Лекція №3

**План:**

1. Історія виникнення і розвитку ресторанного напрямку діяльності

2. Період середньовіччя

3. Від нового часу до сучасності.

4. Історія мережевих ресторанів

Готельний, туристичний і ресторанний бізнес як складова зовнішньоекономічної діяльності кожної держави є однією з найбільших і

високоприбуткових галузей світової економіки.

До початку XIX ст. готельно-туристичний бізнес вийшов на перше місце в світі, значно випередивши лідерів світової торгівлі – автомобільну та нафтогазову сфери економіки.

Історія готельно-ресторанної справи пов’язана з історією розвитку туризму або, якщо бути точніше, то і з історією розвитку туристичної індустрії.

Якщо слідувати за періодизацією туризму, що тісно пов’язана з соціоекономічним розвитком суспільства, в історії світової готельної справи

можна виділити такі періоди:

* Давній Світ;
* Середньовічна Європа;
* XVII-XVIII століття;
* ХІХ століття – початок ХХ століття;
* Сучасний етап (друга половина ХХ ст. – початок ХХІ ст.).

Нині готельне господарство є частиною так званої «індустрії гостинності». Цей термін служить збірним поняттям для багатьох форм підприємницької діяльності, які спеціалізуються на ринку послуг, пов’язаних з прийомом і обслуговуванням гостей. Але сучасне готельне господарство слід скоріше назвати «індустрією організованої гостинності», у той час як власне гостинність як явище виникає у часи перших подорожей людей.

 **1. Історія виникнення і розвитку готельно-ресторанного напрямку діяльності**

 Виникнення і розвиток готельного та ресторанного господарства невід’ємно пов’язане з історією розвитку суспільства. Створення перших закладів розміщення у IV тис. до н. е. пов&apos;язано з необхідністю забезпечення мандрівників місцем для ночівлі, харчування та відпочинку. Від стану розвитку системи засобів гостинності суттєво залежала інтенсивність подорожей, господарство окремих центрів і регіонів. Засоби гостинності відображають риси матеріальної та духовної культури, традиції прийому гостей різної національності.

Перші історичні згадки про мандрівки розміщені в античних джерелах і пов&apos;язані з регіонами Стародавнього Єгипту, Близького  Сходу та Греції. Саме між ними здійснювались найінтенсивніші подорожі з метою торгівлі, паломництва, завоювання, а також оздоровлення, розваг і культурного пізнання.

Давні письмові згадки про спеціалізовані заклади розміщення виявлено серед вавилонських манускриптів. Зокрема, Кодекс вавилонського царя Хаммурапі (1792—1750 рр. до н. е.) згадує таверни. Крім основних функцій надання послуг із харчування, а також будинків розпусти, вони відомі як засоби, що надавали послуги з ночівлі. У Кодексі цар Хаммурапі зобов&apos;язує власників таверн доносити владі на відвідувачів, котрі у розмові виявляли намір вчинити злочин. Розширення торгових зв&apos;язків на Близькому Сході й у Стародавній Греції в І тис. до н. е., пов&apos;язані з ними тривалі подорожі сприяють організації розгалуженої мережі закладів не лише для надання послуг з харчування, а й типових засобів із розміщення — заїжджих дворів.

Вишуканістю обслуговування, оригінальністю архітектурного стилю та широким використанням прогресивних нововведень для зручності перебування гостей вирізнялись давньогрецькі заїжджі двори. У Стародавній Греції набули поширення два типи заїжджих дворів: приватні — катагогії; державні — пандокеї. У таких міських дворах, незалежно від форми власності, передбачалось постійне водопостачання керамічними трубами, наявність у дворику туалету — латрики, водоймищ, фонтанів, декоративного озеленення. У подібних закладах часто зупинялись державні службовці, багаті патриції, котрі прибували на спортивні змагання, відвідували театри, відомі храми.

