

Список використаних джерел:

1. Головатий М. Храми Станиславова / М. Головатий // Часопис «Ї». – Львів, 2009. – 2009. - №55. – С. 225-229.
2. Грабовецький В. Сторінки літопису Івано-Франківського Кафедрального Собору Святого Воскресіння / В. Грабовецький. – Івано-Франківськ: Нова Зоря, 1999. – 88 с.
3. Грабовецький В. Історія Івано-Франківська (Станіславова) 3 найдавніших часів до початку ХХ ст. Частина 1. / В.Грабовецький . – Івано-Франківськ: Нова Зоря, 1999. – 304 с.
4. Івано-Франківськ : енциклопед. слов. : 350-річчю м. Івано-Франківська присвяч. / Г. Карась, Р. Діда, М. Головатий, Б. Гаврилів. – Івано-Франківськ : Нова Зоря, 2010. – 495 с.
5. Мельник В. Сакральне мистецтво Галичини XV-XX століть в експозиції Івано-Франківського художнього музею / В. Мельник. – Путівник –каталог. – Івано-Франківськ: Лілея - НВ, 2007. – 224 с.
6. Полек В. Майданами та вулицями Івано-Франківська / В. Полек. - Івано-Франківськ : Лілея - НВ, 2007. - 148 с. - (Моє місто; № 5).
7. Станиславів – Станіслав – Івано-Франківськ (до 350-річчя Івано-Франківська) : монографія / Керівник авторського колективу, головний редактор В. Великочий. – Івано-Франківськ – Львів – Київ : Манускрипт-Львів, 2012. – 584 с.

Марцей Є., студентка факультету менеджменту і бізнесу ВП «МФ КНУКіМ»

Науковий керівник:

Гаврилова О.В., к.п.н., доцент кафедри ГРіТБ ВП «МФ КНУКіМ», м. Миколаїв

ХАРАКТЕРИСТИКА І ОСОБЛИВОСТІ ЕНТИЧНИХ КАФЕ ТА РЕСТОРАНІВ М. ОДЕСИ

За тематичною спрямованістю всі ресторани поділяються на два види – класичні та концептуальні; останні, в свою чергу, можуть бути тематичними на етнічними. Варто зазначити, що тематичні ресторани призначають певній темі – наприклад: еко-кафе, вінтаж, шоколадні вироби, дитяче кафе, футбол, рок-н-ролл тощо. Їх головна ціль – створити настрій, атмосферу, тому, зазвичай, вони можуть пропонувати обмежений вибір страв. Ресторани національної кухні, навпаки, намагаються презентувати різноманітні кулінарні страви, створені за традиційними рецептами певної країни або народу.

Також, це стосується інтер'єру, меню, одягу персоналу та може незвичного музичного супроводження – потрібно максимально дотримуватися етнічних традицій певного народу, щоб відвідувачі могли повністю поринути в атмосферу, культуру країни. Наприклад, якщо в ресторані сучасний стиль інтер'єру й при цьому підкреслено українська кухня, такий заклад не тільки не можна назвати етнічним, його концепція буде викликати певний дисонанс. Відбувається це тому, що деякі види кухонь автоматично обумовлюють чіткі концептуальні рішення, зокрема, інтер'єр й екстер'єр, форму персоналу, навіть посуд і прибори.

Таких «зобов'язуючих» типів кухонь досить багато: українська, грузинська, вірменська, японська, китайська, марокканська, узбецька, індійська, тощо. Одним словом, це кухні народів з потужними культурними традиціями, що відрізняються від інтернаціональних.

Відкриття таких ресторанів вимагає розробки їх ґрунтовної концепції, оскільки мова йде про створення ресторанів, які мають певну етнічну специфіку. Розвиток індустрії етнічних ресторанів нерозривно пов'язаний з туризмом, широким висвітленням їх діяльності у ЗМІ, соціальних мережах, спеціалізованих сайтах у мережі інтернет, адже кухні різних народів світу приваблюють гостей як своєю самобутністю та різноманітністю, так і прихильністю до натуральних і екологічно чистих продуктів.

