

Міністерство освіти і науки України
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Географічний факультет
Кафедра географії та менеджменту туризму

**Ресторанне господарство Італії: передумови, сучасний стан, проблеми та
перспективи розвитку**

Кваліфікаційна робота

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Виконала:

студентка IV курсу 410 групи
спеціальності 242 «Туризм»

ОП «Міжнародний туризм»

Гріздак Анастасія Андріївна

Керівник: кандидат географічних наук,
доцент

Круль Галина Ярославівна

До захисту допущено:

Протокол засідання кафедри №___

від «___» _____ 2024 р.

Зав. кафедри д. геогр. н., доцент Король О. Д.

Чернівці - 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	6
1.1. Сутність та особливості ресторанного господарства.....	6
1.2. Чинники впливу на успіх ресторану та його ринок.....	12
РОЗДІЛ 2. СУЧАСНИЙ СТАН РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В ІТАЛІЇ.....	19
2.1. Загальна характеристика ринку ресторанних послуг.....	19
2.2. Особливості італійської кухні та ресторанної культури.....	31
2.3. Роль і значення італійської кухні у світі.....	35
РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В ІТАЛІЇ.....	43
3.1. Основні проблеми функціонування підприємств ресторанного господарства.....	43
3.3. Перспективні напрямки розвитку ресторанного господарства.....	45
ВИСНОВКИ.....	53
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	57

ВСТУП

Актуальність теми. Ресторанне господарство є невід'ємною складовою сфери послуг та важливим сектором економіки будь-якої країни. Воно забезпечує задоволення потреб населення у харчуванні поза домом, виконує культурно-дозвілєву та розважальну функції. Розвинена мережа закладів ресторанного господарства сприяє розвитку туризму, створює нові робочі місця та є джерелом надходжень до бюджету.

Італія посідає провідне місце у світовій індустрії гостинності, зокрема у сфері ресторанного господарства. Італійська кухня визнана ЮНЕСКО нематеріальною культурною спадщиною людства, відома багатьма регіональними особливостями та традиціями.

Дослідження передумов розвитку ресторанного господарства в Італії має важливе значення для розуміння глибоких історико-культурних коренів, звичаїв та філософії італійської гастрономії. Аналіз сучасного стану галузі дозволяє оцінити її внесок у національну економіку, туристичну привабливість країни.

Особливої актуальності набуває вивчення перспективних напрямів розвитку італійських ресторанів з урахуванням світових трендів: цифрової трансформації, підвищення ролі доставки їжі, розвитку концепції «їжа заради здоров'я», поширення філософії сталого розвитку тощо.

Ступінь наукової розробки. Ресторанне господарство країни: передумови, сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку є досить ґрунтовно дослідженою в науковій літературі. Проте специфіка італійського ресторанного сегменту, його виклики та перспективи потребують додаткового глибокого вивчення та систематизації. Дана проблематика розглядалася у працях таких науковців, як В.В. Архіпов, В.А. Гросул, Т.П. Іванова, В. Дорошенко, К. Дмитрієва, Н.В. Смірнова, О.М. Столяренко та Н.П. Щербельова. Однак цілісного комплексного дослідження італійської ресторанної індустрії, що охоплювало б її сучасний стан, ключові тенденції та перспективи розвитку, на

даний момент бракує. Таким чином, поглиблене вивчення зазначеної теми є актуальним завданням для подальших наукових розвідок.

Метою дослідження є вивчення передумов, сучасного стану, виявлення проблем та обґрунтування перспективних напрямків розвитку ресторанного господарства в Італії.

Для досягнення поставленої мети необхідно виконати такі **завдання**:

- розкрити сутність та особливості ресторанного господарства, чинники впливу на успіх ресторану;
- охарактеризувати сучасний стан ринку ресторанних послуг Італії, особливості італійської кухні та ресторанної культури;
- визначити основні проблеми функціонування підприємств ресторанного господарства в Італії;
- окреслити перспективні напрямки розвитку ресторанного господарства в Італії.

Об'єктом дослідження є ресторанне господарство Італії.

Предметом дослідження є теоретичні та практичні аспекти функціонування, сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку ресторанного господарства в Італії.

Методи дослідження. У роботі використано загальнонаукові та спеціальні методи: діалектичний метод пізнання - для вивчення ресторанного господарства як цілісної системи, що розвивається під впливом різноманітних чинників, системний підхід - для комплексного дослідження ресторанного господарства як складної системи, що включає різні елементи, між якими існують певні зв'язки та взаємодії, метод наукової абстракції - для виділення найбільш суттєвих аспектів функціонування ресторанного господарства та відокремлення їх від другорядних, історичний метод - для дослідження виникнення, становлення та розвитку ресторанного господарства в Італії, метод порівняльного аналізу - для зіставлення досліджуваних явищ і процесів у ресторанному господарстві Італії, виявлення спільних і відмінних рис, метод

узагальнення - для формулювання висновків на основі опрацьованої інформації, методи економічного аналізу - для вивчення сучасного стану ринку ресторанних послуг, дослідження його кон'юнктури та основних тенденцій розвитку.

Структура роботи складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку використаних джерел. В першому розділі розглядаються теоретичні аспекти ресторанного господарства. Другий розділ містить сучасний стан ресторанного господарства в Італії. В третьому розділі передбачено проблеми та перспективи розвитку ресторанного господарства в Італії. Загальний обсяг роботи становить 60 сторінок.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Сутність та особливості ресторанного господарства

Сучасне трактування таких понять, як «сфера громадського харчування», «ресторанний бізнес», «ресторанна справа» та «ресторанне господарство», є доволі неоднозначним та потребує ґрунтовного розгляду. Науковці використовують ці терміни у своїх працях, однак відсутність чіткого розмежування їх сутності може призводити до некоректного сприйняття специфіки даної галузі [14]. Задля уникнення непорозумінь у практичній діяльності закладів ресторанного господарства, вважається необхідним детально проаналізувати сутнісні особливості згаданих категорій. Різнобічне тлумачення цих понять зумовлює потребу у ретельному вивченні їх змістового наповнення та окресленні чітких меж застосування.

Як відзначено в Правилах роботи закладів ресторанного господарства: «ресторанне господарство – вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього» [10]. Також, у більш широкому розумінні ресторанне господарство визначається як самостійна галузь національної економіки, основу якої складають підприємства, об'єднані єдністю організаційних форм виробництва та обслуговування споживачів, проте різняться за типами та спеціалізацією [2, с. 143].

У сучасній термінології під поняттям «ресторанне господарство» розуміють вид економічної діяльності суб'єктів господарювання, спрямований на задоволення потреб споживачів у харчуванні шляхом надання відповідних послуг, як із організацією дозвілля, так і без нього [3, с. 28].

Як зазначає В.В. Архіпов, підприємства ресторанного господарства переважно є комерційними закладами (ресторани, шашличні, вареничні, піцерії,

бістро тощо), орієнтованими на отримання прибутку. Водночас, паралельно з комерційними закладами розвивається і сфера громадського харчування, представлена їдальнями при виробничих підприємствах, студентськими та шкільними їдальнями. Крім того, з'являються комбінати та фірми, що беруть на себе завдання організації громадського харчування [1, с. 7].

Одним із проблемних питань у ресторанному господарстві залишається відсутність уніфікованої термінології. Для характеристики цієї галузі діяльності застосовуються різноманітні підходи. Дослідниця Н.В. Смірнова зазначає, що поняття «ресторанне господарство» охоплює функціонування підприємств лише у комерційній сфері. Проте, окрім комерційних закладів, діють й обслуговуючі підрозділи харчування при промислових, сільськогосподарських та бюджетних установах [13].

Низка науковців поділяє думку про принципову відмінність понять «ресторанне господарство», «ресторанний бізнес» від поняття «громадське харчування». Основна відмінність полягає в тому, що перша група підприємств функціонує з метою отримання прибутку, тоді як підприємства громадського харчування виконують соціальну функцію без такої мети. Відповідно, до складу ресторанного господарства відносять ресторани, шашличні, вареничні, піцерії, бістро, а до складу громадського харчування – переважно їдальні при виробничих підприємствах, школах, університетах.

Утім, Н.В. Смірнова зауважує, що діяльність підприємств та підрозділів харчування може бути організована як з метою отримання прибутку (комерційна сфера), так і з метою надання послуг масового харчування за місцем навчання, лікування, роботи тощо (некомерційна сфера) [13].

Отже, функціонування у сфері ресторанного господарства передбачає діяльність закладів як комерційного, так і некомерційного спрямування. Це пов'язано з тим, що в процесі гармонізації вітчизняного законодавства до вимог ЄС термін «громадське харчування» було замінено на «ресторанне господарство».

Розглянувши різні наукові підходи до трактування поняття «ресторанне господарство», можна виділити декілька ключових моментів:

1. Існує певна термінологічна неузгодженість у визначенні сфери діяльності ресторанного господарства. Деякі дослідники розмежовують поняття «ресторанне господарство» та «громадське харчування», тоді як інші розглядають їх як синоніми.

2. Одна група науковців вважає, що ресторанне господарство охоплює лише комерційну діяльність закладів харчування (ресторани, кафе тощо), орієнтованих на отримання прибутку. В той час як громадське харчування включає заклади, які виконують переважно соціальну функцію (їдальні при підприємствах, навчальних закладах тощо).

3. Інша група вчених наголошує, що діяльність у сфері ресторанного господарства може мати як комерційний (отримання прибутку), так і некомерційний характер (надання послуг харчування без мети отримання прибутку).

Також, окрім згаданого поняття ресторанне господарство, вважаємо також за доцільне виділити такі основні поняття які розкривають сутність ресторанного господарства, зокрема це заклад ресторанного господарства та підприємство ресторанного господарства. Так, в науковій літературі заклад ресторанного господарства розуміють як організаційно структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закуплених товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів [11].

В свою чергу, підприємство ресторанного господарства – це заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку. За умов жорсткої конкуренції заклади ресторанного господарства змушені впроваджувати інновації, шукати свою неповторну особливість, забезпечувати

собі постійних гостей різного роду заохоченнями та підвищувати рівень сервісу. Слід зазначити, що лише розвиток туризму, рекреації, освіти в галузі готельно-ресторанної справи, мінімальне втручання держави (лише у проблемних питаннях тарифів, стандартів), налагодження системи постачання, транспорту та сфери послуг забезпечить розвиток ресторанної галузі, а постійне запровадження інновацій, інвестиції та жорстка конкуренція – збільшення рівня її глобальної та регіональної конкурентоздатності [11].

Ресторанне господарство характеризується низкою загальних ознак, в основі яких лежить задоволення потреб людини у споживанні їжі та напоїв. Однак, до сфери ресторанного господарства не належать торговельні заклади, основна функція яких полягає у продажу продуктів харчування для домашнього споживання. Визначальною засадою діяльності закладів ресторанного господарства, як і всієї підприємницької сфери, є досягнення високих результатів за умови мінімізації витрат матеріальних і трудових ресурсів. Основна діяльність підприємств ресторанного господарства охоплює виробництво, реалізацію та організацію споживання кулінарної продукції у формі сніданків, обідів і вечерь. [1, с.78].

Також, вважаємо за доцільне на основі проведеного аналізу стуності ресторанного господарства виділити властиві йому ознаки які характерні в умовах сучасності (табл. 1.1.)

Таблиця 1.1.

Ознаки ресторанного господарства

№	Ознака	Характеристика
1	Інноваційні технології	Використання сучасних технологій в управлінні, обслуговуванні та виробництві, таких як автоматизація процесів, онлайн-замовлення, цифрові меню, інтерактивні столи тощо.
2	Різноманітність концепцій	Поява нових форматів закладів, таких як фуд-корт, фуд-холи, гастромаркети, поп-ап ресторани, що пропонують різноманітні кухні та досвід.
3	Здорове харчування	Збільшення попиту на здорову, органічну, веганську та вегетаріанську їжу, а також на страви для людей з особливими дієтичними потребами.
4	Локальні	Використання місцевих, сезонних та фермерських продуктів для

	продукти	підтримки місцевих виробників та забезпечення свіжості й якості страв.
5	Персоналізація досвіду	Індивідуальний підхід до гостей, врахування їхніх уподобань, створення особливої атмосфери та надання унікальних послуг.
6	Екологічність	Впровадження практик сталого розвитку, таких як зменшення харчових відходів, використання біорозкладних матеріалів, енергоефективність тощо.
7	Доставка та takeaway	Розширення послуг доставки та takeaway, особливо в умовах пандемії, для задоволення потреб клієнтів та збільшення доходів.
8	Соціальна відповідальність	Участь у соціальних та благодійних проєктах, підтримка місцевих громад та співпраця з некомерційними організаціями.
9	Інстаграмність	Створення привабливих візуальних образів страв та інтер'єрів для залучення гостей через соціальні мережі та підвищення впізнаваності бренду.
10	Безконтактні технології	Впровадження безконтактних способів оплати, замовлення та отримання їжі для забезпечення безпеки та зручності гостей в умовах пандемії.

Примітка: складено автором самостійно

Як можемо побачити з огляду на табл. 1.1., що сучасне ресторанне господарство характеризується низкою ознак, які відображають адаптацію галузі до мінливих потреб споживачів, технологічного прогресу та соціально-економічних викликів.

