

**СТРАТЕГІЯ СПІВПРАЦІ ТА
МАРКЕТИНГОВИХ
КОМУНІКАЦІЙ З ПРОМОЦІЇ
ТРАДИЦІЙНОЇ КУЛІНАРНОЇ
СПАДЩИНИ РІВНОГО**

«КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА КУХНІ – ПРОСУВАННЯ КУЛІНАРНИХ ТРАДИЦІЙ ЧЕРЕЗ ПРОФЕСІОНАЛІЗАЦІЮ ГАСТРОНОМІЧНОЇ ПРОПОЗИЦІЇ ЛЮБЛІНА ТА РІВНОГО»

ПРОЄКТ РЕАЛІЗОВУЄТЬСЯ В РАМКАХ ПРОГРАМИ
ТРАНСКОРДОННОГО СПІВРОБІТНИЦТВА
ПОЛЬЩА-БІЛОРУСЬ-УКРАЇНА 2014-2020

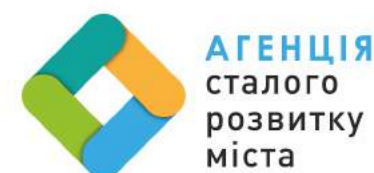
БЕНЕФІЦІАРИ ПРОЄКТУ:

УПРАВЛІННЯ З ПИТАНЬ СТРАТЕГІЧНОГО
РОЗВИТКУ ТА ІНВЕСТИЦІЙ ВИКОНАВЧОГО
КОМІТЕТУ РІВНЕНСЬКОЇ

МІСЬКОЇ РАДИ (ГОЛОВНИЙ
БЕНЕФІЦІАР, УКРАЇНА)

ГО «АГЕНЦІЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ
МІСТА» (УКРАЇНА)

АДМІНІСТРАЦІЯ МІСТА
ЛЮБЛІН (ПОЛЬЩА)



PL-BY-UA
2014-2020

Funded by
the European Union



СТРАТЕГІЯ СПІВПРАЦІ ТА МАРКЕТИНГОВИХ КОМУНІКАЦІЙ З ПРОМОЦІЇ ТРАДИЦІЙНОЇ КУЛІНАРНОЇ СПАДЩИНИ РІВНОГО

Розроблена **Всеволодом Поліщуком**

журналіст, письменник, ресторанний маркетолог,
співзасновник ГО «Клуб Галицької Кухні»

ДО ПРОЦЕСУ РОЗРОБКИ ДОКУМЕНТУ СТРАТЕГІЇ БУЛО ЗАЛУЧЕНО ШИРОКЕ КОЛО ПРЕДСТАВНИКІВ МІСЦЕВОГО СЕРЕДОВИЩА:

- ◆ ІСТОРИКИ
- ◆ ДОСЛІДНИКИ
- ◆ КУЛЬТОРОЛОГИ
- ◆ ЖУРНАЛІСТИ
- ◆ РЕСТОРАТОРИ
- ◆ ЕТНОЛОГИ & БАГАТО ІНШИХ

В РАМКАХ РОЗРОБКИ СТРАТЕГІЇ ПРОВЕДЕНО ОПИТУВАННЯ НА ТЕМУ:

«ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРАДИЦІЙ РІВНОГО ТА РІВНЯ ОБІЗНАНОСТІ З НИМИ МЕШКАНЦІВ МІСТА»



Розділ 1 з 5

Дослідження гастрономічних традицій Рівного та рівня обізнаності з ними мешканців міста

Шановні рівняни!

Місто Рівне, партнери з польського Любліна та запрошені фахівці працюють зараз над тим, аби відновити історію місцевої кухні та використати традиції міста й регіону заради залучення сюди туристів і посилення економіки міста. Від успішності проекту виграє багато мешканців міста, адже розвиток туризму - це і робочі місця для рівнян, і більше податків у міську казну. А значить, і кращі дороги, школи, лікарні.

Зрештою, ми впевнені, що кожен мешканець міста хоче пишатися своєю малою батьківщиною.

Просимо відповісти на кілька питань, що допоможе нам у роботі.

Дослідження здійснюємо за підтримки Європейського Союзу в рамках реалізації проекту «Культурна спадщина кухні – просування кулінарних традицій через професіоналізацію гастрономічної пропозиції Любліна та Рівного».

Дякуємо!

