

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра туристичного і готельно-ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавру
зі спеціальності 242 «Туризм»
за освітньою програмою 242 «Туризм»

на тему: **«Оцінка потенціалу ресторанного бізнесу
у розвитку подієво-гастрономічного туризму в м.Одеса
(на прикладі ресторану «West Side»)»**

(назва теми)

Виконавець:

студентка 4 курсу, групи 47

ФМЕ, денної форми навчання

Вирлан Таїсія Костянтинівна _____

(прізвище, ім'я, по-батькові) /підпис/

Науковий керівник:

к.п.н, доцент кафедри ТіГРБ

(науковий ступінь, вчене звання)

Мартінова Наталя Степанівна _____

(прізвище, ім'я, по-батькові) /підпис/

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми дослідження. Світова індустрія туризму характеризується розвитком її нових напрямів. Одним з таких є подієво-гастрономічний туризм, який набуває все більшої популярності серед різних груп подорожуючих. Одним з важливих чинників впливу на розвиток подієво-гастрономічного туризму є потенціал закладів ресторанного господарства.

Актуальність теми визначається необхідністю аналізу ринку подієво-гастрономічного туризму в м. Одесі як одного з найбільш перспективних напрямів розвитку туризму в регіоні.

Науковці, які досліджують сучасний стан та можливі перспективи розвитку подієво-гастрономічного туризму: Агеєнко О.Г., Антоненко В.Г., Басюк Д.І., Благополучна Н.О., Божук Т.І., Геєць В.М., Гірняк Л.І., Дишкантюк Г.Г., Журило І.В., Каурова А.Д., Коваленко К.Ю., Комарніцький І.О., Расулова А.М., Харенко Д.О., Шольц-Куліков Є.П. та ін.

Подієво-гастрономічний туризм набуває особливої актуальності в світлі останніх прогнозів поведінки споживачів – скорочення часу на відпочинок. Це спонукатиме їх шукати туристичний продукт, який даватиме максимум вражень у мінімальний відрізок часу. Подієво-гастрономічний туризм має значні перспективи розвитку, а організація гастрономічних турів сприяє відродженню національних кулінарних традицій. Подієво-гастрономічний туризм є унікальним видом туризму, оскільки за характером – невичерпний.

Мета роботи полягає в дослідженні теоретичних і практичних засад розвитку подієво-гастрономічного туризму та ролі в цьому закладів ресторанного господарства.

Реалізація поставленої мети зумовила потребу розв'язання таких **завдань**:

- вивчити сутність та особливості подієво-гастрономічного туризму та поняття «заклад ресторанного господарства» як важливої складової інфраструктури туризму;
- оцінити розвиток подієво-гастрономічного туризму в Україні та в Одеському регіоні;
- визначити роль ресторанного бізнесу у розвитку подієво-гастрономічного туризму;
- надати організаційно-економічну характеристику діяльності ресторану «West Side»;
- проаналізувати комплекс послуг, який надає ресторан «West Side»;
- проаналізувати діяльність закладів ресторанного господарства міста Одеса та оцінити їхню участь в подієво-гастрономічних заходах;
- оцінити ефективність діяльності ресторану «West Side» від надання комплексу послуг;

– запропонувати напрями застосування потенціалу закладів ресторанного господарства м. Одеса в заходах подієво-гастрономічного туризму на рівні міста.

Об'єктом дослідження є процес оцінки потенціалу ресторанного бізнесу у розвитку подієво-гастрономічного туризму. **Предметом дослідження** є теоретичні та практичні засади підвищення потенціалу ресторанного бізнесу у розвитку подієво-гастрономічного туризму в м.Одеса.

Теоретичною основою роботи служать праці вітчизняних та закордонних вчених в області подієвого і гастрономічного туризму, ресторанного бізнесу, їх загального стану та перспектив розвитку, документи законодавчих та виконавчих органів влади та управління, інші джерела.

Інформаційною базою для роботи є нормативно-правові акти та програмні документи в сфері туризму, державні стандарти в сфері ресторанного господарства, статистичні дані галузевих збірників, звіти та програмні документи, звіти Української асоціації сприяння розвитку винного та гастрономічного туризму в Україні, звітні дані ресторану «West Side» та інших закладів ресторанного господарства у місті Одеса.

