

Олена ВАКАРАШ, Катерина КОЗЛОВА
ЗВО спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа,
Миколаївський національний аграрний університет
м. Миколаїв
Науковий керівник – канд. екон. наук,
доцент кафедри менеджменту, бізнесу та адміністрування
Вікторія СТАМАТ

КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В ІТАЛІЇ

Ресторанний бізнес в Італії характеризується низкою унікальних особливостей, що вирізняють його з-поміж аналогічних секторів інших країн. Насамперед, він ґрунтується на глибокій орієнтації на національні кулінарні традиції. Італійська кухня, яка формувалася протягом століть, є невід’ємною складовою культурної спадщини цієї країни.

Італія займає третє місце серед європейських ресторанних ринків після Великобританії та Іспанії. Ресторанна індустрія активно розвивається: відкриваються нові заклади, створюються унікальні рецепти та запускаються бізнес-проекти, що позитивно впливає на економіку країни, особливо на агропродовольчий сектор. Щорічно італійські ресторани закуповують продуктів на 20 мільярдів євро, формуючи додану вартість понад 46 мільярдів — це 34% загальної вартості агропродовольчого ланцюга [1].

Кулінарна спадщина Італії, багата та різноманітна, у поєднанні з використанням високоякісних місцевих продуктів стала рушійною силою для зростання глобального інтересу до італійської кухні як форми рекреаційної діяльності. Вона є справжнім магнітом для гурманів з усього світу. Італійська кухня пропонує широкий вибір страв — від піци й пасти до ризотто та тірамісу, що віддзеркалюють багатий культурний спадок цієї країни. Примітно, що у 2017 році до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО було включено мистецтво неаполітанських піцайоло, які з покоління в покоління передають секрети виготовлення знаменитої піци.

У кожному регіоні Італії збереглися унікальні кулінарні традиції, які відрізняються своєю самобутністю, що робить кухню країни напрочуд

різноманітною. Наприклад, Тоскана славиться простими, але вишуканими стравами з використанням високоякісних продуктів, серед яких різновиди сирів, оливкова олія, м'ясні делікатеси та хліб без солі. Сицилія відома своїми морепродуктами й солодкими десертами, такими як канолі та кассата. Ломбардія пропонує страви з акцентом на м'ясо, сири та свіжу зелень. Водночас цілий ряд регіонів, зокрема Ломбардія, Сардинія, Апулія, Тоскана й Сицилія, спеціалізуються на виготовленні сирів, серед яких такі знамениті види як горгонзола, моцарела, маскарпоне та пармезан.

Від північного П'ємонту та Ломбардії до південних Сицилії й Калабрії — кожен куточок Італії може похвалитися своїми кулінарними перлинами, які здатні задовольнити будь-які смаки туристів. Саме ця різноплановість і багатство італійської кухні приваблюють мандрівників у пошуках автентичних гастрономічних вражень.

Одним із ключових елементів місцевої кухні є вироби з тіста, серед яких особливо виділяється всесвітньо улюблена піца. Її можна зустріти майже в кожному другому ресторані, часто готують удома та подають на вечірках або дружніх зустрічах як універсальну закуску [3].

В Італії меню з фотографіями є надзвичайно рідкісним явищем. Лише мережеві заклади та закусочні, орієнтовані переважно на туристів, можуть мати такий формат подачі страв. У традиційних ресторанах, зокрема сімейних закладах і тратторіях, фотографії в меню практично не зустрічаються. Більше того, у багатьох таких закладах взагалі відсутні друковані меню — натомість офіціант зазвичай розповідає відвідувачам про страви, доступні на цей день [1].

Гастрономічний туризм в Італії являє собою не лише смакову дегустацію кулінарних шедеврів, але й культурну подорож, яка відкриває глибинні традиції та унікальну спадщину кожного регіону країни. Це можливість дослідити мальовничі ландшафти виноградників Тоскани, зануритися в автентичну атмосферу колоритних ринків Сицилії, насолодитися смаком щойно випеченої піци в самому серці Неаполя та досягнути тонкощі приготування класичного італійського тірамісу [3].

Основними конкурентними перевагами ресторанного бізнесу Італії є висока якість страв, автентичність кухні, сильний національний бренд та довіра споживачів. Також важливу роль відіграє туристична привабливість країни, яка забезпечує постійний потік клієнтів.

Італія — це не тільки країна із вишуканою кухнею, але й місце зародження легендарних вин. Винні тури відкривають перед мандрівниками можливість відвідати чарівні виноградники, насолодитися дегустацією різноманітних сортів вина та познайомитися з багатовіковими традиціями виноробства.

Якість продуктів є ключовим чинником, що визначає успішність ресторанного бізнесу в Італії. Використання свіжих, натуральних та сезонних інгредієнтів забезпечує високий стандарт приготування страв і сприяє збереженню їхніх смакових характеристик. Особливого значення набуває концепція «від ферми до столу», яка передбачає мінімум технологічної обробки інгредієнтів з акцентом на збереження їх природних властивостей. Такий підхід не лише підвищує якісні показники страв, але й зміцнює довіру споживачів до кухні ресторану.