За Римської імперії мережа заїжджих дворів і таверн, головно державних, стає особливо розгалуженою. Такі двори розташовувались, окрім міст, у селах, уздовж усіх основних доріг, на відстані близько 25 миль (40,225 км) один від одного з таким розрахунком, щоби державні чиновники не втомлювались у дорозі, відпочиваючи в кожному з них. Чітка суспільна диференціація, характерна для Римської імперії, позначилась на особливостях обслуговування. Послуги у державних закладах гостинності надавали державним службовцям строго за спеціальною урядовою перепусткою. У таких заїжджих дворах, згідно з твердженнями знаного мандрівника Марко Поло, умови облаштування й обслуговування давали змогу зупинятись чиновникам найвищого державного рівня. До часу подорожі відомого венеціанця у Східну Азію таких дворів налічувалось близько 10 тис.

Високий рівень сервісу забезпечували, окрім державних заїжджих дворів, приватні заїжджі двори, які створювали багаті землевласники на окраїнах своїх володінь, гладіатори, котрі вкладали заощадження у сферу гостинності.

Заїжджі двори і таверни, зорієнтовані на обслуговування широкого кола відвідувачів, — купців, ремісників, селян та інших категорій простолюду, пропонували обмежений обсяг послуг. Здебільшого місце для ночівлі надавали на соломі поряд з худобою, елементарні послуги були відсутні. Таверни вважались місцем розпусти, аристократам заходити туди вважалось непристойно.

Водночас у Стародавньому Римі значну увагу приділяли лікувальним процедурам — оздоровленню мінеральними й термальними водами, цілющим гірським повітрям. У III-IV ст. до н. е. була створена мережа оздоровчих центрів на Адріатичному узбережжі, де використовувались термальні джерела та морське повітря, кліматичних курортів у тяжко доступних районах Альп, послугами яких користувалася лише політична еліта римського суспільства.

У регіонах Стародавньої  Персії, Середнього  Сходу та Закавказзя, через котрі пролягали важливі караванні шляхи з Китаю в Європу, зупинку на ночівлю забезпечували переважно в шатрі — його розбивали поряд зі шляхом. У вузлових пунктах, поблизу гірських, річкових переправ, на проміжних зупинках тривалого шляху своєрідною формою заїжджих дворів були караван-сараї.

Караван-сараї, відомі з II-І тис. до н. е., особливо поширились у IX-XVIII ст. Вони утворювали цілі гостинні комплекси з просторим прямокутним внутрішнім двором, від якого вели входи у житлові кімнати. В окремих караван-сараях передбачались приміщення для ділових відносин, двір з огорожею для тварин. Ці заклади були оточені оборонними мурами для захисту від розбійників і стихій (піщаних бур, вітру). Жваві торговельні зв&apos;язки азійського регіону позначились на вищій якості обслуговування та більшому обсязі послуг, які надавали подорожнім, порівняно з європейськими країнами.

У Грузії караван-сараї мали накриту поздовжню залу, освітлену ліхтарем, до якої виходило декілька кімнат. Пізніше караван-сараї за функціональним призначенням диференціювались на торгові та заїжджі. Перша група складалась із торгових та ремісничо-виробничих приміщень. Заїжджі караван-сараї розраховувались на тривале перебування з в&apos;ючними тваринами та транспортними засобами, складались із житлових та службових приміщень, розташованих навколо внутрішнього двору.

Значно розвинутою була сфера гостинності у Вірменії. У XIII ст. тут караван-сараї чітко поділялись на одно-, двоповерхові ханапари, розташовані в центрі, поблизу торгових площ, багато оздоблені різьбленим орнаментом, де зупинялись купці з караванних шляхів, а також пндуки — для осіб скромнішого достатку. Ханапари водночас виконували функції ділових центрів, де укладали торгові угоди, здійснювали розрахунки, організовували каравани.

Отже, виникнення перших засобів гостинності — розміщення та харчування — пов&apos;язане з регіонами найвищого економічного розвитку — Близьким Сходом та Середньою Азією і тяжіють до місць найбільшого руху людей — найважливіших торгових шляхів, великих міст. Серед закладів гостинності простежуємо диференціацію стосовно категорії гостей, які обслуговувались, регіону виникнення.

