

ПОКРАЩЕННЯ ПРИВАБЛИВОСТІ ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ ШЛЯХОМ РОЗВИТКУ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ

Закарпатська область набуває все більшого значення як центр міжнародного туризму, являючись своєрідними в'їзними воротами в Україну. З іншого боку, місто Мукачево – багатонаціональний, культурний центр Закарпатської системи населених місць, пов'язаний з ними багаточисельними виробничими, трудовими та культурно-побутовими зв'язками.

Для туристів дуже привабливою є територія Закарпаття з точки зору гастрономічного туризму. Так сталося з часів заселення території сучасної України, які надавали перевагу землеробству і осілому способу життя. В уяві іноземних туристів склалася думка, що Україна – це борщ, сало, хліб, м'ясо та плодоносні дерева. Це свого роду гастрономічне кліше нашої нації.

Звичайно, багато країн світу мають своє гастрономічне кліше, яке є запорукою ідентифікації, виділення з ряду інших країн світу та розвитку туристичної та готельно-ресторанної галузі економіки. Так, наприклад, італійців асоціюють з пастою та піцою, французів – з багетом і вином, німців – з пивом і сосисками, росіян – зі щами та пельменями, японців – із суші. Таким чином, в галузі та науці існує термін національна страва.

Дослідженню питань формування та розвитку національних кухонь та ресторанного господарства загалом присвячені публікації практиків ресторанного бізнесу та вітчизняних і закордонних науковців, серед яких Басюк Д.І. [1], Доцяк В.С. [2], Дідковський С. [3], Головка О.М., Гоблик-Маркович Н.М. та ін.

Більшість досліджень показують, що ресторанне господарство є найпрогресивнішим видом бізнесу. По-перше, заклади ресторанного господарства є мобільні. Вони швидко прилаштовуються під світові тенденції і створюють власні тренди. Так, наприклад, у Закарпатті пропонується унікальний гастрономічний продукт:

- у селі Ботар у Виноградівському районі є незвичайна ферма «Тізеш», де знаходиться дегустаційний зал варення (На місцевому сленгу варення це «леквар»). Карпатське варення роблять тільки з екологічних продуктів, вирощених під чуйною увагою господарів ферми. В асортименті яблучне, кизилове, сливове, полуничне, порічкове і чорничне варення. У дегустаційному залі пропонують скуштувати фірмову страву – ковбасу з варенням. М'ясо для ковбаси також виготовляють на фермі і не з кого попало, а зі справжньої волохатою свині, карпатської корови і чеської кози.

- біле золото Карпат – бринза, що виробляється у Селиській сироварні. У Нижньому Селищі поблизу долини нарцисів розташувалася сироварня з залом для дегустації. Сир тут виготовляють за інноваційною швейцарською технологією без ароматизаторів та консервантів. За технологією майстри можуть використовувати тільки коров'яче молоко. В асортименті три фірмових сири: «Сільський», «Нарцис Карпат» і «Хуст».

- у Міжгірській пивоварні щодня проходить дегустація різних видів пива. Крім того, обов'язковим пунктом потрібно внести село Гукливе – місце «проживання» чорниці. А в мілітарі-садибі Grün Hof, між іншим, проходять майстер-класи від Ференца Гукливчика з приготування грибного заливного на багатті [4].

Друга причина – усереднений ресторан завжди готовий до експериментів, отже володіє відкритим мисленням. Абсолютно точно можна стверджувати, що чим швидше змінюється світ, що нас оточує, тим менш ефективними стають ті види бізнесу, які відрізняються консервативністю і неповторністю.

Третя причина - грамотний підхід до бізнесу дозволяє отримувати високий прибуток з низькими капіталовкладеннями. Рентабельність

ресторанного бізнесу може досягти сотень відсотків. На нашу думку, для цього необхідно зробити міста Мукачево, Ужгород, Берегово, Міжгір'я, Рахів гастрономічними центрами туризму в Закарпатській області. Підтвердженням цьому можуть слугувати наступні відмінні ознаки:

- прийнятні ціни, що набагато менші в регіоні, ніж у великих містах України;

- домашня атмосфера, увага і гостинність;
- екологічно чисті продукти, смачні домашні національні страви;
- можливість вивчення самобутніх народних традицій.

Четверта причина – висока конкуренція між ресторанами за свого клієнта є основою розвитку конкретного підприємства і ринку в цілому. Конкурентна ситуація на регіональному ринку Закарпаття спонукає більшість підприємств галузі йти в ногу з часом і використовувати сучасні, інноваційні засоби конкурентної боротьби. Так, наприклад, популярні заклади ресторанного господарства міст Мукачево («Графський двір», «Бограч» «Винний сад», «КД Бондаренко» та ін.), Ужгород («Деца у нотаря», «Кілікія», «КД Штефаньо», «Колиба»), Берегово («Chizay. Мала гора», «Мисливська чарда»), Міжгір'я («Тополя», «Казка», «Трембіта») використовують наступні засоби конкурентної боротьби:

- організація та проведення івентів, виступів відомих людей, party,
- подача інформації у соціальних мережах Facebook, фото в Instagram,
- представлення процесу приготування або подачі фірмових страв;
- організація комунікації зі споживачами на сайті, швидке реагування на скарги та ін.

П'ята, і найголовніша причина – додана вартість у ресторанному бізнесі формується «прозора» щодо кінцевих споживачів. Свіжі та правильні інгредієнти, оформлені у смачну страву, принесену ввічливим і уважним офіціантом в чистому і стильному ресторані – це запорука високого прибутку.

Отже, актуальним і перспективним є розвиток ресторанного бізнесу, що має шанс стати флагманом розвитку економіки Закарпатської області. Крім

того, ресторанний ринок є потужним медіумом розвитку культури і комунікацій. Завдяки багатокультурності, розвитку міжнародних ділових відносин, туризму у Закарпатті стало можливим зустрічатися і спілкуватися за ресторанним столом, а не в кухні. Мислення відвідувачів ресторанів стає ширшим, а разом зі споживанням страв інших, зарубіжних кухонь, людина стає трохи ближчою до цінностей і особливостей інших народів. Ресторанне господарство Закарпатської області – один з небагатьох видів господарської діяльності, в якому наш край може конкурувати не тільки на національному, а й світовому ринку.

Список використаних джерел

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. – 2012. – № 45. – С. 128–132.
2. Доцяк, В.С. Українська кухня : підручник для учнів проф.-техн. закладів освіти / В.С. Доцяк. - Львів : Оріяна Нова, 1998. - 556с.
3. Дідковський С. Ресторани – той бізнес, у якому Україна може конкурувати на світовому ринку // ОТЕЛЬЕР & РЕСТОРАТОР.
4. Гастрономічний туризм в Україні: кращі напрямки, місця та рекомендації // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.ukraine-is.com/uk/gastronomichnij-turizm-v-ukra%D1%97ni-krashhi-napryamki-miscya-ta-rekomendaci%D1%97>.

УДК [338.48:640.4]:338.32

Головко О.М.
Молнар-Бабіля Д.І
Мукачівський державний університет
м. Мукачєво
olgagolovko@ukr.net

АНАЛІЗ ОСОБЛИВОСТЕЙ ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ПОСЛУГ (ТУРИЗМУ Й ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА)

Характерною особливістю діяльності підприємств сфери послуг (туризму й готельно-ресторанного господарства) є направленість на



МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua

E-mail: info@msu.edu.ua, pr@mail.msu.edu.ua

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>