

УДК 379.832; 641.3; 642.5

Гайдай С.В.¹, Горелков Д.В.²

¹ студ. гр. УГР-41, ХНУ ім. В.Н. Каразіна, м. Харків

² канд. техн. наук, доцент, ХНУ ім. В.Н. Каразіна, м. Харків

ПОТЕНЦІАЛ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ УКРАЇНИ

Гастрономія відіграє важливу роль у розвитку туризму. Вона є частиною культури, вона відображає традиції та цінності націй. Туристи знайомляться з кухнями різних країн під час подорожей – іноді гастрономія відіграє вирішальну роль у прийнятті рішення про подорож. Вона також має значний вплив на задоволеність туристів від загальної поїздки. Тому питання гастрономії та туризму є дуже важливими та заслуговують на вивчення для розвитку гастрономічного бренду і просування туризму.

Невід’ємною частиною розвитку цієї галузі є вплив на готельно-ресторанні господарства, який характеризується збільшенням попиту. Про його вагомий потенціал розвитку свідчить існування світового об’єднання гастрономічних міст світу «Delice», що містить у собі близько 20 столиць та регіональних міст, які виділяються своїми неповторними кулінарними традиціями та проводять багато оригінальних гастрономічних фестивалів [1]. Пропоную розглянути цей процес та його наслідки більш детально.

Їжа відіграє важливу роль у розвитку туристичних послуг, оскільки вона часто становить 30% або більше туристичних витрат. Іспанія стала провідним гастрономічним напрямком завдяки розвитку регіонального гастрономічного різноманіття та розвитку високоякісного досвіду харчування. Італія має високорозвинений гастрономічний ландшафт. У Франції «Soreха»

позиціонувала себе як еталонне агентство для міжнародного рингу, що спеціалізується на продуктах харчування, вині та способі життя. Він має понад 50-річний досвід у створенні репутації французької агропродовольчої промисловості та підтримці брендування Франції як гастрономічного напрямку. У Латинській Америці кулінарна спадщина зараз визнається потенційною сферою для розвитку сталого туризму, що може бути особливо важливим для отримання доходу для місцевих громад [2].

Тим часом в Україні заклади вже почали розробляти особливе меню та створювати атмосферу, яка дозволяє гостям відчувати автентичність і гостинність країни, що приваблює іноземних туристів — мало хто відмовиться скуштувати страву за старовинним рецептом або відвідати майстер-клас з її приготування.

Наразі велика кількість людей притримується правильного харчування та ідеї про екологічні чисті продукти. Цей фактор може зіграти важливу роль при виборі закладу харчування та туристичного маршруту [3]. Саме тому ресторани, додавши декілька необхідних позицій у своє меню, зможуть підвищити попит та приваблювати більше іноземних туристів, які віддають перевагу органічній їжі. Також треба зазначити, що таким чином заклади ресторанного господарства можуть підтримувати малий та середній бізнес, — фермерські господарства — використовуючи локальні продукти, що також може зацікавити іноземців.

Сфера гостинності так само може допомогти сфері туризму в підвищенні попиту через кулінарні особливості регіонів. Наприклад, відомість Західної України завдяки гуцульській кухні приваблює не тільки закордонних, а й внутрішніх туристів.

Гастрономія сьогодні стає не просто частиною подорожей, а й самостійною мотивацією для мандрівок. Все більше людей вирушають в інші країни, щоб відкрити для себе нові кулінарні враження та автентичні смаки, які неможливо відтворити вдома. Така зацікавленість сприяє формуванню унікальних гастрономічних маршрутів і подій, як-от фестивалі, кулінарні тури та майстер-класи з приготування національних страв. Гастрономічний туризм

не лише стимулює місцеву економіку, але й сприяє збереженню культурної спадщини, підтримуючи традиційні рецепти, інгредієнти та методи приготування їжі.

Відомі усім кулінарні фестивалі та ярмарки збирають велику кількість бажаючих продегустувати місцеві ласощі та спробувати різні напої.

Отже, гастрономічний туризм приносить великий дохід у місцеві бюджети, прискорює розвиток малого та середнього бізнесу та допомагає в створенні нових робочих місць. А збільшення гастрономічної та туристичної культури є основою розвитку ресторанних (гастрономічних) турів. Слід зазначити, що для завзятих мандрівників сфера туризму помітно перенасичується усім знайомими поїздками «all inclusive», що створює попит на унікальні пропозиції. Тому галузь громадського харчування має широкі можливості розвитку в контексті гастрономічного туризму. Інвестуючи в автентичність, інновації та співпрацюючи з туристичними компаніями, ресторани можуть не лише збільшити власні прибутки, а й сприяти зростанню туристичної привабливості України.

Таке поєднання зусиль ресторанного туристичного та готельного бізнесу дозволить вирішити низку взаємопов'язаних завдань: підвищення привабливості туристичних маршрутів, виникнення нових напрямків туризму, розвиток інфраструктури навколо туристичних маршрутів, стає завантаження готелів та ресторанів відвідувачів спрямованих на автентичні послуги, зокрема споживання фірмових страв та помешкання у особливих історичних умовах.

Список використаних джерел:

1. UNWTO (2019). 5th UNWTO World Forum on Gastronomy Tourism, URL:<http://www2.unwto.org/event/5th-unwto-world-forum-gastronomy-tourism-0>.
2. Красовський С. О. Гастрономічний туризм як актуальний тренд сучасної культури. *Питання культурології*. 2021. №37. С. 169–180.
3. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012. №45. С. 128–132.