По-перше, впровадження інноваційних технологій є невід'ємною складовою сучасного ресторанного господарства. Автоматизація процесів, онлайн-замовлення, цифрові меню та інтерактивні столи не лише підвищують ефективність роботи закладів, але й покращують досвід гостей, роблячи його більш персоналізованим та зручним. Крім того, безконтактні технології, які набули особливої актуальності в умовах пандемії, забезпечують безпеку та комфорт відвідувачів.

По-друге, спостерігається диверсифікація форматів закладів харчування, що дозволяє задовольнити різноманітні потреби та вподобання споживачів. Поява фуд-кортів, фуд-холів, гастромакетів та поп-ап ресторанів розширює вибір та створює нові можливості для гастрономічного досвіду. Водночас, зростає попит на здорове харчування, органічні, веганські та вегетаріанські страви, а також на продукти для людей з особливими дієтичними потребами.

Використання локальних, сезонних та фермерських продуктів не лише відповідає цим запитам, але й підтримує місцевих виробників та забезпечує високу якість страв.

По-третє, ресторанне господарство все більше орієнтується на персоналізацію досвіду гостей. Індивідуальний підхід, врахування уподобань, створення особливої атмосфери та надання унікальних послуг дозволяють закладам вирізнятися на конкурентному ринку та формувати лояльність клієнтів. Водночас, ресторани приділяють увагу візуальній привабливості страв та інтер'єрів, використовуючи соціальні мережі як інструмент маркетингу та комунікації з аудиторією.

По-четверте, ресторанне господарство демонструє зростання соціальної відповідальності та екологічної свідомості. Впровадження практик сталого розвитку, зменшення харчових відходів, використання біорозкладних матеріалів та енергоефективність не лише зменшують негативний вплив на навколишнє середовище, але й відповідають етичним очікуванням сучасних споживачів. Крім того, участь у соціальних та благодійних проектах, підтримка місцевих громад та співпраця з некомерційними організаціями зміцнюють позитивний імідж закладів та сприяють розвитку суспільства.

Останнім є розширення послуг доставки та «takeaway» є відповіддю на зміни споживчих звичок та потребу в зручності. Особливо в умовах пандемії, ці послуги дозволяють ресторанам підтримувати роботу, задовольняти попит клієнтів та генерувати додаткові доходи.

Таким чином, сучасне ресторанне господарство характеризується комплексом взаємопов'язаних ознак, які відображають адаптацію галузі до технологічних, соціальних та екологічних викликів. Впровадження інновацій, диверсифікація форматів, персоналізація досвіду, соціальна відповідальність та розширення послуг доставки є ключовими факторами конкурентоспроможності та сталого розвитку ресторанного бізнесу в умовах динамічного ринкового середовища.

Створення ресторану вимагає ретельного планування, зокрема, розробки бізнес-плану, впровадження ефективного менеджменту, проведення маркетингових досліджень та розробки власної стратегії розвитку. З урахуванням потенційної цільової аудиторії формується профіль ресторану, що визначає його концепцію та імідж, пов'язаний з певним ринковим сегментом (повсякденний, дитячий, етнічний тощо). Концепція ресторану має відповідати особливостям певної місцевості, що відображається в оформленні закладу, формуванні меню та інших аспектах діяльності.

Таким чином, діяльність ресторанного господарства спрямована на задоволення потреб споживачів у харчуванні шляхом виробництва та реалізації кулінарної продукції. При цьому, успішне функціонування закладів ресторанного господарства вимагає ретельного планування, дослідження ринку, розробки власної стратегії розвитку та формування відповідної концепції, що відображає його імідж та цільову аудиторію.

1.2. Чинники впливу на успіх ресторану та його ринок

Сучасний ресторанний ринок формується споживачами, які користуються послугами закладів громадського харчування. Перш ніж відкривати ресторан, майбутній власник має ретельно проаналізувати ринок, щоб визначити наявність достатнього попиту на пропонований продукт у відповідному сегменті. Ніша – це специфічний сегмент певного ринку, який характеризується унікальними потребами та запитам цільової аудиторії [7, с. 15].

Територіальні межі ринку ресторану можна окреслити уявним колом радіусом від 1,5 до 8 кілометрів, центром якого є заклад. Територія, що потрапляє в це коло, називається мікрорайоном закладу. Демографічна характеристика населення мікрорайону описується низкою показників, таких як: чисельність людей у різних вікових групах, стать, національність, релігійні переконання, рівень доходів тощо. Саме ці демографічні параметри слугують

основою для визначення потенційної цільової аудиторії ресторану та формування відповідної маркетингової стратегії.

Ресторанний бізнес, безсумнівно, є привабливою та перспективною галуззю: правильний вибір місцезнаходження, кулінарної концепції, атмосфери та налагодження якісного обслуговування створюють сприятливі умови для отримання високої рентабельності інвестицій. Проте, формування концепції ресторану має ґрунтуватися на ретельному вивченні потреб цільової аудиторії споживачів. Нерідко трапляються випадки, коли засновники закладу, керуючись власними уподобаннями, відкривають ресторан певного профілю, який, однак, виявляється недостатньо затребуваним серед місцевого населення. Як наслідок, через деякий час така невідповідність пропозиції та споживчого попиту ставить під загрозу життєздатність ресторанного бізнесу.

Тож, перш ніж розробляти концептуальне наповнення закладу, необхідно ретельно проаналізувати переваги та потреби цільових груп споживачів у відповідному мікрорайоні. Лише за умови максимального врахування потреб потенційних гостей можна досягти успішного позиціонування ресторану та забезпечити стабільний приплив відвідувачів.

Якщо шукати універсальний рецепт успіху в ресторанному бізнесі, то він міг би звучати приблизно так: створити унікальну концепцію закладу та втілити її в життя максимально якісно. При цьому концепція має бути не просто відмінною від пропозицій конкурентів, а максимально враховувати специфіку цільового ринку та перевершувати існуючі альтернативи [7, с. 16].

Саме концепція визначає профіль ресторану, його імідж та спрямованість на певний сегмент споживачів: повсякденний, офіційний, сімейний, розважальний, етнічний тощо. Концептуальна ідея закладу повинна гармонійно вписуватися в особливості конкретної локації та максимально відповідати запитам цільової аудиторії. Зовнішній вигляд, інтер'єр та меню ресторану розробляються на основі його концепції, яка, у свою чергу, орієнтована на

специфіку ринку. Таким чином, ринок, меню та оформлення утворюють єдине гармонійне ціле, підпорядковане ключовій концептуальній ідеї закладу.

Для забезпечення ефективної та сталої діяльності ресторану необхідно комплексно врахувати низку ключових факторів успіху [7, с. 16].

- сформулювати чітке кредо - місію, цінності та принципи діяльності закладу;
- визначити стратегічні цілі розвитку ресторану;
- окреслити конкретні операційні завдання для досягнення поставлених цілей;
- ретельно проаналізувати ринок та специфіку попиту цільової аудиторії;
- розробити унікальну концепцію закладу, його профіль та позиціонування;
- вдало обрати місцезнаходження ресторану з урахуванням локації цільових споживачів;
- сформувати привабливе та конкурентоспроможне меню;
- створити неповторну атмосферу закладу, що відповідає його концепції;
- ретельно спланувати та оптимізувати витрати на оренду приміщення;
- передбачити інші операційні витрати та забезпечити ефективне управління ними.

Більшість успішних ресторанів мають чітко виражену тематику та продуману концепцію. Тематика - це загальна ідея або образ, що робить заклад унікальним та вирізняє його серед конкурентів. Натомість концепція - це комплексний «пакет», сукупність усіх характеристик ресторану, включаючи кулінарну пропозицію, меню, цінову політику, дизайн інтер'єру та екстер'єру, атмосферу закладу та їхню відповідність обраній тематиці.

Тематика та концепція ресторану можуть ґрунтуватися на різноманітних факторах [7, с. 17].

- стиль кухні (наприклад, заклад спеціалізується на смаженому м'ясі на вертелі);
- кулінарна спеціалізація (піца, млинці, вареники, салати тощо);
- етнічний вплив (ресторани національних кухонь світу);
- літературні чи кінематографічні персонажі, спортивні події;
- хобі, ігри, географічні локації та інші оригінальні ідеї.

Вдало підібрана тематика в поєднанні з продуманою концепцією допомагають сформувати яскравий та запам'ятовуваний імідж закладу, створити неповторну атмосферу та забезпечити позитивні враження гостей.

Назва ресторану є важливим елементом його іміджу та позиціонування. Вдало підібрана назва допомагає привернути увагу, запам'ятатися та вирізнитися серед конкурентів, а також частково відображає концепцію закладу. Підбір назви - це творчий і непростий процес, але існує низка популярних напрямків, які можна використати [7, с. 17-18].

- особисті імена (власне ім'я засновника, історичного персонажа тощо);
- географічні назви (річки, озера, гори, населені пункти, вулиці);
- історичні чи традиційні назви (включно з використанням старих назв будівлі);
- етнічні та культурні назви (пов'язані з певною культурою чи традиціями);
- назви, пов'язані з поп-культурою (музичні стилі, субкультури);
- назви, натхненні погодними явищами (штормами, хмарами тощо);
- назви, що відображають методи приготування страв;
- назви, характерні для особливостей району розташування закладу;

– гумористичні чи іронічні назви для створення невимушеної атмосфери.

Підбираючи назву, важливо врахувати її оригінальність, лаконічність, милозвучність та асоціативний зв'язок з концепцією ресторану. Вдала назва є потужним маркетинговим інструментом для залучення уваги цільової аудиторії.

Атмосфера, що панує в ресторані, справляє значний вплив на відвідувачів як на свідомому, так і на підсвідомому рівнях. Усвідомлений ефект проявляється на етапі вибору закладу: рівень шуму, компонування столиків, масштаби залу та відчуття простору. Натомість підсвідомий вплив створюється більш тонкими засобами: освітленням, дизайном меблів, кольоровою гамою оформлення, музичним супроводом.

Гості ресторану приділяють особливу увагу інтер'єрному дизайну, оскільки гармонійне оформлення допомагає створити відповідний настрій та атмосферу. Фахівці з дизайну інтер'єрів навіть ввели спеціальний термін «атмосферика» для позначення цього ефекту. Ще в 1970-х роках оформлення ресторанів було достатньо лаконічним, але сьогодні жодна концепція не обходиться без атмосферіки, адже вона миттєво впливає на сенсорне сприйняття гостей.

Особливо помітним цей прийом є в інтер'єрах тематичних ресторанів. Вони максимально використовують колірні, звукові, світлові, декоративні та візуальні ефекти для створення у відвідувачів особливого настрою та емоційного занурення в обрану концепцію.

Також, ми вважаємо за доцільне з огляду на вищесказане додати також додаткові чинники, які на наш погляд впливають на успіх ресторанного господарства. (табл. 1.2.)

Таблиця 1.2.

Додаткові чинники впливу на успіх ресторану та його ринок

№	Чинник	Характеристика
1	Персонал та якість	Наявність кваліфікованого, привітного та уважного персоналу є детермінантою позитивного клієнтського досвіду та формування

	обслуговування	лояльної споживчої бази.
2	Маркетингова стратегія	Імплементація ефективної маркетингової стратегії, що інкорпорує онлайн та офлайн промоцію, програми лояльності, спеціальні пропозиції та заходи, сприяє залученню нових гостей та ретенції існуючих клієнтів.
3	Якість страв та напоїв	Використання високоякісних інгредієнтів, приготування смачних страв, привабливе оформлення та забезпечення різноманітності меню є передумовою задоволення гастрономічних потреб відвідувачів.
4	Технологічність та інновації	Інкорпорація сучасних технологічних рішень, таких як автоматизація замовлень, безконтактні платежі, цифрове меню та системи управління рестораном, підвищує операційну ефективність та покращує клієнтський досвід.
5	Стійкість та соціальна відповідальність	Імплементація екологічних практик, підтримка локальних виробників, реалізація благодійних ініціатив та турбота про співробітників формують позитивний імідж закладу та приваблюють соціально свідомих гостей.
6	Адаптивність до змін на ринку	Здатність оперативно реагувати на мінливі тренди, уподобання споживачів та екзогенні фактори (економічні, соціальні, технологічні) дозволяє ресторану зберігати актуальність та конкурентоспроможність в динамічному ринковому середовищі.

Примітка: складено автором самостійно

Підсумовуючи наведені в таблиці 1.2 додаткові чинники впливу на успіх ресторану та його ринок, можна констатувати, що успішність закладу громадського харчування детермінується комплексом взаємопов'язаних факторів. Дані фактори охоплюють широкий спектр аспектів, від якості обслуговування та кулінарної пропозиції до маркетингової стратегії, технологічності, соціальної відповідальності та адаптивності до змін ринкового середовища.

Аргументуючи важливість кожного з цих чинників, слід зазначити, що якість обслуговування та професіоналізм персоналу є фундаментальними елементами формування позитивного клієнтського досвіду. Ефективна маркетингова стратегія, у свою чергу, забезпечує залучення цільової аудиторії та утримання лояльних гостей. Якість страв та напоїв, їхнє оформлення та різноманітність меню є ключовими факторами задоволення гастрономічних потреб відвідувачів.

Технологічність та інноваційність закладу, зокрема впровадження автоматизованих систем управління, безконтактних платежів та цифрового меню, сприяють підвищенню операційної ефективності та покращенню клієнтського досвіду. Стійкість та соціальна відповідальність ресторану, що проявляються в екологічних практиках, підтримці локальних виробників та реалізації благодійних ініціатив, формують позитивний імідж закладу та приваблюють соціально свідомих гостей. Адаптивність до змін ринкового середовища, здатність оперативно реагувати на мінливі тренди та уподобання споживачів є запорукою збереження актуальності та конкурентоспроможності ресторану.

