

УДК 338.48

**ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ НАЦІОНАЛЬНИХ ТРАДИЦІЙНИХ ЗАКЛАДІВ
ХАРЧУВАННЯ СІЛЬСЬКОГО ТА ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ**

**POPULARIZATION OF NATIONAL TRADITIONAL
ESTABLISHMENTS OF RURAL AND GREEN TOURISM IN UKRAINE**

Бакало Надія Віталіївна

кандидат економічних наук, доцент,

Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»

ORCID: 0000-0002-3260-412X

Bakalo Nadiya

National University «Yuri Kondratyuk Poltava Polytechnic»

Глебова Алла Олександрівна

кандидат економічних наук, доцент,

Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»

ORCID: 0000-0002-7030-948X

Нієбова Алла

National University «Yuri Kondratyuk Poltava Polytechnic»

Маховка Вікторія Михайлівна

кандидат економічних наук,

Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»

ORCID: 0000-0001-7985-7792

Makhovka Viktoriia

National University «Yuri Kondratyuk Poltava Polytechnic»

Стаття присвячена дослідженню актуальних питань популяризації національних традиційних закладів харчування сільського та зеленого туризму в Україні, які в більшості випадках побудовані в національному стилі закладів харчування в регіоні (корчма, колиба, трактир, таверна, шинок, паб) або такі, що розміщуються в історичних будівлях. Визначено, що основна концепція закладів ресторанного господарства, що надають послуги харчування в сфері сільського та зеленого туризму обумовлена наявністю традиційної кухні та загальною етнокультурною атмосферою. В ході дослідження було встановлено, що заклади харчування, які можуть бути включені до інфраструктури сільського та зеленого туризму переважно відносяться до таких, які орієнтовані на сегмент сімейного відпочинку, тобто на надання послуг харчування та організацію дозвілля сім'єю та пропонують асортимент страв «домашньої кухні».

Ключові слова: заклади ресторанного господарства, сільський та зелений туризм, ресторан, послуги харчування, просування, національна кухня

Статья посвящена исследованию актуальных вопросов популяризации национальных традиционных заведений питания сельского и зеленого туризма в Украине, которые в большинстве случаев построены в национальном стиле заведений питания в регионе (корчма, хижина, трактир, таверна, кабак, паб) или такие, которые размещаются в исторических зданиях. Определено, что основная концепция заведений ресторанного хозяйства, предоставляющих услуги питания в сфере сельского и зеленого туризма обусловлена наличием традиционной кухни и общей этнокультурной атмосферы. В ходе исследования было установлено, что услуги питания, которые могут быть включены в инфраструктуру сельского и зеленого туризма в основном относятся к таким, которые ориентированы на сегмент семейного отдыха, то есть на предоставление услуг питания и организации досуга семьей и предлагают ассортимент блюд «домашней кухни».

Ключевые слова: заведения ресторанного хозяйства, сельский и зеленый туризм, ресторан, услуги питания, продвижение, национальная кухня

The article is devoted to the study of topical issues of popularization of national traditional food establishments of rural and green tourism in Ukraine, which are built in the national style (tavern, pub, etc.) or are located in historic buildings. The essence of rural and green tourism was substantiated as one of the promising types of tourism, which successfully combines recreation in rural areas, sanitation and cognition of the historical and cultural objects of the region, and on the other hand - the diversity of economic activities of rural residents (owners) in order to provide own houses to vacationers (tourists) in the form of places for accommodation, meals and other services related to tourism, including using their own family members as workers.

It's determined that the basic concept of restaurants, which provide food services in the field of rural and green tourism is due to the presence of traditional cuisine and general ethnocultural atmosphere. There are mainly classic dishes and drinks of a high level of quality of preparation and service, usually national or author's cuisine. The article presents some food establishments that popularize national Ukrainian traditions. As a result of the study it was determined, that rural and green tourism is a seasonal and goes during warm season, so tourists would prefer outdoor recreation, in which case food establishments need to form open-air restaurant areas (summer restaurants). It's determined, that summer restaurants could be a full-fledged independent restaurant. The main types of summer restaurants can be verandas, terraces, economy terraces, restaurant-transformer.

