

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет «Запорізька політехніка»
Факультет міжнародного туризму та економіки
Кафедра туристського, готельного та ресторанного бізнесу

Пояснювальна записка

до кваліфікаційної (дипломної) роботи
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

на тему

Виконала: студентка 4 курсу, групи МТЕ-119

Спеціальність: 242 Туризм

Освітня програма: Туризмознавство

ШКУРИНСЬКА Ганна Сергіївна

Керівник: д. пед. н. ВІНДІЮК Андрій Валерійович

Рецензент:

Запоріжжя – 2023

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Національний університет «Запорізька політехніка»

Інститут, факультет Міжнародного туризму та економіки

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти Перший (бакалаврський) рівень

Освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавр

Спеціальність 242 Туризм
(шифр і назва)

Освітня програма (спеціалізація) Туризмознавство
(назва освітньої програми (спеціалізації))

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ТГРБ

Валентина ЗАЙЦЕВА

«___» _____ 2023 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ (ДИПЛОМНУ) РОБОТУ СТУДЕНТКИ

ШКУРИНСЬКОЇ Ганни Сергіївни

1. Тема роботи (проекту) РОЗРОБКА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ НА ОСТРОВИ КУКУ

керівник роботи (проекту) ВІНДІЮК А.В., д. пед. н професор,
затвердженні наказом вищого навчального закладу від 09 грудня 2022 року № 426/1

2. Строк подання студентом роботи (проекту) 23.05.2023 р.

3. Вихідні дані до роботи (проекту) в роботі використанні навчальні посібники, підручники, статті наукових видань, Інтернет-джерела, матеріали міжнародних науково-практичних конференцій, монографії.

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)
1) Теоретичні засади дослідження гастрономічного туризму. 2) Сучасний стан та розвиток гастрономічного туризму. 3) Гастрономічний тур на острови Кука.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
Графічний матеріал кваліфікаційної (дипломної) роботи складає: 6 таблиць, 2 рисунків.

6. Консультанти розділів кваліфікаційної роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	ВІНДЮК А.В., професор каф. ТГРБ	31.01.2023	31.03.2023
2	ВІНДЮК А.В., професор каф. ТГРБ	31.01.2023	14.04.2023
3	ВІНДЮК А.В., професор каф. ТГРБ	31.01.2023	28.04.2023
Нормо контроль	ВІНДЮК А.В., професор каф. ТГРБ	31.01.2023	10.05.2023

7. Дата видачі завдання 31 січня 2023 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Узгодження теми, складання змісту	31.01.2023	виконано
2	Вивчення літературних джерел	01.02-15.02.2023	виконано
3	Збір матеріалу на кваліфікаційну роботу	16.02-28.02.2023	виконано
4	Групування та аналіз зібраного матеріалу	01.03-15.03.2023	виконано
5	Виконання першого розділу	31.03.2023	виконано
6	Виконання другого розділу	14.04.2023	виконано
7	Виконання третього розділу	28.04.2023	виконано
8	Формування висновків та рекомендацій	03.05.2023	виконано
9	Оформлення кваліфікаційної роботи	10.05.2023	виконано
10	Перевірка роботи на плагіат	12.05.2023	виконано
11	Перевірка роботи керівником	15.05.2023	виконано
12	Одержання відгуку та рецензії	16.05.2023	виконано
13	Попередній захист кваліфікаційної роботи	17.05.-19.05.2023	виконано
14	Подання роботи на кафедру	23.05.2023	виконано
15	Захист кваліфікаційної роботи	30.05.-02.07.2023	виконано

Студентка

_____ (підпис)

Ганна Шкуринська

_____ (прізвище та ініціали)

Керівник роботи (проекту)

_____ (підпис)

Андрій ВІНДЮК

_____ (прізвище та ініціали)

РЕФЕРАТ

Метою кваліфікаційної (дипломної) роботи є визначення сучасного стану та перспектив розвитку гастрономічного туризму на острова Кука. Виходячи з поставленої мети, доцільно виконати такі **завдання**: проаналізувати методичні засади дослідження гастрономічного туризму; надати характеристику сучасного стану та розвитку гастрономічного туризму; розробити тур «Гастрономічні дива островів Кука» та визначити його особливості.

Об'єктом наукового дослідження є гастрономічний туризм.

