитів та фінансування. Ресторанний бізнес є вкрай витратним, а отримання фінансування від банків та інших кредитних установ стає все складнішим в умовах економічної нестабільності та низької довіри до сектора. Багато ресторанів не можуть отримати необхідний капітал для розширення свого бізнесу та вдосконалення своїх послуг.

Також економічна нестабільність в Україні може призвести до зменшення покупки споживачів, що може негативно вплинути на ресторанний бізнес. Зниження доходів населення та зростання цін на продукти можуть змусити клієнтів зменшувати свої витрати на їжу в ресторанах. Крім того, інфляція може збільшити витрати на інгредієнти та інші витрати, що може знизити прибуток ресторанів.

Не слід забувати, що недостатня кількість добре прорекламованих та підготованих масових заходів, на зразок Євро-2012, з якими безпосередньо пов'язаний розвиток туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

Найважливіша нагальна проблема розвитку ресторанного бізнесу в Україні це повномасштабне вторгнення, яке відбулося більше року тому. Багато підприємств готельно-ресторанного господарства опинилися в зонах активних бойових дій і були змушені евакуюватися в безпечніші регіони.

Окрім цього, ці суб'єкти господарювання сьогодні страждають від логістичних проблем і нестачі сировини.

Але я вважаю що все можна виправити. Щоб підвищити економічну ситуацію в цій галузі, на мою думку, необхідно вжити ряд заходів та впровадити нові підходи до управління бізнесом:

Першим кроком до підвищення економічної ситуації ресторанного бізнесу в Україні є розробка ефективної стратегії розвитку. Це повинно включати аналіз поточного стану ринку, визначення конкурентоспроможності та унікальності ресторану, а також забезпечення якісної продукції та надання високоякісного сервісу. Для цього необхідно залучити професійних консультантів та фахівців у галузі ресторанного бізнесу.

Другий фактор, що впливає на успішність ресторанного бізнесу – це якість продукту. В Україні потрібно звернути увагу на якість інгредієнтів та приготування страв, щоб забезпечити якісне харчування гостей. Також варто звернути увагу на розширення меню та збільшення кількості страв, які відповідають сучасним вимогам та смакам клієнтів.

Інший важливий аспект – це розум на ціноутворення. Ресторани повинні встановлювати конкурентні ціни на свої послуги, враховуючи якість продукту, обслуговування та інші фактори. При цьому не варто знижувати ціни до критичного рівня, який може призвести до зниження якості продукту або негативно вплинути на рентабельність бізнесу.

Сьогодні, в умовах війни та прогнозованого перманентного стану війни в управлінні готельною інфраструктурою слід використовувати подібний закордонний досвід. Найбільш влучним прикладом у цьому сенсі є Ізраїль, який десятиліттями постійно воює з арабським світом. Ця країна є чи не найкращим орієнтиром у системі «дослідження та дії» в тій ситуації, в якій зараз бачиться українська економіка. Ізраїльська готельна індустрія живе з усвідомленням того, що кожні два-три роки трапляється щось, що порушує

плани, руйнує прогнози та руйнує бізнес-плани менеджерів. В даний час готельно-ресторанний бізнес країни орієнтований не тільки на транснаціональні мережі, а й на дрібних підприємців.

Важливої уваги слід приділити також автоматизації закладів ресторанної індустрії. Однією з головних переваг автоматизації закладів ресторанного бізнесу є підвищення їх ефективності. Автоматизовані системи можуть допомогти пришвидшити процес замовлення та оплати, скорочуючи час очікування на страву. Автоматизація закладів також орієнтована на зменшення однотипності виконуваних дій персоналом на підприємстві та підвищення точності здійснення ними основних бізнес-процесів. Ще однією перевагою автоматизації в ресторанному господарстві є використання потенціалу економії коштів. Зокрема, автоматизовані системи можуть допомогти зменшити витрати на робочу силу. Крім того, автоматизовані системи можуть допомогти оптимізувати управління запасами, складами тощо.

Крім вищезазначеного, автоматизація закладів в ресторанній індустрії також може покращити досвід перебування гостей у закладі. Кіоски самообслуговування, наприклад, можуть надати клієнтам більший контроль над їхнім замовленням, дозволяючи здійснювати налаштування страви та зменшити ймовірність допущення помилок. Мобільні замовлення та оплата також можуть забезпечити клієнтів більшою зручністю, дозволяючи їм замовляти та оплачувати їжу зі свого смартфона, не очікуючи в черзі [46].

Доцільно зазначити перспективні технології автоматизації закладів ресторанного бізнесу, зважаючи на поточну ситуацію на ринку ресторанних послуг України:

1. Чат-боти для швидкого обслуговування клієнтів – достатньо поширена інформаційна технологія, яка дозволяє автоматично сканувати та своєчасно відповідати на поширені запитання споживачів та їх відгуки,



показувати статус доставки онлайн-замовлення та навіть вітати клієнтів, які повертаються, забезпечуючи персоніфікований досвід ІТ-комунікації.

2. Роботи та дрони для швидшої доставки. Впровадження таких ІТ-технологій може підвищити безпеку обробки харчових продуктів, ефективність доставки, заощадити витрати на паливо й енергію, уникнути заторів і автоматизувати важливий сегмент процесу доставки у закладі ресторанного бізнесу.

3. Адміністрування основних бізнес-процесів на основі штучного інтелекту, які забезпечують підвищення продуктивності. Технологія автоматизації штучного інтелекту може допомогти забезпечити процвітання бізнесу в конкурентоспроможній ресторанній індустрії, допомагаючи з простими адміністративними завданнями, які займають достатньо багато часу для виконання.

4. Спеціалізоване програмне забезпечення для управління запасами на підприємстві. Кожному ресторану потрібна технологія, щоб дати йому можливість замовляти потрібну кількість інгредієнтів і використовувати їх для подальшої реалізації. Дане програмне забезпечення призначене для керування та відстеження запасів їжі та напоїв, прогнозує кількість і планує повторне замовлення. Для цього системи управління запасами ресторанів інтегруються з POS-системами, дозволяючи програмному забезпеченню точно відображати інвентар. Система управління запасами може надати аналітику та фінансову звітність в реальному часі і, таким чином, запобігти виникненню непередбачуваних наслідків для закладу.