**2. Період середньовіччя**

В середні віки на розвиток підприємств гостинності істотно вплинули релігійні традиції зміцнюючого свої позиції християнства. У цей період безліч людей подорожувала головним чином до святих місць. Туди релігійні паломники відправлялися тисячами. Але слід зазначити, що паломництво були не лише на Заході, а і на Сході, «...причому, у східну культурі паломництво прийшло раніше, оскільки буддизм як релігія сформувався ще до нашої ери, тоді як християнство поширилося в Римської імперії лише у ІІ-ІІІ ст. н.е., мусульманство – у VІ-VІІ ст. на Близькому Сході...». Наприклад, на Сході буддійський чернець Фа Сян в ІV ст. здійснив багаторічне паломництво з Китаю в Індію. В Християнстві паломництво започаткувала свята Олена, мати імператора Костянтина Великого, яка здійснила подорож до Єрусалиму в 325 р., де знайшла труну Ісуса Христа та спорудила над цим містом храм.

Також важливу роль у розвитку та поширенні християнства зіграла Візантійська імперія (виникла в ІV ст. на території Східної  Римської  імперії), що знаходилась на перетині сухопутного та морського торгівельних шляхів. Прочани Болгарії, Сербії та Київської Русі в першу чергу направлялися до святих місць Візантійської імперії. Це пояснювалось тим, що східно- і южнослав’янські культури прийняли християнство від Візантії. В Західної Європі також було поширено мале паломництво – відвідування християнських святинь (наприклад, відвідування мощів святих), та велике паломництво – здійснення релігійних подорожей до Риму, Венеції, Константинополю, Єрусалиму, що було пов’язано з труднощами. Розвиток паломництва сприяв появі странноприїмних будинків, де всі паломники й мандрівники могли отримати кров та їжу безкоштовно. Наприклад, едикт Карла Великого зобов’язував монастирі й церкви утримувати «госпіції» – будинки, призначені для відпочинку пілігримів, де притулок подорожуючим й паломникам надавався безкоштовно на 2 дні. Але безкоштовні послуги, що надавали монастирі мандрівникам стримували розвиток приватних підприємств розміщення. Хоча твердження, що відпочинок у монастирях був безкоштовним, вельми відносний, адже церква майже від усіх отримувала пожертвування. Кажучи сучасною  мовою, середньовічні монастирі були першим «готельним ланцюгом». Але заїжджі двори та таверни вже існували, і кількість їх поступово зростала. І там, так само як і сьогодні, надавалися основні послуги: проживання та харчування.

Пізніше у 1095 році почалися Хрестові походи, що розтягнулися на подальші двісті років. І хоча це були військові походи, вони привели в рух величезні маси людей, що стало стимулом культурної дифузії між народами.

Розвиток заїжджих дворів і таверн почався тільки в пізнє середньовіччя. Так, в Англії в 1530-х рр. своїм указом король Генріх VIII перевів церковну власність до світської, а церковним закладам, що надають дах, велів стягувати плату за постій, що дало можливість розвиватися так само і приватним тавернам, які в той час були і як засіб розміщення, і підприємство харчування, і клуб за інтересами, але основною послугою було надання харчування.

Слід зазначити, що впродовж століть зовнішність стародавнього готелю кардинально не змінювалася. В основному вона складалася з огорожі для коней і двоповерхової будівлі, в якій на першому поверсі розташовувалася таверна, а на другому – спальні. Потім до цього комплексу основних послуг мандрівникам почали додавати відкриті і криті галереї, в яких влаштовували театральні вистави (наприклад, англійські інни). Там же надавалися і різні побутові послуги. Інни (англ. inn – готель) знаходилися в Європі, можливо виникли тоді, коли римляни будували свою систему Римських доріг. Деякі сучасні інни в Європі працюють вже вздовж декількох сторіч. Окрім потреб мандрівників, інни традиційно були центрами суспільних зборів. У Європі, це – засіб розміщення, яке відрізняється від таверн, пивних і пабів. У пабах і пивних в основному продавалися алкоголь, а у Великобританії ще безалкогольні напої, їжа і рідше надавалося розміщення. Інни, як правило, були величезні будови, розраховані на довготривалу роботу; історично вони надавали не тільки харчування і житло, але і фураж в конюшні для коней мандрівників, а так само свіжих коней для поштових екіпажів.