Прикладами успішної імплементації цих чинників можуть слугувати ресторани, що інвестують у навчання та розвиток персоналу, впроваджують інноваційні маркетингові кампанії, використовують локальні та органічні інгредієнти, застосовують енергоефективні технології, підтримують місцеві громади та оперативно адаптуються до змін ринкової кон'юнктури.

Таким чином, врахування та синергія зазначених додаткових чинників є імперативом для забезпечення успішності ресторанного бізнесу в сучасних умовах висококонкурентного ринку. Комплексний підхід до управління рестораном, що інкорпорує ці фактори, дозволить створити унікальну ціннісну пропозицію, забезпечити стійкі конкурентні переваги та досягти довгострокового успіху закладу.

РОЗДІЛ 2. СУЧАСНИЙ СТАН РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В ІТАЛІЇ

2.1. Загальна характеристика ринку ресторанних послуг в Італії

Італія славиться своєю багатою культурою їжі та вина, що робить її однією з найпопулярніших туристичних напрямків для любителів гастрономії. Ресторанна індустрія є важливою складовою економіки Італії та однією з найбільших у Європі.

Першим, що вважаємо за необхідне відзначити це - розмір ринку та тенденції. Відповідно до звіту компанії «Statista», яка спеціалізується на дослідженні ринків, у 2019 році ринок ресторанних послуг Італії досяг вартості 86,1 мільярдів євро [40]. Вказана цифра демонструє значний масштаб ресторанної індустрії країни та її внесок в італійську економіку. Однак, необхідно врахувати, що на ринок ресторанних послуг Італії, як і на будь-який інший, можуть впливати різноманітні фактори, такі як економічна ситуація, демографічні зміни, туристичний потік та державне регулювання. Тому цифра 86,1 мільярда євро за 2019 рік є показником на певний проміжок часу, і для повнішого розуміння динаміки ринку потрібно аналізувати дані за кілька років.

Крім того, експерти галузі, вказують на те, що італійський ринок ресторанних послуг почав відновлюватися після спаду, спричиненого пандемією COVID-19, і очікується, що до 2027 року він досягне 94,4 мільярдів євро [35]. На нашу думку, це свідчить про позитивні перспективи зростання ринку в найближчі роки. Тому і важливо відзначити, що ринок ресторанних послуг Італії є масштабним та динамічним, демонструючи значний обсяг у 86,1 мільярда євро станом на 2019 рік.

В тому числі, важливо відзначити, що пандемія COVID-19 завдала серйозного удару по ресторанній галузі в усьому світі, і Італія не стала винятком. Через запровадження карантинних обмежень, закриття кордонів та

скорочення туристичних потоків, багато закладів харчування в Італії були змушені тимчасово припинити свою діяльність або перейти на обмежений режим роботи.

Однак, як зазначає компанія «Mordor Intelligence», яка спеціалізується на галузевих дослідженнях та прогнозуванні ринків, після періоду спаду італійський ринок ресторанних послуг почав демонструвати ознаки відновлення [35]. Зазначене стало можливим завдяки поступовому послабленню карантинних заходів, відновленню туристичної активності та адаптації закладів харчування до нових реалій.

Щодо розмірів ринку відзначимо приклади відомих ресторанів Італії (рис. 1.2.), а також кількість ресторанів зі зірками Мішлен в Італії (табл. 2.1)

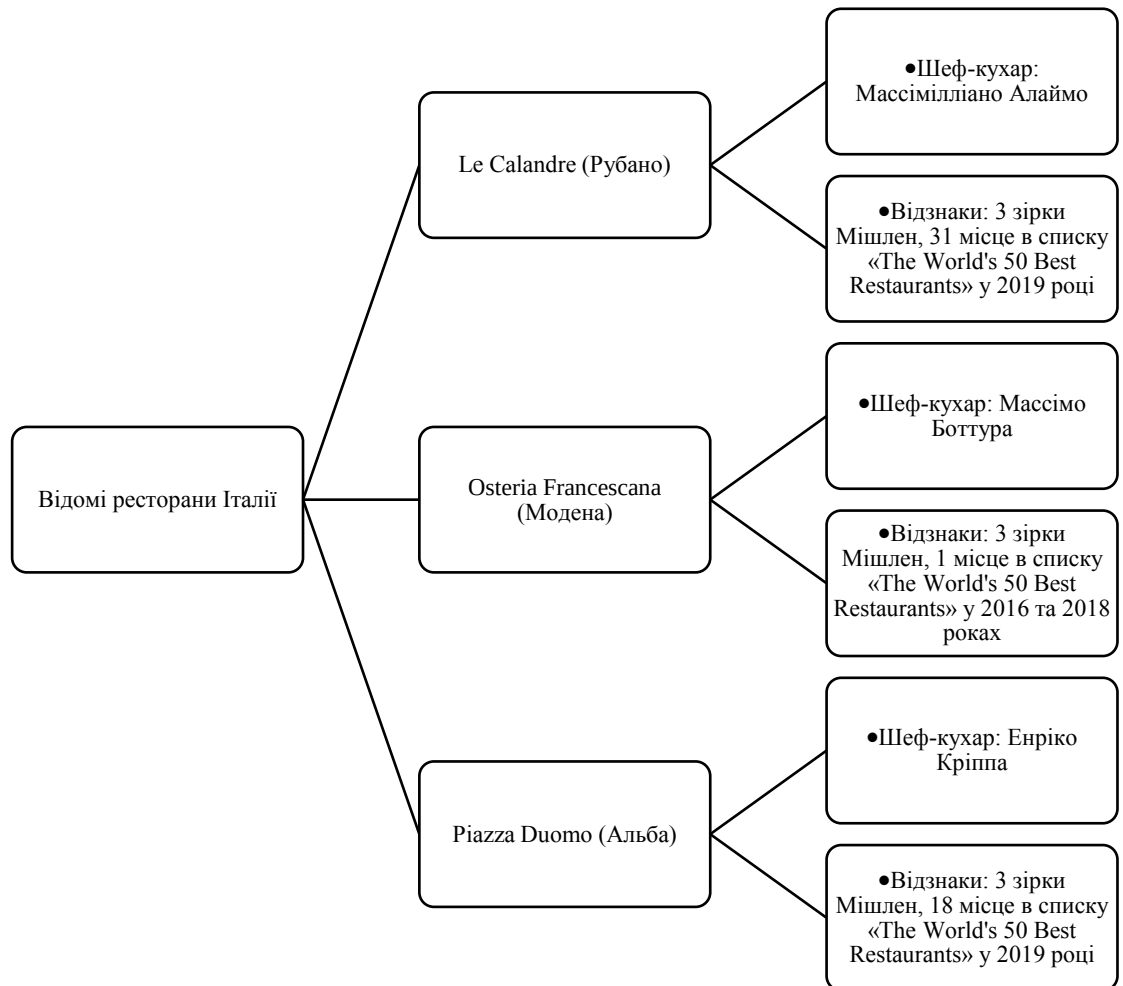


Рис. 2.1. Приклади відомих ресторанів в Італії

Примітка: складено автором на основі джерел [43-45]

Таблиця 2.1.

Кількість ресторанів зі зірками Мішлен в Італії (станом на 2021 рік)

№	Кількість зірок	Кількість ресторанів
1	1 зірка	328
2	2 зірки	38
3	3 зірки	11

Примітка: складено автором на основі [43-45]

З огляду на зазначене вище та продемонстроване на рис. 2.1. та табл. 2.1. можемо побачити, що ресторанна індустрія Італії є однією з найбільших та найрозвиненіших у Європі. Незважаючи на виклики, спричинені пандемією COVID-19, галузь демонструє ознаки відновлення та має позитивні перспективи зростання в найближчі роки. Італія пишається своїми численними відомими ресторанами, багато з яких відзначені престижними нагородами, такими як зірки Мішлен.

Далі вважаємо перейти та проаналізувати структуру ринку. Так, італійський ринок ресторанних послуг характеризується різноманітністю форматів закладів харчування, що відображає багату кулінарну спадщину країни та задовольняє різноманітні смаки споживачів. За даними Міністерства сільського господарства США, в Італії функціонують наступні основні типи ресторанів [4]:

1. Трактири (trattorie) - невеликі сімейні заклади, що пропонують традиційну італійську кухню, часто з регіональними особливостями. Трактири зазвичай мають невибагливу, але затишну атмосферу та помірні ціни.

2. Ресторани високої кухні (ristoranti) - престижні заклади, які спеціалізуються на вишуканих стравах з використанням високоякісних інгредієнтів та інноваційних методів приготування. Такі ресторани часто очолюються відомими шеф-кухарями та можуть мати зірки Мішлен. До прикладу, такими закладами є:

1. Ресторан Venissa в Венеції (рис. 2.2.).

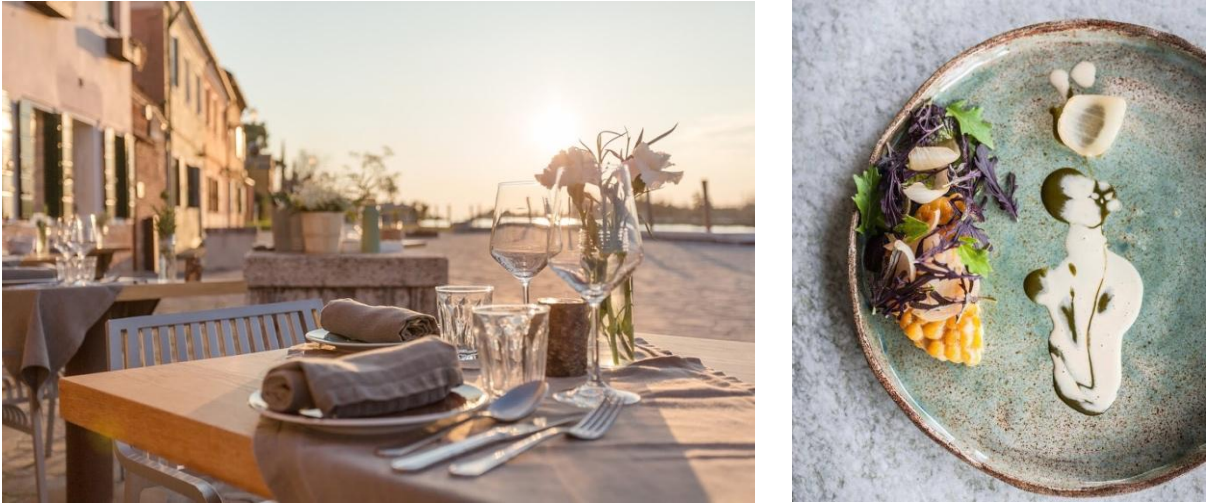


Рис. 2.2. Ресторан Venissa в Венеції
Примітка: використано за допомогою інтернет ресурсу [42]

Ресторан «Venissa», розташований у Венеції, є унікальним закладом, який привертає увагу своєю особливою атмосферою та кулінарними шедеврами. Ресторан «Venissa» спеціалізується на сучасній кухні, яка поєднує в собі традиційні італійські страви з новаторськими кулінарними техніками. Середня вартість походу до ресторану становить від 110 до 170 євро на людину. Дана ціна включає в себе вишукані страви, приготовані з високоякісних інгредієнтів, а також унікальну атмосферу та чудовий сервіс.

Однією з найбільш привабливих особливостей ресторану «Venissa» є його розташування. Знаходячись на острові, віддаленому від центральної частини Венеції, заклад створює атмосферу усамітнення та спокою. Навколишні виноградники та просторий сад додають шарму та унікальності цьому місцю. Близькість до острова Бурано дозволяє поєднати відвідування ресторану з цікавою екскурсією.

Ресторан «Venissa» пропонує своїм відвідувачам унікальну концепцію «меню дня». Щодня шеф-кухар створює спеціальне меню, яке складається з ретельно підібраних страв. Така система не дозволяє гостям вибирати окремі позиції з меню, а натомість пропонує їм довіритися смаку та досвіду кухарів.

Особливістю меню є те, що всі страви готуються виключно з риби, що робить ресторан ідеальним місцем для поціновувачів морепродуктів.

Ще однією родзинкою ресторану «Venissa» є їхні місцеві вина. Вони подаються в унікальних пляшках, виготовлених з муранського скла та прикрашених сусальним золотом. Такі вина є не лише смачним доповненням до страв, але й чудовим сувеніром, який можна привезти з Венеції.

Ресторан «Venissa» є справжньою перлиною венеціанської гастрономічної сцени. Його сучасна кухня, унікальне розташування, атмосфера, концепція меню та місцеві вина роблять його «must-visit» місцем для всіх, хто цінує високу кухню та неповторні гастрономічні враження. Незважаючи на вищу цінову категорію, відвідування ресторану «Venissa» є незабутнім досвідом, який варто включити до свого списку під час перебування у Венеції.

2. Ресторан Cielo в Остуні (рис. 2.3.)



Рис. 2.3. Ресторан Cielo в Остуні

Примітка: використано за допомогою інтернет ресурсу [21]

Ресторан «Cielo», розташований у місті Остуні, є справжньою перлиною сучасної гастрономії. Цей заклад спеціалізується на креативній та сучасній кухні, пропонуючи своїм гостям унікальні смакові враження. Середня вартість походу до ресторану становить від 70 до 160 євро на людину, що відображає високу якість страв та рівень обслуговування.