The main prospects for further research in this area are to identify strategic directions for the development of rural and green tourism infrastructure in Ukraine, that will improve the quality of the proposed tourism product and increase the number of consumers.

Keywords: food establishments, rural and green tourism, restaurant, food services, promotion, national cuisine.

Постановка проблеми. Сучасний етап розвитку туризму характеризується високими вимогами зацікавлених клієнтів, що потребує від організаторів туризму постійної диверсифікації пропозиції. У зв'язку з цим відбувається поява і відокремлення нових напрямків, і навіть формування нових видів туризму. Це, у свою чергу, вимагає узагальнення досвіду їх організації, виявлення їх характеристик, вивчення географії туристичних потоків та ресурсного потенціалу. Значними перспективами розвитку на сьогодні володіє сільський та зелений туризм, який є альтернативним видом відпочинку й на відміну від масового не здійснює шкідливий вплив на довкілля і водночас прискорює соціально-економічний розвиток регіонів. В статті акцентовано увагу саме на популяризації закладів ресторанного господарства, які можуть стати важливим елементом обслуговування туристів, що споживають послуги сільського та зеленого туризму. Ця сфера в комплексі туристичних послуг стрімко розвивається і в майбутньому може сприяти просуванню послуг сільського та зеленого туризму. Зберігаючи найкращі традиції національної кухні, заклади ресторанного господарства є візитною карткою гостинності в кожній країні, популярною формою дозвілля та спілкування, ознакою престижу та процвітання.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питання дослідження сільського та зеленого туризму були розглянуті в праця багатьох науковців, зокрема: В.В. Гловацької, В.Ф. Кифяка, Н.Є Кудли, О.Ю. Дмитрука, М.М. Костриці, С.П. Кузик, Т.Ю. Лужанської, О.О. Любіцевої, Г.І. Михайліченко, М.Й. Рутинського, Т.І. Ткаченко та ін. Проблеми розвитку та популяризації закладів ресторанного господарства та туристичної індустрії досліджували такі вітчизняні та зарубіжні вчені як В.А. Квартальнов, М.П. Мальська, Н.О.П'ятницька, Дж.Р. Уокер, А.Д. Чудновський та ін.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Незважаючи на активне вивчення сільського та зеленого туризму в останні роки, деякі його аспекти залишаються не достатньо дослідженими, зокрема

послуги пропонувані традиційними закладами харчування, які можуть бути характерними для даного виду туризму та їх популяризація.

Формулювання цілей статті. Метою статті є дослідження особливостей та популяризація національних традиційних закладів харчування сільського та зеленого туризму в Україні.

Виклад основного матеріалу дослідження. Прагнення людини до відпочинку є необхідністю, яка зростає з кожним днем. Сучасне виробництво вимагає від людини більших фізичних витрат і нервової напруги, для відновлення сил необхідно насамперед безпосереднє спілкування з природою. Ця потреба дала поштовх до розвитку сільського та зеленого туризму. Попит відпочинку на селі зростає внаслідок підвищення рівня освіти та розвитку транспортної мережі, зменшення тривалості робочого часу та збільшення кількості платних відпусток.

Поняття «сільський туризм» бере свій початок ще з давніх часів. У Римській імперії члени заможних родин започаткували поїздки з міста до сільської місцевості. Масовий інтерес до цього виду відпочинку відзначається, починаючи з XIX століття. А вже з другої половини XX століття поширюється в урбанізованих країнах Європи, він стає єдиним засобом від стресового впливу розвинутих промислових міст. На рис. 1 представлено характеристику поняття «сільський та зелений туризм».