Використовуючи однакоvu сировину (продукти), різні народи в процесі приготування страви надають їй свого, неповторного смаку. Прикладом є такий популярний продукт, як рис. Він є основою харчування багатьох народів, які населяють азіатський материк. Але страви з рису приготовані наприклад азербайджанськими чи китайськими кулінарами сприймаються по-різному. Це можна пояснити тим, що кожна національна кухня, використовуючи одну і ту ж сировину, застосовує різну технологію та прийоми теплової обробки, своєрідні, притаманні лише їй поєднання продуктів та спецій.

Слід також врахувати, що особливості географічного та кліматичного положення окремих країн зумовили створення різних способів приготування їжі. Російська піч, закавказький і середньоазіатський тандир (танур), й гратар, азербайджанський мангал дають можливість отримувати з одних і тих же продуктів (скажімо, м'яса) різні за консистенцією і смаком страви, оскільки створювані цими видами вогнищ різні температурні умови і тиск викликають далеко не однакові фізичні, хімічні і біохімічні процеси у продуктах.

Таким чином, поняття «національна кухня» означає сукупність всіх технологічних прийомів та інших кулінарних навиків, а також особливостей композиції харчових продуктів, властивих даному народу, які склалися історично в процесі його багатотисячолетнього розвитку.

Отож, ми розглядаємо саме етнічні ресторани з повним дотриманням усієї специфіки на прикладі закладів м. Одеси.

Особливістю національного складу населення Одеської області є його багатонаціональність. За даними Всеукраїнського перепису населення, на території проживали представники понад 133 національностей і народностей із 134, що проживають на території України.

Згідно з переписом населення Одеської області 2001 року, серед представників різних національностей найбільш численними етносами в регіоні є українці (62,8%), росіяни (20,7%), болгари (6,1%) і молдавани (5%).

Але ж скільки народів, стільки і традицій. Кожна етнічна група Одеси вносить щось своє в це дивовижне місто. І не обминуло це ресторанний бізнес. Зараз в Одесі існує різноманіття кафе та ресторанів майже для кожної національності: українська, арабська, єврейська, тайська та китайська, італійська та інші кухні знаходяться у різних куточках міста. Це загальноновизнана тенденція, адже зараз існує багато людей які не проживають на своїй історичній території, або людей які хочуть пізнати традиції інших народів. Саме тому і попит на створення різних етнічних центрів, музеїв і ресторанів, щоб особи які з певних причин залишили свою територію, знову опинились у рідній атмосфері, а ті, хто хоче дізнатись про традиції інших етносів, могли з легкістю їх вивчити. Особливу популярність подібні заклади набирають саме у містах з великою кількістю національностей. Як бачимо, Одеса відноситься саме до таких міст.

За офіційною інформацією зараз в Одеському регіоні налічується близько 700 закладів ресторанного господарства, до складу яких входять ресторани, кафе, бари, закусочні, буфети, їдальні тощо. Найбільша питома вага серед них належить тим закладам, які мають змішану кухню, тобто пропонують страви на будь-який смак, – 83%. І лише 17% можна вважати етнічними закладами, але достатньо умовно, тому що серед них є такі, де інтер'єр та атмосфера не завжди витримані в національному стилі. Проте на Одещині існують заклади, які підтримують певні традиції різних кухонь, у результаті чого користуються увагою споживачів.

У минулому році, наприклад, кількість відгуків клієнтів італійських ресторанів Одеси на порталі TripAdvisor становить 46,1%, що підтверджує зацікавленість відвідувачів цією кухнею та атмосферою.

Прикладом ресторану італійської кухні є ресторан «Тавернетта» на вул. Скатерининській, 45. Тавернетта – ресторан без піци, з акцентом на пасту і місцеві продукти. Складається з 2-х залів і веранди із загальною посадкою на 240 місць. Заклад засновано відомим українським ресторатором Савелієм Лібкіним, власником ресторанної корпорації «Реста», багато проектів якого стали візитними картками Одеси.