Розташування ресторану «Cielo» є особливо привабливим, адже він знаходиться у старовинному особняку з примітивною та простою архітектурою на вершині міста Остуні. Це створює неповторну атмосферу, яка ідеально доповнює гастрономічні шедеври, що подаються в ресторані.

«Cielo» заслужено отримав зірку Мішлена, що свідчить про винятковий рівень кухні та сервісу. Професійне обслуговування, уважність персоналу та неймовірні навички шеф-кухаря та його команди роблять відвідування ресторану незабутнім досвідом.

Меню ресторану «Cielo» пропонує різноманітні сети з дегустаційними пропозиціями, що дозволяє гостям спробувати широкий спектр страв. На відміну від деяких інших закладів, тут представлені як м'ясні страви, так і страви з морепродуктами, що робить ресторан привабливим для різних смакових уподобань.

Особливої уваги заслуговує креативна презентація та подача страв у ресторані «Cielo». Кожна страва перетворюється на справжній витвір мистецтва, що робить процес трапези ще цікавішим і захоплюючим. Це демонструє увагу до деталей та прагнення створити незабутні враження для кожного гостя.

Ресторан «Cielo» є «must-visit» місцем для всіх поціновувачів високої кухні та незвичайних гастрономічних вражень. Його унікальне розташування, зіркова кухня, професійний сервіс та креативна подача страв роблять його одним із найбільш привабливих закладів в Остуні та його околицях.

3. Ресторан «SanBrite» в Кортіна д'Ампеццо (рис. 2.4.)



Рис. 2.4. Ресторан «SanBrite» в Кортіна д'Ампеццо

Примітка: використано за допомогою інтернет ресурсу [41]

Ресторан «SanBrite», розташований у курортному місті Кортіна д'Ампеццо, є справжньою перлиною регіональної кухні. Даний заклад спеціалізується на стравах, приготовлених з місцевих інгредієнтів, і пропонує своїм гостям унікальні смакові враження в затишній атмосфері. Середня вартість походу до ресторану становить від 100 до 130 євро на людину, що відображає високу якість страв та рівень обслуговування.

Одна з найбільш привабливих особливостей ресторану «SanBrite» - це персоналізована кухня, яка базується на продуктах, виготовлених переважно завдяки сімейному бізнесу. Наприклад, ресторан пропонує своїм гостям місцеві сири спеціальної витримки, які додають особливого шарму та автентичності стравам.

Шеф-кухар ресторану «SanBrite» відомий своїми незвичайними смаковими поєднаннями. Він часто використовує соснові аромати та додавання,

що створює унікальні та незабутні смакові враження. Така креативність та увага до деталей роблять кожну страву справжнім витвором кулінарного мистецтва.

Незважаючи на те, що ресторан «SanBrite» не має зірки Мішлен, він відрізняється своїм затишком і хорошим прийомом. Персонал ресторану завжди готовий допомогти гостям з вибором страв та напоїв, створюючи теплу та дружню атмосферу.

Розташування ресторану «SanBrite» в Кортіна д'Ампеццо робить його ідеальним місцем для відпочинку після активного дня на гірськолижному курорті. Поєднання смачної регіональної кухні, затишної атмосфери та чудового сервісу створює незабутні враження для кожного відвідувача.

Ресторан «SanBrite» є «must-visit» місцем для всіх, хто цінує автентичну регіональну кухню та унікальні смакові поєднання. Його персоналізований підхід, використання місцевих продуктів та креативність шеф-кухаря роблять його одним з найбільш привабливих закладів в Кортіна д'Ампеццо.

Крім традиційних ресторанів, в Італії широко представлені інші формати закладів харчування:

- пекарні (panetterie) та кондитерські (pasticcerie), де можна придбати свіжий хліб, випічку та десерти (див. рис. 2.5.);
- піцерії (pizzerie), що спеціалізуються на приготуванні різноманітних видів піци (рис. 2.6.);
- бари та кав'ярні, де подають каву, напої та легкі страви.

Важливо зазначити, що концентрація закладів харчування є вищою у туристичних центрах Італії, таких як Рим, Флоренція, Венеція та Мілан [4]. Сказане пояснюється значним попитом з боку туристів, які прагнуть відчути автентичний гастрономічний досвід під час відвідування цих міст.



Рис. 2.5.Пекарня Panella в Італії

Примітка: використано за допомогою інтернет ресурсу [36]



Рис. 2.6. Піцерія Briscola – Pizza Society – Milano в Італії

Примітка: використано за допомогою інтернет ресурсу [20]

Таким чином, структура ринку ресторанних послуг Італії є різноманітною та багатогранною, пропонуючи споживачам широкий вибір закладів - від невеликих сімейних трактирів до престижних ресторанів високої кухні, а також інші формати, такі як пекарні, піцерії та кав'ярні. При цьому найбільша концентрація закладів спостерігається у популярних туристичних центрах країни.

Розглянемо детально тенденції споживачів на ринку ресторанних послуг в Італії. Так, італійці відомі своєю прихильністю до високоякісної та натуральної їжі, що базується на багатовіковій кулінарній традиції. Згідно з дослідженнями, однією з головних тенденцій споживчих переваг італійців є перевага локальним сезонним продуктам [4]. Відзначимо, що це пояснюється не лише прагненням до свіжих і екологічно чистих інгредієнтів, але й глибоким зв'язком з місцевими регіональними традиціями приготування їжі.

Крім того, на італійському ринку спостерігається зростаючий попит на здорову їжу та рослинні страви. Така тенденція пов'язана з підвищенням рівня обізнаності споживачів щодо збалансованого харчування та вегетаріанського способу життя. Ресторани в Італії все частіше включають до своїх меню різноманітні веганські та вегетаріанські пропозиції, задовольняючи попит на цей сегмент.

До прикладу, відзначимо декілька закладів Італії, що демонструють зростаючий попит на здорову їжу та рослинні страви:

1. Ресторан «Universo Vegano» в Мілані - це популярний веганський ресторан, який пропонує широкий вибір рослинних страв. За даними власників, за останні 3 роки відвідуваність закладу зросла на 40%.
2. «Flower Burger» - мережа веганських фастфудів, яка має 14 закладів по всій Італії. Компанія повідомляє про щорічне зростання продажів на 25% з моменту відкриття першого ресторану в 2015 році.
3. «Sana Sana» - веганський ресторан у Римі, який спеціалізується на здоровій та збалансованій їжі. Згідно з опитуванням клієнтів, 70% відвідувачів обирають цей заклад через його веганське меню.

Також, додатково вважаємо за необхідне підтвердити попит здорової їжі за допомогою демонстрації веганів та вегетаріанців в Італії (рис. 2.7.)

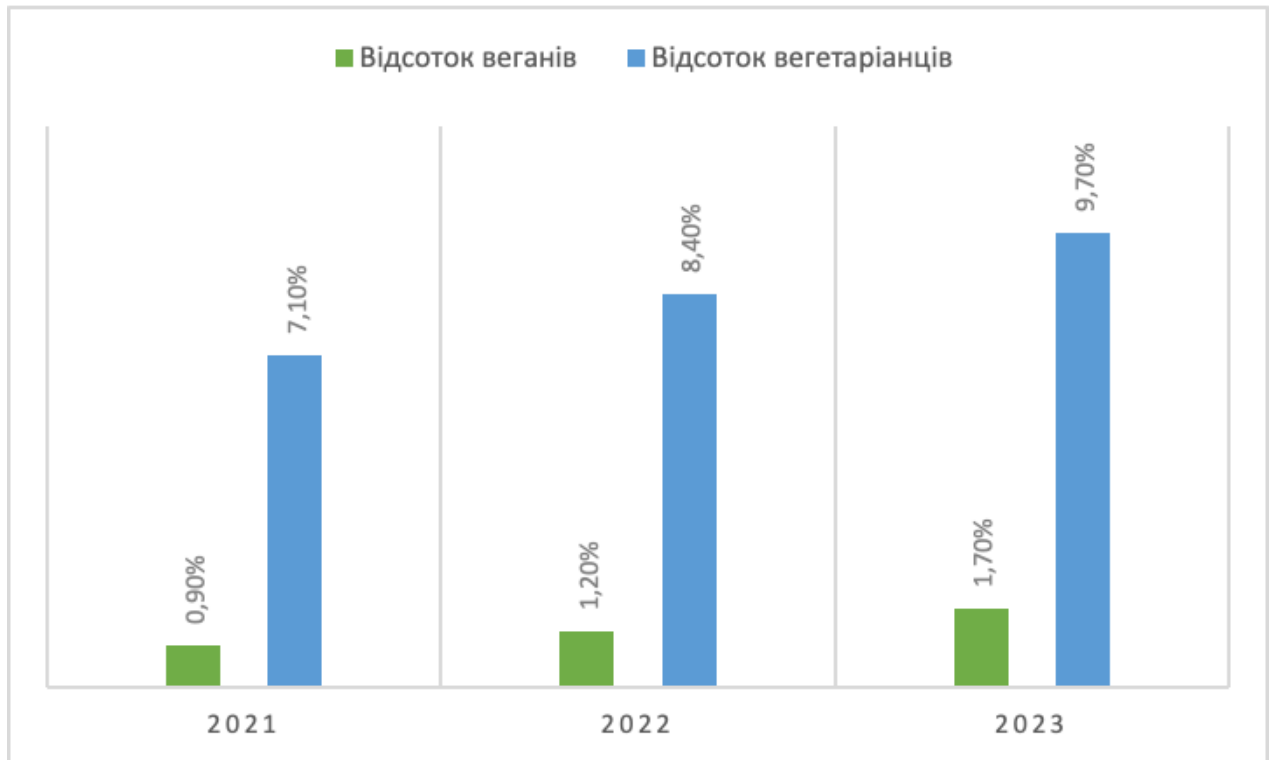


Рис. 2.7. Відсоткове співвідношення веганів та вегетаріанців в Італії

Примітка: складено автором за допомогою джерела [23]

В свою чергу, важливо відзначити, що продажі рослинних продуктів в Італії зросли на 17% у 2023 році порівняно з попереднім роком. На нашу думку це свідчить про зростаючий інтерес споживачів до рослинних альтернатив.

Опитування, проведене Італійською асоціацією готельєрів та рестораторів у 2023 році, показало, що 45% закладів громадського харчування в Італії мають у своєму меню веганські та вегетаріанські страви, що на 15% більше порівняно з 2020 роком. Передбачені дані підтверджують зростаючу тенденцію до здорового харчування та популярності рослинних страв в Італії. Ресторани та заклади громадського харчування адаптуються до цього тренду, розширюючи свої меню та пропонуючи більше веганських і вегетаріанських опцій.

Що стосується туристів, то для них відвідування італійських ресторанів є невід'ємною частиною гастрономічного досвіду. Дослідження показують, що туристи прагнуть відвідувати традиційні місцеві ресторани, щоб поринути в автентичну атмосферу та скуштувати справжні страви італійської кухні [4].

Така тенденція сприяє популярності невеликих сімейних трактирів та регіональних закладів, де подають типові місцеві страви.

Загалом, тенденції споживачів на італійському ринку ресторанних послуг характеризуються цінуванням якості, натуральності та локальних традицій. Італійці надають перевагу сезонним продуктам та здоровій їжі, тоді як туристи шукають автентичного гастрономічного досвіду в традиційних місцевих ресторанах.

Таким чином, незважаючи на певні виклики, з якими стикається італійська ресторанна індустрія, зокрема вплив пандемії COVID-19, загалом цей ринок залишається привабливим та динамічним для інвесторів, підприємців та споживачів. Прослідковується кілька ключових факторів, що обумовлюють цю ситуацію.

По-перше, Італія має багату кулінарну спадщину, яка сформувалася протягом століть під впливом різноманітних регіональних традицій та інгредієнтів. Вказана спадщина є основою для різноманітності кухонь та форматів закладів, що пропонуються на італійському ринку ресторанних послуг. Від невеликих сімейних трактирів з автентичними регіональними стравами до престижних ресторанів високої кухні, що експериментують з інноваційними техніками приготування – ця різноманітність задовольняє смаки найвибагливіших відвідувачів.

По-друге, тенденції споживчих переваг в Італії демонструють прихильність до якісної, натуральної та здорової їжі, а також локальних сезонних продуктів. Така тенденція створює сприятливе середовище для розвитку ресторанного бізнесу, орієнтованого на свіжі та екологічно чисті інгредієнти.

Крім того, Італія залишається одним з найпопулярніших туристичних напрямків у світі, що забезпечує стабільний потік відвідувачів, які прагнуть насолодитися автентичним гастрономічним досвідом. Дана ситуація стимулює попит на традиційні італійські ресторани та підтримує динамічність ринку.

Таким чином, поєднання багатої кулінарної спадщини, різноманітності кухонь та форматів закладів, сприятливих споживчих тенденцій та туристичної привабливості робить ринок ресторанних послуг Італії привабливим та динамічним для подальшого розвитку та інвестицій.

2.2. Особливості італійської кухні та ресторанної культури

Як ми вже визначили в попередньому підрозділі - італійська кухня є однією з найвідоміших і найвпливовіших у світі, вирізняючись своїми регіональними традиціями, використанням високоякісних та свіжих продуктів, а також простотою та натуральністю приготування страв.