В МЕЖАХ РОЗРОБКИ СТРАТЕГІЇ
ПРОВЕДЕНО ДОСЛІДЖЕННЯ В
ГАЛУЗІ ТРАДИЦІЙНОЇ КУЛІНАРНОЇ
СПАДЩИНИ РІВНЕНЩИНИ «НАРИС
ІСТОРІЇ КУЛІНАРНИХ ТРАДИЦІЙ
РІВНЕНЩИНИ»

Нарис історії кулінарних традицій Рівненщини



PL-BY-UA
2014-2020

Funded by
the European Union



**ВІДЗНЯТО ВІДЕОРОЛИК (ВОРКШОП)
З ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ І НАПОЇВ ЗА
РЕЦЕПТАМИ НАШИХ ПРЕДКІВ, ЯКІ
ЖИЛИ НА ТЕРИТОРІЇ РІВНЕНЩИНИ**

У відео-історії продемонстровано унікальність
та легкість приготування 7 страв та напоїв
СТАРОПАНСЬКОЇ КУХНІ XVI-XIX століття



Старопанська кухня 1 Каша Княжа

СТРАТЕГІЯ

- ◆ ДОСЛІДЖЕННЯ СТАНУ КУЛІНАРНОЇ СПАДЩИНИ МІСТА РІВНОГО ТА РІВНЕНЩИНИ
- ◆ АНАЛІЗ КУЛІНАРНОГО ТА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ
- ◆ МІСІЯ, БАЧЕННЯ, ЦІЛІ, ЗАВДАННЯ
- ◆ ВИЗНАЧЕННЯ ТА ОПИС ШЛЯХІВ ВСТАНОВЛЕННЯ СТІЙКИХ ЗВ'ЯЗКІВ МІЖ ВИРОБНИКАМИ ТА СПОЖИВАЧАМИ ПРОДУКТІВ КУЛІНАРНОЇ СПАДЩИНИ
- ◆ ОПИС ФОРМ ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ КУЛІНАРНОЇ СПАДЩИНИ
- ◆ ВИЗНАЧЕННЯ ОСНОВНИХ НАПРЯМІВ СПІВПРАЦІ У ПРОСУВАННІ ПОЛЬСЬКО-УКРАЇНСЬКОЇ КУЛІНАРНОЇ СПАДЩИНИ

ДОСЛІДЖЕННЯ СТАНУ КУЛІНАРНОЇ СПАДЩИНИ МІСТА РІВНОГО ТА РІВНЕНЩИНИ

Інтернет-ресурси та періодичні видання за останні 10 років

220 ЗГАДОК

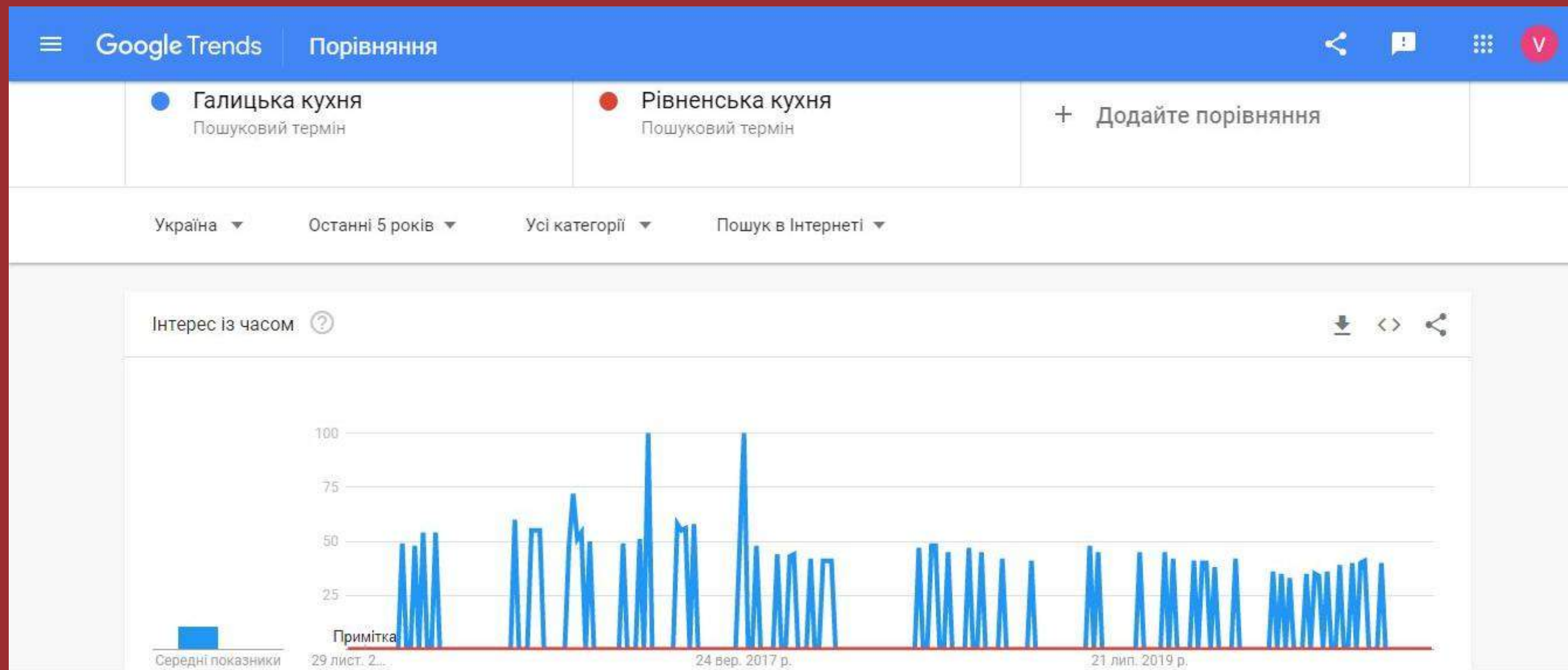
про «Рівненську кухню» або місцеві страви
та продукти