Структура та зміст дипломної роботи: робота складається із вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи 97 сторінок машинописного тексту. Робота містить 16 таблиць, 6 рисунків, список використаної літератури складається із 91 найменування.

Вирлан Т.К. Роль закладів ресторанного господарства у розвитку подієво-гастрономічного туризму в м. Одесі / Т.К. Вирлан // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Збірник матеріалів міжнародної науково-практичної конференції студентів, аспірантів та вчених. Том 2 (м. Одеса, 15 квітня 2020 р.) / Одеський національний економічний університет. Одеса: ОНЕУ, 2020. С. 116-119.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «**Теоретичні основи оцінки потенціалу ресторанного бізнесу у розвитку подієво-гастрономічного туризму**» розглянуто такі питання.

Було зазначено теоретичні основи розвитку подієво-гастрономічного туризму та участь у ньому засобів ресторанного господарства. Було визначено, що суттю подієвого туризму є саме подія, що проводиться в рамках туристського заохочення і що саме це спонукає туристичні групи до участі в ньому. Також, ми визначили, що ядром подієво-гастрономічного туризму виступає однозначно гастрономічна подія – гастрономічні фестивалі, гастрономічні івенти, продовольчі виставки та ярмарки тощо.

Визначено, що гастрономічні фестивалі здатні служити інструментом створення і просування бренду туристських дестинацій, особливо це буде

актуальним для DESTИНАЦІЙ з великим об'ємом культурних особливостей, як м. Одеса.

Розглянуто складові організаційно-економічного механізму формування подієво-гастрономічного туризму, зокрема: загальні ознакові характеристики подієво-гастрономічного туризму, організаційна система подієво-гастрономічного туризму, модель комплексного підходу до формування подієво-гастрономічного туризму, комплекс просування заходів подієво-гастрономічного туризму на основі загальної взаємодії усіх суб'єктів-учасників процесу організації масштабних подієво-гастрономічних заходів, а особливо засобів ресторанного господарства. Визначено ефективність заходів подієво-гастрономічного туризму та факторів, на що впливають якість управління засобами ресторанного господарства, а також лояльності споживачів комплексу послуг подієво-гастрономічного туризму.

Зазначено, що досліджені гастрономічні фестивалі базуються на унікальному місцевому продукті, що добувається або вирощується на даній території і що відрізняє її від інших регіональних подій.

Також у розділі було досліджено поняття потенціалу закладів ресторанного господарства у розвитку гастрономічного заходу, та вивчено теоретичні аспекти його просування шляхом розвитку подієво-гастрономічного туризму.

Проведені дослідження передового світового, національного та регіонального досвіду розвитку засобів ресторанного господарства в індустрії подієво-гастрономічного туризму привели до наступних висновків:

1. Сучасні заклади ресторанного господарства допомагають організації роботи туристичних гастрономічних заходів.

2. Заклади ресторанного господарства мають вплив на всю сферу туризму.

3. Клієнти оцінюють засоби ресторанного господарства, як явний показник розвинення туристичної інфраструктури DESTИНАЦІЇ.

4. Власники ресторанів, барів та інших ресторанних об'єктів широко застосовують потенціал гастрономічного заходу в своїй діяльності.

У другому розділі **«Аналіз діяльності ресторану «West Side» та участі закладів ресторанного бізнесу міста Одеси в заходах подієво-гастрономічного туризму»** досліджено діяльність об'єкту роботи.

Об'єктом аналізу даної дипломної роботи є ресторан «West Side», заснований та відкритий для гостей у 2019 році.

Ресторан «West Side» - досить перспективний заклад, який добре зарекомендував себе на ресторанному ринку Одеси за декілька місяців роботи. Адже пріоритетом для нього є високі стандарти сучасного обслуговування, які якісно відрізняються від тих, що пропонують інші заклади: швидкий сервіс, найкращі пропозиції щодо меню їжі та бару, абсолютний моніторинг ринку ресторанних послуг в Україні, актуальний та модний зараз концепт.

Спектр послуг, пропонований рестораном «West Side»: послуги з харчування, послуги відпочинку та кальянопаління, та послуги з надання

гастрономічної події, а саме регулярні вечірки та івенти. Перші два напрями – власна розробка найкращих фахівців ресторану, які самостійно склали меню бару та кухні, підвищували рівень асортименту кальянів та впроваджували ідею закладу, а саме розробляли дизайн. За цими напрямками ресторан «West Side» є одним з найкращих прикладів перспективних закладів міста Одеса.