Сільський туризм – це комплексна багатогранна діяльність, яка охоплює проведення часу на природі, фермі або приватному домогосподарстві, передбачає пішохідні екскурсії, катання на конях, спорт і оздоровлення, полювання і рибальство, оглядові поїздки і тому подібне

•Смолій В., Федорченко В., Цибух В. [9]

Сільський туризм – це подорожі туристів до сільських районів для відпочинку на природі і ознайомлення з умовами сільського життя. Головна особливість цього виду туризму – розміщення в будинках господарів на території сільських садіб

•Ткаченко Т. [10]

Сільський (зелений) туризм – різновид екотуризму, в якому предметом туристичного попиту є екологічно чисті території, природне різноманіття, привабливі ландшафти, базою для його розвитку є сільські поселення, розташовані переважно в межах або поблизу об'єктів природно-заповідного фонду, де передбачені відповідні обмеження щодо господарської і рекреаційної діяльності.

•Кравченко Н. [5]

Рис. 1 Характеристика поняття «сільський зелений туризм»

Ми погоджуємося з думкою В. Гловацької [3], що сільський зелений туризм є одним перспективних видів туризму, оскільки вдало поєднує відпочинок в сільській місцевості і оздоровлення, а також пізнання історико-культурної спадщини регіону, а з другого боку – різновид господарської діяльності сільських мешканців (господарів) у межах та з використанням будівель власного господарства з метою надання послуг відпочивальникам (туристам) у вигляді місць для проживання, забезпечення харчування та надання інших послуг, пов'язаних з туристичною діяльністю, при цьому використовується власна праця членів родини.

Варто зазначити, що основними послугами сільського та зеленого туризму є послуги розміщення, трансферу та харчування, але популяризація даного виду відпочинку сприяє розвитку інфраструктури в сільській місцевості, підвищує попит на інші послуги. Так, наприклад це може стосуватися і закладів харчування, яке є невід'ємною складовою програми не лише сільського (зеленого), культурно-пізнавального або етнографічного туру, оскільки дає можливість туристам скуштувати традиційну кухню, а також спробувати свої сили в її приготуванні. Задовольнити такі потреби туристів, можна як на території самої зеленої садиби в рамках послуг харчування та майстер-класів (щодо навчання приготування певних страв традиційно кухні), або відвідування закладів ресторанного господарства регіону.

Сільський та зелений туризм забезпечує проживання й харчування на території садиби. При цьому використовуються продукти харчування, виготовлені власниками домогосподарств. Обсяг послуг харчування залежить від господарства. Смачна, здорова їжа це одна з переваг сільського та зеленого туризму. Як правило, у кожній господині є свої особливі страви, які можуть стати візитною карткою садиби. Раціон туристів, що користуються послугами сільського та зеленого туризму збагачений

лісовими ягодами, грибами, свіжою рибою, домашньою птицею. Але туристи можуть користуватися послугами закладів готельного господарства, що розташовані в регіоні поряд з садибою. На рис. 2. визначено сутність понять «ресторанне господарства» та «заклад ресторанного господарства» [4].

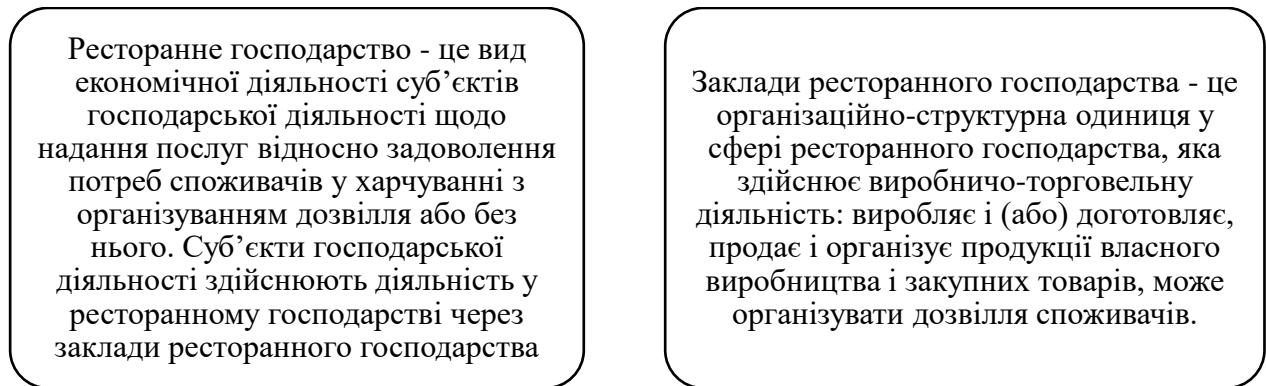


Рис. 2. Характеристика понять «ресторанне господарства» та «заклад ресторанного господарства»