З цих згадок найбільше припадає на «мацик» (близько 200 матеріалів), інші продукти та страви отримують по 2-3 згадки; загалом можна прочитати про близько два десятки місцевих страв та продуктів

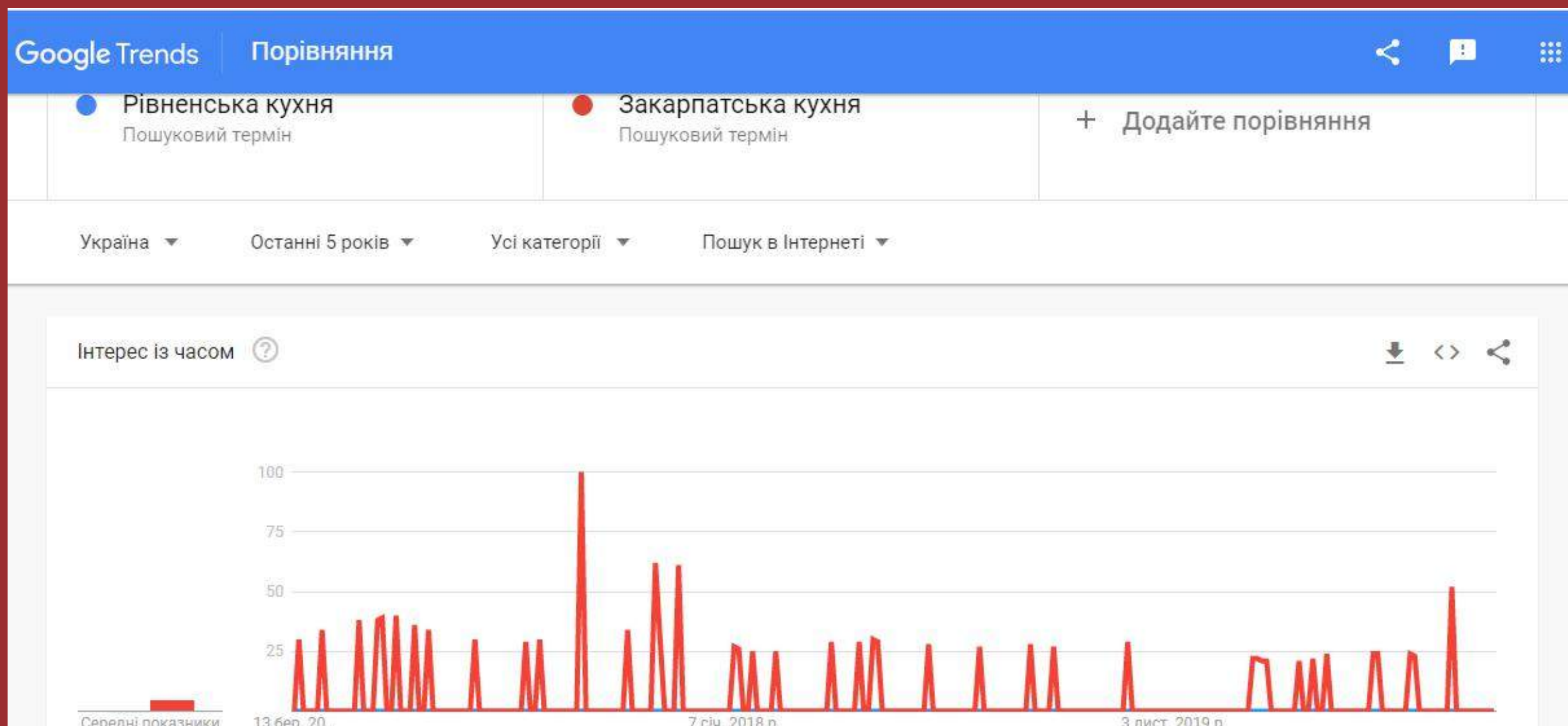
ДЛЯ ПОРІВНЯННЯ:

