

УДК 379.851(338.486.3)

**PROBLEM SITUATIONS IN THE PROVISION OF SAFETY RECREATION SERVICES AND THE WAYS OF THEIR SOLUTION****ПРОБЛЕМНІ СИТУАЦІЇ ПРИ НАДАННІ БЕЗПЕЧНИХ РЕКРЕАЦІЙНИХ ПОСЛУГ ТА ШЛЯХИ ЇХ ВИРІШЕННЯ**

Kalmykova I.S. / Калмикова І.С.

с.т.с., ас.проф. / к.т.н., доц.

ORCID: 0000-0002-3981-9385

Odesa National Technological University, Odesa, Kanatna, 112, 65039

Одеський національний технологічний університет, Одеса, Канатна, 112, 65039

**Анотація.** В роботі проаналізовано європейський досвід надання послуг харчування, а також приготування, зберігання і продажу їжі та напоїв у сільському та еногастрономічному туризмі. Метою дослідження є розгляд проблемних ситуацій та шляхів їх вирішення при наданні безпечних рекреаційних послуг в туристичних дестинаціях.

В результаті аналізу встановлено низку проблем, що заважають якісному розвитку дестинацій. Наведено шляхи вирішення проблемних ситуацій, зокрема, при виробництві харчових продуктів в сільських громадах з огляду на санітарно-гігієнічні умови приготування їжі, при просуванні місцевої їжі для розвитку сільського та еногастрономічного туризму, при виробленні стандартів здорового харчування та харчової безпеки для туристичної дестинації. Сформульовано критерії та умови для можливості просування місцевої їжі з метою збереження унікальної пропозиції, яка має велике значення для гастрономічного іміджу дестинації. Зроблено висновок, що потенціал якісного розвитку дестинацій, пов'язаний з сільським та еногастрономічним туризмом, полягає у впровадженні систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів; розробці механізмів стимулювання товаровиробників на виробництво безпечної харчової продукції; створенні умов для просування місцевої їжі; впровадженні стандартів здорового харчування та харчової безпеки з метою забезпечення захисту споживача від неякісного продовольства.

**Ключові слова:** безпечність, рекреаційні послуги, сільський туризм, еногастрономічний туризм, якість дестинації, харчова безпека.

**Вступ.**

Рекреаційні послуги – це послуги зі споживчими властивостями і собівартістю, що надаються з метою задоволення потреб рекреантів. Такі послуги продукують рекреатори – суб'єкти господарювання (фізичні та юридичні особи), які отримали право займатися рекреаційною діяльністю в порядку, визначеному законодавством із метою, як правило, отримання прибутків чи виконання соціального замовлення на госпрозрахункових умовах [1, с. 13]. На локальному рівні до рекреаторів можна віднести власників особистих селянських та фермерських господарств, які, крім вироблення та реалізації сільськогосподарської продукції, все частіше займаються рекреаційною діяльністю в сфері еногастрономічного та сільського зеленого туризму з наданням рекреаційних послуг.

Метою даного дослідження є розгляд проблемних ситуацій та шляхів їх вирішення при наданні безпечних рекреаційних послуг в туристичних дестинаціях.

Безпечність рекреаційних послуг нерозривно пов'язана з якістю дестинацій [2, с. 10]. Насамперед, це стосується здоров'я туристів та харчової безпеки в



еногастрономічних локаціях і локаціях сільського туризму. Сучасні туристи стали більш вимогливими до якості та безпечності харчування, вони піклуються про своє здоров'я та шукають незвичайні та унікальні DESTИНАЦІЇ, які пропонують їм автентичні (натуральні) локальні харчові продукти. Потреба вести благополучний спосіб життя, прагнути до автентичності, вимагати якісної продукції та цінувати безпечні та перевірені часом методи їх приготування – в цьому полягає основна тенденція здійснення туристами подорожей до села і участі в еногастрономічних турах.

### **Основна частина.**

У більшості країн Європейського Союзу існують суворі правила щодо надання безпечних послуг харчування в сільському туризмі [3, с. 81]. Певна кваліфікація персоналу з переробки харчових продуктів зазвичай необхідна, навіть якщо надання рекреаційних послуг не є повноцінним бізнесом. І коли на великих підприємствах моніторинг проводиться інспекціями, які перевіряють простежуваність харчових продуктів, їх реєстр, умови зберігання та переробки (належні температури, наявність приміщення для зберігання тощо), то дотримання цих вимог для послуг сільського туризму часто є проблемою.

