

УДК 304.2

Крочак В. – ст. гр. БРС-41, Стечишин В. – ст. гр. БР-11

*Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя*

## **ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНИХ ТРАДИЦІЙ СУЧАСНИХ УКРАЇНСЬКИХ РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ**

Науковий керівник: к. е. н., доцент Островська Г.Й.

Krochak V., Stechyshyn V.

*Ternopil Ivan Puluj National Technical University*

## **THE FEATURES OF MODERN UKRAINIAN RESTAURANTS NATIONAL-CULTURAL TRADITIONS**

Supervisor: PhD, in Economic Associate Professor Ostrovska H.Y.

Ключові слова: індустрія гостинності, кулінарні традиції, етноресторан.

Key words: hospitality industry, culinary traditions, ethno-restaurant.

У сучасному світі в аспекті кризи національної ідентичності спостерігається підвищення суспільного інтересу до історії, духовного життя, прагнення осмислити власне минуле, зрозуміти сенс актуального буття і віднайти орієнтири на майбутнє. Під національним правомірно розуміти властиве саме даній етнічній спільності характер економіки, суспільно-політичного життя й ментальні духовно-культурні особливості. До національної культури поряд із традиційно-побутовим, професійним, буденним та спеціалізованими типами, входять різноманітні субкультури та етнічні культури. Її найголовнішим набутком є сукупність духовних цінностей, звичаїв, норм і правил поведінки, спільних для представників певної нації або держави. Саме тому назріла потреба зосередити увагу на аналізі явищ, які відтворюють спектр відносин, пов'язаних із буттям української спільноти, що, у свою чергу, потребує рефлексії щодо її історії, матеріальних і духовних набутків. Це дасть змогу глибше виявити ознаки і специфіку національного характеру, національної своєрідності, особливості національної самосвідомості, шляхи самоідентифікації української нації. У такому контексті значне місце належить гостинності – як доволі стійкому утворенню, що змінюється дуже повільно та непомітно для її носіїв і стає однією з рис національного характеру, зокрема й українського [1, с. 6].

З появою у суверенній Україні з середини 1990-х рр. прошарку людей з потрібними кошторисними ресурсами й прагненням розбудови приватно-секторної харчовально-рекреаційної справи актуалізувалося інтенсивне функціонування мережі ресторанів національної кухні. Цілком природним є відвідування рекреаційно-харчовальних закладів з яскраво вираженою національною специфікою у плані асортименту українських страв й художньо-естетичного задоволення від інтер'єру ресторану або кафе. Послуги осередків рекреаційно-харчовальної індустрії є перспективною складовою справи поліфункціонального обслуговування туристів. Примножуючи традиції національної кухні, ресторани заклади є своєрідним іміджевим свідченням гостинної культури конкретного міста й держави загалом, вільного розвитку нації та її добробуту [2]. Для осягнення феномену їжі та його функціонування у сучасному суспільстві є важливою обґрунтована оцінка її онтологічності, значення у налагодженні взаємин окремої особи і соціуму й диференціації свого і чужого за етносоціальними та культурними відмінностями.

Статусом «етноресторан», за європейськими стандартами, позначаються потужні харчовально-рекреаційні заклади, набір страв в яких формується за національно культурною специфікою з урахуванням конкретної регіональності. Незважаючи на обширність територіальної площі нашої держави, відмінність природних умов й специфіки культурно-історичного розвитку різних регіонів, українська кухня концептуально є цілісною за добром харчової сировини та принципами її традиційної кулінарної обробки [1, с. 31].

Нинішнє ресторанне господарство є об'єктивованою формою економічної діяльності господарюючих суб'єктів з надання конкретних послуг у напрямку діяльності із задоволення потреб людини у харчуванні під час проведення дозвілля. Така діяльність здійснюється сукупною системою засобів підприємства (або закладу) ресторанного господарства. У цій конкретній організаційно-виробничій й маркетинговій одиниці здійснюється виготовлення й організовується продаж споживачам певної власного виробництва харчової продукції, доповнюючи цей процес наданням послуг з організованого дозвілля [2].

Інноваційні форми організації виробництва як технології ресторанного господарства пропонують раціональне поєднання засобів праці і трудових ресурсів за спеціальних умов організації виробничого простору з метою надання послугам ресторанного господарства нових якісних ознак. Винятково важливою і спільною для усіх інноваційних форм організації виробництва є особливість того, що створюється можливість безпосереднього огляду приготування страв. На основі емпіричного рівня пізнання інновацій в процесі організації виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства виокремимо такі види: відкрите виробництво «Front cooking»; кулінарні шоу «Show-cooking»; приготування страви на очах у відвідувачів, так зване замовлення з-під ножа «Fresh-time».

На українській кухні успішно спеціалізуються фірми «Два гуся», «Жили-були», «Матусина хата», «Українське бістро», «Три товстунки», «Швидко». Зорієнтованість на національно-культурні традиції об'єктивується в організації внутрішнього середовища харчовально-рекреаційних закладів й розробці репрезентативного меню українських страв, поєднаних високою якістю обслуговування у комфортних умовах з наданням можливості людям приємного святкового спілкування.

Незважаючи на деякі недоліки менеджменту українських ресторанів, дедалі більше сучасних кафе і ресторанів у нашій країні використовують і популяризують як брендівість страви української національної кухні. Таким чином, збереження традиційної культури харчування нашого народу як важливого компонента певної ментальної структури детермінує сферу повсякденного харчування українця. Дослідження розвитку тенденцій цієї культури показує, що лише зорієнтованість на багатотисячолітні національно-культурні традиції харчування українського народу уможливіє подальшу позитивну перспективу ресторанно-рекреативної справи у нашій державі за умови використання високоякісних кухонно-кулінарного устаткування, посуду й аксесуарів сервірування, новітнього рекреаційного дизайну, запровадження сучасних дисконтних програм та інших атрактивних елементів в удосконаленні ресторанної справи, найголовніше ж – високопрофесійного, на рівні вимог належної морально-етичної й етикетної культури індивідуального обслуговування споживачів.

Використана література

1. Островська Г.І. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г.І. Островська. – Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
2. Поплавська А.В. Національно-культурні традиції харчування в сучасних ресторанах [Електронний ресурс] / А.В. Поплавська. – Режим доступу: <https://journal-knukim.com.ua/index.php/culturology/article/download/60/226>.