

## Інтеграція сучасної української кухні як фактор привабливості гастрономічного туризму в м. Києві

Саакянц О. О., Купач Т.Г.

<https://doi.org/10.17721/2786-4561.2022.2.2-12/13>

*Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Київ, Україна*

**Вступ.** Важливе значення при формуванні туристичної привабливості destinations в сфері туризму України є поєднання культурних особливостей, розвитку соціально-економічної інфраструктури та культурного сервісу, а також промоція продукту та послуг. Щороку значення місцевої кухні, як елементу туристичного іміджу локацій та складової туристичної зацікавленості територією тільки зростає. Гастрономічний туризм, як самостійний вид туризму або ж як операційна складова подорожі також збільшує своє поширення не тільки серед іноземних туристів, а й серед українців. Гастрономічна культура в Україні формувалася навіть не роками та десятиліттями, а цілими століттями, починаючи з часів Рюриків та Святославичів. Сьогодні ж, національна кухня представлена в багатьох країнах світу та містах України. Безумовно, місто Київ, як столиця країни, успішно впроваджує культуру вживання українських страв у багатьох закладах громадського харчування з різними бюджетними пропозиціями - від найбільш економних варіантів до надзвичайно престижних ресторанів.

**Актуальність** дослідження зумовлена необхідністю цілісного аналізу стану ринку сучасної української кухні та її конкурентоспроможності на ринку гастрономічного туризму в місті Києві. **Метою** даної роботи є здійснення економіко-географічного аналізу стану розвитку сучасної української кухні та її позицій на ринку туристичних послуг із пошуком можливих перспектив розвитку та популяризації галузі у найближчі роки. **Об'єктом** дослідження є територія міста Києва. **Предметом** вивчення є комплекс заходів, що визначають формування та розвиток інтересу споживачів до української кухні та підвищення привабливості гастрономічних туристичних пропозицій міста Києва.

**Матеріали та методи досліджень.** Під час написання даної роботи було застосовано аналітичний метод для виокремлення головних аспектів формування популярності напрямку, методи аналізу та синтезу, спостереження та порівняння інформації. Окремим блоком методів є методи веб-картографування геоданих по об'єктам культурного сервісу міста Києва, закладам харчування зокрема. Крім цього, в дослідженні було застосовано метод SWOT-аналізу під час з'ясування можливостей та перспектив української кухні на гастрономічному туристичному ринку.

**Інформаційною основою дослідження** виступають наукові публікації останніх років, новинні релізи власників ресторанів, веб-сайт Верховної Ради України, інтернет-ресурси (веб-сторінки) рестораторів та кулінарних критиків. Варто відмітити, що інформаційною основою картографічної візуалізації масивів просторових даних дослідження є сайти закладів української кухні та глобальний інтернет-ресурс.

**Виклад основного матеріалу.** Згідно з Законом України «Про туризм», **гастрономічний туризм** визначається, як: «...відвідання виробництв, ознайомлення з кулінарними традиціями народів світу, технологією приготування, дегустація національних страв та напоїв...» [1]. У дослідженні гастрономічного туризму особливий внесок зробили такі закордонні та вітчизняні вчені, як О. Агеєнко, В. Антоненко, О. Бабкін, Д. Басюк, Т. Божук, Г. Вишневецька, Е. Вольф, В. Гордін, Д. Гусенова, А. Долгієр, А. Карабаєва, І. Комарницький, В. Корнілова, Т. Кукліна, А. Лук'янченко, Р. Мітчелл, А. Расулова, С. Саламатіна, Г. Саркісян, В. Сливенко, О. Стельмах, А. Каурова, К. Коваленко, В. Матвеев, Л. Прокопчук, Ю. Трабська, К. Холл, К.