5. Роботизовані технології. З огляду на те, що у закладах гостинності, зокрема у поточних умовах функціонування ринку ресторанних послуг в Україні, підвищена плинність кадрів, власникам закладів стане у нагоді застосування відповідних – роботизованих технологій для вирішення зазначеної проблеми [46,47].

У звіті, опублікованому ресторанною консалтинговою компанією Aaron Allen & Associates експерти зробили висновок, що більшість запланованих до автоматизації позицій, підпадають під категорію сервісних (51%). Очікується, що у потенційному майбутньому роботи замінять 57% працівників у закладах швидкого харчування та близько 80% основних видів діяльності у різноформатних підприємствах на ринку ресторанних послуг [48].

Отже, не дивлячись на всі фактори, які гальмують розвиток ресторанного бізнесу в Україні, він має неабиякі перспективи. На підставі вищезазначеного доцільно встановити, що післявоєнні перспективи автоматизації в готельній і ресторанній індустрії, ймовірно, продовжуватимуть зростати, оскільки ринок туризму, зокрема готельно-ресторанних послуг, розвивається, а підприємства такого типу відповідно шукатимуть способи підвищити ефективність, зменшити витрати та забезпечити кращий досвід споживання клієнтом ресторанного й готельного продукту.

## ВИСНОВКИ

Дослідивши тему: «Український готельно-ресторанний бізнес на міжнародній арені», можна впевнено сказати, що дана індустрія в Україні займає провідне місце, вона продовжує зростати і розвиватися, не дивлячись на складний гео-політичний стан.

В кваліфікаційній роботі були представлені основні теоретичні дані, що охоплюють ринок готельно-ресторанного бізнесу України та світу, його складові частини, класифікацію, різновид, зручності, розташування, масштабування, переваги й недоліки, сучасний стан, перспективи, та багато іншого. А також, можна спостерігати вирішення проблематики стану сучасної гостинної індустрії, за рахунок впровадження різноманітних стратегій та шляху розвитку під час нестабільно-кризових ситуаціях.

Проаналізувавши, дослідивши та вивчивши основи, що тісно пов'язані з туризмом і готельно-ресторанною справою, можна виділити ключові моменти, що були представлені в кваліфікаційній роботі:

- історія виникнення готельно-ресторанного бізнесу, а також перші прояви гостинності на території тодішньої України;

- ізаємозв'язок туризму з готельно-ресторанною справою; система класифікації Українського готельно-ресторанного бізнесу;

- світовий готельно-ресторанний бізнес та значення Українського готельно-ресторанного бізнесу на міжнародній арені;

- сфери туризму України в період пандемії та війни. Перспективи розвитку готельної та ресторанної справи в Україні.

Готельно-ресторанний бізнес в Україні в майбутній перспективі має значний потенціал для зростання та розвитку. Завдяки впровадженню ефективних стратегій Україна може зарекомендувати себе як конкурентоспроможний і привабливий туристичний напрямок, що пропонує

унікальний культурний досвід, кулінарні шедеври та виняткові послуги гостинності.

Вивчення готельного та ресторанного бізнесу має ключове значення. По-перше, він дає уявлення про динамічну природу галузі, озброюючи людей необхідними знаннями та навичками, щоб орієнтуватися в складнощах готельно-ресторанної сфери. Адаптація до складних умов, розуміння вподобань клієнтів, ринкових тенденцій і найкращих операційних систем є важливим для успіху в цій висококонкурентній сфері. Крім того, вивчення готельного та ресторанного бізнесу сприяє усвідомленню важливості відмінного обслуговування клієнтів, збереження культурних пам'яток і розвиток сфери гостинності.

Перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Україні є дуже високими, не дивлячись на сучасний економічний і політичний стан. Україна може хизуватися багатою культурною спадщиною, різноманітними природними ландшафтами та унікальними кулінарними шедеврами, що робить її привабливою як для внутрішніх, так і для іноземних туристів. Застосовуючи інноваційні маркетингові стратегії, покращуючи інфраструктуру, інвестуючи в розвиток робочої сили та віддаючи пріоритет стійким тенденціям, Україна може залучити більшу кількість туристів, генерувати економічне зростання та створювати можливості для працевлаштування. Крім того, розвиток готельної та ресторанної індустрії в Україні може сприяти загальному зростанню туристичного сектору, приносячи користь різним структурам економіки, таким як транспорт, роздрібна торгівля та місцеві громади. Розвиваючи співпрацю та партнерство, Україна може використовувати сильні сторони різних регіонів, сприяти регіональній спеціалізації та забезпечити рівномірний розподіл переваг від туризму по всій країні.

Однак важливо визнати, що успішний розвиток готельно-ресторанної індустрії в Україні потребує постійної відданості з боку уряду, приватного

сектору та місцевих громад. Постійний моніторинг, оцінка та адаптація стратегій на основі ринкової динаміки та відгуків відвідувачів є життєво важливими, щоб залишатися конкурентоспроможними та відповідати змінним очікуванням клієнтів.

Підсумовуючи, за допомогою рішучих і вірно-підібраних стратегій, які вправно підбирають підприємці готельно-ресторанної індустрії України в непередбачувані обставини, а також колективних зусиль, що докладає кожен українець, як мешканець і патріот, Україна має потенціал створити процвітаючу готельну та ресторанну індустрію, сприяючи економічному зростанню країни, збереженню культури та зміцненню міжнародної репутації як найкращого туристичного напрямку.

## РЕЗЮМЕ

Маковійчук Євгеній Юрійович

### УКРАЇНСЬКИЙ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС НА МІЖНАРОДНІЙ АРЕНІ

Кваліфікаційна робота присвячена дослідженню готельно-ресторанного бізнесу України на міжнародній арені. Мета роботи полягає в аналізі та дослідженні української готельної й ресторанної справи, що в свою чергу впливає на міжнародний ринок туристичних послуг. Завдання роботи – висвітлити теоретико-методологічні основи, що тим чи іншим чином впливають на розвиток готельно-ресторанної справи, охарактеризувати готельно-ресторанний бізнес України та країн світу, відобразити наслідки Covid19 та війни на сферу гостинності, а також пошук вірних стратегій, які можуть стимулювати даний бізнес в різні періоди. Об'єктом дослідження є – готельно-ресторанний бізнес України, а предметом – є специфіка функціонування готельно-ресторанної справи України на світовій арені. У ході роботи було використано аналітичний, експертний, порівняльний та статистичний методи дослідження.