В сільському туризмі рекреаційні послуги, які надаються рекреаторами як операторами повноцінного бізнесу, розглядаються так само, як підприємства громадського харчування/ресторану. Коли ж рекреатори працюють нижче цього правового порогу (коли їх діяльність не є комерційною), надання послуг харчування, а також приготування, зберігання та продаж їжі та напоїв може відбуватися за спрощеними правилами. Практика доводить, що прості та здійснені рішення не загрожують безпеці споживачів та не збільшують ризиків отруєння або захворювання. Такий підхід до надання послуг є вирішенням проблеми, однак спрощення не означає звільнення від відповідальності: усі постачальники рекреаційних послуг повинні відповідати мінімальним стандартам, а послуги надаватися із суворими обмеженнями. Наприклад, в Латвії для локацій сільського туризму, які надають послуги харчування, існують спеціальні «Гігієнічні правила приготування їжі» [4], які визначають норми та пояснюють визначення, які повинні використовувати власники агроосель.

Політика розвитку сільського туризму в Європейському Союзі передбачає, що створення туристичної привабливості DESTИНАЦІЇ має опиратися насамперед на приватну ініціативу, особливо на регіональному і місцевому рівнях. Щодо України, то головною проблемою розвитку сільського туризму є відсутність взаємодії між окремими надавачами послуг та органами влади, бізнесом, наукою та освітою. Зокрема, за забезпечення безпеки та якості харчових продуктів відповідають спільно держава й оператори ринку харчових продуктів. В сфері сільського туризму оператори ринку – це власники садиб, агроосель, сімейних фермерських господарств, виробники сільськогосподарської продукції, тобто сільські жителі, які далекі від знань вимог Європейської комісії з охорони здоров'я та безпечності харчових продуктів DG SANTE (European Commission's Directorate-General for Health and Food Safety), а також численних міжнародно визнаних стандартів, наприклад,



системи НАССР (Системи управління безпечністю харчових продуктів). Тому такі питання, як екологічна освіта, зміцнення трансферу знань у сільському туризмі, впровадження еногастрономічної культури в територіальних сільських громадах є ключовими елементами для початку зміни свідомості рекреаторів.

Однією з проблем туристичної дестинації є можливість просування місцевої їжі та напоїв для сільського і еногастрономічного туризму. Місцева кухня з унікальними національними стравами має природний потенціал для збагачення досвіду туристів, встановлення прямого зв'язку з дестинацією, її жителями, традиційною культурою та культурною спадщиною. Дослідники визначили локальні харчові продукти також як їжу та напої, вироблені з використанням специфічних для регіону сировини та технологій приготування. Тобто місцева їжа та напої часто визначаються як автентична харчова продукція, що передається від одного покоління до іншого і яскраво демонструє місцеву традиційну культуру, стисло відображає стиль життя та культурний дух місцевих жителів, підвищує гордість жителів за свій регіон. Для вирішення проблеми просування місцевої їжі для сільського та еногастрономічного туризму рекомендується визначити наступні критерії:

1) потенціал якісних харчових ресурсів дестинації – сільська громада повинна не тільки вирощувати достатню кількість сільськогосподарських культур для харчування туристів, але ці локальні продукти повинні бути використані для створення здорового меню або істівних сувенірів для туристів.

2) потенціал кулінарних представників дестинації – сільські жителі повинні мати змогу приготувати свою місцеву їжу з неповторним смаком.

Визначення критеріїв повинно проходити за участю членів сімей, лідерами сільської громади, державними службовцями з охорони здоров'я та науковими дослідниками. Наступним кроком є проведення фокус-групи серед учасників для аналізу проблем і труднощів, обмежень і потенціалу членів громади, які були залучені до приготування їжі для туристів, у тому числі з питань безпеки харчових продуктів та продовольчої безпеки. Потім проводиться оцінка знань сільських мешканців з безпеки харчових продуктів і спостереження за практикою приготування їжі.

Умови для можливості просування місцевої їжі для стимулювання сільського та еногастрономічного туризму створюються тоді, коли:

- виявлено особливості місцевої їжі, яку готують із сировини, доступної в даному регіоні;
- встановлено, що місцева громада прагне дізнатися найбільше інформації про здорову їжу;
- заохочені групи сільських жителів, щоб брати участь у приготуванні їжі для туристів, навчитися готувати здорову їжу та розвивати гостинність і сучасні моделі якісного обслуговування туристів.

Проблему стандартів здорового харчування для туристичної дестинації можна вирішити шляхом дослідження інгредієнтів локальної кухні та розрахунку поживної цінності місцевої їжі. Такі дослідження дають можливість рекомендувати рецепти здорової місцевої їжі шляхом зменшення кількості солі, жиру та холестерину, зменшення або заміни деяких інгредієнтів, додавання



правильного джерела клітковини, приготування відповідного розміру порції, встановлення місцевого меню на основі харчової цінності та написання стандартних рецептів. Наприклад, можна зменшити вміст солі в страві, використовувати місцеві овочі та спеції в меню. Крім того, сільські жителі можуть використовувати кулінарні книги для розрахунку кількості сировини для приготування їжі для туристів з метою управління харчовою безпекою.