Багато пивних і пабів використовують сьогодні термін «інн» в своїй назві для того, щоб показати як давно вони були засновані і були колись заїжджими дворами або, щоб створити своєрідний образ свого закладу. В Лондоні студенти, які вивчали юриспруденцію, використовували інни як гуртожитки, а юристи Великобританії та Уельсу як офіси. Традиційні функції іннів зараз зазвичай виконуються готелями, притулками і мотелями, які сфокусували свою увагу на наданні послуг мешкання і ресторанами і тавернами, які реалізують алкогольні і безалкогольні напої і надають послуги харчування. Готелі ж часто мають в своїй структурі ресторани і можуть надавати харчування своїм клієнтам, тобто забезпечують всі функції традиційних іннів. У Північній Америці використання слова «інн» використовують в торгових марках різних готелів подібно до готельного ланцюгу Holiday Inn, і в деяких державних законах, які посилаються на приватні готелі.

На Русі заїжджі двори з’явилися в ХІІ-ХІІІ ст.; тоді їх називали ямами і

розташовували один від одного на відстані одного кінного переходу; ями покривали мережею величезні території. Ям – поштова станція на Русі в XII-ХІІІ ст., де подорожні міняли утомлених коней на свіжих, з місцем відпочинку, постоялими дворами і конюшнями. Немає єдиної думки про походження цього слова. Але давно відмічено, що термін «ямщик» схожий по звучанню з тюркським «ямчі» (поштовий доглядач), а ще більше з персидським «ямджик» – гонець. «Ями» були установлені в період гегемонії Золотої Орди для її звязку з околицями. Після розпаду Золотої Орди система ямів в Росії збереглася і використовувалася для звязку між російськими містами. За допомогою системи ямів, розташованих на відстані 40-50 верст (43-53 км.) один від одного, з Москвою були сполучені: Архангельськ, Новгород, Псков, Смоленськ, Нижній Новгород і північні, а пізніше і українські міста. Повинність ямщика відбувалася або всьому навколишньому населенню, яке було зобов&apos;язаним на вимогу уряду доставляти в певні пункти коней з провідниками, або виконувалася ямщиками з охочих людей, влаштованих на особливих землях в слободі ямщиків. Всі справи з Ямщиковим гонінням були зосереджені в Наказі ящика (згадується з 1516 року), перейменованому в 1723 році в Канцелярію ямщика.

До речі, вже при Володимирі I (?-1015), що ввів на Русі як державну релігію – християнство, існували прообрази гостинних дворів. У той час вони розташовувалися на території вже існуючих посольств заморських і суміжних держав. Але, як відомо, засновниками всіх міжнародних і міждержавних відносин були торговці. Саме вони першими приходили у всі держави і були передовими представниками інтересів своїх держав. Відмітною особливістю перших гостинних дворів була наявність високих стін і міцних воріт. У великих російських містах з&apos;явилися гостині двори, де подорожні діставали можливість не тільки розміщення і харчування, але і здійснення комерційних операцій.

Гостинний двір (від слова гість) – комплекс будівель, що надає послуги для оптової торгівлі товарами і життєдіяльності торговців (зазвичай з інших регіонів і країн). Гостині двори включали: торгові ряди, лавки, в яких зосереджувалася оптова торгівля різноманітними товарами; місця для зберігання товарів, проживання торговців, зберігання транспорту. Ці особливості були обумовлені заниженою швидкістю роботи транспорту: купці приїжджали в Гостині двори з великим запасом товару і проводили в них тривалий час, необхідний для збуту всієї партії товару. Після цього купці купували місцеві товари і відправлялися в зворотний шлях. До XV століття заїжджі двори (заїжджі двори існували на Русі відвіку, де містилися особи, які брали з тих, що проїжджають і зупиняються в них особливе мито, – постояло) зливаються з поштовими станціями, стаючи фактично готельними комплексами.