Італія - країна з багатою кулінарною спадщиною, яка відображає культурне та географічне різноманіття її регіонів. Кожен регіон розвинув свої унікальні кулінарні традиції, які формувалися протягом століть під впливом кліматичних умов, місцевих інгредієнтів та історичних подій. Наприклад, у Кампанії, регіоні, де розташоване місто Неаполь, однією з візитних карток є неаполітанська пицца. Тонка піцца з хрустким корінцем та простими, але смачними начинками, такими як томатний соус, моцарела та базилік, є культурним символом регіону та вважається однією з найавтентичніших форм цієї страви.

У Ломбардії, промисловому та фінансовому центрі Італії, яскравим представником місцевої кухні є ризотто міланезе. Дане ризото, приготоване з використанням шафрану, який надає йому яскравого жовтого кольору та специфічного аромату. Традиційно його готують з вершковим маслом, цибулею та сухим білим вином.

Кухня Тоскани славиться своїми стравами з яловичини, такими як знамените флорентійське тушковане м'ясо (stekko алла фьорентіна), а також овочевими стравами, наприклад, пастою з гарбузом або ріболлітою - гарячим овочевим супом з хлібом [16].

Сицилійська кухня, завдяки своєму острівному розташуванню та впливу різних культур, пропонує унікальне поєднання середземноморських та арабських смаків. Її візитною карткою є різноманітні страви з морепродуктів, такі як пісто ді тонно (тунець у томатному соусі) та каннолі - трубочки, начинені ricotta та цукатами [12].

Також, найпопулярнішим та доступним продуктом в Італії є паста, що є джерелом вітамінів та мінералів, а також ідеєю для багатьох варіантів приготування різноманітних страв. Завдяки великому виробництву паста стала популярним та головним символом італійської кухні. І саме італійці найкраще знають, який вид соусу підібрати для того чи іншого виду пасти, а соусів є велика кількість видів, що робить пасту неймовірно смачною, апетитною та вишуканою стравою для подачі у ресторанах італійської кухні [5].

Ще однією важливою особливістю італійської кухні і ресторанної культури, є використання свіжих сезонних продуктів. Таке прагнення впливає з давньої традиції поваги до землі та її плодів, а також бажання максимально зберегти аромат та поживні властивості продуктів.

Італійці віддають перевагу локальним і сезонним овочам та фруктам, які вирощені неподалік у відповідний час року. Завдяки сприятливому середземноморському клімату в різних регіонах Італії є можливість культивувати широкий асортимент рослинної продукції. Наприклад, у літній період популярними є помідори, цукіні, баклажани, а взимку - капуста, шпинат та різновиди цитрусових [8].

Великого значення також надається використанню свіжого м'яса та риби. Італійці прагнуть купувати ці продукти на місцевих ринках чи безпосередньо у фермерів, щоб забезпечити максимальну свіжість. Оливкова олія є невід'ємним компонентом італійської кухні та використовується як для приготування страв, так і в якості приправи. Сири також посідають важливе місце в італійській кулінарії, адже Італія славиться своїми сирами. Твердий пармезан, м'яка рикота,

моцарела, різновиди блакитних сирів та багато інших створюються з молока тварин, що випасаються на місцевих пасовищах.

Ще однією особливістю є культура спільної трапези. В Італії прийом їжі розглядається не лише як фізична необхідність для задоволення голоду, а й як важлива культурна традиція та сімейний ритуал. Спільна трапеза має глибоке соціальне та емоційне значення для італійців. Насамперед, сімейні обіди чи вечері є нагодою для зміцнення родинних зв'язків. Під час спільного прийому їжі члени сім'ї мають можливість поділитися новинами, обговорити останні події та просто провести час разом у невимушеній атмосфері. Безумовно це сприяє формуванню міцних сімейних традицій та цінностей [15].

Крім того, спільні трапези з друзями також мають велике значення в італійській культурі. Вони слугують платформою для спілкування, обміну думками та зміцнення дружніх стосунків. Італійці цінують можливість розслабитися за смачною їжею та вином у колі близьких людей.

Під час таких трапез традиційно подається кілька страв, включаючи антипасто (закуски), пасту, основну страву та десерт. Трапеза може тривати годинами, адже італійці не поспішають і насолоджуються не лише їжею, а й самим процесом та компанією [6].

Важливим аспектом італійської культури трапези є також передача кулінарних традицій від покоління до покоління. Старші члени сім'ї навчають молодших секретам приготування традиційних сімейних страв, забезпечуючи таким чином збереження гастрономічної спадщини.

Ще однією особливістю вважаємо передбачити ресторанну культуру. Італійська ресторанна культура є невід'ємною частиною багатогранної гастрономічної спадщини країни та відображає різноманітність її регіональних кулінарних традицій. Від маленьких сімейних трактирів до престижних закладів високої кухні, італійські ресторани пропонують автентичний гастрономічний досвід та теплу гостинність.

Одним з ключових елементів ресторанної культури Італії є акцент на високій якості обслуговування. Італійці вважають, що процес прийому їжі є не лише задоволенням смакових рецепторів, але й цілим ритуалом, під час якого важливим є увага до деталей та створення відповідної атмосфери [9].

Атмосфера в італійських ресторанах також відіграє важливу роль. Від затишних трактирів з домашнім декором до елегантних залів з витонченим дизайном - кожен заклад прагне створити свою унікальну ауру, яка допомагає відвідувачам розслабитися та насолодитися їжею.

Крім того, італійські ресторани різняться за рівнем формальності та цінами, що робить їх доступними для різних категорій відвідувачів. Від бюджетних піцерій до ресторанів зірками Мішлен - кожен може знайти заклад відповідно до своїх смаків та фінансових можливостей.

Важливим аспектом ресторанної культури є регіональна автентичність страв та інгредієнтів. Ресторани прагнуть пропонувати справжні місцеві спеціалітети, приготовлені з використанням традиційних методів та свіжих локальних продуктів.

Також, італійська гостинність є невід'ємною частиною ресторанного досвіду. Персонал закладів харчування намагається створити атмосферу тепла та комфорту, щоб відвідувачі могли повністю насолодитися трапезою та компанією.

З огляду на все сказане вище, ми вирішили додатково в табл.2.2. передбачити особливості італійської кухні та ресторанної культури.

Таблиця 2.2.

Особливості італійської кухні та ресторанної культури

№	Особливості італійської кухні	Особливості ресторанної культури
1	Використання свіжих, сезонних продуктів	Атмосфера гостинності та сімейного затишку
2	Прості, але якісні інгредієнти	Акцент на спілкуванні та насолоді їжею
3	Регіональні відмінності в стравах	Повільне та багатогодинне вживання їжі
4	Традиційні рецепти, що передаються з покоління в покоління	Частування алкогольними напоями (вино, граппа)
5	Використання оливкової олії, часнику,	Шумна та жвава атмосфера

	базиліку	
6	Популярність пасти, піци, рису, морепродуктів	Сімейні ресторани з домашньою атмосферою
7	Вплив середземноморської дієти	Акцент на якості обслуговування
8	Десерти на основі сирів, горіхів, фруктів	Щедрі порції страв

Примітка: складено автором самостійно

Отже, італійська кухня славиться своєю простотою, використанням свіжих і якісних продуктів, а також регіональними особливостями. А ресторанна культура Італії характеризується гостинністю, повільним і багатогодинним вживанням їжі, домашньою атмосферою та якісним обслуговуванням.

Також, італійська ресторанна культура є багатогранною та відображає різноманітність регіональних традицій, акцентуючи на високій якості обслуговування, відповідній атмосфері, доступності для різних верств населення, автентичності страв та теплій гостинності.

Італійська кухня та ресторанна культура вирізняються своєю регіональною різноманітністю, акцентом на свіжих та натуральних продуктах, зв'язком із середземноморською дієтою, традицією спільних трапез та багатою ресторанною культурою, що пропонує автентичний гастрономічний досвід.

2.3. Роль і значення італійської кухні у світі

Італійська кухня відіграє визначну роль у світовій гастрономічній культурі та є однією з найбільш популярних і шанованих національних кухонь у світі. Її вплив та значення можна розглядати з кількох ключових аспектів:

По-перше, необхідно відзначити історичний вплив та розповсюдження італійської кухні, яка має багатовікову історію, що сягає своїм корінням часів Стародавнього Риму. Протягом століть вона поширювалася та розвивалася, асимілюючи місцеві традиції та інгредієнти в різних регіонах Італії. Римляни були піонерами у використанні таких продуктів, як оливкова олія, виноград, пшениця та овочі, закладаючи основи італійської кухні. Наприклад, вони

популяризували використання оливкової олії для приготування страв, що стало відмінною рисою італійської кухні. Крім того, римляни «cultiva» розвинули техніку виготовлення макаронних виробів, яка згодом стала візитівкою італійської кухні у світі.

У середньовіччі на формування італійських кулінарних традицій значно вплинули арабські завойовники, які привнесли нові інгредієнти та способи приготування їжі. Зокрема, вони познайомили італійців з такими продуктами, як рис, цитрусові, баклажани та прянощі (шафран, кориця, імбир), що збагатили смакову палітру італійської кухні. Арабський вплив особливо помітний у південних регіонах Італії, таких як Сицилія, де страви часто мають яскраво виражені східні нотки.

Завдяки історичним подіям, міграціям та культурному обміну, італійські страви та кулінарні традиції поширилися по всьому світу, ставши невід'ємною частиною багатьох національних кухонь. Наприклад, піца, яка виникла в Неаполі, стала всесвітньо відомою стравою і має безліч регіональних варіацій. Паста, ще один символ італійської кухні, набула популярності в різних країнах, де її готують з місцевими інгредієнтами та соусами. Італійські страви, такі як лазанья, ризото, тірамісу та капрезе, можна знайти в меню ресторанів по всьому світу, що свідчить про глобальний вплив італійської кухні.

Таким чином, можемо побачити, що історичний розвиток італійської кухні, починаючи з часів Стародавнього Риму, через вплив арабських завойовників і до сучасного поширення в різних країнах, демонструє її значний внесок у світову кулінарну спадщину. Італійська кухня не лише збагатила світ своїми автентичними стравами, а й стала джерелом натхнення для кулінарних традицій багатьох народів.

По-друге, італійська кухня характеризується неймовірним розмаїттям страв, що відображають культурні та кліматичні відмінності 20 регіонів країни. Кожен регіон Італії має свої унікальні кулінарні традиції, обумовлені географічним розташуванням, історією та доступністю місцевих продуктів.

Наприклад, Тоскана відома своїми простими, але смачними стравами, такими як рібольта (густа овочева юшка) та панна котта (вершковий десерт). Рібольта готується з сезонних овочів, бобів та черствого хліба, що відображає традицію використання доступних інгредієнтів та уникнення харчових відходів. Панна котта, в свою чергу, є елегантним десертом з вершків, цукру та желатину, часто прикрашеним фруктовим соусом або карамеллю.

Кампанія, регіон на півдні Італії, славиться своїми піцями, особливо неаполітанською піцою. Справжня неаполітанська піца готується в дров'яній печі, має тонке хрустке тісто і мінімальну кількість інгредієнтів, таких як помідори Сан-Марцано, моцарела ді буфала та базилік. Унікальний смак та текстура неаполітанської піци зробили її популярною в усьому світі. Згідно з даними Асоціації «Verace Pizza Napoletana», у світі налічується понад 500 піцерій, сертифікованих за стандартами неаполітанської піци [17].

Сицилія, найбільший острів Італії, має багату кулінарну спадщину, що поєднує в собі вплив грецької, арабської, норманської та іспанської культур. Сицилійські десерти, такі як канолі (хрусткі вафельні трубочки з начинкою з рікоти) та кассата (багатошаровий торт з бісквіту, рікоти та цукатів), є справжніми шедеврами. Крім того, Сицилія відома використанням свіжих морепродуктів, таких як тунець, мечоносець та анчоуси, в своїх стравах. За даними Міністерства сільськогосподарської, продовольчої та лісової політики Італії, Сицилія є лідером з вилову тунця в країні, забезпечуючи близько 70% загального вилову [34].

Ще одним прикладом регіональної різноманітності є Емілія-Романья, батьківщина таких відомих страв, як прошуто ді Парма (в'ялений окіст), пармезан (твердий сир) та бальзамічний оцет. Дана область також славиться своєю свіжою пастою, такою як тортелліні (пельмені з начинкою з м'яса або сиру) та тальятелле (широка стрічкова паста). Емілія-Романья виробляє близько 3,7 мільйона коліс сиру Пармезан щорічно, що становить приблизно 80% світового виробництва цього сиру [22].

Також, ми додатково вирішили передбачити в табл. 2.2. відомі страви та продукти різних регіонів Італії.

Таблиця 2.2.

Відомі страви та продукти різних регіонів Італії

№	Регіон	Відомі страви та продукти
1	Тоскана	Рібольта, панна котта
2	Кампанія	Неаполітанська піца, моцарела ді буфала
3	Сицилія	Канолі, кассата, свіжі морепродукти (тунець, мечоносець)
4	Емілія-Романья	Прошутто ді Парма, пармезан, бальзамічний оцет, свіжа паста

Примітка: складено автором самостійно

Також, важливо відзначити, що з огляду на табл. 2.2. відображені приклади лише частково відображають розмаїття італійської кухні. Кожен регіон має свої кулінарні скарби, що робить італійську кухню однією з найбільш різноманітних та захоплюючих у світі. Від Альп на півночі до Середземного моря на півдні, італійська кухня пропонує незліченну кількість автентичних страв, що відображають унікальну культуру та історію кожного регіону.