У ході кваліфікаційної роботи було розкрито теоретичні та методичні основи готельно-ресторанного бізнесу, а також були розглянуті основні теми, що пов'язані з готельною та ресторанною справою: історія виникнення готельно-ресторанного бізнесу, а також перші прояви гостинності на території тодішньої України; взаємозв'язок туризму з готельно-ресторанною справою; система класифікації Українського готельно-ресторанного бізнесу; світовий готельно-ресторанний бізнес та значення Українського готельно-ресторанного бізнесу на міжнародній арені; сфери туризму України в період пандемії та війни; перспективи розвитку готельної та ресторанної справи в Україні.

Ключові слова: Україна, міжнародна арена, туризм, готель, ресторан, бізнес, Covid19, війна, стратегія, ДАРТ, ТАУ.

## **RESUME**

**Makoviichuk Yevhenii Yuriyovych**

### **UKRAINIAN HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS ON THE INTERNATIONAL ARENA**

The qualification work is dedicated to the study of the hotel and restaurant business of Ukraine in the international arena. The purpose of the work is to analyze and research the Ukrainian hotel and restaurant business, which in turn affects the international market of tourist services. The task of the work is to highlight the theoretical and methodological foundations that in one way or another affect the development of the hotel and restaurant business, to characterize the hotel and restaurant business of Ukraine and the countries of the world, to reflect the consequences of Covid19 and the war on the field of hospitality, as well as the search for correct strategies that can stimulate this business in different periods. The object of the study is the hotel and restaurant business of Ukraine, and the subject is the specificity of the functioning of the hotel and restaurant business of Ukraine on the world stage. Analytical, expert, comparative and statistical research methods were used during the work.

In the course of the qualification work, the theoretical and methodological foundations of the hotel and restaurant business were revealed, and the main topics related to the hotel and restaurant business were also considered: the history of the hotel and restaurant business, as well as the first manifestations of hospitality outside the territory of Ukraine at that time; the relationship between tourism and the hotel and restaurant business; classification system of the Ukrainian hotel and restaurant business; the world hotel and restaurant business and the importance of the Ukrainian hotel and restaurant business in the international arena; spheres of tourism of Ukraine during the pandemic and war; prospects for the development of the hotel and restaurant business in Ukraine.

Keywords: Ukraine, international arena, tourism, hotel, restaurant, business, Covid19, war, strategy, STDA, TAU.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ

- 1 Смаль І. В. Рекреація та туризм: короткий тлумачий словник. Ніжин : Вид-во НДУ ім. Гоголя, 2006. 80 с.
- 2 Бобирєва, О. В. Управління діяльністю рекреаційних підприємств. Київ : дис. канд. екон. наук, 2003. 182 с.
- 3 Світлична В. Ю. Методичні рекомендації до організації самостійної роботи з навчальної дисципліни «Економіка туризму» (для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 – Туризм). Харків : ХНУМГ-нац. ун-т. міськ. госп.-ва ім. О. М. Бекетова, 2022. 86 с.
- 4 Менеджмент туристичної індустрії: навч. Посібник / І. М. Школа, Т. М. Ореховська, І. Д. Козьменко та ін. Чернівці : Книги–XXI, за ред. Проф. І. М. Школи, 2005. 594 с.
- 5 Вишневецька, О. О. Феномен туризму у сучасному соціокультурному просторі: монографія. Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2009. 296 с.
- 6 Організація готельного обслуговування: підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько. – Київ : Знання, 2011. 366 с.
- 7 П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ : Київ. Нац. Торг.-екон. Ун-т, 2007. 465 с.
- 8 Державна служба статистики України: статистичний щорічник України за 2017 рік. Держстат України, 1998-2023. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
- 9 Агафонова Л. Г., Агафонова О. Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник. Київ : Знання України, 2002. 350 с.
- 10 Міжнародні готельні мережі URL: [http://www.profz.ru/turism\\_23.html](http://www.profz.ru/turism_23.html).
- 11 Стандарти (ГОСТ, ДСТУ): ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація (34057), чинний від 01.07.2004 URL: [https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004)
- 12 Leopolis Hotel: Про готель: Наша культура URL: <https://leopolishotel.com/uk/abput-hotel-ua/>
- 13 . Парфіненко А. Ю. Особливості формування та реалізації туристичної політики держави: міжнародний, національний, регіональний досвід : монографія. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2013. 280 с.
- 14 Молдавська Ю. В. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в країнах Європи: Індустрія гостинності у країнах Європи: Матеріали III міжнародної науково-практичної конференції. Сімферополь : ВіТроПринт, 2009. 176 с. URL: <https://infotour.in.ua/moldavskaya.htm>



