

БАЛАБЕЙКИНА Ольга Александровна

Санкт-Петербургский государственный экономический университет (С.-Петербург, РФ)
кандидат географических наук; e-mail: olga8011@yandex.ru

СУЛТАЕВА Наталья Леонидовна

Российский государственный университет туризма и сервиса (Москва, РФ)
кандидат технических наук, доцент; e-mail: sultaeva@gmail.com

ЯНКОВСКАЯ Анна Андреевна

Санкт-Петербургский государственный экономический университет (С.-Петербург, РФ)
кандидат экономических наук; e-mail: aia777@yandex.ru

УСЛУГА ПИТАНИЯ В СИСТЕМЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ДЕСТИНАЦИЙ ТУРИЗМА РЕЛИГИОЗНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

В статье анализируются ассортимент, а также некоторые особенности предоставления услуг питания религиозными институтами и монастырскими хозяйствами на примере России и стран Зарубежной Европы. Осуществлена классификация различных форм организации питания в современной отечественной практике в пределах типовых религиозных организаций. На основе исследования методов анализа, синтеза и включённого наблюдения выявлено, что возможность приобретения разнообразной монастырской продукции и получения услуг питания в удобном (предпочитаемом) формате может служить стимулом для посещения сакрального места, а дополнительные услуги в виде дегустации, экскурсий на производство, монастырских рынков позволяют придать разнообразие туристским маршрутам и сделать их более привлекательными для потребителей. Так, успешный опыт реализации пищевой продукции на базе Спасо-Преображенского Ново-Валаамского монастыря в Финляндии (например, брендинговой продукции – такой, как марки ягодных вин собственного производства) представляет интерес для дальнейших исследований в силу сходства природно-климатических условий с Северо-Западом РФ. Выявлены характерные особенности организации общественного питания в современной отечественной практике (например, преобладание столовых, наличие постного меню, реализация через сеть предприятий общественного питания продукции, позиционируемой как произведённой в монастырских хозяйствах и пр.) и новейшие тенденции (предложения по организации накрытых поминальных столов, празднованию свадеб, юбилеев, крестин и т.п.). Сделан вывод, что организованные религиозными организациями формы предоставления услуг питания приобретают все большую популярность в туристских дестинациях религиозной направленности и могут составить конкуренцию аналогичным «светским» предприятиям. Религиозная принадлежность представителей контингента туристов также может служить основой появления в России маршрутов гастрономического туризма.

Ключевые слова: христианский ретрит, предоставление услуг питания, церковный институт, туристская привлекательность, рекреационные услуги



Для цитирования: Балабейкина О.А., Султаева Н.Л., Янковская А.А. Услуга питания в системе функционирования дестинаций туризма религиозной направленности // Сервис в России и за рубежом. 2023. Т.17. №7. С. 152–162. DOI: 10.5281/zenodo.10561440.

Дата поступления в редакцию: 28 августа 2023 г.

Дата утверждения в печать: 20 декабря 2023 г.

UDC 642 EDN: WVPCEd
DOI: 10.5281/zenodo.10561440

Olga A. BALABEIKINA

Saint-Petersburg State University of Economics (St. Petersburg, Russia)

PhD in Geography, Associate Professor; ORCID: 0000-0001-9520-8880; e-mail: olga8011@yandex.ru

Natalya L. SULTAEVA

Russian State University of Tourism and Service (Moscow, Russia)

PhD in Engineering, Associate Professor; ORCID: 0000-0002-9634-4478; e-mail: sultaeva@gmail.com

Anna A. YANKOVSKAYA

Saint-Petersburg State University of Economics (St. Petersburg, Russia)

PhD in Economics, Associate Professor; ORCID: 0000-0002-2185-6196; e-mail: aia777@yandex.ru

CATERING SERVICE IN THE RELIGIOUS TOURISM FACILITY SYSTEM

Abstract. *The presented article analyzes the assortment, as well as some features of the provision of catering services by religious institutions and monastic farms on the example of Russia and the countries of Foreign Europe. The classification of various forms of catering in modern domestic practice within the limits of typical religious organizations has been carried out. Based on a study of methods of analysis, synthesis and participant observation, it was revealed that the possibility of acquiring a variety of monastic products and receiving catering services in a convenient (preferred) format can serve as an incentive to visit a sacred place, and additional services in the form of tasting, excursions to production, monastic markets allow diversify tourist routes and make them more attractive to consumers. Thus, the successful experience of selling food products on the basis of the Spaso-Preobrazhensky Novo-Valaam Monastery in Finland (for example, branded products – such as brands of berry wines of our own production) is of interest for further research due to the similarity of natural and climatic conditions with the North-West of the Russian Federation. The characteristic features of the organization of public catering in modern domestic practice (for example, the predominance of canteens, the presence of a lenten menu, the sale through a network of public catering enterprises of products positioned as produced in monastic farms, etc.) and the latest trends (suggestions for organizing laid funeral tables, celebrating weddings, anniversaries, christenings, etc.). It is concluded that forms of catering services organized by religious organizations are becoming increasingly popular in religious tourist destinations and can compete with similar "secular" enterprises. The religious affiliation of representatives of the contingent of tourists can also serve as the basis for the emergence of gastronomic tourism routes in Russia.*