Важливо також зазначити, що в Україні поважають національні традиції особливо це стосується національної кухні, відповідно і заклади харчування повинні цьому відповідати. Тому, туристи можуть скористатися послугами харчування під час туру шляхом відвідування закладів, інтер'єр яких містить етнографічні елементи або в найкращому з варіантів побудовані в стилі традиційного будівництва закладів харчування в регіоні (корчма, колиба, трактир, таверна, шинок, паб) або такі, що розміщуються в історичних будівлях (рис. 3) [8].

Спеціалізований ресторан

- заклад який спеціалізується на певному асортименті кулінарної продукції, наприклад національній кухні

Таверна

- заклад харчування, де подають страви національної кухні з широким та різноманітним асортиментом алкогольних напоїв, що продаються на розлив

Закусочна, шинок

- заклади ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування. призначений для широкого обслуговування споживачів.
- розрізняють декілька видів закусточних: галушечна, пельменна, дерунна, млинцева, кулішна тощо

Трактир

- застаріла назва готелю або заїжджого двору з шинком або рестораном, зазвичай невисокого класу

Пивна (pub)

- вид бару, який продає і організовує споживання алкогольних або безалкогольних напоїв, основним з яких є пиво.

Пивоварний бар (brew pub)

- вид бару, в якому варять, продають і організовують споживання пива на місці.

Бар-закусочна (snack bar)

- вид бару із спеціалізацією за асортиментом закусок та сандвічів (закритих бутербродів).

Рис. 3. Характеристика закладів харчування, які можуть бути характерними для сільського зеленого туризму

Традиційне харчування українців залежало від продуктів, отриманих у процесі сільськогосподарської діяльності, зважаючи на регіональні особливості (землеробство, вівчарство та скотарство, полювання та риболовля, садівництво, збиральництво). Сучасні заклади харчування намагаються донести туристам рецепти аутентичної української кухні [1].

На рис. 4 представлено заклади харчування, які популяризують національні українські традиції.

Варто зауважити, що в тих випадках коли туристи користуються послугами харчування не в самій садибі сільського туризму, а в спеціалізованих закладах харчування, вони прагнуть певної видовищності та атмосфери. Відповідно концепція таких закладів, що надають послуги в сфері сільського та зеленого туризму повинна бути обумовлена кухнею (як правило це традиційна кухня), загальною атмосферою закладу (етнокультурному

стилі) або стилізованою під ідею художнього твору (наприклад, «Вечори на хуторі біля Диканьки») чи якоюсь подією тощо.



	<p>Корчма</p> <ul style="list-style-type: none">Ресторан національної української кухні відтворив інтер'єр "української хати". Гостей "Корчми" зустрічає національний колорит, душевність і затишок закладу. Для бажаючих провести вечір в затишній атмосфері без сторонніх очей, ресторан пропонує окремі кімнати – будиночки, які виглядають як справжня українська хата з автентичним колоритом. "Корчма" разом з готелем "Інтурист" приймає іноземних гостей і запрошує познайомитися з культурними традиціями України.
	<p>Колиба, галушкова, пампушкова</p> <p>вузько спеціалізовані підприємства харчування, де виготовляються національні страви, закуски, напої, хлібобулочні вироби.</p>
	<p>Трактир</p> <p>Опрятність внутрішнього убранства, приготування і подача холодних і гарячих закусок, запроваджувалась культура пиття вин. З часом назву трактир отримали заклади, де надавались послуги проживання і харчування.</p>
	<p>Таверна</p> <p>будівля або заїзд, де продаються спиртні напої, заклад громадського харчування, де, на відміну від бару, можуть подавати повноцінний обід і часто є місце для ночівлі.</p>
	<p>Шинок</p> <p>заклад РГ самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного готування, призначений для швидкого обслуговування споживачів</p>