- знайдемо не менше 10 тис. згадок в медіа про поняття «Галицька кухня» та кількості найменувань галицьких страв
- ще більше згадок можна знайти про поняття «Одеська кухня» (хоча менша кількість найменувань та рецептів). Одеську кухню часто згадують відомі письменники; існує велика кількість гастрономічних легенд
- про «Подільську кухню» нараховується близько 3 тис. згадок (існує не менше сотні знайдених, описаних і зафіксованих як регіональний продукт страв, які активно впроваджуються в ресторанних меню та стають об'єктами поп-культури й постійного інтересу медіа)

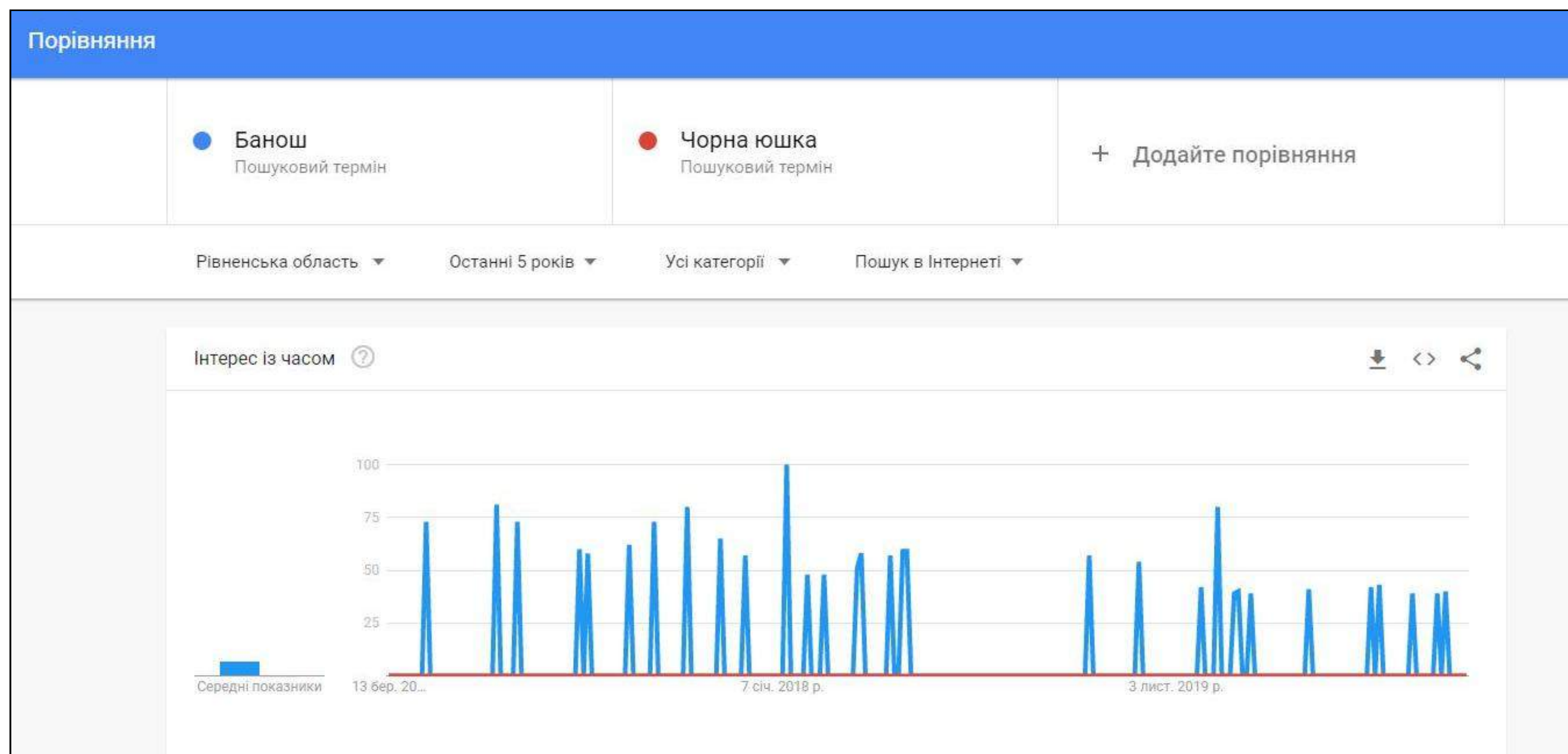
**ГУГЛ ТРЕНДС (GOOGLE TRENDS) –
РЕСУРС, ДЛЯ ПОРІВНЯННЯ
ПОПУЛЯРНОСТІ ПОШУКОВИХ
ЗАПИТІВ**