Keywords: *Christian retreat, provision of catering services, church institution, tourist attraction, recreational services*



Citation: Balabeikina, O. A., Sultaeva, N. L., & Yankovskaya, A. A. (2023). Catering service in the religious tourism facility system. *Servis v Rossii i za rubezhom [Services in Russia and Abroad]*, 17(7), 152–162. doi: 10.5281/zenodo.10561440. (In Russ.).

Article History

Received 28 August 2023

Accepted 20 December 2023

Disclosure statement

No potential conflict of interest
was reported by the author(s).

© 2023 the Author(s)

This work is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY-SA 4.0).

To view a copy of this license, visit <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>



Введение

Культово-культурные объекты, несмотря на секулярные тенденции в обществе, а также неоднократные отечественные и зарубежные примеры дискредитации церковного института представителями высшей иерархии, духовенства и рядовых прихожан, сохраняют устойчивую привлекательность для пользователей туристско-рекреационных услуг. Традиционно отдельные храмы, часовни и иные сакральные места вовлекаются в качестве объектов показа на маршрутах познавательной направленности. Новейшие тенденции говорят о том, что монастыри (в православии и католичестве, буддизме) и другие дестинации, принадлежащие религиозным организациям (в протестантских деноминациях христианства), выполняют роль предприятий сферы услуг, обеспечивающих размещение, питание, отдых и досугово-развлекательную деятельность туристов.

Особенно ярко обозначенные современные процессы, связанные с диверсификацией религиозного паломничества, проявляются в государствах зарубежной Европы. Во многих странах региона уже несколько десятилетий назад сформировался платёжеспособный спрос на такого рода рекреационные услуги, и имелись условия для ответа на него в виде адекватного предложения.

Недаром в Австрии, Германии, Великобритании, Финляндии, Швеции, Финляндии, Швеции, выкристаллизовалась инновационный тип дестинации туризма религиозной направленности. В научном обороте он получил наименование христианского ретрита [2]. В самом общем смысле под таковым подразумевается «форма рекреационной деятельности, осуществляемая на базе религиозных организаций, ориентированная на широкий по вероисповеданию (или отсутствию такового) контингент с обеспечением размещения и пребывания с целью отдыха» [4, с.172].

В христианских ретритах, куда пользователи услуг устремляются ради отдыха в комфортных условиях, покое и уединении,

качество услуги питания становится одним из определяющих факторов привлекательности самих туристско-рекреационных дестинаций. Это репозиционируется даже в наименовании производимой монастырями брендинговой продукции. К примерам и разновидностям таковой можно отнести марки ягодных вин производства Спасо-Преображенского Ново-Валаамского монастыря или названия отдельных блюд и комплексных меню в виде сервированных столов на определённое количество персон, предлагаемых действующим в этой обители рестораном «Трапеза».

В случаях, когда дестинация туризма религиозной направленности не является ретритной, но ориентирована на приём паломнических или туристских групп и отдельных туристов, организация питания в виду значимости и популярности услуги, остаётся очень существенной частью хозяйственного функционирования.

В России на данный момент православные христианские ретриты в полном смысле этого слова не представлены. Хотя некоторым их критериям отвечают такие крупные монастырские комплексы, как Спасо-Преображенский Валаамский монастырь (Республика Карелия), Спасо-Преображенский Соловецкий монастырь (Архангельская обл.) и др. К тому же, с оформлением сети православной культово-культурной инфраструктуры в этом плане открываются и новые перспективы [8].

Выявление характеристик, отражающих особенности существующей на данный момент организации питания в российских дестинациях туризма религиозной тематики весьма актуально в современной действительности. Оказание данной услуги во многом определяет качество путешествия, а православные храмы и монастыри выступают как ключевые объекты паломнических и многих экскурсионно-познавательных маршрутов.

Анализ публикаций

по проблематике исследования

Научные работы, которые выступают в качестве теоретической базы представленного

исследования, можно условно разделить на несколько смысловых групп. Раскрытие заявленной тематики требует комплексного основательного подхода, поэтому в первую очередь следует обратиться к содержанию трудов, где выявляется степень влияния религиозной доктрины и/или религиозно обусловленных традиций на пищевые предпочтения и ограничения. Эти вопросы под разными углами освещали Н.Л. Антонова и Д.М. Латышев [1], Д.О. Фурцев [13] и др.