Здебільшого, страви створюються з місцевих продуктів, але не виключається присутність принципово важливих для їх приготування італійських інгредієнтів. Ідеологія Сави до страви: «вона повинна бути не більш аристократичною, ніж їдоки!». Фірмові позиції – це паста, крім неї в меню представлені: Капелетті з курячим м'ясом і шавлієвим маслом, капелаччі з рідким пекорино, равіолоні з сиром качотта від Арама Мнацаканова, а також мідії в білому вині, тартар з яловичини, і, звичайно, пана кота. Сезонні пропозиції: влітку це страви на основі свіжих фруктів і риби, а восени – гарбузове та грибне меню. У середньому, чек за вечерю 400 грн з людини, 1250 грн зі столу.

Так само ресторан Fratelli (Фрателли): класична італійська кухня. «Fratelli» розташований в центральній частині Одеси. У стильному інтер'єрі м'які дивани, антикварні меблі, камін, оздоблення світлим деревом, живі квіти та оригінальні елементи декору. У складі ресторану є основний зал, дитяча ігрова кімната-кінотеатр, сувенірна крамниця делікатесів, літня тераса. Навіть якщо Італія завоювала ваше серце вже давно, у ресторані Fratelli знайдуть, чим вас здивувати. Кажуть, що характер італійців поєднує в собі протилежності. Також в кожній страві від шеф-кухаря Андрія Соколовського, який прожив багато років в Італії, є щось несподіване і дивовижне. Італійці кажуть, що вино і друзі стають тільки краще з часом. Їм близькі італійські традиції і вони із задоволенням їм слідуєть. Фірмові страви меню – карпаччо з восьминога і яловичини, домашня паста і ризотто, камбала, дорадо, лангустіни на грилі. На десерт подають домашнє італійське морозиво і сезонні ягоди з кремом маскарпоне. Інгредієнти для приготування страв закупають в Італії. З четверга по суботу в ресторані звучить жива музика.

На другому місці за популярністю опинились заклади, які пропонують страви японської кухні, –14,2%. Однак відгуки в Інтернеті залишають небагато відвідувачів у порівнянні з клієнтами італійських ресторанів (5,7%). Мережа ресторанів «Токіо Хаус» вже давно популярна серед одеситів. Дизайн і інтер'єр виконаний в ексклюзивному стилі японського арт-кафе, який передає атмосферу сучасного Токіо. Стіни виконані під ширми з рисового паперу, на підвіконнях красуються композиції з гравію і бамбука. Також тут висять катани. У меню: гарячі роли, суші сети, хенд-роли, сашімі, нігірі, спайс суші, соєві хенд-роли, салати, суші, сушірітто, кушіякі, темпура, десерти. Також тут є риба і морепродукти, а також просто гарячі м'ясні страви. Примітно, що порції тут вважаються великими. Середній чек від 400 гривень.

Найвідоміший ресторан Кобе. Це місце – вже легенда серед японських ресторанів міста, адже воно відкрилось у далекому 1995-му році, коли про суші в Одесі ще майже ніхто нічого не знав. Команда, що працює з моменту заснування до сьогоднішнього дня, пройшла навчання та продовжує вдосконалювати свої знання в кулінарних школах Японії.

«Кобе» придбав індивідуальність, слідуючи своїй концепції: кухні належить бути чесною, ресторану – дійсно професійним і справді японським.

Ціни тут набагато вище, ніж в інших японських ресторанах – приблизно в два рази.

Перше, на що звертається увага – це інтер'єр в стилі еkleктика. Дизайн викликає відчуття присутності в Стародавній Японії. Цікаво, що він нагороджений званням кращого інтер'єру ресторану в 2008 році. Крім риби і морепродуктів, тут подають страви з м'яса і птиці, а також яєць і овочів, також є свіжі устриці.

Примітно, що в ресторані Кобе подають ексклюзивні страви з мармурової телятини, яка поставляється з однойменного японського міста Кобе. Також він внесений японськими туристами до списку обов'язкових місць відвідування в Одесі. Середній чек від 500-600 гривень.

Так само поширені доступні і популярні суші-бари. Нове, але вже завоювало популярність кафе "SUSHI 360". У закладі відчувається динаміка: тут діє конвеєрна технологія подачі страв, яка є на сьогодні найпопулярнішою як на Заході, так і на батьківщині суші – в Японії. На кухні працюють азіати. Заклад знаходиться на другому поверсі торгового центру City Center.