Предметом дослідження є особливості розробки гастрономічного туру на острови Кука.

Методи дослідження: аналітичний; описовий; математичні розрахунки; логічний аналіз; пояснення.

Інформаційну базу дослідження становлять статистичні дані Всесвітньої туристичної організації, міжнародних економічних організацій, державні стандарти та норми, монографії, наукові публікації, Інтернет-ресурси.

Практичне значення результатів полягає в тому, що матеріали роботи може бути використана під час складання туру в дану країну, або використовуватися, як окремий вже сформований гастрономічний тур та при викладання дисциплін «Організація ресторанного господарства», «Міжнародний туризм» для спеціальності «Туризм».

Апробація результатів кваліфікаційної (дипломної) роботи. Основні результати, які викладені в кваліфікаційній дипломній роботі, доповідались й обговорювались на Міжнародному науково-практичній конференції «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства» (м. Запоріжжя, 25 листопада 2022 р., Національний Університет «Запорізька політехніка») за результатами, якої опубліковано тези доповідей.

Структура. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, переліку посилань (35 найменування), трьох додатків.

Обсяг. Загальний обсяг роботи становить 84 сторінку комп'ютерного тексту (2,8 авт. арк.), основний зміст роботи викладено на 66 сторінках (2,57 авт. арк.).

Графічний матеріал. Робота містить 6 таблиць та 2 рисунків.

АНОТАЦІЯ

ШКУРИНСЬКА Г. Розробка гастрономічного туру на острови Кука. – Кваліфікаційна (дипломна) робота.

У роботі розглянуто теоретичні основи розвитку гастрономічного туризму; проведено аналіз туристичних районів та подорожей у екзотичні країни; виявлено перспективи розвитку гастрономічного туризму на острови Кука та розроблений новий гастрономічний тур на острови. Цінність результатів дослідження полягає у виявленні нових туристичних продуктів і послуг, просуванні практик сталого туризму та покращенні якості туристичних вражень від гастрономічного туризму.

Ключові слова: туризм, гастрономічний туризм, острови Кука, природні ресурси, історико-культурні ресурси, сучасний стан, перспективи розвитку, новий тур.

ANNOTATION

SHKURYNSKA H. Development of a gastronomic tour to the Cook Islands. – Qualifying work.

The paper examines the theoretical foundations of the development of gastronomic tourism; an analysis of tourist areas and trips to exotic countries was carried out; prospects for the development of gastronomic tourism to the Cook Islands were identified and a new gastronomic tour to the islands was developed. The value of the research results lies in identifying new tourism products and services, promoting sustainable tourism practices, and improving the quality of tourist experiences from gastronomic tourism.

Key words: tourism, gastronomic tourism, Cook Islands, natural resources, historical and cultural resources, current state, development prospects, new tour.

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ, СИМВОЛІВ, ОДИНИЦЬ, СКОРОЧЕНЬ І ТЕРМІНІВ

див. — дивись

дод. — додаток

ін. — інше

млн. — мільйон

ПДВ — податок на додану вартість

р., рр. — рік, роки

рис. — рисунок

США — Сполучені Штати Америки

табл. — таблиця

тис. — тисяча

% — відсоток

°С — градус за Цельсієм

\$ — долар США

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	11
1.1. Сутність гастрономічного туризму	11
1.2. Організація гастрономічних турів	16
1.3 Особливості розробки екзотичних гастрономічних турів	21
РОЗДІЛ 2. СУЧАСНИЙ СТАН РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	29
2.1. Гастрономічний туризм у світі	29
2.2. Особливості гастрономічного туризму в Україні	34
РОЗДІЛ 3. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУР НА ОСТРОВИ КУКА	54
3.1. Розробка програми гастрономічного туру на острови Кука	54
3.2. Особливості туру «Гастрономічні дива островів Кука	60
3.3. Розрахунок вартості туру «Гастрономічні дива островів Кука»	68
ВИСНОВКИ	71
ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ	75
ДОДАТКИ	79
Додаток А	80
Додаток Б	81
Додаток В	82
Додаток Г	83
Додаток Д	84