- 15 Eurostat: Туризм у Європі. Європейська комісія: Eurostat – L 6. – XXIV, 2016 URL: <http://epp.eurostat.Ec.europa.eu>.
- 16 Економічний форум: Вплив COVID-19 на економічне становище готельно-ресторанного бізнесу. URL: [http://eforum.lntu.edu.ua/index.php/ekonomichnyy\\_forum/article/view/295](http://eforum.lntu.edu.ua/index.php/ekonomichnyy_forum/article/view/295)
- 17 COVID-19 та соціальний діалог в туристичній галузі практика ЄС та українські реалії. URL: <http://eapcsf.org.ua/wpcontent/uploads/2020/12/COVID-19-TA-SOTSIALNIY-DIALOG-VTURISTICHTNIY-GALUZI-PRAKTIKA-YES-TA-UKRAYINSKIREALIYI.pdf>
- 18 Всесвітня туристична організація (UNWTO). URL: <https://www.unwto.org/>
- 19 Горбань В.К. Розвиток індустрії гостинності в Україні: Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Сучасні технології менеджменту, інформаційне, фінансове та облікове забезпечення розвитку економіки в умовах євроінтеграції». Черкаси, 2020. 509–512 с. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/gorban3.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/gorban3.htm) (Дата звернення: 22.02.2023)
- 20 Індустрія гостинності: перспективи її розвитку в Україні URL: [http://pev.kpu.zp.ua/journals/2020/2\\_19\\_ukr/12.pdf](http://pev.kpu.zp.ua/journals/2020/2_19_ukr/12.pdf) (Дата звернення: 22.02.2023)
- 21 На початку війни готельний бізнес України обвалився на 90%. Чи є надія на відновлення. URL: <https://forbes.ua/company/napochatku-viyni-gotelniy-biznes-ukraini-obvalivsvya-na-90-chi-e-nadiya-navidnovlennya-14102022-9033>
- 22 Круглянюк А. В. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу в умовах війни: *Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект*, Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Чернівці : Технодрук, 2022. 345 с. URL: [http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/subsection/nayka/konf\\_05\\_05\\_2022.pdf](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/subsection/nayka/konf_05_05_2022.pdf) . (Дата звернення 05.06.2022)
- 23 Лупашко А. П. До та після: як війна вплинула на готельну нерухомість. *Газета «Українська правда»*. URL: <https://www.epravda.com.ua/columns/2022/09/28/691984/>. (Дата звернення: 28.09.2022)
- 24 21. Інтернет видання «Українська правда»: Економічна правда – «Кількість гостей у п'ятизіркових готелях зростає попри війну. Чому?» <https://www.epravda.com.ua/publications/2023/06/13/701093/> (Дата звернення: 13.06.2023)
- 25 Holich V. 7000 restaurants and cafes have closed in Ukraine during the big war. 2022. URL: <https://tvoemisto.tv/en/news/7000>

[restaurants and cafes have closed in ukraine during the big war 1378 30.html](https://tomato.ua/blog/novizakladi-lvova/30.html)

- 26 Tomato: найбільший український портал про їжу та ресторани: Нові заклади Львова 2022. URL: <https://tomato.ua/blog/novizakladi-lvova/>
- 27 Т. Антонюк, М. Паралюш Встояти під час війни: як працюють готелі України. 2022. URL: <https://commercialproperty.ua/analytics/vstoyati-pidchas-viyni-yak-pratsyuyut-goteli-ukraini/>
- 28 Ukrainian Hotel & Resort Association. Ukrainian hotels launch the action «Visit Ukraine in future». 2022. URL: <https://visitukraine.Today/blog/214/ukrainian-hotels-located-in-war-zones-ask-the-world-for-support-and-launch-the-action-visit-ukraine-in-the-future>
- 29 Сайт facebook; Публікація компанії «Premier Hotels and Resorts»; 12.07.2022.; URL: <https://m.facebook.com/PHNR.ua/posts/10159697411746049/> (Дата звернення: 27.10.2022)
- 30 Офіційний сайт компанії «F&B SPA RESORT». 2022. URL: <https://fb-resort.com/promotion/21> (Дата звернення: 27.10.2022).
- 31 Роїк О. Р., Недзвецька О.В. Шляхи розвитку туристичної сфери України у воєнний період: Науковий вісник Херсонського університету. Харків : Серія Економічні науки №6, 2022. 11–15 с.
- 32 Офіційний сайт Міністерства культури та інформаційної політики. URL: <https://mkp.gov.ua/>
- 33 Найкращі часи – попереду. Що відбувається з туризмом в Україні під час війни. URL: <https://www.rbc.ua/ukr/travel/samy-rkievremena-vpered-proshodit-turizmom-1657645856.html>
- 34 Офіційний сайт Київської міської державної адміністрації. URL: <https://kyivcity.gov.ua>.
- 35 Кузьменко Л.М. Управління функціонуванням і розвитком економіки регіона: монографія. Донецьк: НАН України; Ін-т економічної промисловості, 2011. 284 с.
- 36 Регіональний вимір рекреаційно-туристичної діяльності: монографія / Семенов В.Ф., Балджи М.Д., Мозгальова В.М. Одеса: Optimum, 2012. 201 с.
- 37 Кабінет Міністрів України, Постанова № 995: Питання утворення деяких центральних органів виконавчої влади. Київ, 04.12.2019. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995-2019%D0%BF#Text>
- 38 Державне агентство розвитку туризму (ДАРТ) URL: <https://www.tourism.gov.ua>
- 39 Основні напрями діяльності ТАУ (Туристична Асоціація України) URL: <https://www.tau.org.ua/pages/%D0%BD%D0%B0%D0%BF%D1%80%D1%8F%D0%BC%D0%B8->

