

Національні екокультурні традиції як концепція розвитку закладів ресторанного господарства

Зберігаючи кращі традиції національної кухні, заклади ресторанного господарства є візитною картою гостинності кожного міста й усієї країни, популярною формою проведення дозвілля та спілкування, ознакою престижу і добробуту. Безумовно, відвідування ресторанного закладу формує загальне враження про подорож, підвищує атрактивність туристичної дестинації, впливаючи таким чином на популярність та чисельність гостей. На сьогоднішній день, в умовах глобалізації світового простору відбувається взаємне проникнення культур, традицій, а також кухонь різних народів. Практично в кожній країні знають італійські піцу та пасту, французькі соуси, японські суші тощо. Інтенсивно розвиваються нові напрямки приготування їжі та обслуговування. Одним з напрямків розвитку ресторанного господарства є поширення мережевих ресторанів – як вітчизняних так і зарубіжних операторів. Крім цього наш вітчизняний ринок широко представлений закладами «fast-food» та формату «Quick&Casual», основними характеристиками яких є стандартизація процесу виробництва і реалізації продукції, завдяки спільному меню та встановленню однотипного обладнання, висока технологічність виробництва, помірні ціни, швидкість та якість обслуговування відвідувача. Складається враження, що нагодувати пересічного туриста з будь-якої країни світу зовсім нескладно. Але успіх ресторанної справи визначається здатністю задовольняти і передбачати потреби і очікування гостей. Завдання організації послуг харчування набагато складніше і містить в собі забезпечення цілого ряду вимог: безпеки та комфорту відвідувачів, санітарної, гігієнічної та екологічної безпеки, дотримання правил зберігання продуктів та технологій приготування страв та напоїв, високий рівень обслуговування тощо. Саме тому, організовуючи харчування туристів різних країн, необхідно брати до уваги традиційні смаки кожного народу. Українська кухня цікава та багатогранна. Вона перейняла деякі технологічні прийоми з кухонь сусідів, зокрема, обсмажування продуктів в олії, що властиво татарській і турецькій кухні. З німецької було запозичене мелене м'ясо («січеники»), а з угорської – використання паприки. Отже, серед різноманітних страв української кухні можна знайти страви, які задовольняють найвибагливіші смаки різних туристів. Крім цього, варто звернутись до давніх рецептів автентичної української кухні. Частувати гостей можна не тільки славновісними борщем, салом та варениками. Стародавні страви цікаві та корисні. Вони відрізняються екологічністю продуктів, простими рецептами та нескладними технологічними процесами. Цілий ряд українських страв можна приготувати в печі. Беручи до уваги той факт, що українці – народ релігійний, традиції дотримання християнського посту призвели до створення великої кількості різноманітних вегетаріанських страв. Тому цікавим напрямком розвитку ресторанного бізнесу може стати вегетаріанське та веганське харчування на основі традицій української кухні. Незважаючи на те, що на вітчизняному ринку чимало ресторанних закладів, які спеціалізуються на традиційній українській кухні, тільки деякі в меню включають страви з сочевиці, редьки, ріпи, гарбуза, пастернаку, різні каші, тобто ті продукти, які в минулому були звичними в раціоні наших пращурів. Цікавою є ідея поєднання нових сучасних напрямків обслуговування на основі меню з українськими стравами, наприклад ресторану, що поєднує в собі технології «fast-food» і якість національної (або змішаної) кухні. Можна застосовувати ідею «free flow» («вільний рух»). Ознакою таких підприємств є приготування страв у присутності гостей, відсутність офіціантів, відкрита кухня. Успіх залежить від багатьох складових, зокрема: основної концепції, меню, кухні, інтер'єру, додаткових служб, професіоналізму персоналу залу, рівня культури ресторанного сервісу загалом. Незаперечним є той факт, що перспективи ресторанного бізнесу залежать перш за все від економічної ситуації в країні, але розвиток туризму, рекреації, постійне запровадження інновацій та креативних ідей підвищить конкурентоздатність закладів ресторанного господарства України.

Список використаних джерел та літератури

1. Воронюк Т.А. Тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства у Чернівецькій області. Український журнал прикладної економіки. 2019. Том 4. № 2. С. 52–59.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : Підручник [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н.О. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
3. П'ятницька Г.Т., Найдюк В.С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та держава. 2017. № 9. С. 66–73.