Религиозная принадлежность представителей контингента путешествующих рассматривается как основа для формирования маршрутов гастрономического туризма в работах Н.Б. Шабалиной и соавторов [10], Л.В. Сотовой и Д.Д. Завьяловой [11] и др.

Раскрытие важных теоретических аспектов, а также существенную фактическую можно найти в трудах И.Б. Фрумкиной [12], А.Д. Шундриной [15], посвященных организации питания в туристских дестинациях как таковых.

Научных работ, в которых нашли отражение особенности организации питания, осуществляемого религиозными организациями, среди отечественных публикаций насчитывается немного [3]. В качестве одного из редких исключений можно также назвать научную статью Т. В. Щедриной и Ю. Р. Писаренко [14]. Имеются и труды, предметной областью которых выступает туризм религиозной направленности, где в содержании незначительно упоминаются особенности организации питания паломников и туристов [5, с.4].

В целом же приходится констатировать, что при высокой значимости рассматриваемой услуги в формировании качества экскурсионно-познавательного маршрута или условий длительного размещения пребывания с целью отдыха, применительно к религиозным туристским дестинациям этой теме должного внимания не уделяется.

Методы и методология

Эмпирической основой для исследования послужили содержащиеся на официаль-

ных сайтах дестинаций религиозного туризма сведения с перечнем предоставляемых услуг, и пакета питания в частности, меню действующих на их территориях кафе, ресторанов, ассортимента реализуемой продовольственной продукции.

Соответственно, применялись контент-анализ и синтез исходной информации. Кроме того, в течение 15 лет одним из авторов представленной работы неоднократно использовалась возможность пребывания в зарубежных и отечественных дестинациях туризма религиозной направленности с целью изучения заявленного в исследовании вопроса путём метода включённого наблюдения.

Результаты исследования

Изучая способы предоставления услуг питания в дестинациях туризма религиозной направленности, было отмечено, что, как и в иных случаях, обеспечивающие приём пищи услуги, предоставляемые туристам в дестинациях, принадлежащих религиозным организациям, реализуются через точки торгово-производственных предприятий общественного питания, объективированные в разные типы [3, с. 76-77; 9]. Типология основана на разнообразии ассортимента и сложности изготовления продукции, технической оснащённости предприятия, методах и качестве обслуживания, определяемых квалификацией персонала, перечне услуг и т. д.

Рассмотрим конкретные примеры из практики дестинаций туризма религиозной направленности:

- *рестораны и кафе*, согласно определению, предназначенные не только для приёма пищи, но и для проведения досуга в приятной аутентичной атмосфере. Более всего они характерны для христианских ретритов зарубежной Европы. Меню содержит разнообразные, в том числе, сложные для приготовления фирменные блюда, включающие дорогостоящие ингредиенты и эксклюзивные напитки. Подача предполагает эстетическое оформление и соблюдение норм ресторанного этикета.

Услуга заказа блюд в предприятиях

данного типа может оказываться с помощью обслуживания официантами или через систему самообслуживания, а также сочетать эти формы (кафе-ресторан «Трапеза» в православном монастыре Спасо-Преображенском мужском монастыре (Новый Валаам), Финляндия). Следует отметить, что в названии комплексных праздничных меню, блюд и напитков может репозиционироваться принадлежность к религиозной организации. Например, «Стол по-византийски», «Вечер по-валаамски» в ресторане «Трапеза» Ново-Валаамского монастыря (Финляндия).

В практике хозяйственного функционирования российских православных религиозных организаций кафе и рестораны высокого класса обслуживания получили распространение только в последние десятилетия, но уже завоевали популярность у туристов и паломников. Примеры – кафе «Несвятые святые» при Псково-Печерском монастыре (Псковская обл.), ресторан при гостинице Покровского женского ставропигиального монастыря (Москва). Отличительная особенность меню в отечественных предприятиях питания данного типа – наличие ассортимента постных блюд, сведённых в отдельный раздел;

- *бар*, как специализированная форма общественного питания, оборудованная барной стойкой, предназначенная для реализации алкогольных, безалкогольных и смешанных напитков, а также закусок к ним, встречается в дестинациях туризма религиозной направленности нечасто. Более того, в отечественной практике таких типов предприятий питания обнаружить не удалось, но в монастырских хозяйствах стран зарубежной Европы они имеют место. Интересен пример организации услуги питания в баре при старинном Андексском бенедиктинском католическом аббатстве, расположенном недалеко от Мюнхена (Германия). Здесь реализуется продажа нескольких сортов изготавливаемого в монастырской пивоварне

напитка (в том числе, особый сорт сладкого пива), а также холодных и тёплых закусок к нему. Отличительной особенностью, которая позиционируется как дань сложившимся ещё в средневековые традиции приёма паломников, является дозволение посетителям приносить и употреблять собственные продукты¹;