Інтер'єр закладу "SUSHI 360" виконаний в ультрасучасному стилі, що передає атмосферу нинішнього Токіо. У центрі залу знаходиться кухня, де можна побачити як працюють кухарі, а на 360 градусів від неї розташовані столики і дивани для клієнтів.

Кухня представлена великим асортиментом страв: інарі, Нікіруй, гункани, гарячі і звичайні роли, а також закуски і напої. Середній чек: 200 гривень.

Наступною за популярністю йде українська кухня за поширеністю закладів. Та часто наші улюблені звичні страви можна зустріти у змішаному меню (наприклад, борщ у комплексному обіді).

Ресторан «Куманець» – це ресторан з українськими традиціями, який знаходиться в самому серці Одеси, біля вул. Дерibasівської і міського саду. Як тільки переступаєш поріг цього житла зникає суєта міста і здається, що ти опиняєшся в справжньому українському селі, у дворі де цвіте мальва, і ось-ось заспіває півень біля української хати, де живуть люди добрі, щирі, і багаті.

У кожному старовинному сільському будинку головною завжди була велика дров'яна піч, і в «Куманці» створює автентичну атмосферу. Її прикрашає Петриківський розпис і сільське приладдя з минулого століття, привезене з різних куточків Слобожанщини. У «Куманці» інтер'єр доповнено зібраною колекцією вишитих вручну полотняних рушників і хусток з строкатими орнаментами.

Меню в «Куманці», як і в кожному українському домі: справжній український борщ з пампушками та салом, рум'яні кільця домашньої

ковбаски, деруни, оселедець з цибулею, холодець з хроном, млинці, пухкі вареники і запашний хліб, голубчики-молодчики і всякі різні страви щедрої української кухні. Оригінальний десерт «сало в шоколадом» залишив чимало позитивних відгуків. Середній чек від 200 гривень.

Варто зазначити, що в Одесі для популяризації національної кухні періодично проводяться гастрономічні фестивалі, під час яких можна скуштувати кращі страви одеських кулінарів, відпочити на природі або за столом у одеському дворі, послухати місцевих музикантів та відвідати майстер-класи. Подібні заходи, які влаштовують у вихідні дні або свята, збирають сотні гостей. Прикладами кулінарних фестивалів є такі: «Цимес Маркет», «Пікнік», «Такі да, смачно», «Дворик» тощо.

Отже, роль ресторанної галузі у процесах взаємопроникнення національних культур дуже велика. Заклади харчування виступають своєрідними провідниками національного кулінарного мистецтва, національної кухні, національних традицій приготування і споживання їжі.

Могилевич І.О., магістрантка ПВНЗ
«Київський університет культури»,
м.Київ

Обозна А.О., к.е.н., декан
факультету менеджменту і бізнесу
ВП «МФ МіБ КУК», м.Миколаїв

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В УПРАВЛІННІ ЛЮДСЬКИМИ РЕСУРСАМИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ

Туризм є важливим фактором забезпечення економічного зростання конкретної країни в цілому та її окремих територій. Незважаючи на складну соціально-економічну ситуацію країни, особливо на Сході країни, туристичний бізнес в Україні розвивається високими темпами і для цього є всі передумови: географічне положення, сприятливий клімат, наявність природного, історико-археологічного та рекреаційного потенціалів, а також українці вибирають внутрішній туризм.

Розвиток туристичного ринку України, зростання числа туристичних агенцій та загострення їх конкурентної боротьби зумовили потребу в підготовці професійності та обізнаності кадрів – менеджерів з ґрунтовними знаннями у сфері управління. Тому в нашій країні особливого значення набувають питання ефективного управління підприємством та вирішення проблем, які існують в українському менеджменті.

Теоретичні та прикладні питання в області управління туристичними підприємствами досліджували провідні українські та зарубіжні вчені, а саме: Агафонова Л.Г., Друкер П., Ламбен Жан-Жак, Томпсон А.А.,