Google Trends. Пошукові запити понять «галицька кухня», «рівненська кухня» в Україні за останні 5 років



Google Trends. Пошукові запити понять «закарпатська кухня», «рівненська кухня» в Україні за останні 5 років



Google Trends. Пошукові запити страв «банош», «чорна юшка» в Рівненській області за останні 5 років

Опитування місцевих мешканців, яке було проведене в рамках розробки Стратегії, демонструє, що вони справді мало знають про місцеву кухню.

Більшість опитаних, із місцевих страв змогли назвати лише мацик та помідори по-рівненськи. Часто згадували місцеве пиво, деруни і борщ. Зрідка – грибну юшку, куліш, узвар, калганівку, лісові ягоди.

Майже щодня десятки людей на Рівненщині гуглять гуцульську страву банош. Пошуків чорної юшки – страви Рівненської області не менш важливої для регіону у минулому, ніж банош для гуцулів – не зафіксовано.



СТРАВИ, ЯКІ ЦІЛКОМ МОЖНА ВВАЖАТИ НАДБАННЯМ РІВНЕНЩИНИ

- ◆ ЧОРНА ЮШКА
- ◆ ПЕЧЕНІ МЛИНЦІ
- ◆ ВАРЕНИКИ З
ГРЕЧАНОГО
БОРОШНА
- ◆ БОРЩ НА ВИШНЯХ
- ◆ БОРЩ НА МАЦИКУ

Грушевий квас, мальвазія – це згадки, що додають цілісності рівненській кухні, оскільки повноцінна гастрономічна культура – не лише страви, але й напої.

РІВНЕНСЬКУ КУХНЮ МОЖНА ПОДІЛИТИ НА ДЕКІЛЬКА РУБРИК:

КУХНЯ КНЯЗІВ ОСТРОЗЬКИХ

З досліджень істориків Миколи Бендюка та Ігоря Тесленка відомо про каші з полби (пшениці-двозернянки) з розмаїтими додатками, фаршировану щуку, печених каплунів, солені сливи, лососів у горщику, солонину зі страусятини та ще з десятків унікальних страв.

КУХНЯ КНЯЗІВ ЛЮБОМИРСЬКИХ

З інтерв'ю, проведеними з рівненськими рестораторами, відомо про мазурки Любомирських. Знайти інші страви – питання часу та мотивації місцевих дослідників.

БАГАТА ПИВНА ТРАДИЦІЯ РІВНЕНЩИНИ

Уже зараз пиво, вироблене на Рівненщині, поступово завойовує ринки інших регіонів України та є одним із тих місцевих продуктів, які добре знають самі рівняни. Однак, потенціал цього напрямку набагато більший. Адже, історично, місто Рівне цілком може претендувати на звання пивної столиці України.