- *столовые* – предприятия общественного питания, где блюда готовятся заблаговременно, а не по индивидуальному заказу, как в ресторанах и кафе, очень популярны в крупных православных туристских дестинациях. Согласно традициям, за ними закрепилось название «трапезных». Таковые часто обеспечивают питанием туристов и паломников в монастырях, но имеются примеры, когда предприятия названного типа функционируют в других крупных дестинациях православного паломничества и туризма. Один из них – трапезная при храме Казанской иконы Божией Матери пос. Вырица (Ленинградская обл.)². В крупных монастырях столовые-трапезные рассчитаны на большое количество посадочных мест (100-300) и ориентированы как на приём организованных групп по предварительному заказу, так и на обслуживание посетителей в обычном режиме;

- *в кафетериях и кофейнях* изготавливаются и предлагаются потребителям горячие напитки – чай, кофе, какао, а также кондитерские изделия к ним. В отличие от рассмотренных выше типов предприятий общественного питания, кафетерии и кофейни очень популярны не только в зарубежных, но и в российских монастырях. Для удобства посетителей они часто располагаются в пределах входной зоны. Причём, это касается туристских дестинаций всех конфессий и типов. Примерами можно привести христианский ретрит Райдл-Холл (Великобритания), где вход на территорию предваряет «чайная комната», соответствующая параметрам кафетерия³; православный Высоко-Петровский монастырь (кофейня

¹ Подробнее см.: <https://www.andechs.de/gastronomie/braeustueberl.html>

² Примерный ассортимент блюд доступен по ссылке: <https://kazan-hram.ru/trapeznaya>

³ Подробнее см.: <https://www.rydallhall.org/tea-shop>

«Петровская (г. Москва) и др.

Кафетерий является единственным предприятием общественного питания в Свято-Троицком Ново-Линтульском женском монастыре (Палокки, Финляндия). Причём, работает он только в летний период. Иные формы организации питания здесь отсутствуют, т.к. обитель, расположенная на расстоянии 18 км. от Ново-Валаамского монастыря - крупного православного ретрита, обеспеченного самой разнообразной гостиничной и пр. инфраструктурой, не принимает туристов и паломников для размещения с ночлегом. Организованные группы и индивидуальные туристы прибывают в Свято-Троицкий Ново-Линтульский монастырь исключительно с целью экскурсионного осмотра или участия в богослужениях, поток их небольшой, поэтому в типах предприятий общественного питания, организованных более сложно, нет необходимости;

- *чайные* являются популярной в практике отечественных религиозных организаций формой организации питания, аналогичной кафетериям или кофейням, с той разницей, что в ассортименте горячих напитков приоритетны чаи, травяные взвары (последние часто позиционируются в меню как изготовленные из лекарственных трав, собранных насельниками монастыря), сбитни и т.д. Примеры – чайная Снеготорского монастыря в г. Пскове, интересной особенностью которой является предложение об организации поминальных трапез; «Буфет» в Свято-Богородичном Казанском мужском монастыре⁴ (с. Винновка, Ставропольский край) и др.

- *предприятия быстрого питания, оборудованные в киосках или автоприцепах*, а также *кофейные автоматы* тоже стали неотъемлемой частью хозяйства монастырей и церковных приходов, часто посещаемых туристами и паломниками. Они могут быть либо единственной точкой продажи продуктов и напитков, либо служить дополнением более крупному предприятию общественного

питания в дестинации.

Обзор типов предприятий общественного питания позволяет перейти к характеристике современной отечественной практике оказания услуг, обеспечивающих приём пищи, в пределах типовых религиозных организаций, пользующихся туристским спросом.

Обращаясь к современной отечественной практике организации питания в православных туристских дестинациях, следует отметить, что в российских православных монастырях и прочих религиозных организациях, оказывающих услугу питания, широко используются почти все названные выше формы организации предприятий. При этом, рестораны и кафе встречаются редко и только в крупных столичных дестинациях туризма религиозной направленности. Зато очень часто в православных монастырях наличествуют кафетерии, чайные, столовые (трапезные).

Организация питания в туристской сфере всегда требует от учредителя высокой степени ответственности и грамотного подхода. Отдельные требования налагаются в случаях, когда речь идёт об оказании данной услуги на территории религиозной организации, поскольку в большинстве случаев это предполагает ориентированность на спрос и интересы контингента потребителей, придерживающихся предписаний, лимитов и запретов, диктуемых доктриной религиозного вероучения.

Применительно к православной и, в меньшей степени католической христианским конфессиям, под таковыми подразумеваются в первую очередь временные ограничения в период однодневных и многодневных постов. И хотя лица, находящиеся в пути, попадают в одну из категорий, для которых нормы соблюдения предписываемых церковным уставом правил в отношении разнообразия допустимых к употреблению пищевых продуктов смягчаются, учитывать эту специфику необходимо [6].

