

ПАТІСЕРІЯ ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ НАПРЯМОК РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ГОСТИННОСТІ

Каленік К.В., канд. екон. наук, доц.

Орлова Є.С., магістрант

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні під час війни зіткнувся з численними труднощами та водночас продемонстрував стійкість і адаптивність до нових умов. Однак у цей складний період сектор гостинності продовжив функціонувати та адаптуватися, і навіть відкрилося кілька нових закладів. Завдяки інноваціям, переорієнтації на потреби внутрішніх споживачів і залученню нових форматів заклади можуть не лише вижити, а й закласти основи для подальшого зростання. Одним з напрямків розвитку готельно-ресторанного бізнесу є патісерії. Патісерія (фр. *pâtisserie*) – це термін, що використовується для позначення французької кондитерської або пекарні, де виготовляють та продають різноманітні солодощі та випічку [1]. У такому закладі можна знайти широкий асортимент десертів, зокрема круасани, макарони, еклери, тарталетки, бісквіти, тістечка та інші вишукані солодощі, часто створені за традиційними французькими рецептами. Патісерія може стати справжньою візитною карткою готелю або ресторану, оскільки вона здатна підкреслити унікальність закладу. Наприклад, готелі з високим рівнем обслуговування можуть інтегрувати французьку кондитерську як частину свого бренду, надаючи гостям можливість скуштувати вишукані десерти, не виходячи з готелю. Це дозволяє створити додаткову цінність для клієнтів і сприяє утриманню лояльних споживачів. Інтеграція патісерії в концепцію F&B (їжа та напої) дозволить створити більш комплексний та збалансований гастрономічний досвід для гостей. У готелях десертні пропозиції можуть стати окремою частиною меню, а в деяких випадках навіть залучати клієнтів спеціально для насолоди ексклюзивними солодощами. Це може бути невелике кафе в лобі або навіть окремий кондитерський простір, який підвищує привабливість готелю і робить його популярним не лише серед гостей, але й серед місцевих мешканців.

Список використаних джерел

1. Van der Spuy, A. (2018). “Food as a Marker of Identity in My Beautiful Death by Eben Venter”, *Athens Journal of Philology*, Volume 5, Issue 1, pp. 7-18.