З моменту утворення й до сьогоднішнього дня, діяльність ресторану спрямована на новітнє і якісне обслуговування гостей. Особливу увагу у закладі приділяють розвитку гастрономічної події в Одесі; впроваджуються різноманітні тематичні вечірки з запрошеними гостями, популярними у сучасному молодіжному прошарку суспільства.

Метою ресторану є одержання максимального прибутку в процесі виробництва і реалізації продукції та надання послуг. Ресторан «West Side» пропонує справді винятковий френдлі-сервіс, який підносить поняття гостинності на незвичний для споживача рівень.

У розділі описана робітнича структура закладу. Зазначено, що у цьому закладі ресторанного господарства працює двадцять шість робітників, з них: чотири офіціанта, що працюють по парам; чотири бармена; чотири кухаря; дві прибиральниці; дві посудомийки; три охоронця, один з яких є начальником охорони; два адміністратора; один бухгалтер; один шеф-кухар, який працює за вільним графіком; один бар-менеджер, який працює за вільним графіком; один маркетолог, який працює дистанційно; один управляючий, який знаходиться у ресторані кожен день, але за прощеним графіком.

Розроблена виробнича схема приміщень ресторану «West Side», розрахований рівень (коефіцієнт) завантаження підприємства ресторанного господарства «West Side» за 2019-20 роки. Визначено, що ресурси закладу використовуються недостатньо ефективно, лише на 40,2% загалом за всі місяці існування підприємства, а у деякі місяці, такі як лютий та листопад, і зовсім не перевищує 32%, що є незадовідними показниками.

Також, було зроблено вивчення динаміки завантаження ресторану протягом робочого дня – за визначеними показниками, зроблено висновок, що ресторан має велике завантаження тільки після 14:00 як по будням, так і по вихідним. Нажаль, динаміка завантаження ресторану має неточні показники: відсутня інформація про час сніданку, бо ресторан працює з 12:00, та не існує інформації про завантаження у високий сезон, бо вивчаємий заклад ще не працював протягом вказанного періоду. Також, проаналізовано, що самі проценти можуть дуже змінюватися, бо різноманітні вечірки, коли завантаження закладу сягає 95%, впливають на розрахунок за цілий місяць та лишають можливість його об'єктивного огляду.

Проведено аналіз доходів підприємства ресторанного закладу «West Side», а також аналіз доходів закладу за джерелами їх походження. Зазначено, що за кілька місяців поточного 2020 року заклад заробив менше на 7,09% (10124 грн.), ніж за декілька місяців у 2019 році. Насамперед, ресторанне обслуговування стало приносить ресторану доход у 8,04%

більший, ніж у 2019 році, а барне обслуговування навпаки втратило попит у відвідувачів на 6,78%, що є у межах нормальних коливань показників. Більш значними зміни можна спостерігати у організації банкетів – цей пункт понизив свій попит на 37,57% (13031 грн.), що достатньо великою різницею, та може указувати на негативні зміни у цьому пункті доходу підприємства, та потребує уважного огляду та аналізу. На другому боці іншу види доходу, які зросли за вказаний період часу на 50% (1000 грн.), що є дуже добрим показником, але не таким потужним, як обслуговування банкетів, через невелику суму самого доходу. Зазначено підсумок, що ресторан «West Side» втратив близько 7,09% доходу (10124 грн.) за вказаний період за 2019-2020 роки, що не є зовсім негативним показником, але все ж вказує на потребу у розвитку надання послуг, та зміни маркетингової стратегії, щоб у поточний період заробітку знову не показати падаючі показники.

Структура витрат ресторану проаналізована, та вказує, що витрати на заробітну плату з січня по грудень збільшилися на 66,6% (10000 грн.), а витрати на амортизацію основних засобів на 29% (11341 грн.), що не є позитивним показником з точки зору самого ресторанного підприємства, але показує, що заклад має потенціал з точки зору робітничої привабливості. Найбільш великим пунктом економічних витрат є витрати на заробітну плату працівників, та становить 30,5%, найменшими являються інші елементи витрат, які зазначаються 9,56%.

Проведено аналіз послуг ресторану «West Side», де продемонстровано привабливість тих чи інших послуг, які є у наявності ресторану, для гостей закладу, проаналізована цінова політика меню. Автором розроблено таблицю основних подієвих заходів у ресторані за декілька місяців роботи та детально проаналізовані декілька із них.