Особенно это касается обеспечения питанием организованных групп и лиц,

⁴ Подробнее см.: <http://sbkmenmon.cerkov.ru/>

прибывших в монастырь с преимущественной или единственной целью паломничества.

Чтобы создать необходимые условия для удовлетворения духовных потребностей и подготовки желающих к участию в таинстве Причастия, в российских монастырях предлагается альтернативное постное меню. Под таковым в отечественной практике подразумевается набор блюд, исключая рыбу, яйца, молоко и продукты на их основе. Мясо и мясо-продукты, запрещённые насельникам, в русских монастырях в принципе могут не подаваться даже в трапезной для туристов и паломников и не продаваться в монастырском буфете при наличии такового. Данное правило более актуально для удалённых от крупных городов обителей, не имеющих высокого потока туристов и ориентированных больше на паломников.

Так, например, Спасо-Елеазаровский женский монастырь (Псковская обл.) по предварительному согласованию принимает организованные группы, а также лиц, путешествующих самостоятельно. Для размещения с ночлегом имеются две гостиницы с номерами разного уровня комфортности с общим номерным фондом, рассчитанным на 80 мест. Соответственно, трапезная и кухня монастыря должны располагать ресурсами для того, чтобы обеспечить обслуживание указанного количества пользователей услугой питания.

Паломническим группам, проживающим в обители, изначально предлагается два варианта меню – «постное» и «скромное». Оба они включают пакет трёхразового питания в виде накрытых завтрака, обеда и ужина.

Мясо в монастырской трапезной в принципе не подаётся, а блюда, исключаящие рыбу, яйца, молоко и предлагаются в дни многодневных православных постов (4 в году), а также по средам и пятницам в течение почти всего календарного года (кроме нескольких недель, которые именуются «сплошными» и

не предполагают соблюдения пищевых ограничений).

Меню пакета питания в дни, когда соблюдение поста не предписывается Уставом, отличается несколько большим разнообразием, но тоже довольно скромное. Так, альтернатива каше на воде – молочная каша и яйцо на завтрак, рыбная котлета на обед, а также молоко, которое подают к каждому приёму пищи⁵. Варианты питания различаются по стоимости почти на 20%, составляя, согласно актуальной на июль 2023 г. информации, 800 и 950 руб. в день соответственно.

В крупных туристских дестинациях с высокой проходимостью посетителей, как правило, представлено несколько предприятий питания разных типов, где меню хотя бы одного из них содержит на выбор мясные и молочные блюда даже в период многодневных постов. Данное предложение ориентировано на высокий поток туристов, в массе своей не придерживающихся пищевых ограничений, предписанных церковным уставом. Но при этом ассортимент постных и рыбных блюд, служащих удовлетворению потребностей в питании контингента воцерковленных лиц, представлен очень широко.

Так, Паломническим центром Свято-Успенского Псково-Печерского монастыря — одного из самых популярных для посещения туристами и паломниками на Северо-Западе России услуга питания представлена весьма разнообразно и реализуется почти всеми известными типами предприятий, от киосков до кафе-ресторана. Ассортимент предлагаемых в них блюд и напитков не лимитируется монастырским или церковным уставом, но и расположены они не просто за оградой обители, а на удалении более полутора км друг от её ограды.

Самое большое количество посадочных мест – 300, предусмотрено в трапезной Паломнического центра, которая в рамках

⁵ Меню для паломнических групп с 1 июля 2022 г. // Паломникам. Спасо-Елеазаровский женский монастырь. URL: <http://eleazarovo.ru/palomnikam/> (Дата обращения: 24.07.2023)

традиционной типологии предприятий общественного питания соответствует столовой⁶. Для организованных паломнических групп количеством от 20 чел. есть возможность заказать на выбор накрытый завтрак, обед, ужин или весь пакет трёхразового питания с выбором постного или скоромного меню. Но, в отличие от Спасо-Елеазаровского монастыря, предлагающего аналогичную услугу, последнее содержит не только молочные и рыбные, но и мясные блюда. Кроме того, расширен ассортимент постных меню – к выбору предлагаются отдельно предлагаются варианты с рыбой (традиционно для среды и пятницы вне многодневных постов или в периоды многодневных православных постов, исключая названные дни недели) и без неё (для дней строгого поста). Причём, в предложении услуги отдельно указывается, что для организованных паломнических групп возможно продление периода работы с 08.00 до 21.00 при обычном режиме работы трапезной с 10.00 до 18.30. Это связано с режимом посещения богослужений паломническими группами, а также учётом временных ограничений, продиктованных программами маршрутов.

Ещё одно предприятие общественного питания с широким ассортиментом готовых горячих блюд и кондитерских изделий – монастырский буфет, расположено недалеко от входной зоны в обитель. Посадочных мест там гораздо меньше, чем в Трапезной паломнического центра, но заявки на обслуживание организованных групп также принимаются.