Хрулькова Е. Чернова та інші. Враховуючи певну новизну напрямку гастрономічний (кулінарний, харчовий) туризм, багато дослідників визначають це поняття по своєму. Так, Люсі М. Лонг (2004) визначає його «...це досвід їжі або способів харчування, відмінних від власних». На думку Колін Майкла Холла і Річарда Мітчелла (2006) «...харчовий туризм як відвідування первинних та вторинних виробників продуктів харчування, харчових фестивалів, ресторанів та конкретних місць, де дегустація їжі та / або відчуття властивостей спеціалізованих регіонів виробництва продуктів харчування є основною мотивацією для подорожей...», Олена Ігнатова та Стівен Сміт (2006) визначають, що «...кулінарний туризм - це туристичні поїздки, під час яких придбання або споживання регіональної їжі (включаючи напої) або спостереження та вивчення виробництва їжі (від сільського господарства до кулінарних шкіл) представляє значну мотивацію чи діяльність...». Так, у своїй публікації Хонгген Ксяо та Стівен Сміт (2008) визначають, що «...кулінарний туризм - це будь-який туристичний досвід, при якому людина дізнається, цінує або споживає фірмові місцеві кулінарні ресурси...», а Гарі Пол Грін та Майкл Л. Догерті (2008) вказують, що «...кулінарний туризм - це досягнення унікальних та незабутніх вражень від їжі та пиття, що забезпечує спосіб зв'язку місцевих систем харчування з туристичним досвідом...». На думку Майкл К. Оттенбагера та Роберт Дж. Харінгтона (2010) гастрономічний туризм ототожнюється із кулінарним і визначається як «...туризм, де можливість спробувати незабутні страви та напої суттєво сприяє мотивації та поведінці подорожей...». Зрештою Міжнародна кулінарна туристична асоціація у 2011 році визначила що «...кулінарний туризм - це пошук унікального та незабутнього кулінарного досвіду всіх видів під час подорожі...» [2]. Якщо ж підсумувати все вище сказане, то кулінарний туризм можна вважати туристичною поїздкою задля відвідування певної місцевої кухні з зануренням у вивчення традицій та культури народу. Загальноприйнятою є думка про глобальне панування на гастрономічному ринку Києва французької, італійської, грузинської та азійської кухонь, але цей ринок був би не повним без самобутньої національної української кухні. В останні роки кількість закладів що спеціалізується на українських стравах тільки зростає, що аналізуючи гастрономічний ринок дає достатньо підстав вважати позитивною динаміку інтегрованості та пристосування до сучасних реалій багатомісцевих історичних страв. Важливе розуміння розвитку ринку української кухні мають геопросторові дані - аналізуючи інформацію з відкритого джерела Google-maps, отримаємо наступну статистику для розуміння ареалу поширення закладів української кухні, і, відповідно їхнього охоплення більшої кількості туристів, яку візуалізовано на рисунку 1:

– В Голосіївському районі та в найближчих околицях Києва заклади що представляють українську кухню представлені ресторанами «Будьмо», «МАМА МАНАНА ВДНГ», «Смородина», «Bread & Butter», «Козачок на Совках», «The Varenik», «Moon Rabbits Local», «ODESA», «Прага», «Варенична Катюша», «Хатинка», «Baluvana Halya», «Пузата Хата», «Хутірець», «Чумацький шлях», «VivaVictoria» на півдні Києва.

– В Печерському районі заклади представлені ресторанами «Царське село», «SHO», «Курені», «BARVY», «Пузата Хата», «Панорама Клуб», «Калупа», «Веранда на Дніпрі»,

– В Солом'янському районі заклади представлені ресторанами «Козачок на Совках», «Українські страви», «Коса над чаркою», «СмакотаА Соломенка», «Байдики», «Пузата хата», «Rock Sashlyk», «Борщ& Котлета»,

– В Святошинському районі та західних околицях міста заклади представлені ресторанами «СмакотаА», «Пузата хата», «IMEDI-B52», «Козацька рада», «Chervona Ruta», «Борщ Кафе», «Сажа. Ресторан на вугіллі», «Верховина», «Dom», «Борщ», «Ресторан-колиба Село і люди», «The Varenik».

– В Шевченківському районі заклади представлені ресторанами «Рідна хата», «О'Панас», «Мітла», «Корчма Тарас Бульба», «Glek», «Будьмо», «Пузата хата», «Чорне

порося», «Княжий град», «100 років тому вперед», «На-Децу-До-Газди», «Біля яру», «Тарас», «Sorry Бабцю», «Ланселот».