Також, проведений поширений аналіз діяльності та участі закладів ресторанного господарства міста Одеса в подієво-гастрономічних заходах. Описано декілька найпопулярніших фестивалів міста з «місцевою» культурою, зазначена їх головна концепція та ідея.

Розроблена таблиця з характеристикою засобів ресторанного господарства м.Одеса з розважальною концепцією («фестиваль-ресторації») станом на 2019р. та зроблено висновок, що ринок ресторанних закладів міста Одеси насичений різними подієвими напрямками.

У третьому розділі **«Напрями підвищення потенціалу закладів ресторанного господарства м. Одеса у розвитку подієво-гастрономічного туризму»** надані такі пропозиції.

В ресторан «West Side» було розроблено декілька концепцій підвищення потенціалу закладу, та впровадження його до розвитку подієво-гастрономічного туризму.

Насамперед, було розроблено нову концептуальну вечірку, яка має носити назву «One Alcohol Day», під час якої у закладі бар буде працювати лише з одним алкоголем – ромом. Для цього заходу розроблено нову коктейльну карту, з описом впроваджених напоїв та з поясненням цінової політики конкретної події. Ціновий сегмент у напоїв різний – від помірно

економних «Daiquiri Frozen»(95 грн.) й «Negra Shot» (99 грн.) та до коктейлів з дорогих складових, таких як «Zacapa Old Fashioned»(155 грн.) та «Festival»(145 грн.), що вказує на спрямованість на прошарки суспільства з різними доходами.

Також, було розроблено план дегустації, який носить назву «Дегустація кальянів – 1001 п'ятниця у West Side», та впроваджує культуру кальянопаління на рівні вище середнього для поціновувачів. Сформована лімітована кальянна карта для ресторану «West Side», де найдорожча позиція, – це «Казка Сходу»(на пахучій дині та арабських спеціях; тютюн Starbuzz), що коштує 2000 грн, а найдешевший – «Молочний улун»(на молоці; тютюн Nakhla), що коштує 850 грн.

Також, для більшого стимулювання інтересу та попиту гостей зазначено, що гості з дегустації будуть мати можливість отримати знижку у 20% на будь-яку позицію лімітованої кальянної карти, протягом усього робочого дня ресторану.

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження в бакалаврській роботі дає змогу дійти наступних висновків.

Ресторанний бізнес – один із найбільш динамічних видів діяльності в Україні, який швидко розвивається. Однак, ресторанний бізнес в Україні – це достатньо ризиковий бізнес, який відчуває певні проблеми, характерні для туристичної сфери в цілому.

Нами було визначено теоретичні засади подієво-гастрономічного туризму та участь у ньому закладів ресторанного господарства. З цією метою було детально розкрито сутність подієвого туризму, як руху подорожувальників до місць широко розрекламованих подій – карнавалів, фестивалів, спортивних чемпіонатів, центрів масових розваг тощо. Визначено, що «центром» подієвого туризму є ніщо інше, як подія, що проводиться в рамках туристського запровадження і що саме це спонукає групи туристів до участі в ньому. Також, ми визначили, що суттю подієво-гастрономічного туризму виступає гастрономічний захід – гастрономічні фестивалі, гастрономічні свята, продовольчі виставки та місцеві ярмарки тощо.

Було зроблено висновок, що Одеський регіон входить в п'ятірку лідерів туристичного ринку України, поступившись Київській, Львівській та Івано-Франківській областям. Аналіз динаміки туристичних потоків показує зменшення кількості в'їзних туристів в Одеську область з 2010 р до 2014р, що пов'язано з політичною та економічною кризою, зниженням купівельної спроможності туристів даної цільової категорії, проблемою безпеки. Завдяки зусиллям влади, бізнесу, профільним асоціаціям, зокрема, «Туризм Одеси», у 2015-2016р число в'їзних туристів поступово збільшується. З 2015р. туризм в Одеському регіоні має позитивну динаміку, але достатньо низькі темпи

розвитку, і одним із способів вирішення цієї проблеми є розвиток подієво-гастрономічного туризму, адже усі передумови для цього наявні у достатній кількості.