За пределами территории монастыря находится и кафе «Несвятые святые», в самом названии которого репозиционируется принадлежность Псково-Печерской обители, поскольку оно совпадает с одноименным популярным художественно-публицистическим изданием, во многом отражающем историю и быт насельников Лавры, принадлежащим авторству архим. Тихона (Шевкунова). С мая 2018 г.

он является епископом, возглавляющим Псковскую митрополию. В интерьерах кафе, благодаря предметам старинной мебели и репродукциям картин и фото с видами монастыря создаётся аутентичная атмосфера, располагающая к отдыху. Обслуживание посетителей осуществляется официантами, а блюда изготавливаются на заказ. Данное предприятие общественного питания относится к повышенному классу обслуживания и не ориентировано на массовый спрос паломников, а организованные группы в нем не принимаются.

Ещё более тенденции, связанные с расширением разнообразия услуг, связанных с обеспечением приёма пищи, в отечественной практике дестинаций туризма религиозной направленности, прослеживаются на примере крупных столичных монастырей. Ярким примером выступает комплекс Покровского ставропигиального монастыря, расположенного в центре Москвы. Очень высокая посещаемость названной обители обусловлена пребыванием в ней мощей св. Матроны Московской.

Для паломников и туристов ежедневно функционируют две основные точки. При этом одна организована по типу кафетерия или чайной, а вторая соответствует столовой. Её вместимость 200 чел. и традиционно там предлагается обслуживание организованных паломнических групп по предварительному заказу. Интересной особенностью, подчёркивающей принадлежность предприятия питания к религиозной организации, является подключение в трапезной аудиотрансляции богослужений, а в свободное от таковых время – вещание в аудиозаписи чтений православной литературы⁷.

Помимо обеспечения питанием организованных групп, в трапезной имеется возможность заказа по обслуживанию гостей, прибывших в монастырь по случаю крещения, венчания и т.д.

В ещё более расширенном и разнообразном варианте эту услугу предлагает ресторан,

⁶ <https://ppmon.ru/palomnikam/trapeza/trapeznaya-palomnicheskogo-centra/>

⁷ Пример доступен по ссылке: <https://pokrov-monastir.ru/repast/monastyrskaya-trapeznaya>

расположенный на первом этаже гостиницы Покровского монастыря. Завтрак для постояльцев в этой гостинице организован по принципу шведского стола (20 блюд), а сам обеденный зал рассчитан на 120 мест. Меню содержит как постные и диетические, так и деликатесные блюда. Разнообразие предоставляемой услуги питания служит и отдельное детское меню, что в принципе не типично для православной религиозной организации. Позиционируется, что приготовление каждого из блюд сопровождается молитвой, а в качестве ингредиентов используются освящённые вода и соль.

На данный момент редким в отечественной практике является и предложение для обслуживания банкетов, сопровождающих празднование свадеб, юбилеев и пр. С этой целью ресторанное обслуживание предлагается не только в ресторанном зале, но также и в зимнем саду монастырской гостиницы.

Столь широкий перечень услуг по обеспечению питанием в православном монастыре для российской действительности, в отличие от европейской практики, не является типичным и стал внедряться в неё недавно.

Заключение / выводы

Услуга обеспечения питанием, оказываемая в российских дестинациях туризма религиозной направленности, стала развиваться только в постсоветские годы. За прошедшие десятилетия она оформилась в сеть разнообразных типов профильных предприятий - от простых до самых сложных.

Форма организации питания во многом зависит от степени строгости устава монастыря, его популярности у туристов и обеспеченности его хозяйства соответствующей инфраструктурой. В случаях, когда число паломников и туристов в целом невелико, высокого потока не фиксируется, а принимают пищу они в монастырской трапезной, расположенной непосредственно на территории обители, предлагаемое меню не отличается разнообразием и соответствует церковным предписаниям и ограничениям в пище.

Чем крупнее и популярнее обитель, тем больше типов предприятий общественного питания функционирует в её хозяйстве. Следует отметить, что кафе, столовые, кафетерии и т.д., ориентированные на массовый спрос, не учитывающие в меню религиозно обусловленные пищевые ограничения, как правило, расположены за пределами территорий самих монастырей.

К характерным особенностям организации общественного питания в современной отечественной практике можно отнести следующие:

- преобладание предприятий общественного питания, которые по типу относятся к столовым и кафетериям;
- наличие постного меню как альтернативного или приоритетного;
- реализация через сеть предприятий общественного питания продукции, позиционируемой как произведённая в монастырских хозяйствах (травяные сборы, кисломолочные продукты, варенья, джемы и т.д.);
- позиционирование использования при приготовлении пищи ритуализированных ингредиентов (освящённая вода, освящённая в Великий Четверг соль и т.д.).