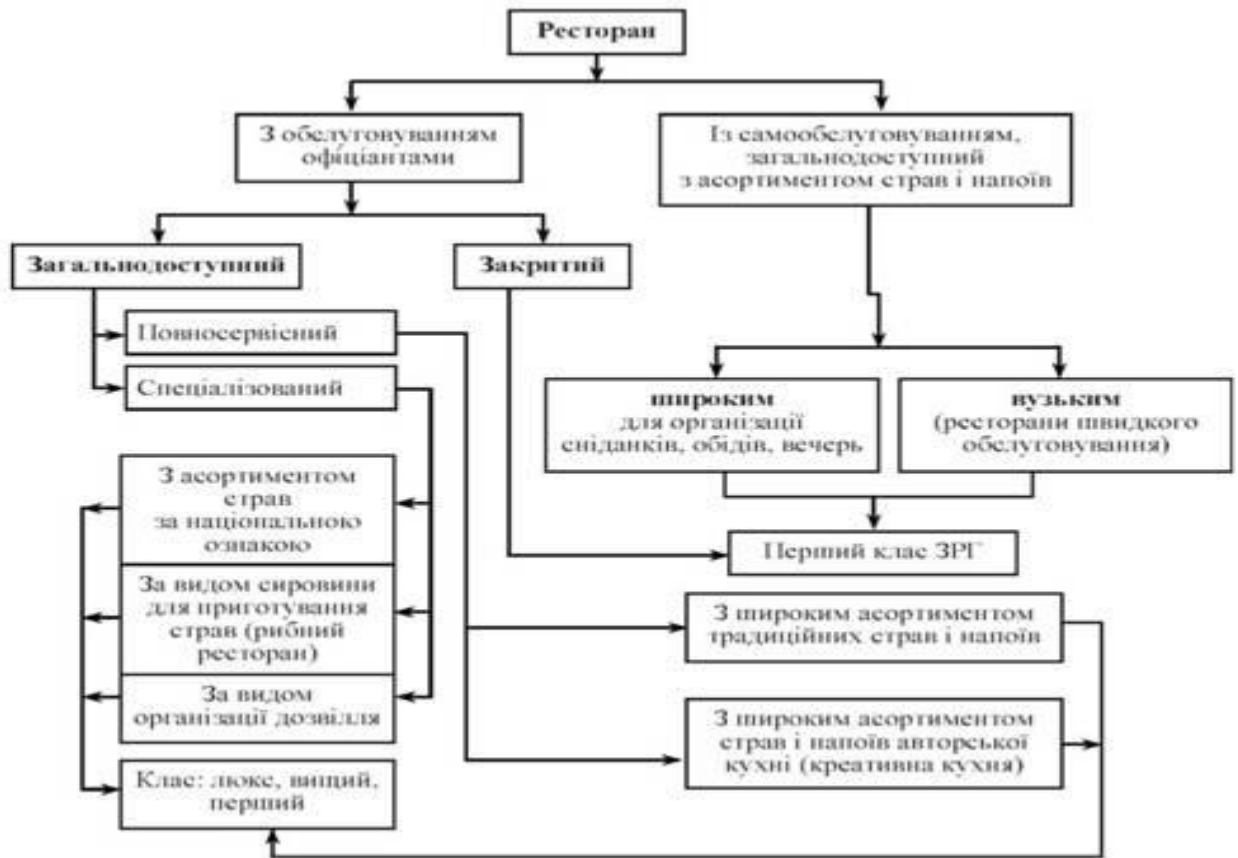
[%D0%B4%D1%96%D1%8F%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96.html](https://www.unian.ua/tourism/lifehacking/turizm-voyennogo-chasu-hto-iyak-jizdit-podorozhuvati-z-ukrajini-11925096.html)

- 40 Аналітичний портал «Слово і Діло»: Скільки буде коштувати повоєнне відновлення України: перші оцінки. URL: <https://cutt.ly/t8jpX9l>
- 41 Офіційний сайт «Join Up!». URL: <https://joinup.ua>
- 42 Туризм воєнного часу: хто і як їздить подорожувати з України. Новини України – останні новини України сьогодні – УНІАН. URL: <https://www.unian.ua/tourism/lifehacking/turizm-voyennogo-chasu-hto-iyak-jizdit-podorozhuvati-z-ukrajini-11925096.html> (Дата звернення: 28.10.23)
- 43 Ната Штука Forbes Ukraine: У пошуках туриста. Український туристичний ринок рухнув. Join UP!, «Поїхали з нами» й інші навчилися продавати тури у сусідніх країнах. Результати експансії. Електронний журнал «Forbes». URL: <http://surl.li/fcmb>. (Дата звернення: 16.09.23)
- 44 Артюх К. Укрінформ: Як туріндустрія намагається працювати під час війни. Укрінформ – актуальні новини України та світу. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-society/3586986-ak-turindustriyamagaetsa-pracuvati-pid-cas-vijni.html> (Дата звернення: 06.12.2022)
- 45 Дворська І. Туристична галузь після війни: чи можлива реанімація та антикризове управління? URL: <https://blog.liga.net/user/idvorskaia/article/44952> (дата звернення 27.02.2023)
- 46 Сайт Branch. URL: <https://www.branchapp.com/blog/11-waysautomation-is-shaping-restaurants>
- 47 The addecco group: 80% Of Restaurant Jobs Could Be Taken Over By Robots: TOP 5 Trends From The World Of Work. URL: <https://www.adecogroup.com/future-of-work/latest-insights/80-of-restaurant-jobs-could-be-taken-over-by-robots/> (Дата звернення: 14.08.2020)
- 48 The spoon: robots influence on restaurant business URL: <https://thespoon.tech/food-tech-weekend-podcast-talking-food-robots-with-clayton-wood/> ; <https://thespoon.tech/for-restaurant-robots-to-succeed-remy-robotics-believes-they-need-to-be-at-the-center-of-the-kitchen/>
- 49 Навчальні матеріали онлайн (pidru4niki.website): типи закладів ресторанного господарства. URL: [https://pidru4niki.com/15290527/turizm/tipi\\_zakladiv\\_restorannogo\\_gospodarstva](https://pidru4niki.com/15290527/turizm/tipi_zakladiv_restorannogo_gospodarstva)
- 50 World travel and tourism council: Economic impact research URL: <http://www.wttc.org/research/economic-research/economic-impact-analysis/>

- 51 О. Куницький Forbes Ukraine: Ресторанний ринок скоротився на 6 млрд грн у 2020 році URL: <https://forbes.ua/news/karantinniy-rik-dlya-ukrainskikh-restoraniv-ta-kafe-v-2020-mu-ikh-kilkist-zmenshilas-mayzhe-na-4-000-zakladiv-30032021-1255> (Дата звернення: 30.03.2021)
- 52 Ю. Устимович Топ 5 застосунків для доставки їжі в Україні URL: <https://thepage.ua/ua/business/servisi-dostavki-yizhi-v-ukrayini-top-5-najpopulyarnishih-sluzhb> (Дата звернення: 13.08.2021)
- 53 І. Настич Property times: Ринок готельної нерухомості 2022 URL: [https://propertytimes.com.ua/gostinichnaya\\_nedvizhimost/rinok\\_gotelnoyi\\_neruhomosti\\_2022\\_osnovni\\_pokazniki\\_vtrati\\_novi\\_vidkrittya\\_ta\\_prognozi](https://propertytimes.com.ua/gostinichnaya_nedvizhimost/rinok_gotelnoyi_neruhomosti_2022_osnovni_pokazniki_vtrati_novi_vidkrittya_ta_prognozi) (Дата звернення: 24.02.23)
- 54 Аналітичний портал «Слово і діло»: Вартість воєнних збитків інфраструктурі України, URL: <https://www.slovoidilo.ua/2023/01/25/novyna/suspilstvo/nazvano-varnist-voenykh-zbytkiv-infrastrukturi-ukrayiny> (видання від 25.01.2023)
- 55 Обласна універсальна наукова бібліотека ім. Д. І. Чижевського. Готельний та ресторанний бізнес URL: <https://old.library.kr.ua/bookexhibit/gotel.html#:~:text=%D0%93%D0%BE%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D1%82%D0%B0%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%B1%D1%96%D0%B7%D0%BD%D0%B5%D1%81%20%E2%80%94%D1%81%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B0,%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%81%D1%96%D0%B9%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%BE%D0%B1%D1%81%D0%BB%D1%83%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D1%82%D0%B0%20%D1%96%D0%BD%D1%88%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D1%96%D1%81%D1%83>
- 56 Кучай О. В. Регіональна економіка: Умови та шляхи формування іміджу Києва як європейського культурно-історичного центру. Львів, 2014. 149-157с. URL: [https://re.gov.ua/re201401/re201401\\_149\\_KuchayOV.pdf](https://re.gov.ua/re201401/re201401_149_KuchayOV.pdf)
- 57 Оксана Полинкевич Економічний часопис Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки: Стратегії розвитку готельно-ресторанної справи в Україні. Луцьк, 2020. 27 с.

