

УДК 338.48-6:641/642(430)

Носенко В.П.¹, Мамотенко Д.Ю.²

¹ студ. гр. МТЕ-112сп НУ «Запорізька політехніка»

² канд. екон. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

ОСОБЛИВОСТІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ НІМЕЧЧИНИ

Згідно з даними WFTA, частка гастрономічного туризму в загальному обсязі доходів від туристичної галузі сягає 30%, водночас прогнозується зростання на 7-12% щорічно, а понад 88% туристів зазначають, що гастрономія - це ключовий елемент у створенні враження про туристичні дестинації. За даними досліджень UNWTO, 88,2% респондентів вважають гастрономію важливим складником бренду території [1]. Як світовий тренд, гастрономічні тури стають щоразу важливішим явищем не тільки соціального і культурного характеру, а й соціально-економічного. Кулінарні шляхи та маршрути, знайомство з новими методами в кулінарії, відвідування визначних місць із кулінарними традиціями або відкриття місць, пов'язаних із вирощуванням, селекцією, риболовлю та іншими харчовими промислами, щоразу частіше є важливим мотивом для здійснення подорожей.

Засновник Міжнародної асоціації гастрономічного туризму Е. Вульф дотримується думки, що «гастрономічний туризм - це пошук і насолода унікальною, незабутньою їжею і напоями як на іншому кінці Землі, так і на

сусідній вулиці, адже, окрім подорожей у своїй країні або по всьому світу, ми також можемо стати гастрономічними туристами у своєму регіоні, місті чи навіть районі».

Харчування в туризмі є найважливішою галуззю, яка істотно впливає на соціальний та економічний розвиток країни. Тому важко уявити туризм без ресторанного бізнесу, адже вони взаємопов'язані. Саме місцева кухня сприяє виникненню у туристів відчуття місця, почуття будинку, комфорту та безпеки. Безсумнівно, німецька кухня є однією з таких, адже Німеччина – країна з величезним розмаїттям національних страв. Вони складаються з простих інгредієнтів, але особливі техніки приготування роблять їх абсолютно унікальними. Також німецька кухня славиться своєю ситністю, і це додає їй особливого шарму [2].

Історія німецької кухні включає кілька етапів, оскільки жителі європейської країни пройшли складний шлях від скромних страв до гастрономічних вишукувань. Досі існує помилковий стереотип, що жителі північної країни віддають перевагу ситній їжі, яка допомагає підтримувати оптимальний рівень теплової енергії. Нерідко звучить протилежне припущення про відсутність у німців вміння насолоджуватися їжею. Розвіяти міфи дозволить вивчення основних гастрономічних традицій та особливостей класичних страв Німеччини [2].

Протягом тривалого часу Німеччина завдяки дрібним господарствам по виробництву ковбас, сирів, пива змогла міцно утвердитися, як якісний виробник продуктів харчування високого класу і просувати свою продукцію на ринку Європи та Євразії, що і дало поштовх до високої пізнаваності та інтересу у всьому світі.

Як приклад можна навести всесвітньо відомий фестиваль «Октоберфест», який проводиться з 1810 року. Щорічно його відвідує близько 5 мільйонів осіб. Найбільш відвідуваним роком став 1985, коли фестиваль відвідало близько 7 мільйонів людей. Це дає змогу називати його одним з найбільших фестивалів їжі та напоїв у світі. Саме «Октоберфест» дав поштовх для появи таких самих гастрономічних фестивалів по всій Німеччині.

Завдяки цьому сформувався певний тип споживачів такого виду відпочинку, який дозволив розвивати гастрономічний туризм не лише на місцевому рівні, а й на міжнародному, для приїжджих туристів, які спеціально купують гастрономічні тури, щоб краще познайомитися з Німеччиною.

Для більшого поглиблення в тему було проведено дослідження, в якому розроблявся тур на 6 днів, для групи, що складається з 8 осіб з метою гастрономічної поїздки до Німеччини. Тур передбачав відвідування двох міст, а саме Берліну та Мюнхену, де туристи, відвідували всілякі майстер

класи з приготування страв, фестивалі, дегустації та виставки, щоб ближче познайомитися з культурою, місцевими традиціями та національною їжею країни. Цей тур в подальшому зможуть використовувати будь-які туристичні фірми чи агенції для привернення туристів з гастрономічними цілями.

Було також проведено дослідження, в якому визначалося, що Німеччина є однією з провідних країн світу за рівнем розвитку міжнародного туризму. Зростання Німеччини як туристичного спрямування підтверджується рейтингом у звіті про конкурентоспроможність подорожей та туризму світового економічного форуму за 2021 рік в якому вона посіла п'яте місце після Японії, США, Іспанії та Франції. Високі показники Німеччини пояснюються розвиненою туристичною та транспортною інфраструктурою, багатством та різноманітністю культурно-історичних пам'яток, а також сильними позиціями у сегменті міжнародних ярмарків, фестивалів та виставок [3].

З погляду всього вищесказаного, можна зробити висновок, що Україні варто запозичити структуру та організацію харчування людей на більш високому рівні. Для того, щоб це стало можливим, на території України в першу чергу, має утворитися мир, повинна бути гарантована безпека для проведення масових заходів, запуск виробництва, повернення працездатного населення, становлення стабільної економіки та величезне бажання українців розповісти про свою культуру, традиції та національні страви.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму (World Food Travel Association). URL: <https://worldfoodtravel.org>
2. Гастрономічний туризм у Німеччині. URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/440.pdf>
3. Interactive Data and Economy Profiles. URL: <https://www.weforum.org/reports/travel-and-tourism-development-index-2021/explore-the-data?>