

Abstract:

Marinyak Ya.O. MODERN OF THE STATE AND FEATURES OF DEVELOPMENT OF NATIONAL MARKETS OF TOURIST SERVICES

The article provides a comprehensive solution to the scientific problem of substantiating of the theoretical and methodological foundations for the development of the tourism services market in Ukraine in conditions of spatial polarization and the development of conceptual guidelines and practical recommendations for improving managerial processes. Summarizes the scientific approach to the definition of «spatial polarization of the market of tourist services». The study of the world market of tourist services was carried out, which allowed for the period 2005-2017 identify its current trends and use them to justify the development of the market of tourist services in Ukraine in conditions of spatial polarization.

Key words: service, tourism, tourism market, spatial polarization, development.

УДК 338.48

ДО ІСТОРІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У М. ТЕРНОПІЛЬ

Іван Рудакевич

*Тернопільський національний педагогічний університет ім. В. Гнатюка
ivaco@ukr.net*

Історія ресторанного господарства м. Тернополя сягає ще середньовічних часів і бере початок з XVI ст., коли місто формувалося на перетині торгових шляхів. Значного розвитку заклади харчування набули з кінця XIX – початку XX століть, коли в місті відкрилися перші облаштовані кафе та ресторани.

Ключові слова: історія, заклад харчування, кафе, ресторан, Тернопіль.

Місто Тернопіль виникло у середньовіччі на перехресті давніх торгових шляхів, що сприяло розвитку сфери гостинності. Особливе місце у ній займали заклади харчування, які славилися своїми смачними стравами і добрими традиціями. Слава про них розходила по сусідніх землях, тому завжди прибували нові відвідувачі і зростала мережа закладів.

Фахових досліджень історії розвитку ресторанної справи у м. Тернополі на сьогодні, на жаль, немає. Однак окремі відомості про функціонування закладів харчування в місті подані у краєзнавчих нарисах Л. Бойцун та І. Дуди, а також у статтях місцевої преси. Метою даного розділу є висвітлення історико-географічних особливостей формування ресторанного господарства у місті Тернополі.

Тернопіль був заснований на перехрестях важливих торгових шляхів. Ще в перші роки існування місту був наданий привілей щодо обов'язкового оподаткування транзитних купців і формування продовольчих запасів. Наявність торгівців і мандрівників з інших міст та країн сприяли розвитку у Тернополі сфери гостинності (і перших закладів харчування – корчм і трактирів).

Першим із закладів харчування, про який згадує хронологія міста, була корчма на центральній ринковій площі Тернополя. Вона тут діяла ще з XVII ст. Можна висловити припущення, що перші корчми могли появитися у часи заснування і розбудови міста у XVI ст. Вже у 1866 р. у Тернополі діяли 18 заїжджих дворів, 6 трактирів, 3 кондитерські, 2 кав'ярні та 181 шинок. У місті в цей час проживали більше 16 тисяч осіб [2, с. 80].

На межі XIX-XX століть у Тернополі появляються перші ресторани (їх ще називали рестораціями). На розі сучасних вулиць Руської та Острозького діяла ресторація Горка. Як правило, назва ресторанного об'єкта співпадала з прізвиськом чи ім'ям його власника. Ресторан Горка славився великим вибором м'ясних страв і закусок, а також маринованими оселедцями. Фірмовими стравами тут були фарширована риба і флячки. Варили у цій ресторації різні зупи (супи), борщ і капуста, бульйони та юшки. Подавали також пиво, чай, какао та каву. До чаю чи кави пекли солодке – найчастіше плячок (пиріг) з цукатами. Був тут і належний вибір міцних напоїв. До послуг гостей належали більярд і радіо [1, с. 89]. Неподалік на вулиці Руській функціонував також ресторан Савуляка, який був розташований неподалік центральної молочарні.

Бурхливі історичні події першої половини ХХ століття змінили традиції та вигляд сфери громадського харчування у Тернополі. В результаті військових подій та руйнування міста зникли цілі династії рестораторів, кухарів і купців, а також їх заклади.