# ДОДАТОК А

Рис 1.2.1 [49]





## ДОДАТОК Б

Рис 2.1.1 Відомі готелі України

*Premier Palace Hotel Kyiv*



*Bristol Hotel Odessa*



*Leopolis Hotel Lviv*



*Chevalier Hotel Bukovel*



Рис 2.2.1 [10,ст 81]

**Найбільші готельні групи у Європі у 2013–2015 р.**

Рейтинг	Готельні групи	Готелі		Номерний фонд		
		2013	2014	2013	2014	2015
1	AccorHotels & FRHI FRA	2 397	2 440	258 415	262 634	276 736
2	IHG GB	575	577	89 205	88 209	90 946
3	Best Western USA	1 320	1 336	90 577	91 739	90 340
4	Marriott Int. + Starwood Hotels USA	245	255	44 584	46 381	82 845
5	Louvre Hotels Group FRA	974	974	70 387	68 294	68 912
6	Whitbread GB	641	664	50 744	53 313	60 261
7	Hilton Worldwide USA	210	218	46 871	49 758	57 369
8	Melia Hotels International SPA	218	223	48 766	49 464	53 195
9	Carlson Rezidor USA	258	254	51 843	52 091	51 274
10	NH Hotel Group SPA	347	335	50 779	49 424	47 515

Рис 2.2.2 [50]