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	11
1.1. Сутність гастрономічного туризму	11
1.2. Організація гастрономічних турів	16
1.3. Особливості розробки екзотичних гастрономічних турів	21
РОЗДІЛ 2. СУЧАСНИЙ СТАН ТА РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	29
2.1. Гастрономічний туризм в світі	29
2.2. Особливості гастрономічного туризму в Україні	34
РОЗДІЛ 3. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУР НА ОСТРОВИ КУКА	54
3.1. Розробка програми гастрономічного туру на острови Кука	54
3.2. Особливості туру «Гастрономічні дива островів Кука»	60
3.3. Розрахунок вартості туру «Гастрономічні дива островів Кука»	68
ВИСНОВКИ	71
ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ	75
ДОДАТКИ	79
Додаток А	80
Додаток Б	81
Додаток В	82
Додаток Г	83
Додаток Д	84

ВСТУП

Актуальність теми. Гастрономічний туризм на сьогодні перебуває на стадії масового попиту, адже все більше туристичних агентств отримує запит від клієнтів з метою подорожі в іншу країну задля вивчення особливостей її кухні, гастрономічних вишуканостей.

Гастрономічні особливості кухні будь-якої країни можна віднести до так званої візитної картки, вони є не тільки своєрідним ресурсом країни, атрибутом певної культури, який перебуває в постійному розвитку. Кожна країна і нація має свою автентичну страву. Завдяки кулінарним вподобанням можна відслідковувати певні зміни в історії, поєднанні різних народів чи націй, які збереглися і відобразилися назавжди в кухні народів.

Гастрономічний туризм надає змогу поєднати людям приємне з корисним. Під час такого туру туристи можуть не лише познайомитись з історію, побутом, традиціями інших країн і народів, а й пізнати особливості їх кухні, які вдосконалювались протягом багатьох століть. Таким чином можна з впевненістю казати про те, що місцеву кухню можна розглядати у якості туристського ресурсу.

Острови Кука скарбниця традицій народу маорі, які не дивлячись на значний час зберегли свою культуру, традиції, кухню. Також їх можна вважати яскравим прикладом, як вбрати в себе іншу культури при цьому не втративши свою автентичність. Великий вплив на життя маорі у свій час намагалася надати полінезійська культура, яка не могла не вплинути на кухні острівних мешканців, проте вони вміло відокремили корисне від шкідливого і лише збільшили свій раціон.

Питання розробки гастрономічних турів розглядали різні науковці, серед яких слід виділити: Горбуліна Ю.О., Радченко О.М., Панова І.О., Журавчак Я.З., Фесенко Г.О., Давиденко І.В., Олійник В.В., Шикіна О.В., Стукальська Н.М., Антоненко А.В., Богатирьова, Г.А., Головань М.Г., Горіна Г.О., Литвинова-Головань О.П., Снігур К.В., Крижимінська Є.Г. та ін.

Об'єктом дослідження є гастрономічний туризм.

Предметом дослідження є особливості розробки гастрономічного туру на острови Кука.

Мета дослідження – визначення сучасного стану та перспектив розвитку гастрономічного туризму на острова Кука.

За для досягнення зазначеної мети були поставлені наступні завдання:

- проаналізувати методичні засади дослідження гастрономічного туризму;
- надати характеристику сучасного стану та розвитку гастрономічного туризму;
- розробити тур «Гастрономічні дива островів Кука» та визначити його особливості.

Методи дослідження були обрані та поєднані в роботі, а саме:

- аналітичний (застосовано у пошуку матеріалу з різних літературних джерел);
- описовий (спрямований на відображення картини дійсного, що представлений у роботі);
- математичні розрахунки;
- логічний аналіз (поєднання усього матеріалу у одну систему);
- пояснення (застосовано для причини наслідкової дії тієї чи іншої особливості країни).

Практичне значення полягає в тому, що матеріали роботи може бути використана під час складання туру в дану країну, або використовуватись, як окремий вже сформований гастрономічний тур та при викладанні дисциплін «Організація ресторанного господарства», «Міжнародний туризм» для спеціальності «Туризм».

Апробація Основні результати, які викладені в кваліфікаційній дипломній роботі, доповідалися й обговорювалися на Міжнародно науково-практичній конференції «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку

туризму та готельно-ресторанного господарства» (м. Запоріжжя, 25 листопада 2022 р., Національний Університет «Запорізька політехніка») за результатами, якої опубліковано тези доповідей [1].

Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку використаної літератури. Загальний зміст роботи викладено на 84 сторінках, включаючи 5 додатків та 35 літературних джерел.