Відродження галузі громадського харчування в місті почалося вже у післявоєнні роки. Тоді традиційні радянські заклади харчування були розраховані на широке коло відвідувачів, незалежно від займаної посади, статусу, статків. Там харчувалися усі прошарки населення: від студентів до прокурорів. Радянська доба у сфері громадського харчування асоціюється з довгими чергами у їдальнях чи кафе, у кожного відвідувача в руках піднос, а біля прилавоків стоять жінки у білих накрохмалених фартухах та ще більше накрохмалених головних уборах.

Кафе “Варенична” відкрили в Тернополі у 1958 році, а проіснувало воно до 1994-го. Саме тоді на його місці заснували приватне підприємство “Діана”, а згодом там постав ресторан “Європа”. “Варенична” запам’яталась як вітражами на величезних скляних вікнах, так і стравами. Головними були, звичайно, вареники, яких виготовляли шість-вісім різновидів, і пельмені. Окрім цього, пропонували бульйон, соки, пиріжки.

Відкривався заклад о 7.30, тому тернополяни та приїжджі мали можливість тут поснідати. Вареники тут ліпили вручну, а пельмені привозили з кафе “Космос”, де був автомат для виготовлення напівфабрикатів. Фірмовими були “Тернопільські” вареники — зі шкварками, начинені гречкою та сиром, а також вареники з картоплею та сиром. Розходились ці вироби з тіста із значним успіхом: щодня продавали близько треста порцій. До речі, діяла там звична для того часу безготівкова система: відвідувачі купували талони і з ними прямували на лінію роздачі, де два-три кухарі обслуговували людей [3].

Різнобарвними вітражними вікнами з Прибалтики у 1970-80-тих роках виблискував на бульварі Карла Маркса (тепер — Тараса Шевченка) ресторан “Мрія”. У його просторому залі були розміщені кабінки у вигляді дерев’яних бочок на вісім персон з дерев’яними лавами та чотиримісними дерев’яними столами, покритими бавовняними скатерттинами, серветками.

У 1984 році на місці ресторану облаштували кафе “Пиріжкова”, і замість одного залу тоді стало два. Харчувалися відвідувачі як за столами, так і за стійками — хто дуже поспішав. Стіни були оздоблені керамічними тарілками із зображенням звичної на той час символіки — хліба, колосків, сонця. Тут теж діяла система самообслуговування. Працівники кафе випікали пиріжки з п’ятнадцятьма видами начинок: сиром, маком, варенням, картоплею і кропом тощо. Коштувала здоба дешево — 8-12 копійок. Окрім цього, виготовляли ватрушки, “розтягаї”(випічка з “відкритим” верхом), маківники, кулеб’яки. А пампушки смажились в автоматі, безпосередньо на очах у відвідувачів.

Елітним закладом вважався у 1980-х роках ресторан “Тирасполь”. Місце розташування цього закладу додавало свого колориту — на розі теперішніх бульвару Тараса Шевченка та вулиці Сагайдачного. Він займав приміщення сьогоднішніх (донедавна діючого) спортивного магазину, бару “Мемфіс” та магазину “Подіум”. Спершу там була їдальня №1 загального користування, а згодом заклад реорганізували у кафе з трьома окремими приміщеннями. У першому з них діяв ресторан “Тирасполь”. В наступному приміщенні, спочатку був зал для ветеранів війни (теперішній бар “Мемфіс”), а буквально за три роки там облаштували кафе “Зустріч”. Спеціалізувався заклад на десертних стравах, що готували з вершків, сиру та фруктів. З іншого боку кафе, з розрахунку на шанувальників чаю, функціонував ще один маленький, затишний зал — “Чайна”(тепер — магазин “Подіум”).

Після ремонту кафе “Зустріч” взагалі було одним із наймодніших закладів у місті, де збиралась молодь. Це ж можна сказати і про кафе “Муза”, яке відкрили під впливом антиалкогольної “горбачовської” кампанії на місці “Тирасполя”. Правильно цей заклад називався “літературно-музичне кафе”. Воно тоді справді стало місцем зустрічі місцевих творчих людей: акторів театру, поетів, художників, журналістів. В приміщенні кафе проводилися виставки митців.

Якість страв у закладах громадського харчування Тернополя тоді була на високому рівні. Технологи проводили щоденний бракераж і перевірку виробів. Здоба була смачною, без хімічних консервантів і розрихлювачів, а тому виглядала пухкою, свіжою і довгий час не втрачала ані смакових властивостей, ані форми. Страви та борошняні вироби готувались згідно з нормами закладки сировини, витримувався технологічний процес, а заклади громадського харчування працювали як один злагоджений механізм [3].

