

## ПОЄДНАННЯ ТРАДИЦІЙ ТА ІННОВАЦІЙ ЯК ФОРМУЛА УСПІХУ РЕСТОРАНУ «GUY SAVOY»

**КОСТЮК Дарина,**

*здобувачка освітнього ступеня «Бакалавр»  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ*

У ресторанному бізнесі важливо не лише забезпечувати якість страв, а й створювати для гостей особливу атмосферу, яка змушує їх повертатися. Секрет успіху ресторану «Guy Savoy» у поєднанні традицій із новими підходами до подачі страв, обслуговування та організації роботи закладу. Без постійного розвитку та уваги до деталей власнику ресторану Гі Савою складно було б залишатися конкурентоспроможним так довго. Цей ресторан один з найкращих прикладів того, як можна дотримуватися класичних гастрономічних традицій і водночас знаходити нові способи приваблення гостей. Його досвід може бути корисним для українських ресторанів, які прагнуть покращити сервіс і створити унікальний стиль.

Ресторан «Guy Savoy» був відкритий у 1980 році та швидко здобув визнання за свою відданість класичній французькій кухні. В середині 90-х Гі Савою фактично відродив напівзабуті традиції паризьких бістро, осучаснив і актуалізувавши рецептуру і асортимент пропонованих в них страв. Стандартний фастфуд став з його допомогою більш здоровим, корисним і, що дуже важливо, привабливим для молоді. У 2002 році заклад отримав третю зірку Michelin, яку утримував до 2023 року, сьогодні ресторан має дві зірки [1].

Особливостями ресторану «Guy Savoy», які забезпечують йому тривалу конкурентоспроможність на ринку є:

### 1. Дотримання гастрономічних національних традицій.

Кухня закладу заснована на класичних французьких традиціях, де збереження автентичних смаків є головним пріоритетом. Ресторан вирізняється використанням сезонних і локальних продуктів, що гарантує свіжість та високу якість страв. Шеф-кухарі ретельно відбирають інгредієнти, щоб створювати гармонійні та вишукані поєднання. Окрему увагу приділено естетичній подачі – кожна страва є витвором мистецтва, де кожна деталь відіграє важливу роль. Саме поєднання смаку, текстури та візуальної елегантності робить ресторан місцем, де гастрономія перетворюється на справжнє мистецтво.

### 2. Високий рівень обслуговування.

Ресторан відзначається високим рівнем обслуговування, завдяки чому кожен гість відчувається особливим. Персонал забезпечує індивідуальний підхід, уважно ставлячись до побажань відвідувачів та створюючи максимально комфортні умови. Офіціанти добре обізнані про меню й можуть надати детальні рекомендації щодо вибору страв та напоїв, зважаючи на гастрономічні вподобання гостей. Атмосфера закладу поєднує вишуканість і

затишок, сприяючи приємному відпочинку. Кожна деталь, від обслуговування до оформлення інтер'єру, продумана таким чином, щоб зробити візит до ресторану незабутнім досвідом.

### 3. Інноваційний підхід до меню.

Ресторан «Guy Savoy» вирізняється інноваційним підходом до меню, поєднуючи класичні традиції французької гастрономії з сучасними кулінарними техніками. Однією з головних особливостей є регулярне оновлення страв. Однак у ресторані «Guy Savoy» цей процес виходить за межі простої зміни інгредієнтів – він є джерелом нових авторських страв, що розробляються шеф-кухарем, враховуючи сучасні кулінарні тенденції та інноваційні техніки [2]. Кожен сезон приносить не лише нові смаки, а й нові концепції подачі та приготування.

У меню ресторану вдало поєднуються традиційні рецепти з новаторськими методами приготування. Наприклад, технології молекулярної гастрономії дозволяють змінювати текстуру інгредієнтів, розкриваючи їхні смакові особливості у новому світлі. Крім того, ресторан пропонує дегустаційні сети, що дозволяють гостям спробувати різноманітні страви та відчутти унікальний стиль кухні. Серед інших інновацій – інтерактивні гастрономічні враження, де гості можуть спостерігати за процесом приготування страв, а також авторські напої, створені сомельє спеціально для ідеального поєднання зі стравами.

Успіх закладу залежить не лише від якості страв, але й від загального враження, яке отримує гість, адже саме воно формує бажання повернутися. Атмосфера, рівень сервісу, естетика подачі страв та увага до деталей створюють унікальний досвід. Гармонійне поєднання цих елементів перетворює звичайний обід або вечерю на незабутню гастрономічну подорож.

Таким чином, ресторан «Guy Savoy» впевнено демонструє поєднання відданості традиціям із готовністю до впровадження нових ідей, що є ключем до довготривалого успіху. Українські ресторани можуть взяти на озброєння позитивну практику «Guy Savoy», зосереджуючись на високій якості обслуговування, увазі до деталей та постійному розвитку за для створення унікального досвіду для своїх гостей.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Guy Savoy. URL: <https://www.guysavoy.com/en> (дата звернення 27.02.2025).
2. Gastronomy Guy Savoy. URL: <https://www.comitecolbert.com/en/members/guy-savoy/> (дата звернення 27.02.2025).

Науковий керівник: д. е. н., професор Моргулець О. Б.

**Міністерство освіти і науки України**  
**Національний університет біоресурсів і природокористування України**  
**Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця**  
**Національний університет харчових технологій**  
**Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного**  
**Полтавський фаховий коледж підприємництва і ресторанного бізнесу**  
**Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства**

# **ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ**

## **ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ**

### **ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**12 березня 2025 року, Київ**

**КИЇВ 2025**

УДК 338.48:339.923:061.1ЄС(477)

*Рекомендовано до друку рішенням Вченої ради ННІ неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол №9 від 20 березня 2025 р.)*

**Євроінтеграційні процеси в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі України:** збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції (12 березня 2025 р.). Київ: НУБіП України. 2025. 350 с.

#### **Редакційна колегія:**

**Мельниченко С. В.** – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

**Сердюк М. Є.** – доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

**Олюніна С. Л.** – викладач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції висвітлюються результати наукових досліджень студентської молоді з питань, присвячених євроінтеграційним процесам у сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу України. У матеріалах розглядаються виклики та перспективи адаптації галузі туризму в умовах євроінтеграції, інноваційні технології в закладах HoReCa, туристичне країнознавство, організація дозвілля молоді.

Конференція проводиться з метою посилення профорієнтаційної роботи із залучення активної шкільної молоді до навчання в НУБіП України, посилення наукової складової підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» і «Магістр», оприлюднення результатів їх дослідницької роботи, підвищення ефективності, якості наукових досліджень, обміну досвідом і представлення результатів науково-дослідної діяльності, обговорення дискусійних питань та визначення пріоритетів подальшого розвитку науки.

Видання розраховане для здобувачів вищої освіти, дослідників, викладачів, суб'єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори. Позиція редакції не завжди може збігатися з точкою зору автора.

© Колектив авторів, 2025

© НУБіП України, 2025