

**Братіцел М.Л.**

*асистент,*

*Київський національний університет культури і мистецтв*

## **ЕКОКУЛЬТУРНІ ПРАКТИКИ ХХІ СТОЛІТТЯ В СВІТОВИХ ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Зростання екологічних проблем людства протягом перших десятиліть ХХІ ст., їх масштабність та глобальність, значно вплинули на розуміння важливості посилення рівня екологічної культури задля подальшого еволюціонування цивілізації.

Теоретичне обґрунтування методів позитивного вирішення проблем екологічного характеру на сучасному етапі посприяло активізації інтегрування інноваційних розробок та ідей в багатьох галузях людської діяльності.

Останнім часом попит на товари та послуги, призначені для зниження рівня забруднення навколишнього середовища, значно збільшується, що відповідає зростанню екологічного занепокоєння людей [2]. Відповідно до осмислення важливості екологічних проблем планети в контексті кожного окремого індивідуума, вибір продуктів та послуг орієнтований на екологічну безпеку – більшість людей обирають екологічно чисте харчування.

Осмислення важливості екологічних проблем людства впливає на посилення екологічної свідомості людей, які відповідно прагнуть купувати екологічно чисті товари та отримувати послуги, що не здійснюють негативного впливу на навколишнє середовище.

За даними міжнародних досліджень, найвищий рівень екологічної свідомості у населення Сполучених Штатів Америки – понад 80% американців позиціонують себе екокультурними споживачами (або так званими, зеленими споживачами) і регулярно купують екологічно чисті продукти [4].

Міжнародний інститут стійкого розвитку (International Institute for Sustainable Development) визначає екокультурних споживачів як людей, які ведуть екологічний спосіб життя, серйозно ставляться до власних екологічних практик та їх наслідків і підтримують компанії, що впроваджують екологічні практики.

Актуалізація екологічної проблематики в міжнародних масштабах посприяла корегуванню послуг ресторанної індустрії – власники ресторанів активно використовують зелені практики, ставши членами зелених асоціацій. Наприклад, Асоціація Зелених Ресторанів (Green Restaurant Association) – міжнародна некомерційна організація, яка заохочує заклади ресторанного господарства до екологізації власною діяльністю, використовуючи прозорі та науково обґрунтовані стандарти сертифікації. Завдяки розробці унікальної системи сертифікації, організація посприяла інтегруванню в галузь ресторанної діяльності екологічно стійких методів використання енергії та води, органічних харчових продуктів; переробки відходів та ін. в понад 40 країнах, співпрацюючи також із виробниками та дистриб'ютерами [1].

На сучасному етапі до екологічних практик, що можуть бути інтегровані та ефективно використовуватися в ресторанній індустрії належать:

– переробка (скло, пластик, картон, алюміній) та компостування харчових відходів. Харчові відходи вторинно використовуються як корм для тварин; переробляються на придатний для використання ресурс – маємо на увазі локальний, суспільний або промисловий процес, внаслідок якого харчові відходи перетворюються на ґрунт або біогаз (засобами анаеробного бродіння). Якщо певний предмет неможливо переробити або компостувати на території ресторану, власниками укладаються договори зі спеціальними компаніями;

– використання енерго– та водозберігаючого обладнання (обмежувачі потоку на кранах; світлодіодні, компактні (Energy Star) або звичайні люмінесцентні лампи чи високоефективні галогени; детектори руху для зовнішнього освітлення, а також освітлення коридорів та кімнат відпочинку; системи, що ефективно контролюють комфортну температуру приміщення за допомогою системи опалення, вентиляції та кондиціонування повітря);

– застосування виключно екологічних (нетоксичних) засобів для прибирання та миття посуду, визнаних міжнародним співтовариством безпечними для людини та навколишнього середовища;

– використання пакувальних та сервірувальних матеріалів, виготовлених із вторинної сировини, що значно зменшує кількість відходів та економить природні ресурси (наприклад, біорозкладні (паперові) контейнери, замість пенополістиролових та ін.);