80%

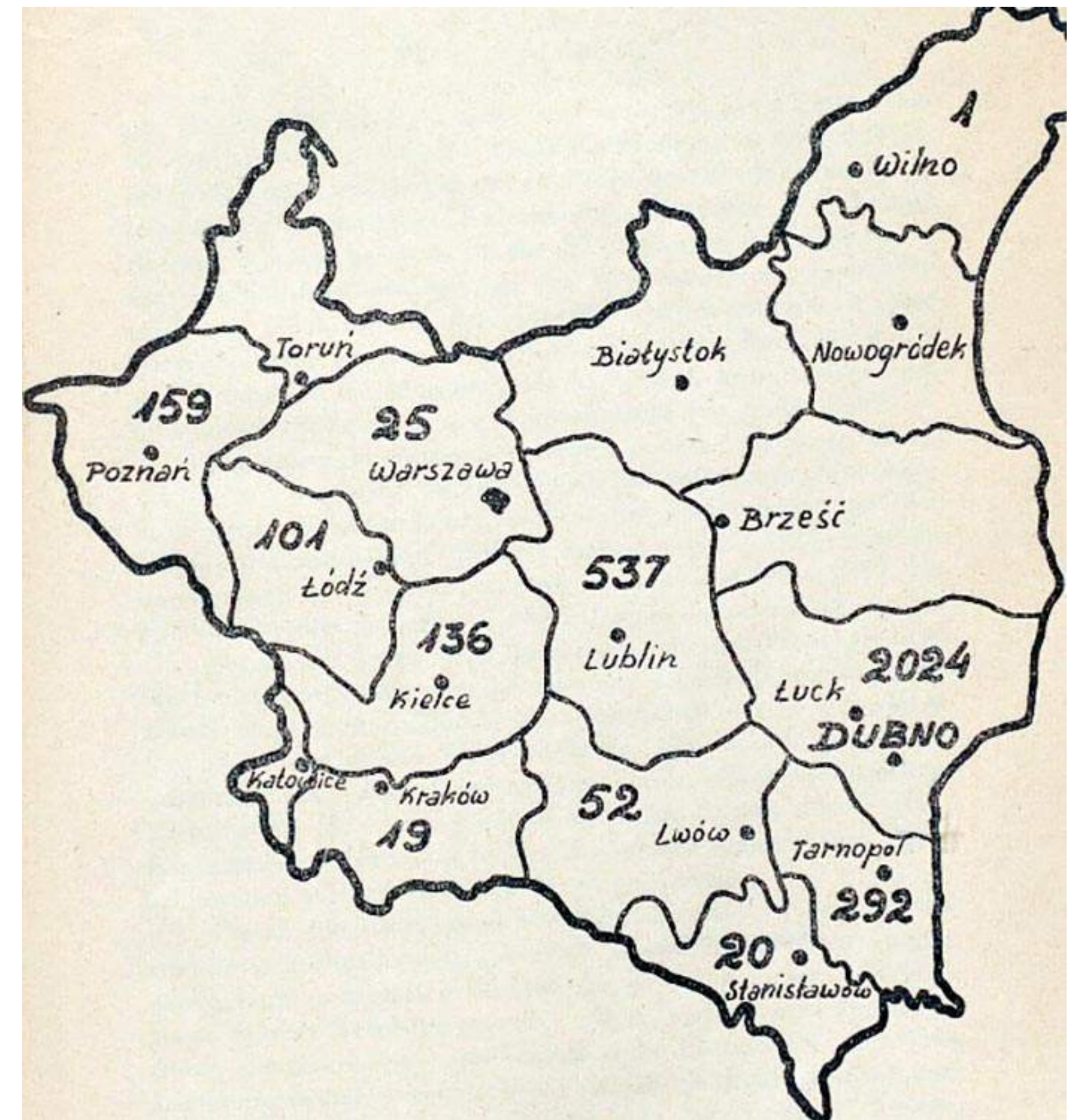
волинського хмелю
росло саме на території
теперішньої Рівненщини

3 центри

найбільші центри
хмільярства у Рівному,
Дубні та Здолбунові.

КІНЕЦЬ 19 - ПОЧАТОК 20

на Рівненщину радо переїжджали чеські пивовари (додатково до німецьких, польських, українських, які працювали тут ще з першої половини 19 століття), і у Рівному та інших містах регіону сформувалася потужна пивна культура і з'являлися унікальні сорти, в яких поєднувалися різні традиції пивоваріння.



Карта виробництва хмелю у Республіці Польща у 1930-их роках

ЛІСОВІ ПРОДУКТИ

«Карпатські гриби» та «волинські гриби» без жодного додаткового маркетингу уже стали цілком самостійними брендами, зрозумілими більшості мешканців України. За певних зусиль таким же брендом можуть стати і «рівненські гриби» та «рівненські ягоди». Питання в промоції та упаковці.

БОРТНИЦТВО

Рівненщина – одна з двох областей України, де воно збереглося. Що більше, збереження та промоція бортництва є одним з туристичних пріоритетів Рівненської області. Це відкритий простір для синергії міської та обласної влади, ресторанного бізнесу та мешканців лісових зон.