К новейшим тенденциям можно отнести предложение по организации накрытых поминальных столов, а также в некоторых крупных монастырях на высоком уровне предлагается празднование свадеб, юбилеев, крестин. Последнее более характерно для зарубежной практики и в условиях российской действительности выглядит для православных обителей неординарно, но прямо свидетельствует о развитии качества услуг питания.

Предприятия общественного питания, организованные религиозными организациями, приобретают все большее разнообразие и популярность и в некоторых случаях могут составить достойную конкуренцию аналогичным «светским» предприятиям.

Список источников

1. Антонова Н.Л., Латышев Д.М. Практики питания мусульманской молодёжи (на примере студентов УрФУ) // Вестник Южно-Уральского гос. ун-та. Сер.: Социально-гуманитарные науки. 2022. Т.22. №4. С. 84-89.
2. Балабейкина О.А., Янковская А.А., Андреева Е.Г. Инновационные формы туристских дестинаций: христианские ретриты (на примере Райдл-Холла, Англия) // Геополитика и экогеодинамика регионов. 2022. Т.8. №1. С. 76-91.
3. Балабейкина О.А., Янковская А.А., Абрамова Е.В. Организация питания как элемент имиджевой привлекательности дестинаций туризма религиозной тематики // Техничко-технологические проблемы сервиса. 2022. №4(62). С. 75-83.
4. Балабейкина О.А., Нуммела М., Янковская А.А. Христианские ретриты Европы: инновационные формы дестинаций туризма религиозной направленности // Современная Европа. 2022. №4(111). С. 172-184. doi: 10.31857/S0201708322040131.
5. Борисенко И.В. Специфика организации религиозных и паломнических поездок // Сервис Plus. 2019. Т.13. №3. С. 3-9. doi: 10.24411/2413-693X-2019-10301.
6. Дудник Т.Л. Питание в дни православного поста // Современные проблемы сервиса и туризма. 2009. №4. С. 46-55.
7. Кондратьева С.В. Развитие туризма в регионах Европейского Севера // Арктика и Север. 2022. №47. С. 164-187. doi: 10.37482/issn2221-2698.2022.47.164.
8. Коряковский А.А. История локализации Трифонов-Печенгского монастыря в конце XIX - начале XX веков // Христианское чтение. 2020. №4. С. 260-269. doi: 10.47132/1814-5574_2020_4_260.
9. Лайпанова З.М., Кубанова Ф.А. Классификация системы общественного питания // Столыпинский вестник. 2021. Т.3. №4. doi: 10.24411/2713-1424-2021-10044.
10. Перспективы организации халяль-туров в Крыму / Н.В. Шабалина, Е.В. Одарюк, С.В. Поспелова [и др.] // Современные проблемы сервиса и туризма. 2021. Т.15. №4. С. 115-123. doi: 10.24412/1995-0411-2021-4-115-123.
11. Сотова Л.В., Завьялова Д.Д. Особенности развития халяльного туризма в мире // География и туризм. 2021. №2. С. 29-32.
12. Фрункина И.Б. Современные проблемы индустрии питания, туризма и сервиса // Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса. 2019. Т.13. №1. С. 114-119.
13. Фурцев Д.О. Социальные основы формирования и эволюции системы пищевых запретов в авраамических религиях // Вестник Московского ун-та. Сер. 7: Философия. 2020. №1. С. 109-119.
14. Щедрина Т.В., Писаренко Ю.Р. Особенности организации питания в паломническом туризме // Школа кавказского гостеприимства: перспективы развития и кадровое обеспечение: Мат. Всерос. науч.-практ. конф., 20–21.04.2018. Т. II. Пятигорск: Сев.-Кавказский фед. ун-т, 2018. С. 141-143.
15. Шундрин А.Д. Зарубежный опыт организации питания в туристской индустрии (на примере Европы) // Социально-гуманитарные науки в информационном обществе: перспективы и потенциал: Сб. науч. тр. по мат. Междунар. науч.-практич. конф. 24.12.2020. Белгород: ООО Агентство перспективных научных исследований (АПНИ), 2020. С. 30-34.

References

1. Antonova, N. L., & Latyshev, D. M. (2022). Praktiki pitaniya musul'manskoj molodezhi (na primere studentov UrFU) [Nutritional practices of Muslim youth (on the example of UrFU students)]. *Vestnik Yuzhno-Ural'skogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya: Social'no-gumanitarnye nauki* [Bulletin of the South Ural State University. Series: Social and Humanitarian Sciences], 22(4), 84-89. (In Russ.).
2. Balabeykina, O. A., Yankovskaya, A. A., & Andreeva, E. G. (2022). Innovacionnye formy turistskih destinacij: hristianskie retriity (na primere Rajdl-Holla, Angliya) [Innovative forms of tourist destinations: Christian retreats (on the example of Ridle Hall, England)]. *Geopolitika i ekogeodinamika regionov* [Geopolitics and ecogeodynamics of regions], 8(1), 76-91. (In Russ.).