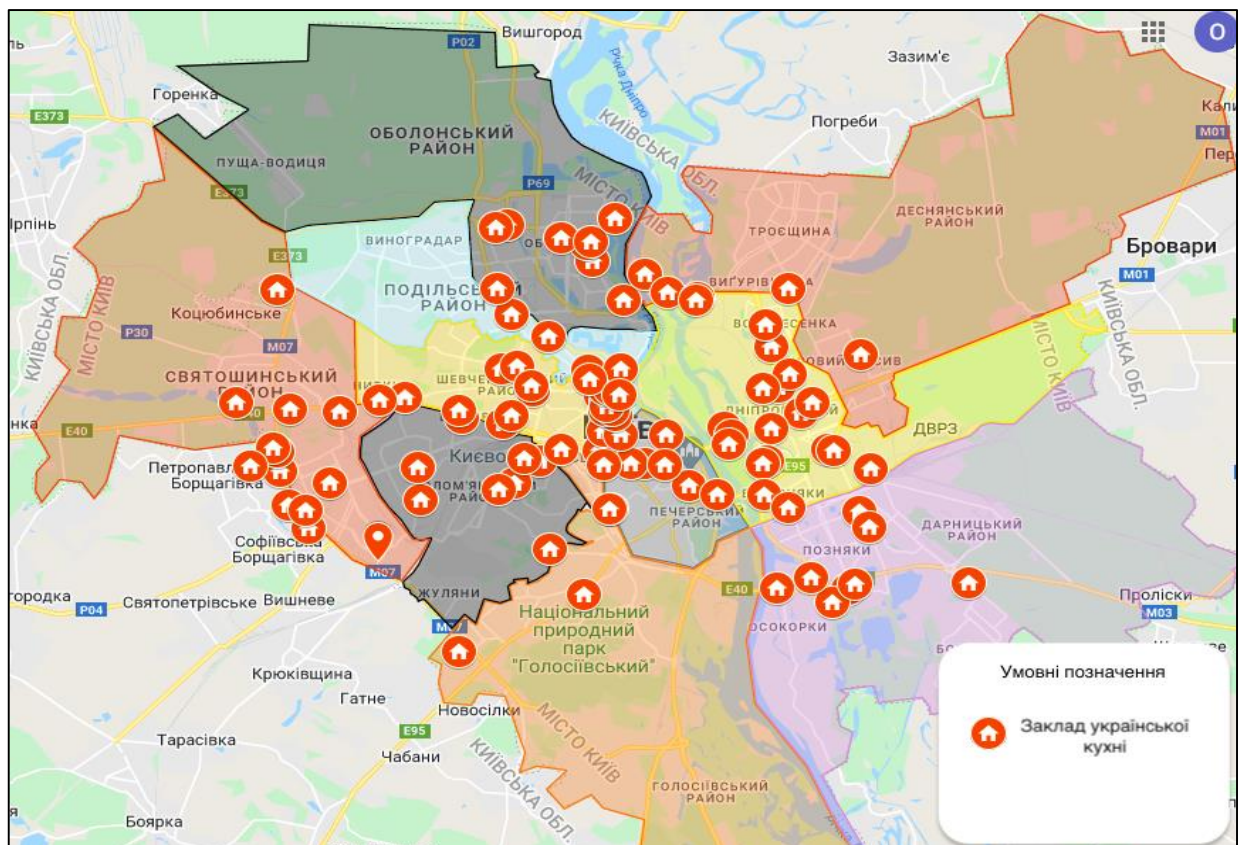
– В Подільському районі заклади представлені ресторанами «За двома зайцями», «Канапа ресторан», «Під липою», «Пузата хата», «ГАРБУЗик», «Наживо», «Хуторець на Дніпрі», «Чорноморка Поділ», «V gebo», «Кус-Кус», «Млин на Подолі».

– В Оболонському районі заклади представлені ресторанами «BUDUБорщ», «Kyiv Gastrobar», «Чорноморка на Оболоні», «Prynada Ukrainian Cafe», «Гопак», «В ребро», «Царське полювання», «Закарпатська колиба», «Каспій»,

– В Деснянському районі заклади представлені ресторанами «Червона калина», «Байдики Бити», «Вареники тут», «Пузата хата», «Старе місто», «Чумацький двір».