**3. Від нового часу до сучасності**

 Однак у тому значенні, яке їм надається сьогодні, готелі з&apos;явилися всього лише кілька століть тому. Першою готелем, відкритої в США, була City Hotel із 70-ма номерами на Бродвеї в Нью-Йорку. Це знаменна подія відбулася в 1794г. Першим справжнім готелем - з коридорними, реєстратурою, з замками на дверях номерів і навіть з безкоштовним милом для гостей - був Tremont House 70 номерів, відкритий в Бостоні в 1829р. У США більшість готелів були справжніми архітектурними шедеврами - з просторим вестибюлем, з бальним залом, з чудесами сантехніки, а в деяких випадках і з такими нечуваними в Європі того часу зручностями, як ліфт, перший з яких був змонтований в нью-йоркському готелі на П&apos;ятій Авеню в 1859г. Першим готелем з електричним освітленням був Hotel Everett теж в Нью-Йорку.

Взагалі, в XIX столітті як в США, так і в Європі кращі готелі були забезпечені усіма сучасними зручностями, включаючи гаряче водопостачання, центральне опалення і каналізацію.

Завдяки технічному прогресу, починається будівництво багатоповерхових готельних будівель, в першу чергу у великих містах і турцентрах того часу. З&apos;являється потреба у будівництві готелів при великих університетах і наукових центрах, в портових містах та інших транспортних вузлах. Звичайно, кожен готель орієнтувався на обслуговування свого специфічного контингенту: представників вищого суспільства, середнього класу, студентів, комівояжерів, транспортних робітників і т.д. Кожна категорія споживачів визначала набір послуг, рівень комфорту і цін, що встановлюються готелем.

В середині XIX століття в Європі з&apos;явилися фахівці - професіонали готельної справи. Ними стали власники готелів, для яких вже недостатньо було освоїти лише кілька прийомів гостинності. Тепер господар готелю керував цілим колективом, а сам готель мала внутрішній поділ на різні служби ( першу чергу в окрему службу виділився ресторан з кухнею, потім з&apos;явилися служба прийому та господарсько-технічний відділ). В повсякденний мову увійшли назви нових готельних професій: консьєрж, швейцар, портьє,  грум тощо.

Історія становлення перших готелів, які отримали популярність на національному рівні, ішла коренями в сімейний бізнес. Готельна індустрія знала багато особистостей, які зробили значний внесок у її ріст і розвиток. Серед найбільш відомих піонерів індустрії гостинності кінця XIX – початку XX ст. були Эллсворт Статлер, Конрад Хілтон, Джон Уіллард Марріотт, Цезар Рітц.

Цезар Рітц. Став легендарною особистістю ще за життя. Свою кар&apos;єру він почав у 15 років в якості учня керуючого готелю. У 19 років він сам керував одним з паризьких ресторанчиків, але залишив цю роботу і влаштувався помічником офіціанта в інший бар знаменитого ресторану. Про постійних клієнтів він знав усе: що вони люблять, що їм подобається. І завжди наполягав, щоб їх обслуговування доручали йому. У 22 роки Рітц стає керуючим Grand National Hotel в Люцерні (Швейцарія), який завдяки йому став одним з найбільш популярних готелів міста. Чарівність і винахідливість дозволили йому швидко залучити саму обрану клієнтуру. Після 11 років успішної роботи він ризикнув прийняти спокуслива пропозиція - запрошення в тільки що відкритий готель Savoy в Лондоні (1898г). Так у 38 років Рітц став керівником одного з найбільш знаменитих фешенебельних готелів в світі. Разом з шеф-кухарем Огюстом Ескофье, він зробив справжню революцію в організації ресторанів при готелях. Ескоф&apos;є був одним з найбільших кулінарів свого часу. Його називали «імператором кухні». Цезар Рітц зробив Savoy центром культурного життя вищого суспільства і разом з Огюстом Ескоф&apos;є створив колектив, що вміє готувати найвишуканіші європейські страви, а також створювати саму витончену атмосферу в ресторані, відповідну цим стравам. Він ввів традицію, згідно з якою відвідувачі приходили тільки в вечірніх вбраннях. В ресторан запрошувалися кращі інструментальні оркестри і взагалі не жалілися кошти на різні спецефекти. Одного разу влаштував Рітц навколо плавучого ресторану справжню Венецію з гондолами і гондольєрами, які співали італійські пісні про кохання. Рітц вважав необхідною якістю керуючого уміння спілкуватися з публікою. Його увага до людей і їх бажанням підняли мистецтво менеджера на нову сходинку. І досі ім&apos;я Рітца в готельному бізнесі - синонім елегантності та вишуканості. Готелі Рітц в Парижі, Лісабоні, Лондоні, Мадриді стали першим готельним ланцюгом Європи.