Обсяг усього українського ресторанного ринку загалом становить 30 млрд. грн., щодо кількості закладів – понад 15 тисяч одиниць. Найвищі показники за розвитком ресторанного бізнесу демонструють Київська, Львівська та Одеська області. Зазначено, що найбільша кількість активно діючих підприємств з організації харчування розташовано в Одеській області – 748 підприємств. Динаміка зміни кількості підприємств у області протягом 2013–2017 рр. є ідентичною із загальноукраїнською. Однак темпи зростання кількості підприємств в Одеській області (на 14,1%) є дещо вищими, ніж у інших. За видами діяльності переважають ресторани та заклади надання послуг мобільного харчування.

Зроблено висновки, що засоби ресторанного господарства та подієво-гастрономічний туризм тісно пов'язані – ресторани організують подію, на яку реагують туристи, а ті, у тому числі, підвищують попит на продукт ресторану. Було визначено, що в Одесі та Одеській області достатньо подієвих івентів та фестивалів, до яких кожного року приєднується усе більша кількість закладів ресторанного господарства.

Одним з представників такого типу взаємовигідного існування є ресторан «West Side» – досить популярний заклад ресторанного господарства у місті Одеса. Він досяг своєї популярності в різноманітних тематичних вечірках, які і є заходами подієво-гастрономічного туризму. Запровадження івентів та вечірок у роботу закладу є суттєвим пунктом для підвищення його доходу та підвищує ефективність роботи ресторану у декілька разів.

Аналіз результатів діяльності ресторану «West Side» як прикладу закладу ресторанного господарства, який може приймати участь у розвитку подієво-гастрономічного туризму, показує те, що заклад набуває популярності та має відгук у сподобаннях молодіжної аудиторії Одеси, яка завжди бажає знаходитись у русі та відвідувати гучні вечірки, де можна потанцювати під сучасну музику, побачити живих виконавців, відчутти смак динамічного життя.

Було визначено тип, категорію ресторану «West Side», охарактеризовано виробничі, торгівельні, адміністративно-побутові приміщення, методи та форми обслуговування, що використовуються на підприємстві. Також була представлена інформація щодо організації роботи підприємства, управлінської та планово-економічної діяльності підприємства.

Зроблено детальний опис діяльності ресторану за повні чотири місяці його роботи та на основі цього проведено аналіз фінансово-економічного стану закладу. З самого початку ресторан «West Side» після свого відкриття в листопаді 2019р. не приносив особливого доходу – можна зробити невтішні висновки про те, як важко проходило становлення закладу. Перші два місяці роботи заклад не заробляв досить доходу – занадто багато було витрачено на початковий ривок, на обслуговування дорогої апаратури, на досвідчених

працівників і запрошених фахівців, які складуть грамотну коктейльну карту і меню кухні. Аналіз доходів ресторану на перші місяці 2020 р. показав позитивну динаміку зростання, незважаючи навіть на низький сезон, у котрий працював заклад.

В звичайний робочий день заклад заробляє не більш, ніж шість тисяч гривень, а відвідує його за день менш, ніж 200 чоловік навіть у вихідні, що є досить низьким показником для такого великого підприємства. Найпоганішими днями за показником відвідування гостями закладу є понеділок (50 чол.) та четвер (43 чол.), що пов'язано з початком та серединою робочої неділі. Найвигіднішими днями за показником відвідування гостями закладу є п'ятниця (127 чол.), субота (136 чол.) та неділя (114 чол.), що пов'язується з кінцем робочої неділі, коли люди бажають відпочинку.

Що ж до обсягу доходу закладу від продажу їжі та напоїв, то показники тих доволі низькі. Самі низькі фінансові показники щодо кухні є у вівторок (1893 грн.) та середу (1101 грн.), а самі високі – це субота (4821 грн.) та неділя (5110 грн.).

Показники ж роботи закладу за умовами проведення вечірки є однозначно позитивними, як для закладу «West Side», та пояснюються легко. Найкращий з фінансової для ресторану сторони є субота за кількістю відвідувачів (462 чол.), та й за обсягом доходу (14791 грн.). Найменш популярним є неділя – кількість відвідувачів не є значною у порівнянні з суботою (247 чол.), та доходи теж мають середні показники (13343 грн.). Жодного дня під час вечірок у заклад не прийшло менш, ніж 200 людей, а також появився ще один пункт заробітку – доход від продажу квитків на вхіді (34650 грн. у суботу).