Рис 2.2.3 Популярні готелі та ресторани Іспанії

Готель Arts Barcelona



Готель Alfonso XIII



Ресторан Arzak



Ресторан El Celler de Can Roca





Рис 2.2.4 Популярні готелі та ресторани Німеччини

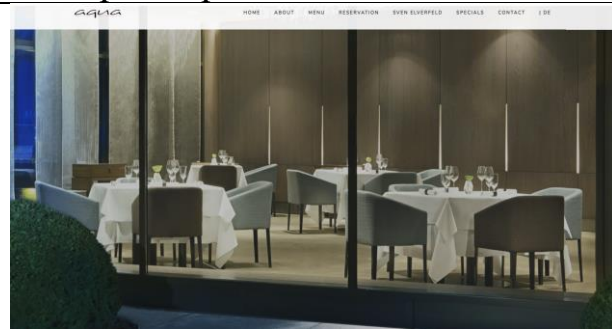
Готель Adlon Kempinski



Готель Bayerischer Hof



Ресторан Aqua



Ресторан Vareiss



Рис 2.2.5 Популярні готелі та ресторани Англії

Готель The Ritz



Готель The Dorchester



Ресторан The Fat Duck



Ресторан The Waterside Inn





Рис 2.2.6 Популярні готелі та ресторани Австрії

Готель Sacher



Готель Imperial



Ресторан Steirereck



Ресторан Obauer



Рис 2.2.7 Популярні готелі та ресторани Франції





Рис 2.2.8 Популярні готелі та ресторани Італії

Готель Cipriani



Гранд-готель Tremezzo



Ресторан Le Calandre



ресторан La Pergola



Рис 2.3.1 Популярні готелі та ресторани США

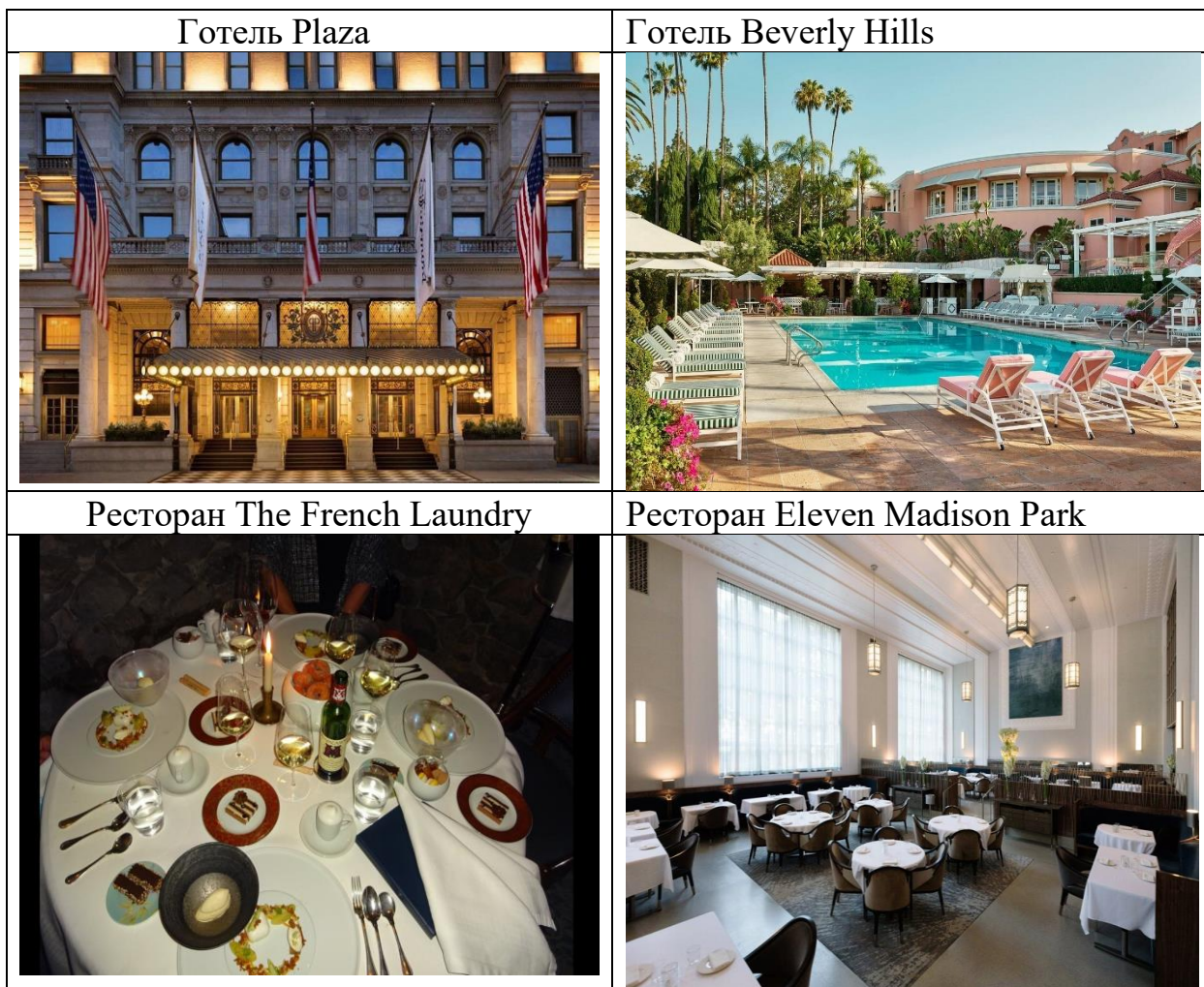




Рис 2.3.2 Популярні готелі та ресторани Китаю



## ДОДАТОК В

Рис 3.1.1 Розвиток ресторанного господарства України за кількістю закладів у період з 2003 по 2020 [51]



Рис 3.1.2 Популярні застосунки доставки їжі в Україні (діаграму створено на аналізі даних [52])

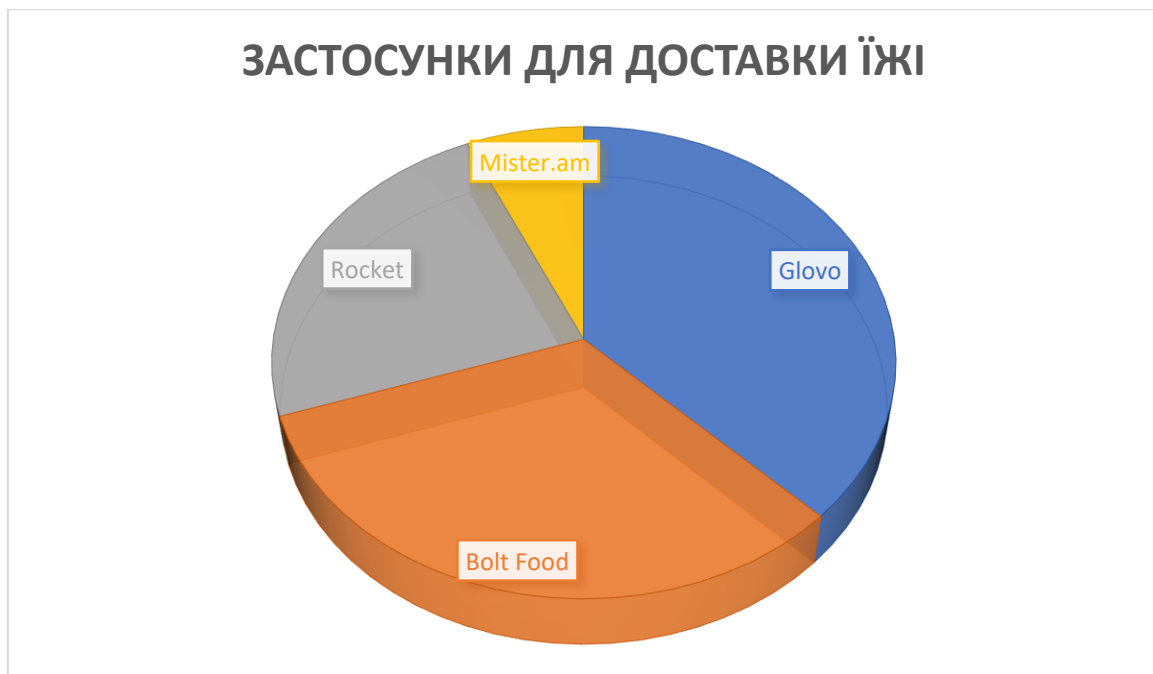
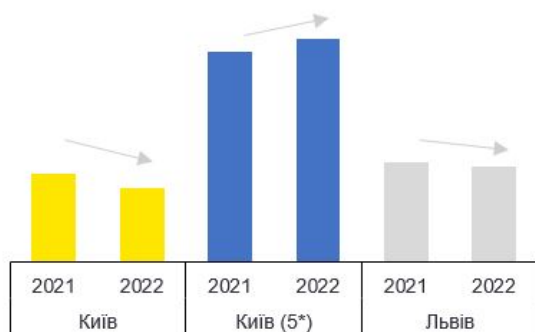


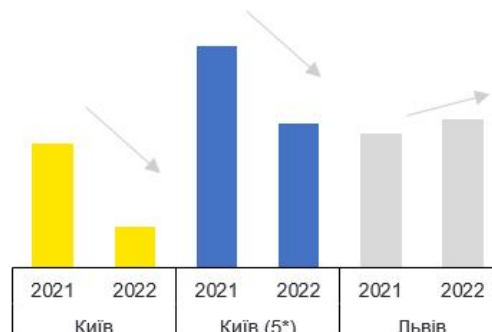


Рис 3.1.3 Динаміка середньої вартості та дохідності на номер в готелі в порівнянні 2021-2022 [53]

Динаміка зміни середньої вартості номера (ADR) в 2021-2022 рр. в Києві та Львові (у доларовому еквіваленті)



Динаміка зміни середньої дохідності на номер (RevPar) в 2021-2022 рр. в Києві та Львові (у доларовому еквіваленті)