Эллсворт Мілтон Статлер. Багато хто вважає його головним спеціалістом в готельному справі всіх часів і народів. Саме він ввів високі стандарти комфорту і зручності у готелях для мандрівників середнього класу, тобто за досить помірну ціну. Сам Статлер починав з роботи посильного в одному з провідних готелів Західної Вірджинії і дійшов до власника готелями. Його готель першим був орієнтованим на середній клас, в якому в кожному номері були крани з водою, ванна, вішалки для рушників, телефон і великий туалет з власним освітленням. У 1912 р. він будує готель, здатний надавати послуги великим бізнес-групам. Тут одним з нововведень була послуга з надання кожному клієнту «безкоштовної газети щоранку». Продумано було всі. На кухні не було штовханини серед працівників. Столові розміщувалися в безпосередній близькості від кухні. Номери гостей багато прикрашалися, але загальна тональність завжди гармоніювала. Серед інших нововведень можна відзначити Статлера введення в його готелях поштових послуг, в номерах - встановлення приліжкових світильників, безкоштовних радіоточок, наявність письмового приладдя.

Джон Марріот. Народився у бідній родині. З юних років намагався заробляти собі гроші на життя. Почав свій бізнес з кіоску з продажу пива. Саме він був першим, хто запропонував годувати пасажирів під час перельоту. На практиці ця ідея їм була реалізована в 1937 р. В 1957 р. відкрив перший готель. Заснував компанію Marriott Corporation. Його син став продовжувачем батька. І сьогодні готелі Marriott займають провідне місце в індустрії гостинності.

**4. Історія мережі ресторанів**

Саме слово «ресторан» відбулося від французького restaurer, що позначає «відновити, зміцнювати, годувати». Це заклад, в якому готують та продають їжу і напої, які замовляють відвідувачі для вживання тут же на місці. Перші ресторани з&apos;явилися в XIII столітті в Китаї. Розташовувалися вони в Ханчжоу, культурним, політичним і економічним центром країни, що з&apos;явився за часів династії Сун. У той час населення Ханчжоу перевищувало 1 млн. чоловік, а в обігу вже ходили паперові гроші, була досить розвинена культура гостинності, що дало поштовх до розвитку ресторанної справи. Скоріш за все, попередниками ресторанів являлися чайні будиночки і таверни, де гостинні хазяї всіма силами прагнули догодити втомленим і подорожуючим. Якщо говорити про західні країни, то трактири і таверни йдуть своїм корінням за часів античності. Ці заклади, як правило, призначалися для мандрівників, оскільки місцеві жителі досить рідко харчувалися в них. І лише в XVIII столітті почали з&apos;являтися ресторани, першочерговою метою яких було приготування і подача блюд, які замовляли відвідувачі, виходячи з меню ресторану. На сьогодні старим із ресторанів, що збереглися, згідно Книзі рекордів Гіннеса, є Собріно-де-Ботін (Sobrino de Botin), який знаходиться в Іспанському місті Мадриді. Відчинений цей заклад був в 1725 році.