Рис. 4. Заклади харчування, які популяризують національні українські традиції

В меню таких закладів харчування повинні переважати класичні страви та напої високого рівня якості приготування та обслуговування, як правило національної чи авторської кухні. В ході дослідження нами було встановлено, що заклади ресторанного господарства, які можуть бути включені до інфраструктури сільського та зеленого туризму переважно відносяться до закладів, які орієнтовані на сегмент сімейного відпочинку, тобто на надання послуг харчування та організацію дозвілля сім'єю та

пропонують асортимент страв «домашньої кухні». З цією метою на території таких закладів належним чином обладнують ігрові майданчики, розробляють розважальні програми та відповідне меню зі стравами для дорослих та дітей, у деяких випадках пропонується послуга догляду за дитиною (baby-sitter) [6].

Важливо відзначити, що в наш час характер діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу швидко змінюється. Заклади харчування вже тривалий час попанують споживачам досить широке коло виконуваних функцій. Тепер, окрім надання населенню послуг з харчування, вони покращують свою діяльність шляхом зміни форм роботи з метою забезпечення клієнтів з позитивними емоціями та використання індивідуального підходу до уподобання кожного споживача [2, 7].

Сільський та зелений туризм є сезонним відпочинком і переважно характерним для теплої пори року, тому туристи відаватимуть перевагу відпочинку на свіжому повітрі, в такому разі закладам ресторанного господарства необхідно формувати так звані відкриті ресторани майданчики (літні ресторани). Літні ресторани можуть бути не тільки доверненням до стаціонарного закладу харчування, але й повноцінним самостійним закладом ресторанного господарства. Основними різновидами літніх ресторанів можуть бути веранди, тераси, економ-тераси, ресторан-трансформер (рис. 5).

Вибір виду літнього ресторану (майданчика), його оформлення залежить від концепції основного закладу харчування. При їх декоруванні використовують комфортні, якісні та практичні меблі: пластикові, плетені із лози, дерев'яні, металеві, ковані [6].

Веранда

- це прибудова до закладу під капітальною покрівлею. Вона надає презентативний зовнішній вигляд фасаду ресторану. Їй перевагу надають ті споживачі, які хочуть скористатися послугами ресторану на свіжому повітрі. Утеплена веранда може працювати цілий рік, влітку знімають склопакети, перетворюючи закриту веранду на відкриту.

Тераса

- це ресторан на свіжому повітрі, огорожений кущами, квітами та іншими загорожами, з тентовою покрівлею, підлогою, викладеною плиткою тощо. Ресторан-терасу можна розмістити і на покрівлі, завдяки чому, крім перебування на свіжому повітрі, споживачам забезпечується споглядання красивого краєвиду. Тераса працює 5-6 місяців, решта часу обладнання зберігається у спеціально орендованому складі.

Економ-тераса

- це маленький майданчик біля фасаду ресторану, де встановлено 4-6 столів під зонтами.

Ресторан-трансформер

- це ресторан, який у літній сезон, завдяки зняттю вікон і дверей, із зимового перетворюється на літній. Вікна повинні виходити в паркову або пішохідну зону.

Рис. 5. Види літніх ресторанів, які доцільно застосувати у закладах харчування сільського зеленого туризму (узагальнено автором на основі [6])

Висновки. Отже, послуги харчування є невід'ємною частиною програми туру в сільському та зеленому туризмі, оскільки дає туристам можливість скуштувати традиційну кухню, а також спробувати свої сили в кулінарії. Найкращим варіантом надання послуг харчування в турі такого типу будуть заклади харчування, інтер'єр яких містить етнографічні елементи або в кращому з варіантів, побудованих у стилі традиційного будівництва ресторанів регіону (корчма, шинок, трактир, таверна, паб), які обслуговують досить різноманітний контингент туристів: групових та індивідуальних, вітчизняних та іноземних, які подорожують з різною метою. Тому проблеми популяризації національних традиційних закладів харчування сільського та зеленого туризму в Україні є важливими та актуальними.