Джерело: аналіз та дані EY, STR, Hotel Matrix

Рис 3.1.4 Найбільші зруйновані чи пошкоджені готелі протягом 2022\* [53]

Найбільші зруйновані чи пошкоджені готелі протягом 2022 р.\*

№	Назва готелю	Місце розташування	Номерний фонд
1	ALFAVITO	Київ	229
2	Grand Admiral Resort & SPA	Київська обл.	64
3	Бабусин Сад	Київська обл.	30
4	Grande Pettine	Одеса	91
5	Готель Харків	Харків	205
6	SV Park	Харків	17
7	Готель Україна	Чернігів	99
8	Play Hotel by Ribas	Херсон	25
9	Sunrise Park	Запоріжжя	24
10	Reikartz River	Миколаїв	98
11	Інгул	Миколаїв	40
12	Готель Миколаїв	Миколаїв	60
	<b>Всього</b>		<b>982</b>

\* Інформація наведена виключно про якісні об'єкти, про пошкодження чи руйнування яких відомо з ЗМІ. Об'єкти розміщення, що розташовані на тимчасово окупованих територіях, були виключені з аналізу зважаючи на відсутність достовірної та перевіреної інформації про них

Рис 3.2.1 Збитки інфраструктурі України через вторгнення рф станом на грудень 2022 [54]

Total damage assessment in monetary terms as of December 2022		
	Property type	Damages, \$ bln
	Housing	54,0
	Infrastructure	35,6
	Assets of enterprises, industry	13,0
	Education	8,6
	Energy*	6,8
	Agriculture and land resources	6,6
	Transport	2,9
	Trade	2,4
	Utilities	2,3
	Culture, sport, tourism	2,2
	Healthcare	1,7
	Administrative buildings	0,8
	Electronic communications	0,6
	Social sphere	0,2
	Financial sector	0,1
	Demining	
	Ecology**	14,0
	<b>Total</b>	<b>137,8</b>

\*The calculation of energy infrastructure damages is based on information from open sources and will be supplemented in the future.  
 \*\*Environmental damages are calculated as damages from air emissions and are not direct damages of real estate or other assets of Ukraine

Рис 3.2.2 Діяльність Державного Агенства розвитку Туризму[35]

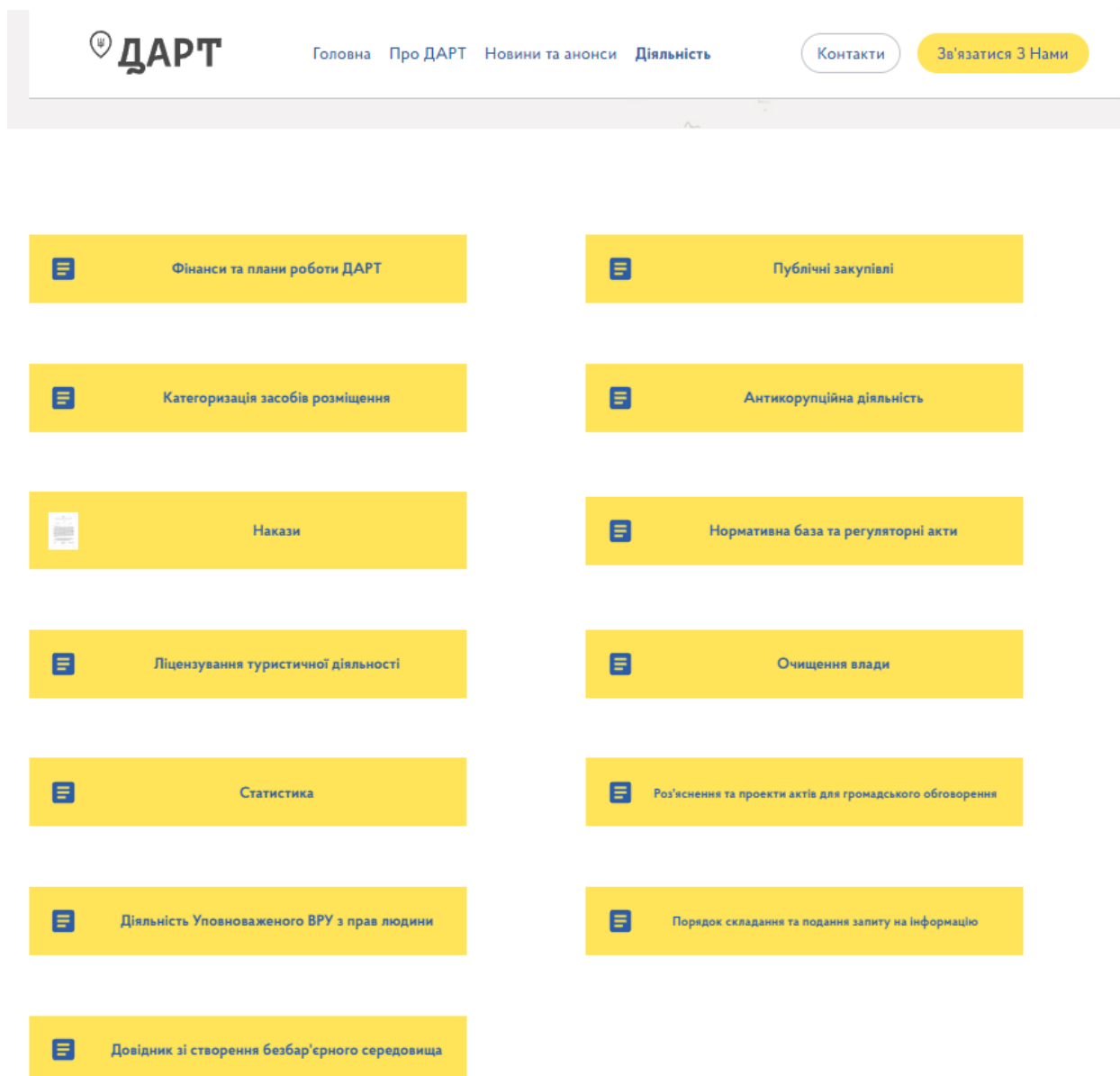


Рис. 3.2.3 Стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу в період пандемії[57]