Італійські ресторани активно використовують маркетингові інструменти, зокрема соціальні мережі, візуальний контент та історії про традиції. Важливу роль відіграють відгуки клієнтів і рекомендації, які формують репутацію закладу. Італійські ресторани активно використовують маркетингові інструменти, зокрема соціальні мережі, візуальний контент та історії про традиції. Важливу роль відіграють відгуки клієнтів і рекомендації, які формують репутацію закладу [1].

Туристичний сектор в Італії демонструє високий рівень розвитку, що створює сприятливі умови для гостинності та організації комфортного перебування численних туристів. Привабливий середземноморський клімат, тепле і кришталево чисте море, мальовничі пляжі та багаті історико-культурні пам'ятки значно сприяють популярності країни серед відвідувачів [2,5].

Попри очевидні переваги, італійський ресторанний бізнес змушений долати низку суттєвих викликів. Одним із ключових чинників є високий рівень конкуренції як на внутрішньому ринку, так і на міжнародній арені, що створює додатковий тиск на рестораторів. Окрім цього, відбувається трансформація споживчих вподобань: сучасні клієнти дедалі більше цінують здорове харчування, оперативність обслуговування та нетрадиційні формати закладів. Ці тенденції вимагають адаптації бізнес-моделей до нових очікувань ринку, що може виявитися складним завданням.

Крім того, глобалізація сприяє уніфікації гастрономічного досвіду, що, у свою чергу, може становити загрозу для автентичності італійської кухні. Збереження культурного характеру традиційної кухні стає важливим завданням у контексті зростаючої стандартизації смаків на міжнародному рівні.

Ресторанний бізнес в Італії демонструє гармонійне поєднання давніх традицій з сучасними методами ведення справ. Основні переваги цієї галузі виражаються у високій якості пропонуванних страв, автентичності кухні, сильному національному бренді, професійному обслуговуванні та ефективному використанні маркетингових стратегій. Значний внесок у розвиток цього напрямку робить туризм, який забезпечує постійний попит і сприяє популяризації італійської гастрономії у всьому світі. Водночас, сфера ресторанного бізнесу стикається з необхідністю адаптації до сучасних викликів, серед яких зміна споживацьких уподобань та загострення глобальної конкурентної боротьби.

Список використаних джерел:

1. Чоп Ю.О. Розвиток ресторанного бізнесу в Італії. *Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: глобальні виклики* : матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Харків, 15 квітня 2024 р.). Харків: ХНУМГ імені О.М. Бекетова, 2024. 342 с. С.145-147. URL : https://tourlib.net/statti_ukr/chop.htm
2. Пахучий Я. Роль готельно-ресторанного комплексу та транспортної системи у сучасній туристичній інфраструктурі Італії. URL : https://eprints.oa.edu.ua/id/eprint/2359/1/Pakhuchyi_NZ_stud_Vyp-3_turyzm.pdf
3. Жумбей О., Мельник Н. Гастрономічний туризм Італії: сучасні тренди. *Сучасні тренди розвитку сфери гостинності: адаптація до викликів сьогодення* : матеріали I Всеукр. студент. наук.-практ. конференції / за ред. В. С.

Великочого, Н. В. Мельник, м. Івано-Франківськ, 16 травня 2024 р. Електронне видання. Івано-Франківськ : Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, 2024. URL : https://www.researchgate.net/publication/381624941_Gastronomicnij_turizm_Italii_s_ucasni_trendi

4. Стамат В. М. Маркетингова стратегія підприємств сфери гостинності як чинник їх ефективної діяльності. *Сучасний стан та перспективи розвитку науки, освіти і технологій*: збірник тез доповідей міжнар. наук.-практ. конф. (м. Кременчук, 04 січня 2025 року). Кременчук : Центр фінансово-економічних наукових досліджень, 2025. С. 18-20. URL : <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19896>

5. Стамат В.М., Чупрун К.Г. Особливості розвитку готельного бізнесу Італії. *Тренди розвитку менеджменту, фінансів та бізнес-технологій в умовах формування сучасної економіки та суспільства* : збірник тез доповідей Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 30 листопада 2022 р.). Київ: Міжнародний європейський університет. С. 362-364 <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15618>

Вікторія ПЕРИЛО, Софія РЯБОШ

ЗВО спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
Миколаївський національний аграрний університет
м. Миколаїв

Науковий керівник – канд. екон. наук,
доцент кафедри менеджменту, бізнесу та адміністрування

Вікторія СТАМАТ

ДОСЛІДЖЕННЯ КОНКУРЕНТНИХ ПЕРЕВАГ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В ШВЕЙЦАРІЇ

Дослідження конкурентних переваг готельного бізнесу в Швейцарії є надзвичайно важливим, адже ця країна заслужено вважається однією з провідних у світі в галузі гостинності. Швейцарські готелі вдало поєднують багатовікові традиції, високоякісний сервіс, інноваційні рішення та виняткову природну привабливість регіону. Їхній досвід становить значну цінність для аналізу та може бути успішно застосований для розвитку готельного бізнесу в інших країнах.

Однією з основних конкурентних переваг є унікальні природні ресурси Швейцарії. Альпійські гори, свіже повітря, мальовничі озера та захопливі ландшафти створюють чудові умови для туризму протягом усього року.