Використання поняття «ресторан» відносно підприємства громадського харчування датовано 1765 роком у Франції. Засновником такого закладу був парижанин, якого звали Буланже (Boulanger). Спочатку ця людина займалася приготуванням і продажем супів. Першим рестораном, в тому вигляді до якого ми звикли, з окремими столиками, за якими сидять відвідувачі, вибираючи блюда на замовлення із меню, з фіксованими годинами роботи і цілковитим ресторанним обслуговуванням, являвся Гранд-Таверн-де-Лондр (Grand Taverne de Londres), який був відкритий в 1782 році. Засновником цього закладу був пан на ім&apos;я Бовілье (Beauvilliers). Перший ресторан, який відкрився в Росії, був Московський ресторан «Слов&apos;янський базар». Він був споруджений архітектором Р. Гедіке і А. Вебером в 1872 – 1873 роках. Він різко відрізнявся від корчми. Передусім, тим, що там обслуговували відвідувачів офіціанти у фраках і білих рукавичках. Їх називали «люди». З роками ресторанний бізнес стрімко зростав і розвивався, з&apos;являлися все нові і нові ресторани, які відрізнялися не лише різноманітністю їжі, що готується, а і архітектурним оформленням і інтер&apos;єром. Досить часто можна зустріти ресторан не як окремий заклад, а як один з елементів цілого комплексу, розташований в крупних закладах або готелях. Це дуже зручно як для відвідувача, так і для власника, який дякуючи цьому збільшує свій дохід. Не можна не відмітити, що все стрімкіше і стрімкіше розвиваються ресторанні мережі, що охоплюють навіть не просто країну, а розташовують свої заклади в різних куточках планети.

Ще з давніх часів вважалося дуже почесною діяльністю навчати, лікувати та годувати. У Франції в минулому столітті ремісник не міг стати дворянином, але для кухарів було зроблено виняток, тому що їхня праця була на рівні з мистецтвом. Праця талановитого куховара близька до творчості художника та скульптора, оскільки потребує художнього смаку, особливе почуття світла та форми.

Треба добрими словами згадувати українських кухарів, які працювали в напівтемних підвалах корчми та ресторанів, а також невідомих працівників, що залишили нам у спадок кулінарне мистецтво.

Що стосується України і Росії, то тут історія ресторанної справи не настільки глибока. Крім того, відомі ресторатори минулого (Талон, Дюме та інші) – фактично іноземне щеплення на вітчизняному ґрунті. Коло відвідувачів таких закладів було досить вузьким, а відповідно, не розвивалася культура відвідування ресторанів. Інша справа – корчми та трактири. Наприкінці XІХ століття тільки в Петербурзі їх налічувалося близько 650.

Слід також зазначити, що вітчизняні ресторани торгують не лише їжею, а й послугами, зручностями, відпочинком, доброзичливою атмосферою, приємною обстановкою та романтикою. Сьогодні ресторанний бізнес активно розвивається в Україні. Хоча досі явно відчувається брак кадрів. Значно кращі справи із філіями закордонних ресторанів, персонал яких має можливість регулярно проходити практику за кордоном.

Ресторанній бізнес дуже перспективний, оскільки цей ринок ще перебуває в стадії становлення, далеко не всі його сфери розподілені. Адже все, що будується нового, потребує наявності ресторану або хоча б бару. Таким чином, незважаючи на те, що ресторани не є традиційним явищем для української та й загалом східнослов’янської побутової культури, на сьогодні підприємства ресторанного господарства займають одне з провідних місць в секторі послуг вітчизняної економіки.

**Список використаних джерел:**

<http://moodle.socosvita.kiev.ua/moodledata/filedir/ff/d5/ffd5009c7b930996884efa9e70af8c053379b636>

<https://pidru4niki.com/14170120/turizm/istoriya_stanovlennya_rozvitok_sferi_gostinnosti>

[http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/24584/1/конспект%20лекцій%20Проектування%20об%27єктів%20ГРГ.pdf](http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/24584/1/%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D1%82%20%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%86%D1%96%D0%B9%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%27%D1%94%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D0%93%D0%A0%D0%93.pdf)

<http://referatu.net.ua/referats/919/43031>

<https://tourlib.net/books_history/fedorchenko13.htm>

<https://westudents.com.ua/glavy/92849-2-rozvitok-gotelno-spravi-v-ukran.html>

<https://tourlib.net/statti_ukr/yashyna.htm>

<https://pidru4niki.com/1663111652895/turizm/peredmova_restoranna_sprava>