

УДК 338.48:330.341

Александрова В.В.¹, Шелеметьєва Т.В.²

¹ студент, НУ «Запорізька політехніка», м. Запоріжжя

² д-р. екон. наук, професор, НУ «Запорізька політехніка», м. Запоріжжя

ІННОВАЦІЙНІ ПРАКТИКИ У СФЕРІ ГАСТРОТУРИЗМУ: ДОСВІД ІТАЛІЇ

Кожен рік туристична сфера діяльності змінюється. На це впливає ряд економічних, соціальних, технологічних, екологічних, політичних, інноваційних чинників, які змінюють не лише туризм, але й вподобання та потреби туристів, які подорожують.

Створення нового виду туризму або туру, програмування новітніх систем бронювання готелів, квитків, місць в закладах харчування, розробка віртуальних екскурсій по місту, музеям, паркам, галереям, інноваційне вдосконалення вже створених послуг або туристичних продуктів – це все інновації.

Інновація в туризмі – це впровадження нових ідей, технологій, продуктів, послуг або бізнес-моделей, які покращують туристичний досвід, підвищують ефективність галузі або сприяють її сталому розвитку. Інновації є ключовим фактором для забезпечення конкурентоспроможності дестинацій, залучення нових туристів та задоволення їхніх потреб у сучасному світі [1].

Інновації та інноваційні технології застосовують в усіх видах туризму, навіть в гастрономічному туризмі.

Гастрономічний туризм – це спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з історією, технологією та культурою споживання національних

страв і продуктів, а також навчання і підвищення рівня професійних знань у сфері кулінарії [2].

Інновації в гастрономічному туризмі можуть бути націлені на:

- створення нових мобільних додатків для комфортних подорожей;
- створення пошукових сайтів з підключеним штучним інтелектом для швидкого пошуку інформації та рекомендацій, які будуть націлені саме на туриста, через розуміння його вподобань з боку інтелекту;
- створення достовірних інтерактивних карт з гастрономічними об'єктами та точками, які будуть постійно оновлюватися
- створення віртуальних турів до сільських господарств, які є важливими для гастрономічного туризму країни та турів доповненої реальності;
- впровадження QR-меню в закладах харчування, таким чином заклади харчування відмовляються від використання паперу для друкування меню, що є гарним прикладом для збереження екології та проявом підтримки та дотримання концепції сталого розвитку.

Італія – це країна, яка є дуже цікавою не лише для подорожей з культурно-пізнавальними цілями, але й для ознайомлення з гастрономічною сферою. Країна відома багатьма своїми національними стравами, які полюбляють куштувати не тільки італійці, а й населення інших країн.

В 2023 році показник міжнародних туристичних прибуттів в Італії, склав 57,2 мільйонів туристів, які відвідали країну [3]. В 2023 році туристи витратили 55,9 млрд доларів США на туризм загалом [3]. Саме кількість туристів, які відвідали країну з метою гастрономічного туризму, складно вирахувати, але в 2023 році загальний економічний вплив гастрономічного та винного туризму приніс італійській економіці понад 40 млрд євро [4]. Це свідчить про те, що в гастрономічному туризмі країна популярна серед подорожуючих туристів.

Інновації в італійському гастрономічному туризмі сформовані на використання:

- мобільних додатків (Google Maps – карта для пошуку певного місця; Zomato – додаток для пошуку смачної їжі в Італії. В додатку можна прочитати

відгуки відвідувачів, подивитися меню та рейтинги закладів; Food Decoder – додаток із описами та зображеннями традиційних страв; The Michelin Guide – додаток, в якому зібрані всі заклади, які мають зірки Мішлен; Happy Cow – додаток для пошуку вегетаріанських ресторанів в Італії) [5];

– віртуальні екскурсії, які поєднують ознайомлення з історією, архітектурою та гастрономією (Best of Tuscany Virtual Tour) та віртуальні тури по ресторанах, барам, кондитерським. Тури є, як 360 градусів так і тури, які проводяться в прямій трансляції на різних платформах, є як безкоштовні тури та і платні;

– інтерактивні гастрономічні карти (tasteatlas, Italisan Food Map).

Отже, розробка інноваційних послуг, продуктів, технологій та впровадження їх в туристичну сферу та гастрономічний туризм, позитивно впливає на розвиток туристичного напрямку, відкриваючи нові можливості для більш комфортного подорожування, створюючи нові можливості для ознайомлення з країною, навіть якщо людина не має можливості відвідати її.

Список використаних джерел:

1. Лисюк Т. В. Інноваційні технології в туризмі : навч. посіб. Луцьк : ФОП Мажула Ю. М., 2025. 323 с.
2. Расулова А. М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. *Економіка та держава*. 2015. № 5. С. 78–83.
3. UN Tourism Data Dashboard. UN Tourism. URL: <https://www.untourism.int/tourism-data/un-tourism-tourism-dashboard> (дата звернення: 07.10.2025).
4. Food and wine tourism generates €40 Billion in revenue: Tuscany, Emilia-Romagna, and Puglia take the podium. Gambero Rosso. URL: <https://www.gamberorossointernational.com/news/food-and-wine-tourism-generates-e40-billion-in-revenue-tuscany-emilia-romagna-and-puglia-take-the-podium/> (дата звернення: 07.10.2025).
5. The Best Travel Apps for Italy: Language, Food and Fun. Avventure

Bellissime. URL: <https://www.tours-italy.com/blog/travel-apps-use-when-visiting-italy> (дата звернення: 07.10.2025).