ВИСНОВКИ З ДОСЛІДЖЕННЯ СТАНУ КУЛІНАРНОЇ СПАДЩИНИ РІВНОГО ТА РІВНЕНЩИНИ:

- промоція кулінарної спадщини Рівного та Рівненщини має великий потенціал
- першою і головною цільовою аудиторією промоції мають бути самі рівняни
- паралельно з особливостями кулінарних традицій регіону потрібно максимально поширювати інформацію про інші аспекти, які можуть доповнювати ідентичність рівнянина та формувати відчуття гордості за місто та область

ПОЗИТИВНИЙ ФАКТ:

така промоція набагато більш прогнозована та набагато менш бюджетна, ніж вишукування цільових споживачів по всьому світу, а наслідки – сталі та довготермінові.





МІСІЯ

Зберегти кулінарну спадщину Рівненщини та поширити усвідомлення її важливості серед мешканців міста та області.

“

В часи інтернету не має значення, наскільки популярним є той, з кого почнеться поширення інформації. Якщо вона цікава та важлива для аудиторії, її може запостити користувач соцмережі, в якого кілька сотень друзів-підписників, і порівняно з блогером, у якого є кілька десятків тисяч фоловерів, це сповільнить охоплення буквально на кілька годин

”

Стверджує Йона Бергер,
найвідоміший у світі фахівець з
вірусного поширення інформації

«РІВНЕНСЬКА КУХНЯ»

Одна з рівноправних і самобутніх регіональних кухонь України, особлива не лише продуктами, що впливають з географічного положення та природних умов, але й тим, що це одна з небагатьох кухонь, які майже не зазнали зовнішнього впливу з боку інших етнічних груп

ОЗНАКИ РІВНЕНСЬКОЇ КУХНІ:

- поєднання волинської та поліської гастрономічних культур, завдяки чому сформувався певний набір унікальних страв та пов'язаних із ними традицій
- наявність власної аристократичної традиції кухні, частково, але детально дослідженої істориками
- наявність широкого асортименту місцевих продуктів харчування
- унікальна технологія сирого в'ялення м'яса
- потенційно локальним продуктом Рівненщини та гастрономічними сувенірами можуть стати набори напівфабрикатів для чорної юшки, зацукровані рівненські ягоди, варення та соуси з них, грушевий квас, засолена страусятина Острозьких

ОСНОВНІ ЦІЛІ ПРОМОЦІЇ ТРАДИЦІЙНОЇ КУЛІНАРНОЇ СПАДЩИНИ РІВНЕНЩИНИ:

- фіксація та поширення рецептів традиційних страв Рівненщини
- фіксація та стимулювання виробництва і продажу традиційних продуктів Рівненщини
- формування чіткішої самоідентифікації рівнян у контексті гастрономічної культури
- збільшення кількості гастрономічних туристів у Рівному та області

СТРАТЕГІЧНЕ ЗАВДАННЯ:

Кодифікувати в одному джерелі всі традиційні страви та унікальні продукти Рівненщини

В ідеалі кодифікація має передбачати рубрикацію:

- князівська кухня
- міська кухня
- сільська кухня
- сучасна кухня

ДЛЯ ВИКОНАННЯ СТРАТЕГІЧНОГО ЗАВДАННЯ НЕОБХІДНО:

- створити майданчики для публікації сімейних рецептів та їх обговорення
- мотивувати істориків та культурологів до поглиблення досліджень у напрямку князівської кухні та кухні міщан Рівненщини

ЗА РЕЗУЛЬТАТАМИ ВИКОНАННЯ ЗАВДАННЯ

- забезпечити паритетний та вільний доступ рестораторів та кухарів регіону до бази даних та створити систему стимулювання до введення цих страв у меню
- зафіксувати належність визначеного набору страв та продуктів до рівненської кухні у свідомості місцевих мешканців, при можливості використовуючи інструмент сторітелінгу для формування гордості за ці страви та продукти
- максимально поширити інформацію про рівненську кухню серед потенційних туристів, паралельно розповідаючи також і про інші переваги чи історико-культурні та природні особливості Рівного та області

ПОРТРЕТИ ЦІЛЬОВОЇ АУДИТОРІЇ ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ КУЛІНАРНОЇ СПАДЩИНИ РІВНЕНЩИНИ

РІВНЯНИ (МЕШКАНЦІ ОБЛАСНОГО ЦЕНТРУ)