По-третє, ця кухня славиться використанням свіжих, сезонних та високоякісних інгредієнтів, таких як оливкова олія, сири, свіжа зелень, овочі та фрукти. Італійські кухарі приділяють велику увагу відбору найкращих продуктів, часто віддаючи перевагу локальним постачальникам (див. табл. 2.3.).

Одним з ключових інгредієнтів італійської кухні є оливкова олія. Італія є другим за величиною виробником оливкової олії у світі, з річним виробництвом близько 400 000 тонн [30]. Оливкова олія «Extra Virgin», отримана з першого холодного віджиму оливок, є найвищої якості і широко використовується в італійській кухні для заправки салатів, приготування соусів та смаження.

Італія також відома своїми численними сортами сиру, такими як Пармезан, Грана Падано, Пекоріно Романо та Горгонзола. Вказані сири виготовляються з коров'ячого, овечого або козячого молока та визрівають від кількох місяців до кількох років, набуваючи унікального смаку та текстури. За

даними Асоціації італійських сироварів, в Італії виробляється понад 450 різновидів сиру [18].

Свіжа зелень та овочі є невід'ємною частиною італійської кухні. Помідори, особливо черрі та Сан-Марцано, широко використовуються в салатах, соусах та як основа для страв. Базилік, орегано, розмарин та інші свіжі трави додають стравам яскравого аромату та смаку. Артишоки, цукіні, баклажани та перець також часто зустрічаються в італійських рецептах.

Італійська кухня багата на сезонні фрукти, такі як виноград, інжир, персики, дині та цитрусові. Дані фрукти не лише вживаються свіжими, але й використовуються для приготування десертів, соусів та напоїв. Наприклад, лимончелло, популярний італійський лікер, виготовляється з лимонної цедри.

Таблиця 2.3.

Ключові інгредієнти італійської кухні

№	Інгредієнт	Характеристика
1	Оливкова олія	Основа для приготування страв, заправки салатів, смаження
2	Сири	Пармезан, Грана Падано, Пекоріно Романо, Горгонзола та інші
3	Свіжа зелень	Базилік, орегано, розмарин, петрушка, руккола
4	Овочі	Помідори, артишоки, цукіні, баклажани, перець
5	Фрукти	Виноград, інжир, персики, дині, цитрусові

Примітка: складено автором самостійно

Важливо відзначити, що увага до якості інгредієнтів робить італійські страви не тільки смачними, але й поживними та здоровими, оскільки вони багаті на вітаміни, мінерали та антиоксиданти. Дослідження показують, що середземноморська дієта, основою якої є італійська кухня, пов'язана зі зниженням ризику серцево-судинних захворювань, діабету 2 типу та деяких видів раку [38, с. 1189].

Таким чином, ми вважаємо, що використання свіжих, сезонних та високоякісних інгредієнтів є одним з ключових факторів, що визначають унікальність та популярність італійської кухні в усьому світі.

По-четверте, італійська кухня є невід'ємною частиною італійської культурної спадщини та способу життя. Приготування їжі та споживання страв у Італії – це не просто задоволення фізичних потреб, а справжня соціальна та культурна подія, що зміцнює сімейні зв'язки та традиції. Довгі обіди та вечері в колі родини та друзів, під час яких ділились не лише смачними стравами, але й життєвими історіями та емоціями, є невід'ємною частиною італійського стилю життя.

Також, неможливо заперечувати популярність та глобальне визнання італійської кухні. Італійські ресторани та страви можна знайти практично в кожному куточку світу, що свідчить про неймовірну популярність цієї кухні.

За даними «Statista», в 2019 році в США налічувалося понад 100 000 ресторанів італійської кухні, що робить її найпопулярнішою етнічною кухнею в країні (див табл. 2.4) [39]. В Європі італійська кухня також має високу популярність. Наприклад, у Великобританії італійська кухня є найпопулярнішою іноземною кухнею, а кількість італійських ресторанів перевищує 3000 [24].

Італійські страви, такі як паста, піца, ризотто та десерти, стали культурними символами та невід'ємною частиною гастрономічних традицій багатьох країн. Піца, яка спочатку була простою стравою неаполітанських бідняків, перетворилася на глобальний феномен. За оцінками, у світі щодня з'їдають близько 5 мільярдів порцій піци [37]. Паста також набула всесвітньої популярності, а такі страви, як спагеті карбонара, лазанья та феттучіні альфредо, стали звичними в меню ресторанів різних кухонь світу.

Таблиця 2.4.

Популярність італійської кухні у світі

№	Країна	Кількість італійських ресторанів	Частка серед етнічних кухонь
1	США	> 100 000	1 місце
2	Великобританія	> 3 000	1 місце
3	Японія	> 10 000	2 місце (після китайської)
4	Австралія	> 5 000	1 місце

Примітка: складено автором на основі джерела [39]

Важливо відзначити, що така популярність зумовлена не лише смачними поєднаннями інгредієнтів, але й простотою та універсальністю італійських страв, які можна легко адаптувати до місцевих смаків та інгредієнтів. Наприклад, у Японії популярна страва «спагеті наполітана» - це адаптація італійської пасти з кетчупом та овочами, що відповідає японським смаковим уподобанням [31].

Окрім ресторанів, італійська кухня також широко представлена в кулінарних книгах, телевізійних шоу та блогах, що сприяє її подальшій популяризації. Багато людей в усьому світі насолоджуються приготуванням італійських страв вдома, використовуючи автентичні інгредієнти та техніки.

Таким чином, популярність та глобальне визнання італійської кухні є беззаперечними. Завдяки своїй смачності, простоті та адаптивності, італійські страви завоювали серця та шлунки мільйонів людей в усьому світі, перетворившись на справжній культурний феномен.

Підсумовуючи, можна з упевненістю сказати, що італійська кухня відіграє значну роль у світовій гастрономічній культурі та має неабияке значення для багатьох країн. Її історичний розвиток, регіональне розмаїття, використання високоякісних інгредієнтів та глобальна популярність зробили італійську кухню унікальним та впізнаваним кулінарним явищем.

Історія італійської кухні, що сягає часів Стародавнього Риму та збагачена впливами різних культур, створила міцний фундамент для її подальшого розвитку та поширення. Регіональні особливості Італії знайшли своє відображення в неймовірному розмаїтті страв та інгредієнтів, що робить італійську кухню однією з найбільш різноманітних у світі.

Використання свіжих, сезонних та високоякісних продуктів є візитівкою італійської кухні. Увага до якості інгредієнтів не лише забезпечує

неперевершений смак страв, але й робить італійську кухню здоровою та поживною альтернативою в сучасному світі.

Глобальне визнання та популярність італійської кухні є беззаперечними. Італійські ресторани та страви можна знайти в усіх куточках світу, а такі страви, як піца та паста, стали культурними символами та невід'ємною частиною міжнародної гастрономії.

Італійська кухня також має значний економічний та культурний вплив. Вона сприяє розвитку туризму в Італії, приваблюючи мільйони відвідувачів, які прагнуть скуштувати автентичні страви та дізнатися більше про італійську культуру. Крім того, італійська кухня є джерелом натхнення для кухарів та гурманів в усьому світі, сприяючи культурному обміну та кулінарним інноваціям.

Отже, роль і значення італійської кухні в світі важко переоцінити. Вона є не лише смачною та різноманітною, але й виступає потужним культурним та економічним чинником, що об'єднує людей навколо спільної любові до їжі та традицій. Італійська кухня - це справжній скарб, який продовжує збагачувати та надихати світову гастрономію, залишаючись актуальною та улюбленою для багатьох поколінь.

РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В ІТАЛІЇ

3.1. Основні проблеми функціонування підприємств ресторанного господарства

Підприємства ресторанного господарства відіграють важливу роль у забезпеченні населення послугами харчування, тому їх ефективне функціонування є важливим завданням. Однак під час своєї діяльності вони стикаються з низкою проблем, які потребують ретельного дослідження та пошуку шляхів вирішення.

Безумовно, пандемія COVID-19 мала істотний вплив на функціонування підприємств ресторанного господарства в Італії. Запровадження карантинних обмежень та зміни у споживчій поведінці стали серйозним випробуванням для галузі, що потребує детального розгляду.

З початком пандемії у 2020 році ресторанний бізнес в Італії зіткнувся з безпрецедентними викликами. Локдауни, обмеження на роботу закладів харчування та соціальне дистанціювання призвели до різкого скорочення кількості відвідувачів. Окрім прямих обмежень на роботу, ресторани постраждали і від змін у поведінці споживачів. Побоювання щодо безпеки, зниження доходів та перехід на віддалену роботу призвели до того, що багато італійців стали рідше відвідувати заклади харчування. Згідно з опитуванням «Fire-Confcommercio», у 2020 році 44% респондентів зазначили, що планують скоротити витрати на харчування поза домом [26].

Для адаптації до нових реалій ресторани були змушені швидко переорієнтуватися на доставку та винос. За даними «Just Eat», у 2020 році кількість закладів у їхній мережі доставки зросла на 45% [33]. Однак ці зміни потребували додаткових інвестицій в обладнання, упаковку та маркетинг, що лягло додатковим тягарем на бізнес.

Пандемія також загострила кадрові проблеми в галузі. Локдаун призвів до масових звільнень та відтоку працівників. У 2020 році зайнятість у ресторанному секторі Італії скоротилася на 29,6% [25]. Попри деяке відновлення у 2021 році, брак персоналу залишається актуальним викликом.

Таким чином, можна констатувати, що пандемія COVID-19 суттєво вплинула на ресторанний бізнес Італії, створивши нові проблеми та загостривши вже існуючі. Обмеження, зміни споживчої поведінки, необхідність адаптації та кадрові виклики - всі ці фактори негативно позначилися на функціонуванні підприємств галузі та потребують комплексного вирішення.

Також відзначимо, що у ході дослідження проблем розвитку ресторанного господарства в Італії вдалося виявити та проаналізувати ключові виклики, з якими найчастіше стикаються заклади громадського харчування в цій країні. Огляд ресторанної індустрії Італії дозволив систематизувати основні проблеми та скласти таблицю 3.1., де вони згруповані за категоріями та супроводжуються відповідними обґрунтуваннями їх важливості для італійського ринку.

Таблиця 3.1.

Проблеми функціонування підприємств ресторанного господарства в Італії

№	Проблема	Обґрунтування
1	Проблеми постачання та управління запасами	– труднощі з пошуком надійних постачальників якісної сировини та продуктів можуть призвести до проблем з якістю страв та задоволенням клієнтів; – складність прогнозування попиту та оптимізації обсягів запасів може призвести до нераціонального використання ресурсів та зайвих витрат; – ризик псування та списання продуктів через недосконале управління запасами збільшує витрати та знижує прибутковість бізнесу.
2	Кадрові проблеми	– брак кваліфікованого персоналу може негативно вплинути на якість обслуговування та задоволеність клієнтів; – висока плинність кадрів підвищує витрати на навчання нових співробітників та ускладнює забезпечення стабільної роботи закладу; – труднощі з навчанням та мотивацією персоналу можуть знизити продуктивність праці та лояльність співробітників.
3	Проблеми	– високі витрати на оренду приміщень, комунальні послуги та

	фінансового управління	утримання персоналу знижують прибутковість бізнесу; – сезонні коливання попиту ускладнюють планування та управління грошовими потоками; – обмежений доступ до кредитних ресурсів може стримувати розвиток та модернізацію закладу.
4	Проблеми конкуренції та маркетингу	– висока конкуренція на ринку ресторанного господарства вимагає постійного вдосконалення та пошуку конкурентних переваг; – необхідність постійного оновлення меню та пропозицій для утримання клієнтів збільшує витрати та вимагає креативності; – труднощі з просуванням послуг та залученням нових клієнтів можуть уповільнити зростання бізнесу.
5	Проблеми дотримання санітарних норм та безпеки	– необхідність дотримання жорстких санітарних норм та правил гігієни вимагає додаткових зусиль та витрат; – ризики харчових отруєнь та забруднення продуктів можуть завдати шкоди здоров'ю клієнтів та репутації закладу; – забезпечення безпеки приміщень та запобігання нещасним випадкам є важливим для збереження іміджу та уникнення юридичної відповідальності.

Примітка: складено автором самостійно

Таким чином, можемо побачити, що функціонування підприємств ресторанного господарства супроводжується низкою проблем, пов'язаних з постачанням, управлінням персоналом, фінансами, конкуренцією, маркетингом та дотриманням санітарних норм. Для ефективного вирішення цих проблем необхідно впроваджувати сучасні методи управління, інвестувати в навчання персоналу, застосовувати інноваційні маркетингові стратегії та дбати про дотримання найвищих стандартів якості та безпеки.

3.3. Перспективні напрямки розвитку ресторанного господарства

У рамках дослідження було також визначено низку перспективних напрямків, які можуть стати рушійними силами для подальшого розвитку ресторанного господарства в майбутньому. Дані напрямки охоплюють інноваційні технології, екологічні ініціативи, персоналізацію клієнтського досвіду та диверсифікацію бізнес-моделей. Розглянемо їх детальніше в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2.