Таким чином, ми можемо зробити висновок, що запровадження у заклад таких подієвих послуг дуже ефективно як для фінансового стану ресторану, так і для загального стану подієво-гастрономічного туризму у місті Одеса.

У роботі було запропоновано декілька варіантів поліпшення роботи закладу – розроблений план проведення алкогольної вечірки, а так само дегустація кальянів, яка є досить рідкісною для міста Одеси.

В цілому одеський регіон має усі об'єктивні передумови для швидкого та потужного розвитку не тільки внутрішнього, а й в'їзного та виїзного туризму, зокрема, за напрямом подієво-гастрономічний туризм. Насамперед, Одеса є багатою на гастрономічні делікатеси та концептуальні ресторани, які сприяють не тільки розвитку культури споживання їжі, а й ще мають істотний вплив на подієво-гастрономічний туризм, який може стати головним видом туризму для міста. Подієво-гастрономічний туризм, як один із перспективних видів розвитку ринку туристичних послуг, є важливою складовою сталого розвитку туристичної сфери України, та Одеси у тому числі.

АНОТАЦІЯ

Вирлан Т.К., «Оцінка потенціалу ресторанного бізнесу у розвитку подієво-гастрономічного туризму в м.Одеса (на прикладі ресторану «West Side»)».

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 242 «Туризм»; за освітньою програмою 242 «Туризм» – Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2020.

В роботі розглянуто теоретичні і практичні засади оцінки потенціалу закладів ресторанного господарства у розвитку подієво-гастрономічному туризму в Україні. Охарактеризовано сутність понять «ресторанне господарство», «заклади ресторанного господарства», «подієво-гастрономічний туризм», визначено тенденції на ринку ресторанних послуг, напрями розвитку подієво-гастрономічного туризму в Україні, зокрема, у місті Одеса та Одеському регіону. Виявлено особливості застосування потенціалу закладів ресторанного господарства в сфері туризму та подієво-гастрономічних турах. Надано організаційно-економічну характеристику діяльності ресторану «West Side» та проаналізовано комплекс послуг закладу. Здійснено оцінку діяльності та участі закладів ресторанного господарства міста Одеса в подієво-гастрономічних заходах. Оцінено ефективність діяльності ресторану «West Side» від надання комплексу послуг.

Запропоновано напрями підвищення потенціалу закладів ресторанного господарства м.Одеса у розвитку подієво-гастрономічного туризму:

- на рівні ресторану «West Side», а саме – впровадження івентів та вечірок (зі спеціальною коктейльною картою, дегустація кальянів);
- на рівні закладів ресторанного господарства м.Одеса – поширення участі у місцевих фестивалях, ярмарках та створення своєї власної події усередині закладу.

Ключові слова: подієво-гастрономічний туризм, ресторанне господарство, заклади ресторанного господарства, потенціал закладів ресторанного господарства міста Одеса.

ANNOTATION

Virlian T.K., «Assessment of the potential of the restaurant business in the development of event and gastronomic tourism in Odessa (on the example of the restaurant «West Side»»).

Qualifying work for obtaining an educational bachelor's degree in specialty 242 «Tourism»; for educational program 242 «Tourism»
Odessa National Economic University, Odessa, 2020

The work considers the theoretical and practical principles of assessing the potential of restaurants in the development of event and gastronomic tourism in Ukraine. The essence of the concepts «restaurant business», «restaurant establishments», «event-gastronomic tourism» is characterized, tendencies in the market of restaurant services, directions of development of event-gastronomic tourism in Ukraine, in particular, in the city of Odessa and Odessa region are defined. Peculiarities of application of the potential of restaurant establishments in the sphere of tourism and event-gastronomic tours are revealed. The organizational and economic characteristics of the West Side restaurant are given and the complex of services of the institution is analyzed. The activity and participation of restaurant establishments of the city of Odessa in event-gastronomic actions is estimated. The efficiency of West Side restaurant activity from providing a complex of services is estimated.

The directions of increase of potential of establishments of restaurant economy of Odessa in development of event-gastronomic tourism are offered:

- at the level of the restaurant "West Side", namely - the introduction of events and parties (with a special cocktail menu, tasting hookahs);
- at the level of restaurants in Odessa - the spread of participation in local festivals, fairs and the creation of its own event within the institution.

Key words: event-gastronomic tourism, restaurant economy, establishments of restaurant economy, potential of establishments of restaurant economy of the city of Odessa.