– В Дніпровському районі заклади представлені ресторанами «Ти-Арт Ресторан», «Ресторан Козак», «Олві», «Борщ», «Підкова», «Пузата хата», «Диканька», «Двір», «Одеський бульвар на Русанівці», «Львівська реберня», «Пан Шинкар», «GFM», «Колиба», «Теремок», «Щастя на Русанівці».

– В Дарницькому районі заклади представлені ресторанами «Хата рибака», «КУЛЬТ Ревуцького», «Київська реберня», «Тарілка», «Пузата хата», «Духмейстер. Дім-Ресторан», «Shotam».



**Рис. 1.** Візуалізація просторового розподілу закладів, які презентують українську кухню у межах міста Київ [створено на основі відкритих даних сервісу Google-maps]

Загалом було позначено **107 закладів** громадського харчування різноманітної цінової категорії. Для пошуку відповідних закладів були використані ключові слова «українська кухня», «український ресторан», «ukrainian food», «ukrainian restaurant».

Як можна побачити з рисунку 1, заклади що спеціалізуються або мають в своєму меню українські страви, рівномірно розповсюджені всією територією Києва, що безсумнівно позитивно впливає на сприйняття туристів української культури та традицій у вживанні страв.

В останні роки українська кухня отримує все більшу популярність в місті Києві. Яскравим прикладом успішної інтеграції української кухні в ринок міського гастрономічного туризму є ресторан відомого українського шеф-повара Євгена Клопотенка «100 років тому вперед» на вулиці Володимирській 4. «...Ми поєднали українські рецепти і сучасні техніки для того, щоб створити нові традиції української кухні...», – каже Клопотенко Євген. Задля створення такого унікального закладу, шеф збирав рецепти з усієї України, спілкувався з істориками та дослідниками української кухні, досліджував регіональні особливості страв [4]. В меню ресторану представлені гарячі та холодні страви, закуски, вегетаріанське меню та українські традиційні напої. Інтер'єр закладу виконано в модерному українському стилі Balbek Bureau архітектора Слави Балбека. Унікальність цього місця відображається престижними нагородами в сфері громадського харчування - так, ресторан виборов 1 місце в номінації «Найгостинніший ресторан» конкурсу KYIV FOOD TRAVEL AWARDS 2021 [3], а також став фіналістом ресторанної премії «СІЛЬ» в номінації «Найкращий ресторан української кухні» [5]. Наряду з рестораном Є. Клопотенка, згідно ресторанної премії «СІЛЬ», видатними ресторанами, що можуть здивувати відвідувачів стравами української кухні є також «Barvy», «Глек», «Хуторець на Дніпрі», «Канана» та «SHO». Ресторан «SHO» також є найбільшим рестораном української кухні в Україні [6].

Аналізуючи отримані дані бачимо значні перспективи у розвитку атрактивності та зацікавленості туристами українською кухнею. Людей завжди тягне до пізнання нового, відкриття унікального - все це може дати самотність українська кухня. Підвищення професійного рівня фахівців галузі гастрономії та туризму, а також сервісу обслуговування принесуть ще більше позитивних відгуків, та, відповідно, популяризацію Києва як одного з провідних центрів гастрономічного туризму в Україні.

**Таблиця 1.** SWOT-аналіз українського гастрономічного туризму в Києві [створено автором на основі результатів власного дослідження]

Сильні сторони	Слабкі сторони
Унікальність української кухні та культурних звичаїв; глобальна популяризація української продукції в країні та за кордоном; давня історико- культурна спадщина, зацікавленість рестораторів у відновленні та пошуку давніх рецептів; велика кількість додаткових туристичних атракцій, що доповнюють позитивне враження від подорожі.	Низька поінформованість населення щодо закладів української кухні; недосконалість туристичної інфраструктури у місті та високий рівень зношеності туристичних об'єктів; відсутність централізованого підходу до розвитку гостротуризму; низька фінансова та інформаційна підтримка з боку держави; дефіцит кваліфікованих кадрів у сфері гостротуризму.
Можливості	Загрози
Створення бренду української кухні як потужного механізму популяризації України; проведення фестивалів української кухні та фуд-шоу; створення культурних хабів та виставок їжі, відкриття крафтових майстерень; поширення української кухні як своєрідного іміджевого інструмента; створення нових робочих місць в сфері гостинності та гастрономії.	Високе конкурентне середовище серед закладів громадського харчування; зниження рівня та якості життя населення в кризові періоди; цінкові ризики для суб'єктів туристичної діяльності; не зацікавленість інвесторів у фінансуванні туристичної сфери; вплив карантинних обмежень та воєнного стану на активізацію розвитку гостротуризму

