

УДК 338.48-6:641/642

Громова А. О.¹ Дулька О.С.², Шидловська О. Б.³, Іщенко Т. І.⁴

¹ здобувач освіти, Національний університет харчових технологій, м. Київ

^{2,3,4} канд. техн. наук, Національний університет харчових технологій, м. Київ

ІННОВАЦІЙНИЙ ПІДХІД ДО ВПРОВАДЖЕННЯ ПОСЛУГ ГАСТРОНОМІЧНИХ ЕКСКУРСІЙ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ

Індустрія гостинності в умовах сьогодення стикається з рядом проблем, викликаних, зокрема, обмеженнями, які спричинила пандемія, однак головною проблемою у цій сфері залишається велика конкуренція. Готелям стає дедалі

важче відстоювати власні інтереси на ринку гостинності. У цьому випадку, не лише поліпшення якості обслуговування, але, насамперед, пропозиції надання незвичайних послуг зможуть виділити засіб розміщення серед тисяч інших.

Інновації – є важливим аспектом у роботі готельно-ресторанного бізнесу. Чим частіше готельне підприємство дивує гостей нововведеннями, тим більшу відвідуваність воно має. Як правило, готелі намагаються досягти успіху за допомогою світових тенденцій [1]. Останнім часом у світі та Україні набуває популярності такий вид туризму, як гастротуризм. Найрозвиненішу систему гастротурів, зокрема спрямованих на сегмент еногастрономії має Франція. Найпопулярніші гастрономічні тури у французьких провінціях Шампань, Бордо, Прованс.

Гастрономічний туризм, або гастротуризм, в Україні – це сегмент туристичної індустрії, який має потенціал стати однією з визначних рис туристичної привабливості країни. Даний напрям туризму допомагає ознайомити туристів з такою частиною місцевої культури, як національна кулінарія що є особливо актуальним для післявоєнного відновлення України. Гастрономічний туризм приваблює людей тим, що дозволяє не лише побачити нові місця, а й пізнати культуру через смакові відчуття.

Впровадження інноваційної системи гастрономічних екскурсій, як складової гастротуризму, в ресторанну діяльність рекреаційного готелю є актуальним та доцільним кроком з огляду на сучасні тенденції розвитку туристичної галузі та готельно–ресторанного бізнесу.

Гастрономічні екскурсії дозволять урізноманітнити спектр послуг готелю, зробити відпочинок гостей більш змістовним та насиченим, окрім традиційних форм дозвілля (spa-процедури, спортивні активності, анімаційні програми), туристи зможуть долучитися до пізнання місцевої кулінарної культури через низку цікавих активностей:

- ✓ дегустації традиційних страв та напоїв регіону в ресторані готелю;
- ✓ майстер–класи з приготування автентичних наїдків під керівництвом шеф–кухаря;

- ✓ відвідування місцевих фермерських господарств, сироварень, пасік, виноградників для знайомства з процесом виробництва локальних продуктів;
- ✓ участь у гастрономічних святах, фестивалях, ярмарках, що відбуваються неподалік;
- ✓ кулінарні квести та театралізовані вечери за мотивами місцевих легенд та традицій.

Таким чином, впровадження гастрономічні екскурсії може стати додатковим джерелом доходів для готелю, так як гості, готові платити більше за унікальний та автентичний досвід. Крім того, гастрономічні програми можуть залучати не лише гостей готелю, а й зовнішніх відвідувачів, які спеціально приїжджають до закладу заради гастрономічних вражень.

Список використаних джерел:

1. Шидловська, О. Б. Новітня ресторанна справа в індустрії гостинності / О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, О. С. Дулька. *Географія та туризм*. 2023. №71 С. 3–8.