Насамперед молоді, активні у соцмережах, небайдужі. Переважно хотіли б знати більше про культуру та традиції свого міста й регіону, але не мають доступу до інформації

МЕШКАНЦІ ОБЛАСТІ, НАСАМПЕРЕД СЕЛЯНИ, НОСІЇ ІНФОРМАЦІЇ ПРО ТРАДИЦІЙНІ СТРАВИ І РЕЦЕПТИ ЇХ ПРИГОТУВАННЯ

Здебільшого, це вже немолоді люди, в основному жінки, які багато часу приділяють господарству

ЗАВДАННЯ

Зацікавити їх своїм містом і регіоном, показати його багатство, надихнути готувати, перепитувати своїх батьків та родичів про родинні рецепти та поширювати інформацію

ЗАВДАННЯ

спонукати ділитися рецептами, демонструвати їх

ПОРТРЕТИ ЦІЛЬОВОЇ АУДИТОРІЇ ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ КУЛІНАРНОЇ СПАДЩИНИ РІВНЕНЩИНИ

**ЛЮДИ З ПРІОРИТЕТНИХ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ
(ГАЛИЧИНА, ПОДІЛЛЯ, КИЇВ ТА КИЇВЩИНА),
ЯКІ ПРОФЕСІЙНО ЦІКАВЛЯТЬСЯ
ГАСТРОНОМІЄЮ ТА ТУРИЗМОМ**

Це – дослідники гастрономічної історії,
культурологи, гастроентузіасти, гастрономічні
журналісти та блогери, ресторатори, кухарі

ПОТЕНЦІЙНІ ГАСТРОНОМІЧНІ ТУРИСТИ

Активні мешканці згаданих регіонів, а також
мешканці сусідніх регіонів Польщі. Це – молоді
та середнього віку люди, що шукають нових
вражень

ЗАВДАННЯ

Стимулювати їх включати рівненську кухню в
свої дослідження, вводити рівненські страви в
меню та розповідати про рівненську кухню
своїм шанувальникам

ЗАВДАННЯ

Перекопати приїхати до Рівного, спробувати
унікальні місцеві страви і привезти з собою з
Рівного гастрономічний сувенір

ІНСТРУМЕНТИ ТА КАМПАНІЇ ПРОМОЦІЇ ПОНЯТТЯ «РІВНЕНСЬКА КУХНЯ»

1

Створення сайту-каталогу
«Рівненська кухня»

2

Створення сторінки
«Рівненська кухня» у Wikipedia

3

Наповнення коректним та паритетним щодо гравців ресторанного ринку контентом рубрики «Рівне туристичне» на вебсайті управління культури і туризму виконавчого комітету Рівненської міської ради

4

Наповнення гастрономічної частини сайту rivne.travel

5

Створення сторінок «Рівненська кухня» у соціальних мережах Facebook та Instagram

6

Привернути увагу до сторінок кампанією «Народжені на Рівненщині»

ІНСТРУМЕНТИ ТА КАМПАНІЇ ПРОМОЦІЇ ПОНЯТТЯ «РІВНЕНСЬКА КУХНЯ»

7

Створення короткої дитячої розмальовки основних страв Рівненщини

8

Створення групи «Рівненські господині» у соціальній мережі «Фейсбук», для обміну переписами

9

Регулярне проведення конкурсів/заходів у Рівному серед господинь/господарів

10

Партнерські публікації на дослідницьких та гастрономічних сайтах

11

Створення Карті смаків Рівненщини

Проект «Культурна спадщина кухні – просування кулінарних традицій через професіоналізацію гастрономічної пропозиції Любліна та Рівного» реалізовується в рамках Програми транскордонного співробітництва Польща-Білорусь-Україна 2014-2020

Цю презентацію видано за фінансової підтримки Європейського Союзу в рамках Програми транскордонного співробітництва європейського інструменту сусідства Польща-Білорусь-Україна 2014-2020.

За зміст цієї презентації відповідальним є Управління з питань стратегічного розвитку та інвестицій виконавчого комітету Рівненської міської ради.

Зміст презентації, за будь-яких обставин, не відображає позицію Європейського Союзу, Органу Управління або Спільного технічного секретаріату Програми транскордонного співробітництва європейського інструменту сусідства Польща-Білорусь-Україна 2014-2020 pp

PL-BY-UA
2014-2020

Funded by
the European Union

