

- забезпечувати унікальність власної марки порівняно з конкуруючими протягом тривалого часу, для чого сильні сторони конкретного підприємства зіставляються зі слабостями конкурента;
- задовольняти специфічні потреби клієнта;
- будуватись на специфічних властивостях і ресурсах порівняно з конкурентами і на тих властивостях, які важко або неможливо імітувати.

Отже, на конкурентоспроможність підприємств готельного бізнесу впливає безліч факторів: розташування, номерний фонд, зірковість, інфраструктура, матеріально-технічний стан, вартість номера, наявність пам'яток тощо. Але всі перераховані вище фактори забезпечують лише оперативний і тактичний рівні конкурентоспроможності. Необхідною ж умовою стратегічної конкурентоспроможності закладу є впровадження інноваційних рішень.

Саме конкуренція є стимулом появи нових ідей і впливає на дії виробників готельних послуг. У таких умовах конкурентоспроможність можливо забезпечити лише за умови комплексного підходу до формування конкурентних переваг на основі нових методів управління, сучасних технологій, кваліфікованого персоналу та високого рівня сервісу.

Список використаних джерел

1. Загороднюк О. Сутність і значення контролінгу в системі управління підприємством // Вісник Харківського національного аграрного університету ім. В.В. Докучаєва. Сер.: Економічні науки. 2013. №6. С.121-127
2. Кожухівська Р. Використання міжнародного досвіду впровадження інновацій у сферу готельного бізнесу // Вісник Донецького національного університету. Сер. В: Економіка і право. 2015. Вип.1. С.160-164.
3. Малюга Л. Управління факторами конкурентоспроможності підприємств // Інноваційна економіка. 2012. №11. С.88-91.
4. Вергун А. М. Роль соціально-економічного розвитку індустрії туризму в досягненні цілей сталого розвитку [Електронний ресурс] / А. М. Вергун // Інфраструктура ринку. – 2022. – Вип. 64. – С. 16-21. – Режим доступу: <http://www.market-infr.od.ua/uk/64-2022>

УДК 316.334.2

ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА КИЇВЩИНИ

А.М. Вергун, кандидат економічних наук, доцент

Є.В. Карпенко, студентка

Київський національний університет технологій та дизайну

Ключові слова: культура, традиції, кулінарні тенденції, їжа.

Київська область відома своєю багатою гастрономічною культурою, яка була сформована під впливом різних факторів, включаючи географію, історію та культурні впливи. Кухня регіону – це поєднання традиційних українських страв та страв, на які вплинули сусідні країни, такі як Росія, Польща та Білорусь. У

даному дослідженні ми розглянемо гастрономічну культуру Київської області та деякі з найпопулярніших страв та інгредієнтів, які використовуються в місцевій кухні.

Одним з ключових інгредієнтів київської гастрономії є пшениця, яка використовується у багатьох стравах, таких як хліб, млинці та вареники [6]. Завдяки родючим ґрунтам і м'якому клімату, пшениця широко вирощується в регіоні, що робить її основним продуктом у багатьох місцевих раціонах. Регіон також відомий своїми багатими молочними продуктами, такими як сметана, сир і масло, які часто використовуються в таких стравах, як борщ, традиційний український суп з буряком, капустою і м'ясом [3].

Варто відмітити, що у масовій свідомості українців пекар або кухарка, які виготовляли хліб, користувалися особливою шаную, адже хліб здавна є символом добробуту, гостинності, хлібосольства. Протягом віків у народу складалося ставлення до нього як до священного предмету. Тому той, хто був причетний до виробництва хліба, завжди користувався в народі суспільною повагою та визнанням. Цілком імовірно, що й через таку обставину образ жінки в Україні цінувався набагато більше, ніж в інших культурах [7].

Ще одним популярним інгредієнтом у кухні Київської області є м'ясо, зокрема свинина та курятина. Це м'ясо часто використовують у таких стравах, як різновид шашлику, та котлета по-київськи, панірована котлета, фарширована маслом і зеленню [4].

Риба також є популярним інгредієнтом у регіональній кухні, особливо в таких стравах, як рибна юшка та запечена риба [5].