Значну популярність також мали такі ресторани заклади як “Хутір” і “Українська ніч”, які функціонували на березі Комсомольського озера (тепер – Тернопільський став). Цікавим закладом харчування було кафе “Поплавок”, яке розміщувалося прямо над плесом ставу в межах парку “Загребелля”. Неподалік від цього закладу працював один з міських пляжів, який приваблював

потенційну клієнтуру. Окрему нішу в сфері ресторанних послуг радянської доби займали ресторани “Україна” та “Пролісок”, в яких часто любили харчуватися й відпочивати представники тодішньої владної еліти. Згодом у 1990-их роках ці заклади були популярні серед нових підприємців, бізнесменів і місцевого криміналітету, що дало поштовх для створення багатьох чуток і легенд.

З розпадом СРСР і глибокою економічною кризою сферу ресторанного господарства у Тернополі знову очікували зміни. Багато закладів харчування перестали функціонувати, деякі змінили профіль, а пізніше появилось багато інших і менших кафе, барів і ресторанів. Власне вони визначають сучасні напрями розвитку ресторанного господарства міста.

Сфера громадського харчування у місті Тернополі має досить давню історію ще з середньовічних часів. Особливо знаного розквіту вона набула на початку ХХ ст. та в радянський період. Ресторанне господарство міста протягом ХХ століття перебувало у постійних змінах і вдосконаленні, які тривають і до сьогодні.

Література:

1. Бойцун Л. Тернопіль у плині літ. – Тернопіль: Джура, 2003. – 392 с.
2. Дуда І. М. Тернопіль, 1540–1944 : історико-краєзнавча хроніка : / І. М. Дуда. — Т. : Навчальна книга — Богдан, 2010. — 296 с.
3. Як тернопільська “Варенична” стала “Європою” або Історія місцевих кафе та ресторанів [Електронний ресурс]. Режим доступу: www.like.te.ua/про-тернопіль/як-тернопільська-варенична-стала-єв/

Abstract:

Ivan Rudakevich. TO THE HISTORY OF RESTAURANT DEVELOPMENT IN TERNOPIL

The history of the restaurant economy in Ternopil goes back to medieval times and the 16th century, when the city at the intersection of trade routes was formed. Food establishments have been developing significantly since the late 19th - early 20th centuries, when the first cafes and restaurants in the city was opened.

Keywords: *history, food establishment, cafe, restaurant, Ternopil.*

УДК 379.851

ОЦІНКА ВНУТРІШНІХ ТУРИСТИЧНИХ ПОТОКІВ В ОБЛАСТЯХ ЗАХІДНОЇ УКРАЇНИ

Любомира Паршин

Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола,
e-mail: info@gi.edu.ua

В статті розкрито умови формування та сучасний стан сформованості внутрішніх туристичних потоків в області Західного регіону України, на основі офіційних статистичних даних за 2018 рік. Виділено ключові переваги, що властиві для певних обласних регіонів західної України.

Ключові слова: *туристи, туристичний потік, внутрішні туристи, туристичний бренд.*

Постановка проблеми в загальному вигляді. Розвиток туризму напряму залежить від сформованих туристичних потоків, на які впливають сукупність різних факторів: демографічних, природно-географічних, соціально-економічних, історичних, релігійних і політико-правових, науково-технічний прогрес, підвищення якості життя, тривалість вільного часу, економічна й політична стабільність та ін.

Сформований туристичний потік – насамперед генератор додаткових прибутків країни, її окремих регіонів та населення. Туристичний потік є каталізатором розвитку туристичного ринку регіону, рівня туристичної інфраструктури та якості надання туристичних послуг. На сьогодні дослідження туристичних потоків є досить актуальним, бо розвиток туризму в Україні задекларовано, як пріоритетну галузь господарства.

Власне для областей Західної України туризм є одним з найперспективніших галузевих напрямків активізації економічного розвитку. Адже вони мають усе необхідне для розвитку туристичної індустрії: унікальні туристично-рекреаційні ресурси, природні умови, історико-культурну спадщину, матеріальні та людські ресурси.

Великий туристичний потенціал Західної України при правильному його використанні може забезпечити швидкий розвиток ринку туристичних послуг в регіоні.