– стійкість екологічного меню: органічні продукти харчування, що вирощуються з використанням нетоксичних пестицидів та добрив, а також виробляються без генної інженерії; продукти місцевого виробництва (зменшення забруднення повітря, що пов'язане з транспортуванням) та ін. Керівництво ресторанів обов'язково має пропонувати в меню місцеві інгредієнти, органічні продукти харчування, рибу та морепродукти, що видобуваються на стійкій основі та без шкідливих забруднювачів, водночас уникаючи генетично модифікованих продуктів. Для підтвердження високого рівня екологічної культури закладів ресторанного господарства міжнародного класу, в меню домінуючими повинні бути вегетаріанські страви; страви, вироблені з сертифікованих органічних чи сертифіковано натурально вирощених харчових продуктів, що виробляються на місцевому (доставляються з фермерських господарств, що знаходяться на відстані не більше 160 км від ресторану) або регіональному рівні (не більше 482 км) [3]. Загалом продовольчі кілометри – шлях транспортування продуктів від місця вирощення до кухні закладу ресторанного господарства, не повинні перевищувати радіус 643 км, що пов'язано зі зменшенням викидів парникових газів у межах продовольчої системи;

– застосування екологічно безпечних будівельних матеріалів (стельові панелі, стельові підвісні системи, ізоляція, двері та віконні рами, підлога тощо), а також меблів зі вторинної сировини та натурального декору для внутрішнього оздоблення приміщення.

На сучасному етапі спостерігається звернення до зелених практик у багатьох закладах ресторанних господарств та використання екологічних методів ведення ресторанної діяльності, що пояснюється безпосереднім впливом на збільшення кількості відвідувачів. Фокусування на екологічній складовій, інтегрування та/або посилення екологічних практик у сучасних ресторанах мотивує відвідувачів користуватися саме їх послугами.

### Список використаних джерел:

1. About. Green Restaurant Association. URL: <https://www.dinegreen.com/about>
2. EunHa J., SooCheong J. Effects of Restaurant Green Practices: Which practices are important and effective? Caesars Hospitality Research Summit (June 8, 2010). Paper 13. <http://digitalscholarship.unlv.edu/hhrc/2010/june2010/13>
3. Johnson M.R. *Environmental sustainability within the restaurant industry*. 2010. URL: <http://courses.cit.cornell.edu>.
4. Ryan B. Green consumers: A Growing Market for Many Local Businesses. 2006. URL: <http://www.uwex.edu/CES/cced/downtowns/lbt/lets/LTB 1106.pdf>

**Крупа Ю.О.**

*аспірант,*

*Київський національний університет культури і мистецтв*

### **ФЕСТИВАЛІ АВТОРСЬКОЇ ПІСНІ КИЇВЩИНИ: СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ**

До питання аналізу авторської пісні (далі в тексті скорочення *а.п.*) звертались досить небагато дослідників. Здебільшого, в наукових роботах авторська пісня постає як складова предмету дослідження і висвітлюється як складова аналізу жанру міського романсу, шансону, популярної музики, тощо. Такий погляд на авторську пісню зустрічаємо в роботах: О. Шевченко, Т. Рябухи, О. Мозгової, В. Фрумкіна, В. Солдатова, О. Іванова. Більш конкретно проблему авторської пісні висвітлює О. Різник, його дисертація «Сучасна авторська пісня і її тенденції розвитку в Україні» (17.00.03–Музичне мистецтво, Київ, 1992 р.) наразі постає плідним підґрунтям для подальших наукових розвідок проблем та перспектив *а. п.* як автономного жанру. Заслуговує уваги робота упорядкована П. Картавим «Сучасна українська авторська пісня (статті про витоки жанру, авторів-ветеранів, поради молодим і долю В. Івасюка)», де автор торкається питання фестивалів авторської пісні в Україні. Так, окреслена теоретична база не вирішує питання аналізу фестивалів авторської пісні, зокрема Київщини, проте постає підґрунтям для наукової розробки проблеми.

Оскільки Київ історично вважається одним з культурних осередків України, різножанрове концертне та фестивальне життя міста є активним та насиченим. Не є виключенням і фестивалі авторської пісні. Наразі в Україні спостерігається певний занепад жанру та втрата слухацької цікавості до акустичної авторської пісні, що на нашу думку зумовлено комерціалізацією мистецтва, технічним