

**Nadiia Melnyk, Candidate of Geographical Sciences, Docent,
Associate Professor at the Department of Hotel, Restaurant
and Resort Business**

*Vasily Stefanik Precarpathian National University
Ivano-Frankivsk, Ukraine*

**Andrii Melnyk, Candidate of Geographical Sciences, Associate Professor
at the Department of Tourism, Recreation and Regional Development**

*Ivano-Frankivsk National Technical University of Oil and Gas
Ivano-Frankivsk, Ukraine*

Roman Kacharovskiy, Master

*Lesya Ukrainka Volyn National University
Lutsk, Ukraine*

DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-529-7-22>

INTERNATIONAL RESTAURANT CHAINS AS A DESCRIPTOR OF THE RESTAURANT INDUSTRY MARKET IN IVANO-FRANKIVSK REGION

МІЖНАРОДНІ РЕСТОРАННІ МЕРЕЖІ ЯК ДЕСКРИПТОР РИНКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Міжнародні ресторани мережі є важливими системоутворюючими елементами світової харчової індустрії, що активно розвивається завдяки інтеграції світової економіки, глобалізації споживчої культури та поширенню інноваційних підходів до обслуговування. Масштабність географічного охоплення, стандартизований підхід до якості, маркетингові стратегії стають ключовими інструментами їхньої конкурентоспроможності у порівнянні з місцевим закладам, впливаючи на формування нових споживчих звичок. Водночас глобалізація сприяє зростанню конкуренції між закладами громадського харчування, оскільки міжнародні ресторани мережі та франчайзингові проєкти все частіше проникають у локальні ринки. Це змушує місцеві заклади не лише підвищувати якість сервісу, а й шукати нові підходи до залучення клієнтів, наприклад, через інтеграцію цифрових технологій (онлайн-бронювання, мобільні додатки для замовлень, програми лояльності).

На Івано-Франківщині спостерігаємо поступове зростання міжнародного ресторанного впливу, що знаходить своє відображення у зміні структури регіонального ринку, формату закладів, їхнього позиціонування, відкритті нових закладів з інтернаціональними

концепціями. Зокрема, значні зміни відбулися з 2018 р. з відкриттям «Prombar», а в 2019 р. – «Promfood», що стали частиною великої ресторанної екосистеми. Вони принесли нові бізнес-моделі та кулінарні концепції, які активно впливали на локальний ринок регіону. Упродовж 2020-2023 рр. значно зросла кількість закладів, орієнтованих на різноманітні гастрономічні традиції країн світу, зокрема, азійської кухні, кухонь країн Європи [5]. Вплив іноземних концепцій на місцеву кулінарну культуру відмічаємо через відкриття та значну популярність таких закладів, як «Fabbrica», «Delikacia», «Vinoteka», «Ікра», «Mamenogi», «Піросмані» тощо.

Відмінною особливістю ресторанного ринку Івано-Франківської області є його територіальна організація, зокрема найвища концентрація закладів у центральній частині області, що чітко тяжіє до головного культурного та туристичного центру регіону – міста Івано-Франківськ зі значною кількістю закладів різного формату та класу, включаючи заклади преміум-сегменту. Водночас, у гірських районах (Яремче, Ворохта, Поляниця, Татарів) переважають об'єкти, орієнтовані на туристів, з акцентом на атмосферу, регіональну автентичність та локальні продукти.

Відмічаємо, що значний вплив на структуру та функціонування ринку має також сезонність. У періоди пікової туристичної відвідуваності (у нашому випадку зимовий гірськолижний, літній сезон еко-туризму, кліматолікування) попит на послуги закладів харчування як сегменту туристичної інфраструктури значно підвищується. Відтак, це активізує процес розширення асортименту послуг закладами, пошуку нових форм обслуговування, збільшення кількості вуличних фуд-кортів та адаптації меню до вподобань туристів. Ресторани змушені впроваджувати інноваційні концепції, зокрема крос-культурні гастрономічні рішення, які поєднують локальні традиції з глобальними кулінарними тенденціями [2; 4]. Влітку – популярністю користуються відкриті тераси, кафе біля річок та озер, заклади з концепцією еко- та фермерської кухні. Взимку зростає попит на традиційну карпатську кухню, ситні страви та гарячі напої (банюш, грибна юшка, глінтвейн тощо).

Загалом в Івано-Франківську, станом на 2022 р. функціонувало 561 закладів ресторанного господарства. З них: ресторанів – 73, барів – 22, кафе – 449, нічних закладів – 17 [3]. Статистична інформація за 2023-2024 рр. не оприлюднюється органами державної статистики у зв'язку з військовою агресією російської федерації проти України, відповідно до Закону України «Про захист інтересів суб'єктів подання звітності та інших документів у період дії воєнного стану або стану війни» [1]. Структура ресторанного ринку складається з широкого спектру закладів харчування, що спеціалізуються переважно на

традиційній українській та галицькій кухнях, та являються своєрідними туристичними магнітами міста («Антикварня Шпіндель», Перша сімейна ресторація Мулярових, ресторан «Хата багата»). Найбільш поширеними на ринку ресторанного господарства є заклади середнього цінового сегмента, що зумовлено їхньою доступністю для широкого кола споживачів та оптимальним поєднанням вартості й якості обслуговування.