Напрямки розвитку ресторанного господарства в Італії

№	Перспективний напрямок	Опис
1	Цифрові технології та автоматизація процесів	– впровадження систем електронного замовлення та оплати – використання мобільних додатків – автоматизація процесів управління ресурсами – застосування технологій доповненої реальності
2	Акцент на стійкий розвиток та екологічність	– використання місцевих та органічних продуктів – мінімізація відходів та повторне використання ресурсів – енергоефективні технології та альтернативні джерела енергії – пропагування екологічної свідомості
3	Персоналізований підхід та досвід для клієнтів	– індивідуальні меню та рекомендації – особлива атмосфера та дизайн інтер'єру – організація тематичних заходів для залучення клієнтів
4	Концепція «ресторан як місце спілкування»	– ресторан як місце для зустрічей, роботи та заходів – комфортні зони для спілкування та коворкінгу – культурні заходи: виставки, концерти, літературні вечори
5	Розвиток доставки їжі та кейтерингу	– розширення послуг доставки додому та в офіс – кейтеринг для корпоративних та приватних заходів – інноваційні способи доставки (безпілотники)
6	Міжнародна експансія та франчайзинг	– вихід на міжнародні ринки, відкриття філій – розвиток франчайзингових мереж – адаптація до місцевих культурних особливостей

Примітка: складено автором самостійно

З огляду на таблицю 3.2., важливо відзначити, що ресторанне господарство є динамічною галуззю, яка повинна постійно адаптуватися до мінливих вимог ринку та впроваджувати інновації для забезпечення сталого розвитку. Серед перспективних напрямків розвитку цієї сфери можна виділити цифрову трансформацію та автоматизацію процесів, таких як системи електронного замовлення, мобільні додатки та управління ресурсами за допомогою спеціалізованого програмного забезпечення. Зростаюча увага до екологічної стійкості змушує ресторани шукати шляхи мінімізації відходів,

використовувати місцеві та органічні продукти, а також впроваджувати енергоефективні технології.

Диджиталізація та інновації відіграють важливу роль у вирішенні основних проблем функціонування підприємств ресторанного господарства. Впровадження цифрових технологій та інноваційних концепцій дозволяє закладам оптимізувати процеси, покращити операційну ефективність та адаптуватися до мінливих умов ринку.

Однією з ключових проблем, з якою стикаються ресторани, є управління запасами та постачанням. Цифрові інструменти як системи управління запасами дозволяють в режимі реального часу відстежувати рівень запасів, прогнозувати попит та оптимізувати замовлення [29]. На нашу думку це допомагає мінімізувати відходи, уникнути дефіциту інгредієнтів та покращити управління грошовими потоками.

Вирішенню кадрових проблем сприяють системи управління персоналом (HR management systems) та платформи для навчання. Додатки як «Harri» та «7shifts» дозволяють автоматизувати процеси рекрутингу, складання графіків роботи та комунікації з співробітниками. А онлайн-платформи як «Topsy» надають інтерактивні курси для навчання та розвитку професійних навичок персоналу [46]. Ми вважаємо, що це допомагає скоротити витрати на пошук та навчання кадрів, підвищити залученість співробітників та покращити якість обслуговування.

Цифрові інструменти також допомагають ресторанам ефективніше управляти фінансами та оптимізувати витрати. Системи автоматизації обліку та управління фінансами як «Xero» та «Sage» дозволяють в режимі реального часу відстежувати доходи та витрати, генерувати звіти та прогнози. А інструменти динамічного ціноутворення як «Juicer» допомагають оптимізувати ціни на страви в залежності від попиту та собівартості [32]. Ми вважаємо, що це дає можливість гнучкіше управляти маржинальністю та адаптуватися до коливань ринку.

Для вирішення проблем конкуренції та маркетингу ресторани все частіше звертаються до інноваційних концепцій та форматів. Наприклад, формат «cloud kitchen», коли заклад працює виключно на доставку, дозволяє суттєво скоротити витрати на оренду та персонал. А створення «virtual brand» - додаткового бренду, який існує лише онлайн, - дає можливість охопити нові сегменти споживачів без значних інвестицій. Так, мережа піцерій «Zizzi» у Великобританії запустила віртуальний бренд «Coco di Mama», що спеціалізується на італійській вуличній їжі [19].

Цікавим прикладом інноваційної концепції є мережа «Sweetgreen» з США, яка поєднує принципи здорового харчування, діджиталізації та персоналізації. Клієнти можуть замовляти кастомізовані салати через мобільний додаток, а за допомогою машинного навчання мережа адаптує меню під вподобання кожного гостя [28]. Такі «data-driven» підходи дозволяють краще розуміти і задовольняти потреби клієнтів та вибудовувати довгострокові відносини.

У контексті проблем дотримання санітарних норм та безпеки цифрові технології теж можуть стати в нагоді. Системи автоматизації HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) дозволяють відстежувати та контролювати критичні точки на кухні, такі як температура зберігання продуктів чи час приготування страв. А рішення з контролю якості як «FoodDocs» надають інструменти для діджиталізації санітарних чек-лістів, протоколів прибирання, тощо [27]. Автоматизація цих процесів знижує ризики порушень та допомагає закладам дотримуватися найвищих стандартів безпечності.

Таким чином, діджиталізація та інновації надають ресторанам широкий спектр інструментів та можливостей для вирішення ключових проблем функціонування. Від управління запасами та персоналом до оптимізації операцій та створення нових концепцій - цифрові технології дозволяють закладам працювати ефективніше, залишатися конкурентоспроможними та швидше адаптуватися до змін на ринку. А розробка та впровадження інноваційних ресторанних форматів відкриває нові перспективи для зростання

та розширення бізнесу. В умовах все більш діджиталізованого та вимогливого споживача, інвестиції в технології та інновації стають обов'язковою умовою успішного розвитку ресторанної індустрії.

Також, як ми передбачили в табл. 3.2. одним із ключових трендів, що набуває все більшої актуальності, є акцент на принципах сталого розвитку та екологічної відповідальності. Така тенденція знаходить свій вираз у низці ініціатив італійських ресторанів.

По-перше, спостерігається зростаюча увага до використання місцевих та органічних продуктів харчування. Це не лише сприяє підтримці місцевих виробників, а й мінімізує викиди вуглецю, пов'язані з транспортуванням продовольчих товарів на великі відстані. Крім того, органічні продукти вирощуються без застосування шкідливих хімічних добрив та пестицидів, що робить їх більш екологічно чистими.

Другим важливим аспектом є мінімізація відходів та повторне використання ресурсів. Ресторани намагаються зменшити кількість непотрібних упаковок, впроваджують системи розумного сортування відходів та їх подальшої переробки. Деякі заклади також практикують компостування органічних решток для подальшого використання як добрива.

Третій напрямок стосується енергоефективних технологій та альтернативних джерел енергії. Ресторани все частіше інвестують у енергозберігаючі системи освітлення, опалення та охолодження, а також розглядають можливості використання сонячних панелей або інших відновлюваних джерел енергії для зменшення викидів парникових газів.

Також, велика увага приділяється пропагуванню екологічної свідомості серед персоналу та відвідувачів ресторанів. Це відбувається через навчальні програми, інформаційні матеріали та заходи, спрямовані на підвищення обізнаності щодо важливості збереження навколишнього середовища та раціонального використання ресурсів.

Також, розглядаючи перспективні напрямки розвитку ресторанного господарства в Італії, важливо відзначити зростаючу увагу до персоналізованого підходу та забезпечення унікального досвіду для клієнтів. Дана тенденція відображає прагнення закладів задовольнити індивідуальні смаки та вподобання відвідувачів, а також створити незабутню атмосферу, що супроводжуватиме процес споживання їжі.

Одним із проявів цього напрямку є пропозиція індивідуальних меню та рекомендацій. Ресторани все частіше намагаються адаптувати свої страви до специфічних дієтичних вимог, алергій чи уподобань клієнтів. Це може включати спеціальні веганські, безглютенові або інші варіанти меню, а також персональні поради від шеф-кухарів щодо поєднання страв і напоїв.

Крім того, велика увага приділяється створенню особливої атмосфери та дизайну інтер'єру ресторанів. Власники закладів усвідомлюють, що гастрономічний досвід не обмежується лише їжею, а також охоплює візуальні, звукові та емоційні аспекти середовища. Тому спостерігається тенденція до ретельного продумування кожної деталі оформлення приміщення, від освітлення до декору, з метою створення неповторної та затишної атмосфери.

Ресторани активно залучають клієнтів через організацію тематичних заходів та спеціальних подій. До прикладу, це можуть бути вечори дегустації вин, майстер-класи з приготування страв, зустрічі з відомими шеф-кухарями або святкування національних чи місцевих традицій. Такі заходи не лише дозволяють залучити нових відвідувачів, а й сприяють формуванню лояльної клієнтської бази, зміцнюючи зв'язок між рестораном та його гостями.

Ще одним з перспективних напрямків розвитку ресторанного господарства в Італії є зростання попиту на послуги доставки їжі та кейтерингу. Ця тенденція відображає зміни в способі життя сучасних споживачів, які все частіше віддають перевагу зручності та мобільності при замовленні та споживанні ресторанних страв.

По-перше, спостерігається стрімке розширення послуг доставки їжі додому та в офіси. Ресторани активно інвестують у створення власних служб доставки або співпрацюють з існуючими платформами, пропонуючи клієнтам можливість насолоджуватися улюбленими стравами у комфортному для них середовищі. Ця опція особливо актуальна для людей з напруженим графіком роботи або тих, хто цінує зручність і економію часу.

Крім того, значного поширення набуває сфера кейтерингових послуг для корпоративних та приватних заходів. Італійські ресторани пропонують послуги з організації харчування на різноманітних заходах, від ділових зустрічей та конференцій до весіль та святкувань. Професійні кейтерингові команди забезпечують не лише смачні страви, а й високий рівень обслуговування, враховуючи індивідуальні вимоги та переваги замовників.

В секторі доставки їжі з'являються інноваційні способи доставки, такі як використання безпілотних літальних апаратів (дронів). Хоча ця технологія ще знаходиться на початковій стадії розвитку, вона може стати перспективним рішенням для оперативної доставки замовлень у віддалені райони чи в умовах інтенсивного міського трафіку. Водночас, це вимагає ретельного вивчення питань безпеки та нормативно-правового регулювання.

Тим не менше, розглядаючи перспективні напрямки розвитку ресторанного господарства в Італії, важливо відзначити тенденцію до міжнародної експансії та франчайзингу. Ця стратегія дозволяє італійським ресторанам виходити за межі внутрішнього ринку та представляти свій бренд і кулінарні традиції на глобальному рівні.

Одним з ключових аспектів цього напрямку є вихід на міжнародні ринки шляхом відкриття філій та дочірніх підприємств в інших країнах. Популярність італійської кухні та розповсюдженість ресторанів цієї національної кухні у всьому світі створюють сприятливі умови для експансії італійських ресторанних брендів. Це дозволяє їм представляти автентичний гастрономічний досвід та культуру Італії на нових територіях.

Крім того, спостерігається активний розвиток франчайзингових мереж італійських ресторанів. Франчайзинг забезпечує ефективну модель швидкого зростання та просування бренду, дозволяючи локальним підприємцям відкривати ресторани під відомим ім'ям та за встановленими стандартами якості. Це сприяє підвищенню впізнаваності бренду та уніфікації клієнтського досвіду в різних регіонах та країнах.

Однак, під час міжнародної експансії та розвитку франчайзингових мереж, важливо враховувати адаптацію до місцевих культурних особливостей. Успішні італійські ресторани прагнуть зберегти автентичність своєї кухні та атмосфери, проте водночас вони повинні враховувати специфічні смаки, традиції та очікування місцевих споживачів. Це може включати певні модифікації у меню, дизайні інтер'єру або способах обслуговування, щоб забезпечити максимальну релевантність та привабливість для цільової аудиторії в різних країнах.

Як ми вже зрозуміли важливим аспектом є персоналізований підхід до клієнтів, який передбачає пропонування індивідуальних меню, створення особливої атмосфери та організацію різноманітних заходів для залучення відвідувачів. Концепція «ресторан як місце спілкування» перетворює заклади на багатофункціональні простори для роботи, зустрічей та культурних заходів. Розширення послуг доставки їжі та кейтерингу дозволяє диверсифікувати бізнес і залучити нових клієнтів. Нарешті, міжнародна експансія та франчайзинг відкривають нові ринки збуту, але вимагають адаптації до місцевих культурних особливостей.

Реалізація цих перспективних напрямків потребує інвестицій, інновацій та готовності до змін, проте водночас забезпечує конкурентні переваги та сприяє зростанню ресторанного бізнесу в майбутньому.

ВИСНОВКИ

Отже, на підставі викладеного матеріалу можна зробити висновок, що існує термінологічна неузгодженість у трактуванні понять «ресторанне господарство» та «громадське харчування», зумовлена різними науковими поглядами та підходами. Деякі вчені розмежовують ці поняття, тоді як інші розглядають їх як синоніми. Ресторанне господарство охоплює діяльність як комерційних закладів харчування, орієнтованих на отримання прибутку, так і некомерційних підрозділів харчування, що виконують переважно соціальну функцію.