Список використаних джерел:

1. Братіцел М. Л. Національні екокультурні традиції в сучасних ресторанних закладах // *Культура і мистецтво у сучасному світі*. Вип. 20. 2019. С. 44-52.
2. Воронюк Т.А. Тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства у Чернівецькій області [Текст] / Тетяна Анатоліївна Воронюк // *Український журнал прикладної економіки*. 2019. Том 4. № 2. С. 52-59.
3. Гловацька В.В Сільський зелений туризм: сутність, функції основи організації // *Економіка АПК*. 2006. 10. С. 148-155.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
5. Кравченко Н. Роль сільського туризму в розвитку регіонів Полісся / Н. Кравченко // Ніжин, 2007. 250 с.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
7. П'ятницька Г.Т., Найдюк В.С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. *Економіка та держава*. 2017. № 9. С. 66-73.
8. Покоłodна М. М., Семків М. О. Етнографічний туризм: особливості, географія та ресурсний потенціал. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука»*. 2018. № 20.
9. Скрипник Н.Я. Рекреаційна географія [текст]: навч. Посібник / Н.Я Скрипник, А. М. Сердюк. К.: Центр учбової літератури, 2013. 296 с.
10. Смолій В.А. Енциклопедичний словник-довідник з туризму / Смолій В.А., Федорченко В. К., Цибух В. І. К.: Видавничий дім «Слово», 2006. 366 с.

References:

1. Bratitsel M.L. (2019) Natsionalni ekokulturni tradytsii v suchasnykh restorannykh zakladakh [National eco-cultural traditions in modern

- restaurants]. *Kultura i mystetstvo u suchasnomu sviti*. no. 20. pp. 44-52. (in Ukrainian)
2. Voroniuk T.A. (2019) Tendentsii rozvytku pidpriemstv restorannoho hospodarstva u Chernivetskii oblasti [Trends in the development of restaurant enterprises in the Chernivtsi region]. *Ukrainskyi zhurnal prykladnoi ekonomiky*, T. 4. no 2, pp. 52-59. (in Ukrainian)
 3. Hlovatska V.V. (2006) Silskyi zelenyi turyzm: sutnist, funktsii osnovy orhanizatsii [Rural green tourism: essence, functions of the basis of the organization]. *Ekonomika APK*, no 10. pp. 148-155. (in Ukrainian)
 4. DSTU 4281:2004. Zaklady restorannoho hospodarstva. Klasyfikatsiia.
 5. Kravchenko N. (2007) Rol silskoho turyzmu v rozvytku rehioniv Polissia [The role of rural tourism in the development of Polissya regions] posibnyk [a textbook]. . Nizhyn, 250 p. (in Ukrainian)
 6. Piatnytskoi N. O. (2011) Orhanizatsiia obsluhovuvannya u zakladakh restorannoho hospodarstva [Service in restaurants] posibnyk [a textbook]. K.: Tsentr uchbovoi literatury, 584 p. (in Ukrainian)
 7. Piatnytska H.T., Naidiuk V.S. (2017) Suchasni trendy rozvytku restorannoho hospodarstva v Ukraini [Modern trends in the development of the restaurant industry in Ukraine]. *Ekonomika ta derzhava*, no 9. pp. 66-73. (in Ukrainian)
 8. Pokolodna M. M., Semkiv M.O. (2018) Etnohrafichniy turyzm: osoblyvosti, heohrafiia ta resursnyi potentsial [Ethnographic tourism: features, geography and resource potential]. *Mizhnarodnyi naukovyi zhurnal «Internauka»*. no. 20. (in Ukrainian)
 9. Skrypnyk N.Ia. (2013) Rekreatsiina heohrafiia [Recreational geography] posibnyk [a textbook]. K.: Tsentr uchbovoi literatury, 296 p. (in Ukrainian)
 10. Smolii V.A. (2006) Entsyklopedychnyi slovnyk-dovidnyk z turyzmu [Encyclopedic dictionary-reference book on tourism]. K.: Vydavnychiy dim «Slovo», 366 p. (in Ukrainian)