Проблему харчової безпеки при наданні послуг харчування в сільському та еногастрономічному туризмі можна вирішити наступним шляхом. З огляду на сезонний календар харчування членам громади треба знати про сорти та кількість овочів і фруктів, доступних у дестинації. Овочі та фрукти класифікуються за сортами, які можна вирощувати на присадибних ділянках або отримати з природних джерел поблизу, таких як ліс. Також потрібно встановити їжу, яка недоступна в громаді, і купувати її поблизу. Купуючи безпосередньо на місцевих фермах або фермерських ринках, можна запитати у виробника про методи виробництва, отримуючи цінну інформацію про походження продуктів.

Жителі села повинні бути готовими вирощувати овочі та фрукти не тільки для власного споживання. Необхідно збільшити кількість городини, достатню як для туристів, так і для сім'ї. Це може зменшити витрати на купівлю продуктів харчування та допоможе створити гастрономічну ідентичність дестинації, який справляє враження на туристів. Також завдяки скорочення кількості рук, що стикаються з їжею, ймовірність виникнення хвороб харчового походження може бути зведена до мінімуму.

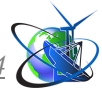
### **Висновки.**

Проблемні ситуації при наданні рекреаційних послуг сільського та еногастрономічного туризму можуть виникати на стадії виробництва харчових продуктів з огляду на санітарно-гігієнічні умови приготування їжі.

Регіональні, місцеві або домашні продукти та послуги не повинні контролюватися так само, як на великих підприємствах чи промислових харчових виробництвах, інакше вони можуть втратити свій характер або просто зникнути разом із важливою соціальною та культурною спадщиною, яку вони представляють. Певні рамки спрощених правил і підходів є вирішенням проблеми. Ці правила повинні застосовуватися до локацій сільського та еногастрономічного туризму, щоб захистити та зберегти унікальну пропозицію, яка має велике значення для якісного розвитку дестинації, створення гастрономічного іміджу дестинації та забезпечити конкурентоспроможність цих видів туризму на відкритому ринку рекреаційних послуг.

Потенціал якісного розвитку дестинацій, пов'язаного з сільським та еногастрономічним туризмом, полягає у впровадженні систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів; розробці механізмів стимулювання товаровиробників на виробництво безпечної харчової продукції; створенні умов для просування місцевої їжі; впровадженні стандартів здорового харчування та харчової безпеки з метою забезпечення захисту споживача від неякісного продовольства.





### Література:

1. Герасимчук З.В., Глядіна М.В. Регіональна політика розвитку рекреаційної сфери: механізм формування та реалізації: монографія. Луцьк: Надстир'я, 2006. 161 с.
2. Практичні рекомендації щодо комплексного управління якістю туристичних destinations. Концепції, реалізація та інструменти для організацій, що займаються управлінням destinations. Всесвітня туристська організація ООН (UNWTO), 2017. URL: [http://www.ntoukraine.org/assets/files/GuidelinesQuality\\_UA.pdf](http://www.ntoukraine.org/assets/files/GuidelinesQuality_UA.pdf) (дата звернення 03.02.2023).
3. Common aspects of Safety and Security in European Rural Tourism. Inspection Manual “Your Rural Tourism Business – Run it smart!” URL: [http://safety.eurogites.org/download/manual/files/SafetyAndSecurityEU\\_en\\_InspectionManual-ver-B035075F96A1D0CFDBD20FFD68FFBA3C.pdf](http://safety.eurogites.org/download/manual/files/SafetyAndSecurityEU_en_InspectionManual-ver-B035075F96A1D0CFDBD20FFD68FFBA3C.pdf) (дата звернення 18.02.2023).
4. Higiēnas vadlīnijas ēdienu gatavošanai. URL: <http://macies.celotajs.lv/course/view.php?id=24> (дата звернення 18.02.2023).

**Abstract.** *The paper analyzes the European experience of providing catering services, as well as preparation, storage and sale of food and beverages in rural and food tourism. The purpose of the study is to consider problematic situations and ways to resolve them when providing safe recreational services in tourist destinations.*

*A number of problems preventing the qualitative development of destinations have been established. Ways to solve problematic situations are presented, in particular, in the production of food in rural communities taking into account sanitary and hygienic conditions of cooking, in the promotion of local food for the development of rural and food tourism, in the development of standards of healthy nutrition and food safety for tourist destinations. Criteria and conditions have been formulated for the possibility of promoting local food in order to preserve a unique offer that is of great importance for the gastronomic image of the destination. It was concluded that the potential of the qualitative development of destinations associated with rural and food tourism lies in the implementation of food quality and safety management systems; development of mechanisms for stimulating producers to produce safe food products; creation of conditions for the promotion of local food; implementation of standards of healthy nutrition and food safety in order to ensure the protection of the consumer from low-quality food.*

**Key words:** *safety, recreational services, rural tourism, food tourism, destination quality, food safety.*

Стаття відправлена: 19.02.2023 р.

© Калмикова І.С.