Діяльність ресторанного господарства спрямована на задоволення потреб споживачів у харчуванні шляхом виробництва та реалізації кулінарної продукції і не охоплює торгівлю продуктами для домашнього споживання. Визначено, що ключовими факторами успіху ресторанного бізнесу є ретельний аналіз ринку та специфіки попиту цільової аудиторії, розробка унікальної концепції закладу, його профілю та позиціонування, вдалий вибір місцезнаходження з урахуванням локації цільових споживачів, формування привабливого та конкурентоспроможного меню, створення неповторної атмосфери, що відповідає концепції ресторану. Важливими елементами іміджу та позиціонування є вдало підібрана тематика, назва закладу та атмосфера інтер'єру, які допомагають привернути увагу, запам'ятатися та вирізнитися серед конкурентів. Концепція ресторану має гармонійно вписуватися в особливості конкретної локації та максимально відповідати запитам цільової аудиторії, створюючи для гостей унікальний та незабутній досвід.

Визначено, що ринок ресторанних послуг Італії є масштабним та динамічним, демонструючи стійкі тенденції зростання. За даними на 2019 рік, його вартість сягнула 86,1 мільярда євро, що свідчить про вагомий внесок цієї галузі в італійську економіку. Незважаючи на тимчасовий спад через пандемію COVID-19, ринок демонструє ознаки відновлення та прогнозується його

подальше зростання до 94,4 мільярдів євро до 2027 року. Італія пишається численними відомими ресторанами, багато з яких відзначені престижними нагородами, зокрема зірками Мішлен.

Структура італійського ринку ресторанних послуг характеризується різноманітністю форматів закладів, що відображає багату кулінарну спадщину країни та задовольняє різноманітні смаки споживачів. Поряд з традиційними трактирами та ресторанами високої кухні, в Італії широко представлені пекарні, піцерії, бари та кав'ярні. При цьому найбільша концентрація закладів спостерігається в популярних туристичних центрах країни.

Тенденції споживчих переваг в Італії демонструють прихильність до якісної, натуральної та здорової їжі, а також локальних сезонних продуктів. Спостерігається зростаючий попит на рослинні альтернативи, що відображає підвищення обізнаності споживачів щодо збалансованого харчування та вегетаріанського способу життя. Заклади ресторанного бізнесу адаптуються до цих тенденцій, розширюючи свої меню та пропонуючи більше веганських і вегетаріанських опцій. Туристи, відвідуючи Італію, прагнуть насолодитися автентичним гастрономічним досвідом у традиційних місцевих ресторанах.

Загалом, поєднання багатої кулінарної спадщини, різноманітності кухонь та форматів закладів, сприятливих споживчих тенденцій та туристичної привабливості робить ринок ресторанних послуг Італії привабливим та динамічним для подальшого розвитку та інвестицій.

Також, було визначено, що італійська кухня визначається своєю багатою культурною спадщиною, що відображає географічне та культурне різноманіття регіонів країни. Кожен регіон розвинув власні унікальні кулінарні традиції, сформовані під впливом кліматичних умов, місцевих інгредієнтів та історичних подій. Від неаполітанської піци в Кампанії до ризотто міланезе в Ломбардії, кожен регіон пропонує автентичні страви, що є невід'ємною частиною місцевої культурної ідентичності.

Одним з визначальних аспектів італійської кухні є використання свіжих, сезонних продуктів, що демонструє повагу до землі та її плодів. Італійці надають перевагу локальним, вирощеним неподалік овочам, фруктам, м'ясу та рибі, забезпечуючи максимальну свіжість і збереження поживних властивостей інгредієнтів. Оливкова олія, сири та сезонні спеції відіграють важливу роль у створенні автентичних смаків італійських страв.

Культура спільної трапези має глибоке значення в італійській гастрономічній традиції. Сімейні обіди та вечери є нагодою для зміцнення родинних зв'язків, передачі кулінарних традицій та формування цінностей. Спільні трапези з друзями також цінуються як платформа для спілкування та зміцнення дружніх стосунків. Італійці цінують можливість розслабитися за смачною їжею та вином у колі близьких людей.

Визначено, що італійська ресторанна культура є невід'ємною частиною гастрономічної спадщини країни та відображає різноманітність регіональних кулінарних традицій. Акцент робиться на високій якості обслуговування, створенні відповідної атмосфери та регіональній автентичності страв. Від затишних трактирів до престижних закладів високої кухні, італійські ресторани пропонують гостинність, щедрі порції та можливість насолодитися справжніми місцевими делікатесами.

Загалом, італійська кухня та ресторанна культура характеризуються регіональним різноманіттям, акцентом на свіжих та натуральних продуктах, зв'язком із середземноморською дієтою, традицією спільних трапез та багатою культурою ресторанів, що пропонують автентичний гастрономічний досвід і теплу гостинність.

Проаналізовані ключові проблеми та перспективні напрямки розвитку ресторанного господарства в Італії визначають широкий спектр викликів, з якими стикаються підприємства галузі, зокрема проблеми постачання та управління запасами, кадрові проблеми, фінансові труднощі, конкурентний тиск, дотримання санітарних норм тощо. З одного боку, питання ефективного

управління ланцюгами постачання, забезпечення достатніх запасів якісних інгредієнтів та оптимізації витрат є ключовими для забезпечення безперебійної роботи та рентабельності ресторанів. Кадрові проблеми, пов'язані з пошуком та утриманням кваліфікованого персоналу, а також фінансові труднощі, спричинені високими операційними витратами та необхідністю постійних інвестицій, також становлять серйозний виклик для підприємств ресторанного бізнесу. Крім того, жорстка конкуренція та необхідність дотримання суворих санітарних норм вимагають від ресторанів постійного вдосконалення та адаптації.

Також ґрунтовно висвітлено перспективні напрямки розвитку італійського ресторанного господарства. Одним з ключових напрямків є цифрова трансформація, що передбачає впровадження технологій для покращення операційної ефективності, удосконалення клієнтського досвіду та розширення каналів збуту через онлайн-замовлення та доставку. Акцент на стійкий розвиток, що включає використання екологічно чистих продуктів, мінімізацію відходів та енергоефективні практики, також визначається як перспективний напрямок, відповідаючи зростаючим вимогам споживачів та екологічним стандартам.

Розвиток доставки та кейтерингу розглядається як перспективний напрямок, що дозволяє розширити клієнтську базу та збільшити обсяги продажів, пристосовуючись до змінних потреб споживачів. Нарешті, міжнародна експансія через франчайзинг визначається як можливість для успішних італійських ресторанних брендів поширювати свою присутність на нові ринки та залучати додаткові інвестиції.

Загалом, ретельний аналіз ключових проблем та перспективних напрямків розвитку ресторанного господарства в Італії демонструє необхідність постійної адаптації та інновацій для забезпечення сталого зростання та конкурентоспроможності в цій динамічній галузі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2007. 280 с.
2. Гросул В. А., Іванова Т. П. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та Харківській області. Науковий вісник Ужгородського університету. 2017. № 1. С. 143-149.
3. Дорошенко В., Дмитрієва К. Територіальна організація підприємств ресторанного господарства України. Географія : збірник наукових праць. 2011. № 58. С. 27-30.
4. Євромонітор Інтернешнл, звіт про ринок в Італії. URL: <https://www.euromonitor.com/italy> (дата звернення: 13.05.2024)
5. Італійська кухня: особливості національних страв Італії. URL: <https://ukr-day.com/italian-cuisine/> (дата звернення: 13.05.2024)
6. Італійська кухня. URL: <https://www.kamis.ua/енциклопедія-спецій/кухні-світу/італійська-кухня> (дата звернення: 13.05.2024)
7. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с.
8. Особливості італійської кухні. URL: <https://vikna.if.ua/cikavo/122614/view> (дата звернення: 13.05.2024)
9. Пахучий Я. Роль готельно-ресторанного комплексу та транспортної системи у сучасній туристичній інфраструктурі Італії. *Міжнародні відносини і туризм: сучасність та ретроспектива*. URL: https://eprints.oa.edu.ua/id/eprint/2359/1/Pakhuchyi_NZ_stud_Vyp-3_turyzm.pdf (дата звернення: 13.05.2024)
10. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства https://ips.ligazakon.net/document/view/reg6968?an=614130&ed=2020_11_18

11. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності.
https://learn.ztu.edu.ua/pluginfile.php/311885/mod_resource/content/1/Лекція%2011.pdf
12. Сицилійська кухня. URL:
https://web.archive.org/web/20150319182627/http://bestpovar.te.ua/siciliiskaja_kukhnja.html (дата звернення: 13.05.2024)
13. Смірнова Н.В. Облік в ресторанному господарстві: організація і методика: автореф. дис. на здобуття наук, ступеня канд. екон. наук: спец. 08.06.04 «Бухгалтерський облік, аналіз і аудит». Київ, 2006. 20 с.
14. Столярченко О.М., Щербельова Н.П. Поняття та види закладів ресторанного господарства. *Вісник ЖДТУ*. URL:
<http://eztuir.ztu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/4280/146.pdf?sequence=1> (дата звернення: 13.05.2024)
15. Традиції та культура Італії. URL:
<https://www.adotrip.com/uk/blog/culture-of-italy> (дата звернення: 13.05.2024)
16. Традиційна кухня Тоскани. URL:
<https://gastrotravel.club/ua/blog/toscana-food> (дата звернення: 13.05.2024)
17. Associazione Verace Pizza Napoletana. (n.d.). Certified Pizzerias. URL:
<https://www.pizzanapoletana.org/en/certifiedpizzerias> (дата звернення: 15.06.2024)
18. Assolatte - Associazione Italiana Lattiero Casearia. (n.d.). Il mondo dei formaggi italiani. URL: <https://www.assolatte.it/it/il-mondo-dei-formaggi-italiani/> (дата звернення: 15.06.2024)
19. BigHospitality, «Zizzi launches virtual brand Coco di Mama», 2021.
20. Briscolapizza. URL: <http://www.briscolapizza.it> (дата звернення: 15.06.2024)
21. Cielo restaurant «La sommita». URL: <https://www.lasommita.it/en/cielo-restaurant> (дата звернення: 15.06.2024)
22. Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano. (n.d.). Parmigiano Reggiano in Numbers. URL:

https://www.parmigianoreggiano.com/consortium/parmigiano_reggiano_numbers.aspx (дата звернення: 15.06.2024)

23. Federalberghi. Rapporto sulla ristorazione italiana. 2023. URL: <https://www.federalberghi.it/rapporto-sulla-ristorazione-italiana-2021/> (дата звернення: 15.06.2024)

24. Federation of Italian Restaurants. (n.d.). Italian Food in the UK. URL: <https://fir-italia.com/italian-food-in-the-uk/> (дата звернення: 15.06.2024)

25. Federazione Italiana Pubblici Esercizi, «Rapporto Ristorazione 2020», 2021.

26. Fipe-Confcommercio, «Ristorazione 2020», 2020.

27. FoodDocs, «Digital Food Safety Management System», 2022.

28. Forbes, «Sweetgreen's Tech-Driven Menu Innovations», 2022.

29. Frescata, «How it works», 2022.

30. International Olive Council. World Olive Oil Figures. Retrieved from. 2021. URL: <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#figures> (дата звернення: 15.06.2024)

31. Japan Times. How 'spaghetti Napolitan' won the hearts of postwar Japan. 2019. URL: <https://www.japantimes.co.jp/life/2019/06/15/food/spaghetti-napolitan-won-hearts-postwar-japan/> (дата звернення: 15.06.2024)

32. Juicer, «Restaurant Revenue Management & Dynamic Pricing», 2022.

33. Just Eat, «Osservatorio sul mercato del digital food delivery», 2021.

34. Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Rapporto Annuale sulla Pesca e sull'Acquacoltura 2020. URL: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15423>

35. Mordor Intelligence. URL: <https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/italy-restaurant-market> (дата звернення: 13.05.2024)

36. Panella. URL: <https://www.panella-roma.com/> (дата звернення: 15.06.2024)

37. Roncero A. The global pizza market: A slice of opportunity. Euromonitor International. 2020. URL: <https://www.euromonitor.com/article/the-global-pizza-market-a-slice-of-opportunity> (дата звернення: 15.06.2024)
38. Sofi, F., Abbate, R., Gensini, G. F., Casini, A. Accruing evidence on benefits of adherence to the Mediterranean diet on health: an updated systematic review and meta-analysis. The American Journal of Clinical Nutrition, 2010. № 92(5), 1189-1196.
39. Statista. Number of Italian restaurants in the United States from 2011 to 2020. 2021. URL: <https://www.statista.com/statistics/218841/number-of-italian-restaurants-in-the-us/> (дата звернення: 15.06.2024)
40. Statista. URL: <https://www.statista.com/statistics/515767/restaurants-revenue-italy/> (дата звернення: 13.05.2024)
41. The restaurant «Sanbrite». URL: <https://www.sanbrite.it> (дата звернення: 15.06.2024)
42. The restaurant Venissa. URL: <https://www.venissa.it/en/restaurant/> (дата звернення: 15.06.2024)
43. The World's 50 Best Restaurants. Le Calandre. 2021. URL: <https://www.theworlds50best.com/list/1-50/Le-Calandre.html> (дата звернення: 15.06.2024)
44. The World's 50 Best Restaurants. Osteria Francescana. 2021. URL: <https://www.theworlds50best.com/list/1-50/Osteria-Francescana.html> (дата звернення: 15.06.2024)
45. The World's 50 Best Restaurants. Piazza Duomo. 2021. URL: <https://www.theworlds50best.com/list/1-50/Piazza-Duomo.html> (дата звернення: 15.06.2024)
46. Typsy, «Online Hospitality Training», 2022.