**Западенко Ігор Валентинович**

заступник директора Державного історико-культурного

заповідника “Межибіж” з наукової роботи

*Тези доповіді на* *міжвузівській науково-практичній конференції “Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля” (23.03.2017 р., Хмельницький торгівельно-економічний коледж Київського Національного торговельно-економічного університету)*

**РЕСТОРАННИЙ СЕРВІС ЯК СУБ’ЄКТ ТА ОБ’ЄКТ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ**

Ресторанний сервіс, який започаткувався ще в античні часи як підприємницька діяльність з продажу страв і надання послуг щодо їх споживання, у XIX столітті змінив своє суспільне позиціонування. Відтоді аристократія, яка раніше вважала “обід за гроші” принизливим надбанням “нижчих верств”, утворила особливе коло споживачів ресторанних послуг, тим самим спонукаючи до розвитку ресторанних закладів у заклади високого рівня. Це втілилося не тільки у вдосконалення та урізноманітнення практик ресторанної кухні, а ще й в особливу сферу ресторанної культури, естетики та традицій, що властиві певним місцевостям, певному часу та певним способам суспільного життя.

Друга половина ХХ - початок ХХІ століття, тобто наш час відзначається різноманітністю, демократичністю, одночасним співіснуванням безлічі проявів безлічі явищ та підходів, на кожне з яких є свій споживач. Так само й ресторанний сервіс представлений різноманітними реалізаціями від стрітфуду або аналогу давньої харчевні до спеціалізованих ресторанів, де споживання їжі піднесене до рівня шоу (в гарному розумінні), якому передує тривалий пошук, і яке несе певні ідеї, смислові послання до відвідувача. І, наскільки б ці обидва підходи не були різнополярними, вони обидва необхідні для взаємодії ресторанної сфери із сферою туризму.

З досвіду роботи у музейній галузі, яка дотична до туризму (але до туристичної сфери не належить!), автор може констатувати, що ресторанний сервіс для туристичної сфери може бути як суб’єктом (тобто невід’ємною частиною розгалуженої туристичної інфраструктури), так і об’єктом (тобто являти для туриста самодостатній інтерес як частина культури народу, місцевості, людства).

Про важливість та дієвість ресторанного сервісу як суб’єкту, тобто частини інфраструктури, наочно свідчать саме ті місцевості, де його бракує. Живий приклад - містечко Меджибіж, яке має на своїй території 5 пам’яток національного значення, розташоване у чудовій місцевості та пов’язане з фестивальним рухом. Щороку, завдяки діяльності Державного історико-культурного заповідника “Межибіж”, містечко відвідують від 30 до 40 тисяч екскурсантів [1], але всі вони є саме екскурсантами, а не туристами. Адже турист - це той, хто провів у місті чи містечку принаймні добу. Якби, виходячи за браму фортеці після екскурсій та розваг, відвідувачі могли отримати інші складові частини туристичного відпочинку у вигляді ресторанів та кафе, зон відпочинку, а тим більше можливості готельного перебування - час перебування та витрачені на місці кошти, безперечно, б істотно зросли. Така синергетична взаємодія, безперечно, буде взаємовигідною і для історико-культурного заповідника, і для підприємців ресторанної та готельної сфери, і для місцевої об’єднаної територіальної громади.

Ресторанний сервіс як об’єкт туризму вже певний час існує за кордонами України, і за своєю популярністю часом він переважає класичний історичний туризм. Локаціями туристичного маршруту у такому разі є заздалегідь визначені ресторанні заклади, які знайомлять туристів з кухнею певного краю, певних часів, соціальних верств і т. д. Таким чином, звичайне харчування туристів під час подорожі перетворюється на самодостатню подорож. Страви певної кухні перетворюються на змістовне послання, а їхнє послідовне поєднання - на цілком зрозумілий і яскравий наратив, вплетений у канву традицій, етніки та буття певного краю. В якості активно діючого прикладу можна назвати ініціативу “Шляху Кулінарного з традиціями старопольськими “Mazowiecka Micha Szlachecka” [2], який є одним з елементів пропозиції Регіону Мазовії, що також зветься “Шляхом фольклору та смаків Мазовії”.

В Україні, і зокрема в регіоні Поділля відродження традицій місцевої кухні зараз є одним з провідних напрямків ресторанного сервісу. Праця рестораторів у цій справі йде пліч о пліч з дослідженнями етнографів і науковців, серед яких, втім, не так багато тих, хто вдається до досліджень місцевої кухні. Із давніх праць тут можна назвати дослідження етнографа М. Костомарова та книгу З. Клиновецької. Серед сучасних дослідників кухні Поділля варто назвати Галину Кирилівну Медведчук з її працею “Народна їжа подолян” [3]. Автор також рекомендує власну статтю [4], в якій наголошується на доцільності уникати узагальнення “подільська кухня”, натомість розрізняючи кухню сільську, міську та містечкову, кожна з яких мала власні особливості.

**Список використаних джерел:**

1. Звіт про роботу Державного історико-культурного заповідника "Межибіж" за 2016 рік, 2017. – 42 с.
2. Mazowiecka Micha Szlachecka [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://szlak-kulinarny.pl/
3. Медведчук Г. Народна їжа подолян / Галина Медведчук. – Хмельницький: ПП Мельник А. А., 2011. – 132 с.
4. Западенко І. Проскурівська міська кухня. Деякі старосвітські страви і випічка / І. В. Западенко // Матеріали І Міжнародної наукової історико-краєзнавчої конференції «Місто Хмельницький в контексті історії України». – Хмельницький, 2016. – С. 48-52.