Сучасні тенденції вплинули на появу значної кількості закладів стріт-фуд формату, на кшталт «PromFoodCourt», «Manufaktura», «Foodguru», а також закладів з міжнародними брендами («McDonald's», «Pizza Hut»), які поєднують швидке обслуговування із сучасним дизайном і доступними цінами, і надзвичайно популярні серед молодого сегменту споживачів. Розвиваються також нові типи ресторанів – коворкінги, антикафе та smart cafe, які поєднують робочий простір із можливістю відпочинку та спілкування – «Urban Space 100», «Stantsiya», «Shelter Coffee».

Важливим наслідком глобалізаційних процесів є зміна споживчих уподобань: туристи дедалі частіше віддають перевагу гастрономічним враженням, які поєднують автентичність та екологічність. Це стимулює розвиток концепцій slow food, використання органічних продуктів, локального фермерства та стійких практик у ресторанному бізнесі досліджуваного регіону. До слова, в Івано-Франківську функціонують заклади, які позиціонують себе як соціально відповідальні, зокрема це унікальний «Urban Space 100», прибутки якого спрямовуються на підтримку громадських ініціатив.

На основі інформаційного скринінгу, систематизації статистичних даних, наукових публікацій, а також контент-аналізу веб-сайтів закладів ми здійснили спробу узагальнити різновекторний вплив глобалізаційних процесів на ринок ресторанного бізнесу Івано-Франківщини (рис. 1).

Таким чином, глобалізація не лише створює нові можливості для розвитку ресторанного господарства, а й ставить перед ним виклики, які потребують гнучкої адаптації та стратегічного планування. Розвиток міжнародних мереж у регіоні є двоаспектним явищем, що поєднує як можливості для розвитку ресторанного бізнесу, так і потенційні загрози для малих гравців ринку. Їхній вплив проявляється, як у зростанні конкуренції серед закладів громадського харчування, так і у стимулюванні впровадження новітніх технологій та управлінських підходів.

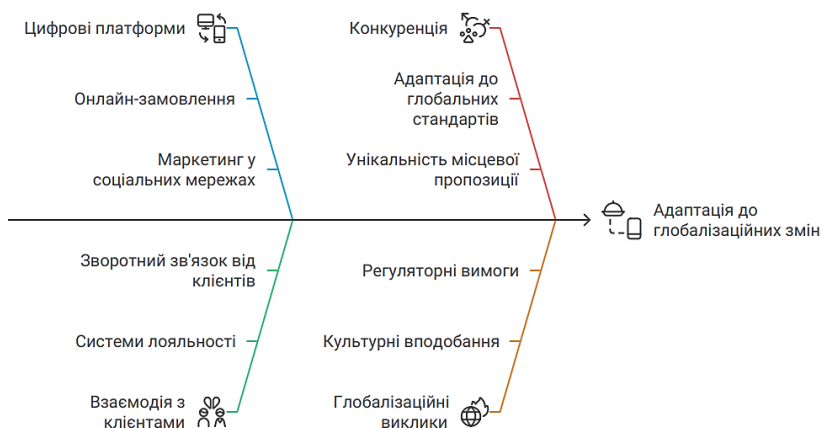


Рис. 1. Вплив глобалізаційних процесів на ринок ресторанного господарства Івано-Франківщини

Подальший розвиток ресторанного бізнесу Івано-Франківщини визначатиметься здатністю гармонійно поєднувати міжнародні гастрономічні тренди (стійке споживання, digitalization, fast-casual концепції тощо) з регіональними кулінарними традиціями, створюючи унікальний туристичний досвід страв місцевої ідентичності.

Література:

1. Закон України «Про захист інтересів суб'єктів подання звітності та інших документів у період дії воєнного стану або стану війни». URL: <https://cutt.ly/ge44rKff>.
2. Білас М. Ринок HoReCa під час війни: поточний стан та ключові тенденції. Воєн. Україна. URL: <https://cutt.ly/le44egF0>.
3. Головне управління статистики в Івано-Франківській області. URL: <https://www.ifstat.gov.ua/>
4. Нагодувати й вижити: як ресторанний бізнес змінився під час війни. Асоціація ритейлерів України. The profile association of retail market players. URL: <https://cutt.ly/Ce44r7gl>
5. Робота закладів Західної частини України в умовах війни: що змінилося? Журнал Ресторатор: веб-сайт. URL: <https://cutt.ly/Fe44trxd>.