

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ПІВДНЯ УКРАЇНИ ЯК ПРОСТІР ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА РЕПРЕЗЕНТАЦІЇ ІДЕНТИЧНОСТІ В УМОВАХ ГЛОБАЛЬНИХ ТРАНСФОРМАЦІЙ

Південь України – це регіон, де зосереджені різноманітні культурні, етнічні та релігійні традиції, сформовані під впливом історичних міграційних процесів, багатовікової торгівлі та стратегічного розташування на перетині Європи й Азії. Сфера гостинності – готельний та ресторанний бізнес – у цьому контексті постає як своєрідне дзеркало соціокультурних трансформацій і водночас як потужний чинник збереження та популяризації локальної ідентичності.

Сучасний корпус наукових праць сходиться на тезі: конурентоспроможність гостинності у регіонах із багатою культурною палітрою визначається здатністю поєднати технологічну ефективність із автентичною культурною пропозицією. Для Півдня України найперспективніші напрями – винно-гастрономічні маршрути, фестивальна гастрономія, інклюзивні сервіси з урахуванням етнорелігійних норм, а також партнерства «заклад – громада – виробник» як основа стійкості та культурної репрезентації [1, с. 45].

Готелі та ресторани традиційно асоціюються не лише з відпочинком і сервісом, а й із культурною прийому гостей. Для Півдня України, відомого своєю відкритістю та мультикультурністю, саме гостинність стає ключовою рисою регіональної ідентичності. Тут можна простежити вплив української хлібосоольності, кримськотатарських традицій спільних застіл, болгарських та гагаузьких свят, єврейської кухні.

Сучасний бізнес у сфері гостинності, спираючись на цю спадщину, формує нові формати сервісу, де поєднуються

глобальні стандарти комфорту та локальні практики гостинності.

Одним із найважливіших викликів для готельно-ресторанного бізнесу є необхідність балансувати між:

- інтернаціоналізацією – орієнтацією на очікування туристів, які шукають знайомі стандарти (буфети «all inclusive», англомовний персонал, онлайн-бронювання, eco-friendly політики);

- локалізацією – прагненням показати автентичку Півдня, яка відрізняє цей регіон від інших туристичних напрямків.

Наприклад, ресторан може мати міжнародне меню, але водночас пропонувати страви з локальних продуктів: чорноморську рибу, бессарабські вина, кавуни та томати з Херсонщини, традиційні українські борщі з місцевими варіаціями. Такий підхід не лише підвищує конкурентоспроможність, а й формує ціннісний зв'язок із регіональною культурою [2, с. 134].

Кухня є одним із найпотужніших носіїв культурної пам'яті. Саме через гастрономію туристи пізнають історію та ідентичність регіону. Південь України вирізняється винятковим різноманіттям страв:

- українські борщі та вареники;
- кримськотатарські чебуреки та плов;
- болгарські та гагаузькі м'ясні й овочеві страви;
- єврейська форшмак чи гефілте-фіш.

Інтеграція цих традицій у меню ресторанів створює унікальну гастрономічну карту Півдня. Таким чином, кулінарна спадщина стає одночасно економічним ресурсом і культурним кодом, що забезпечує сталість національно-громадянської ідентичності [3, с. 90].

Південний регіон історично був багатоконфесійним: православні, католики, мусульмани, юдеї співіснували тут століттями. Ця багатоманітність відображається в архітектурі, традиціях святкування, гастрономії.

Для готельно-ресторанного бізнесу це відкриває широкі можливості для створення етнотуристичних маршрутів, фестивалів кухні, релігійних і культурних подій.

Наприклад, етнічні фестивалі у Бессарабії чи кримськотатарські ярмарки у поєднанні з готельними послугами формують особливий продукт, орієнтований на культурно зацікавлених туристів.

Сфера гостинності Півдня України відчуває на собі потужний вплив глобальних змін [4]:

- цифровізація: онлайн-бронювання, використання мобільних застосунків, віртуальні тури;
- екологічність: зростання попиту на локальні продукти, zero-waste практики;
- спеціалізовані види туризму: гастрономічний, винний, агротуризм, подієвий, екологічний.

Таким чином, готельно-ресторанний бізнес стає не лише комерційним, а й культурно-освітнім простором, що формує новий досвід взаємодії людини з регіоном.

Війна спричинила серйозні руйнування інфраструктури Півдня, вимушене переселення населення та втрату частини туристичного потоку. Водночас, навіть у цих умовах, готелі та ресторани часто виконують гуманітарні функції: приймають переселенців, стають центрами волонтерської активності, підтримують місцеві громади.

Це свідчить про їхню адаптивність та соціальну значущість. Післявоєнна відбудова регіону значною мірою залежатиме від здатності сфери гостинності не лише відновитися, а й запропонувати сучасний, конкурентоспроможний продукт [5].

Готельно-ресторанний бізнес Півдня України виконує подвійну функцію: економічну та соціокультурну. З одного боку, він сприяє розвитку регіональної економіки, створенню робочих місць і залученню туристів. З іншого – виступає важливим чинником збереження та репрезентації культурної, етнорелігійної та національно-громадянської ідентичності.

У добу глобальних трансформацій саме автентичність, мультикультурність і гостинність стають конкурентними перевагами Півдня України. Тому стратегічне завдання полягає у поєднанні сучасних світових практик збереження сервісу із локальними культурними кодами, що дозволить перетворити сферу гостинності на один із драйверів соціокультурного розвитку та міжнародної репрезентації України.

Джерела та література

1. Гопак Н. В. Гостинність як соціокультурний феномен: український контекст. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм. 2020. № 3. С. 45–54.
2. Дубінський О. М. Готельно-ресторанний бізнес в Україні: сучасний стан і перспективи розвитку. Одеса: ОНЕУ, 2021. 216 с.
3. Ковальчук Т. М. Туристична привабливість регіонів України: етнокультурний вимір. Географія та туризм. 2019. № 46. С. 87–95.
4. Національна туристична організація України. Стратегія розвитку туризму та гостинності України до 2030 року. Київ, 2021.
5. Офіційний сайт Міністерства культури та інформаційної політики України. URL: <https://mkp.gov.ua> (дата звернення: 07.09.2025).