3. Balabeykina, O. A., Yankovskaya, A. A., & Abramova, E. V. (2022). Organizaciya pitaniya kak element imidzhevoj privlekatel'nosti destinacij turizma religioznoj tematiki [Catering as an element of image attractiveness of religious tourism destinations]. *Tekhniko-tekhnologicheskie problemy servisa [Technical and technological problems of service]*, 4(62), 75-83. (In Russ.).
4. Balabeykina, O. A., Nummela, M., & Yankovskaya, A. A. (2022). Hristianskie retriity Evropy: innovacionnye formy destinacij turizma religioznoj napravlenosti [Christian retreats in Europe: innovative forms of religious tourism destinations]. *Sovremennaya Evropa [Modern Europe]*, 4(111), 172-184. doi: 10.31857/S0201708322040131. (In Russ.).
5. Borisenko, I. V. (2019). Specifika organizacii religioznyh i palomnicheskikh poezdok [The specifics of the organization of religious and pilgrimage trips]. *Service Plus*, 13(3), 3-9. doi: 10.24411/2413-693X-2019-10301. (In Russ.).
6. Dudnik, T. L. (2009). Pitanie v dni pravoslavnogo posta [Meals during Orthodox Lent]. *Sovremennye problemy servisa i turizma [Service and Tourism: Current Challenges]*, 4, 46-55. (In Russ.).
7. Kondratieva, S. V. (2022). Razvitie turizma v regionah Evropejskogo Severa [Development of tourism in the regions of the European North]. *Arktika i Sever [Arctic and North]*, 47, 164-187. doi: 10.37482/issn2221-2698.2022.47.164. (In Russ.).
8. Koryakovskiy, A. A. (2020). Istoriya lokalizacii Trifonov-Pechenskogo monastyrya v konce XIX - nachale XX vekov [The history of the localization of the Trifonov-Pechenga monastery in the late XIX - early XX centuries]. *Hristianskoe chtenie [Christian reading]*, 4, 260-269. doi: 10.47132/1814-5574_2020_4_260. (In Russ.).
9. Laipanova, Z. M., & Kubanova, F. A. (2021). Klassifikaciya sistemy obshchestvennogo pitaniya [Classification of the public catering system]. *Stolypinskiy vestnik*, 3(4). doi: 10.24411/2713-1424-2021-10044. (In Russ.).
10. Shabalina, N. V., Odaryuk, E. V., Pospelova, S. V. & et al. (2021). Perspektivy organizacii halyal'-turov v Krymu [Prospects for the organization of halal tours in the Crimea]. *Sovremennye problemy servisa i turizma [Service and Tourism: Current Challenges]*, 15(4), 115-123. doi: 10.24412/1995-0411-2021-4-115-123. (In Russ.).
11. Sotova, L. V., & Zavyalova, D. D. (2021). Osobennosti razvitiya halyal'nogo turizma v mire [Features of the development of halal tourism in the world]. *Geografiya i turizm [Geography and Tourism]*, 2, 29-32. (In Russ.).
12. Frunkina, I. B. (2019). Sovremennye problemy industrii pitaniya, turizma i servisa [Modern problems of the food industry, tourism and service]. *Vestnik Associacii vuzov turizma i servisa [Universities for Tourism and Service Association Bulletin]*, 13(1), 114-119. (In Russ.).
13. Furtsev, D. O. (2020). Social'nye osnovy formirovaniya i evolyucii sistemy pishchevykh zapretov v avraamicheskikh religiyah [Social foundations of the formation and evolution of the system of food prohibitions in Abrahamic religions]. *Vestnik Moskovskogo universiteta [Moscow University Bulletin], Series 7: Philosophy*, 1, 109-119. (In Russ.).
14. Shchedrina, T. V., & Pisarenko, Yu. R. (2018). Osobennosti organizacii pitaniya v palomnicheskom turizme [Features of catering in pilgrimage tourism]. *Shkola kavkazskogo gostepriimstva: perspektivy razvitiya i kadrovoe obespechenie [School of Caucasian hospitality: development prospects and staffing]: Materials of the All-Russian Scientific and Practical Conference*. Pyatigorsk, 2, 141-143. (In Russ.).
15. Shundrina, A. D. (2020). Zarubezhnyj opyt organizacii pitaniya v turistskoj industrii (na primere Evropy) [Foreign experience in catering in the tourism industry (on the example of Europe)]. *Social'no-gumanitarnye nauki v informacionnom obshchestve: perspektivy i potencial [Social and humanitarian sciences in the information society: prospects and potential]: A collection of scientific papers based on the materials of the International Scientific and Practical Conference on December 24, 2020*. Belgorod, 30-34. (In Russ.).