Серед перспектив розвитку також є розширення географічного покриття території міста, побудова нових ресторанів вздовж основних автомобільних магістралей та у спальних районах. Безсумнівною перевагою української кухні є її варіативність, як харчова так і цінова.

Страви можуть бути представлені як вегетаріанськими, так і м'ясними блюдами, при цьому їхня вартість може бути як досить низькою, так і бути включеною в сегмент «люкс».

**Висновки.** Сучасна українська кухня в останні роки зазнала значних трансформацій та отримала висвітлення в медіа-просторі. Безліч журналістів, блогерів та інших відомих людей позитивно відгукувались стосовно смакових особливостей українських страв. Під час виконання цієї дипломної роботи було здійснено економіко-географічний аналіз стану розвитку сучасної української кухні та її позицій на ринку туристичних послуг, також були описані можливі перспективи розвитку та популяризації галузі у найближчі роки, здійснено територіальний аналіз розташування закладів української кухні. Територіальний аналіз виявив значні можливості розвитку закладів української кухні у всіх районах Києва. Безсумнівно, популярність цієї кухні позитивно впливає на становлення лідером на гастрономічному ринку Києва та України. Враховуючи коронакризу та війну, вихід багатьох великих «гравців» ресторанного бізнесу з українського простору, у вітчизняних рестораторів з'являється чудова нагода заповнити цей стрімко зростаючий ринок. Значний вплив на розвиток української кухні також має глобальне зацікавлення світу Україною, а відповідно додаткові можливості для популяризації кухні. Відновлення традиційних страв, поєднання з сучасними тенденціями та облаштування неймовірної атмосфери подачі блюд та інтер'єру - ось ключовий пазл в становленні української кухні візитівкою гастрономічного туризму в Києві.

#### Список використаних джерел.

- Проект Закону про внесення змін до Закону України «Про туризм» та деяких інших законодавчих актів щодо основних засад розвитку туризму від 29.09.2020 № 4162. С. 6. [Електронний ресурс] Режим доступу: [http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4\\_1?pf3511=70072](http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4_1?pf3511=70072) (Дата звернення 07.06.2022).
- Anastasiia Sorokina Typology of Gastronomy Tourists and Tourism. [Електронний ресурс] - Режим доступу: [https://www.academia.edu/32044565/Typology\\_of\\_Gastronomy\\_Tourists\\_and\\_Tourism](https://www.academia.edu/32044565/Typology_of_Gastronomy_Tourists_and_Tourism) (Дата звернення 07.06.2022).
- Веб-сайт Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму: Офіційні результати «Kyiv Food Travel Awards-2021». [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://foodtravel.com.ua/ofitsijni-rezultaty-kyiv-food-travel-awards-2021/> (Дата звернення 07.06.2022).
- Веб-сайт The Village: Ресторан української кухні «100 років тому вперед» на Володимирській. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://www.the-village.com.ua/village/food/food-news/283131-restoran-ukrayinskoyi-kuhni-100-rokiv-tomu-vpered-na-volodimirskiy> (Дата звернення 07.06.2022).
- Веб-сайт Ресторанна премія СІЛЬ: Фіналісти національної ресторанної премії «СІЛЬ» 2021. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://saltawards.com/restorany/> (Дата звернення 07.06.2022).
- Веб-сайт The Village: SHO: традиційна українська кухня на 1200 м<sup>2</sup>. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://www.the-village.com.ua/village/food/new-place/270621-kyiv-sho-ukrayinska-kuhnya-borsch-mechnykova?from=readmore> (Дата звернення 07.06.2022).