Київська область також відома своєю любов'ю до солодоців та десертів, з широким розмаїттям традиційних солодоців та випічки, доступних по всьому регіону. Одними з найпопулярніших десертів є вареники з начинкою та пампушки – смажені кульки з тіста, які часто подають з часниковим соусом [1].

Мед – ще один популярний інгредієнт багатьох десертів, а також несолодких страв, таких як глазуроване м'ясо [2].

Окрім традиційної кухні, в Київській області в останні роки також спостерігається зростання сучасних кулінарних тенденцій. У регіоні відкрилося багато нових ресторанів і кафе, які пропонують страви ф'южн-кухні та інтернаціональні страви. Ці нові кулінарні пропозиції сприяли подальшому підвищенню гастрономічної культури регіону та приваблюють гурманів з усього світу.

Таким чином, гастрономія та відповідна культура – це, насамперед, соціальний феномен, який є наслідком конституювання окремого соціуму. Водночас впевнено можна стверджувати, що українська гастрономічна культура, незважаючи на вплив негативних соціально-економічних та політичних обставин минулого, є великим спадком, звернення до якого може стати основою підвищення стандартів якості життя масової людини та поширення привабливих образів українського суспільства, що принесуть неабиякі економічні й соціальні дивіденди [7].

Загалом, гастрономічна культура Київської області є відображенням її багатой історії та різноманітних культурних впливів. Від традиційних українських страв до сучасної ф'южн-кухні – кухня регіону є справжнім відображенням його мешканців та їхньої любові до смачної їжі.

Список використаних джерел

1. Ковальова, А. (2017). Українська гастрономія: історико-культурні аспекти. Журнал туризму, культурної спадщини та маркетингу послуг, 3(1), 16-22.
2. Левченко, Н., & Щедров, О. (2016). Традиційна українська кухня як відображення культурної ідентичності. Кулінарні науки і дослідження гостинності, 2(1), 1-8.
3. Лисенко, І. (2018). Особливості гастрономії Київської області. Наукові дослідження і розробки сфери послуг, 4(1), 69-74.
4. Мельник, І., & Ушкалова, О. (2021). Розвиток гастрономічного туризму в Київській області. Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Географія, 2(90), 49-56.
5. Пилипенко, О., & Костриця, Н. (2019). Гастрономічні традиції Київської області як засіб просування туризму. Туризм та туристичні дослідження, 17, 97-105.
6. Подолянчук, Л., & Галушка, О. (2020). Українська кухня та гастрономія: історичні аспекти та сучасні тенденції. Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Історія, 1(5), 54-64.
7. Ніколенко В. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. - 2016. - Вип. 36. - С. 75-81.

УДК 338.488.2:640.4-022.51(477.41)

МАЛЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА КИЇВСЬКОГО РЕГІОНУ

А.М. Вергун, кандидат економічних наук, доцент

Л. Л. Падій, студентка

Київський національний університет технологій та дизайну

Ключові слова: готельно-ресторанне господарство, готельно-ресторанна сфера, сфера гостинності, малі підприємства

Сьогодні готельно-ресторанне господарство стало невід'ємною частиною національних економік більшості країн світу. Ця галузь привертає увагу як самостійна складова структури національної економіки, виступає локомотивом економічного розвитку національної економіки та здатна забезпечити значний технічний, комерційний і соціальний ефект. Очевидно, що потенціал готельно-ресторанної сфери потребує підвищення конкурентоспроможності вітчизняних підприємств цієї галузі. У зв'язку з цим першочергового значення набуває питання визначення сучасних тенденцій розвитку готельно-ресторанного господарства, що є важливим з огляду на постановку нових соціальних завдань.

За останні роки проблемам розвитку малого бізнесу у сфері гостинності було присвячено чимало праць. Зокрема, Л. Агафонова [1], С. Галасюк [3].

Малі підприємства у сфері готельно-ресторанного господарства Київського регіону зростають гравцями на ринку харчування та туризму в регіоні. Вони забезпечують різноманітність харчових послуг та для проживання