

УДК 330.341.1: [338.483.13:392.72](477)

Пискун В.Є.¹

Гурова Д.Д.²

¹студ. гр. МТУ-114м ЗНТУ

²канд. геогр. наук, доц. ЗНТУ

ТРЕНДИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В ЗАКАРПАТТІ: ДІАГНОСТИКА І ПРОГНОЗ

Закарпаття – єдина в Україні область, яка за міжнародною шкалою оцінки сумарних сприятливих можливостей для туризму отримала оцінку «найкраща». Туристична статистика Закарпаття констатує, що саме цей вид діяльності є найбільш перспективним в нашому регіоні з його природними та історико-культурними ресурсами. До послуг відпочиваючих в області понад 2 тисячі об'єктів ресторанного бізнесу, 600 – готельного бізнесу, 3 тисячі сільських садиб, які обслуговують туристів, більше сотні гірськолижних підйомників, більш два десятка SPA і велнес- об'єктів, більше сотні туроператорської та турагентських підприємств.

Туризм в Закарпатті стає дієвим засобом формування ринкового механізму господарювання, надходження значних коштів до його бюджету. Завдяки такому широкому спектру природних туристичних ресурсів DESTINATION вважається перспективною практично для всіх основних видів туризму. Тут є всі необхідні умови для хорошого функціонування як літніх, так і зимових видів відпочинку.

Отже, ми виділили такі тренди в розвитку туризму на Закарпатті у 2018 році:

- СПА-відпочинок по-закарпатськи. Одним з найпопулярніших видів оздоровлення вважається купання в чанах. Завдяки мінеральній воді, якою наповнюється чан, можна забути про стреси, позбутися втоми, депресії, безсоння і інших нервових розладів;

- закарпатський гастрономічний туризм. Оскільки в області в силу історичних подій, живе багато національностей то і кухня носить інтернаціональний характер і є самобутньою унікальною, містить багато неповторних страв на основі об'єднання смаків і уподобань русинів, угорців, словаків, румунів, євреїв. Переважна більшість її страв дійшли до нас із давнини і не зустрічаються в меню інших народів. По-цьому, туристам пропонують замовити страви різних національних кухонь, зокрема: Угорська кухня – перкельт, поприкаш, бограч-гуляш, керезет, лечо; Румунська кухня – токана ку бринза, Замак фасоле, інгрошала ку; Словацька кухня – страпачки, карбонатки, джадки, поливка часникова; Єврейська кухня – кугл, човлент, печінка по-єврейськи, гусак смажений; Русинська – кремзлики, курка по-ужгородськи, м'ясо по-полонинські);

- фестивальний туризм в Закарпатті користується попитом, так як туристам надається можливість приїхати в місце проведення івенту на 2 – 3 дні і весело, з користю, цікаво провести час з друзями, родиною, родичами, другою половиною. Авторитетність закарпатського фестивального івенту підтверджує кількість туристів, що приїжджають в область (за даними «Турінформ Закарпаття» щороку тільки на винні фестивалі приїздять понад 180 тисяч туристів).

Посилення конкуренції на туристичному ринку України визначає необхідність формування і просування яскравого, унікального і впізнаваного туристичного бренду Закарпаття – «Карпати». Сьогодні найбільш затребуваний туристичний продукт, що викликає ясні, чіткі і позитивні асоціації у потенційного споживача.

Підвищення вимог до якості туристичного продукту за помірну ціну. У більшості, туристські переваги туристів пов'язані з високим рівнем сервісу і розумним співвідношенням ціни і якості. Ці умови в даний час і в найближчому майбутньому будуть визначальними при виборі туристичних поїздок на Закарпатті.