РОЗДІЛ 1. МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1. Сутність гастрономічного туризму

Історично гастрономічний туризм спочатку розглядався як обслуговуючий напрям сільського зеленого туризму, як супутня сфера до основного завдання та змісту туристичної діяльності. Першими різновидами гастрономічного туризму вважаються використання мінеральних вод, як основного продукту та ресурсу оздоровчо-лікувальних турів, винний туризм та подорожі до місць виробництва окремих видів продовольчої продукції, які були основним об'єктом пізнання у таких турах.

М. Холл та Р. Мітчелл трактують гастрономічний туризм як вид туризму, який включає відвідування виробників продуктів харчування, фестивалів їжі, ресторанів та спеціальних місць, пов'язаних з деякими продуктами харчування та дегустацією страв; спостереження за процесами виготовлення та приготування їжі [2].

Всесвітня асоціація гастрономічних подорожей визначає гастрономічний туризм як подорожування туристів з метою отримання автентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв, та пізнання унікальних місць, їхньої культури через національну кухню [3].

За визначенням А. Расулової гастрономічний тур – це спеціалізований вид турів, пов'язаний з ознайомленням з історією, технологією та культурою споживання національних страв і продуктів, а також навчанням і підвищенням рівня професійних знань у сфері кулінарії [4].

На думку Рубіш М.А., Чорій М.В., Зеленська Л.В. гастрономічний туризм – це подорож, метою якої є пізнання культурних та кулінарних особливостей регіону чи країни. А гастрономічний тур як послуга – це дещо більше, ніж подорож, оскільки вона є добре продуманим маршрутом, на якому турист може ознайомитися з виробництвом, технологією

приготування, кулінарними традиціями місцевої кухні, продегустувати страви, напої та локальні продукти [13].

Корнілова В.В., Корнілова Н.В. визначають «гастрономічний туризм», який є похідним від терміну «гастрономія» (з грецької γαστήρ – шлунок) – наука, що вивчає зв'язок між харчуванням та культурою й відноситься до галузі соціальних дисциплін. Тоді як кулінарія (з латинського *culīna* – кухня) – галузь прикладної діяльності, пов'язаної з приготуванням їжі, що включає комплекс технологій, обладнання та рецептів і є частиною гастрономії [17].

О.В. Козловська під гастрономічним туризмом розуміє подорож з дегустацією оригінальних, вишуканих блюд і напоїв як вид тематичного відпочинку для справжніх естетів. Можливість розпізнати особливості їжі, споглядати унікальний інтер'єр і атмосферу кожного закладу, сервірування столу, оформлення страв і обслуговування. З кожним роком кулінарні подорожі стають усе більш популярними [19].

С. Саламатіна в організації гастрономічних турів вбачає вид діяльності, метою якої є знайомство з етнічною кухнею країни або регіону, основними продуктами, особливостями технології приготування страв, а також підвищення рівня знань із кулінарії [8].

В. Глушко вважає, що гастрономічний туризм – це подорож в країни або особливі місця для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями, з метою дегустації унікальних страв та продуктів, властиві для її країни або місцевості [9, с. 167].

А. В. Грянило, Н.І. Мацур розглядають сутність гастрономічних турів, як подорож яка вивчає зв'язок між культурою та їжею, визначає глибину і складність цього явища, що потребує професійного підходу до його вивчення і застосування системних принципів під час організації гастрономічних турів. Гастрономічний туризм розглядається як різновид пізнавального, у зв'язку з чим людина отримує багатоаспектну інформацію про харчовий продукт або страву [5].

Вишневська Г.Г. вважає, що у гастрономічному туризмі існують різні

напрями, що сформувалися для задоволення побажань туриста. Науковиця пропонує наступну класифікацію гастрономічних та кулінарних турів відповідно до:

- специфіка місцевості;
- мета поїздки;
- бажання спробувати певний напій чи страви [14].

Вишневська Г.Г. стверджує, що зазначені особливості повинні враховуватися при складанні гастрономічного туру, щоб він найкращим чином відповідав очікуванням цільової аудиторії [14].

В.С. Ковешніков, В.В. Гармаш під гастрономічним туризмом пропонують розуміти наступні види гастрономічних турів, представлені на рисунку 1.1.

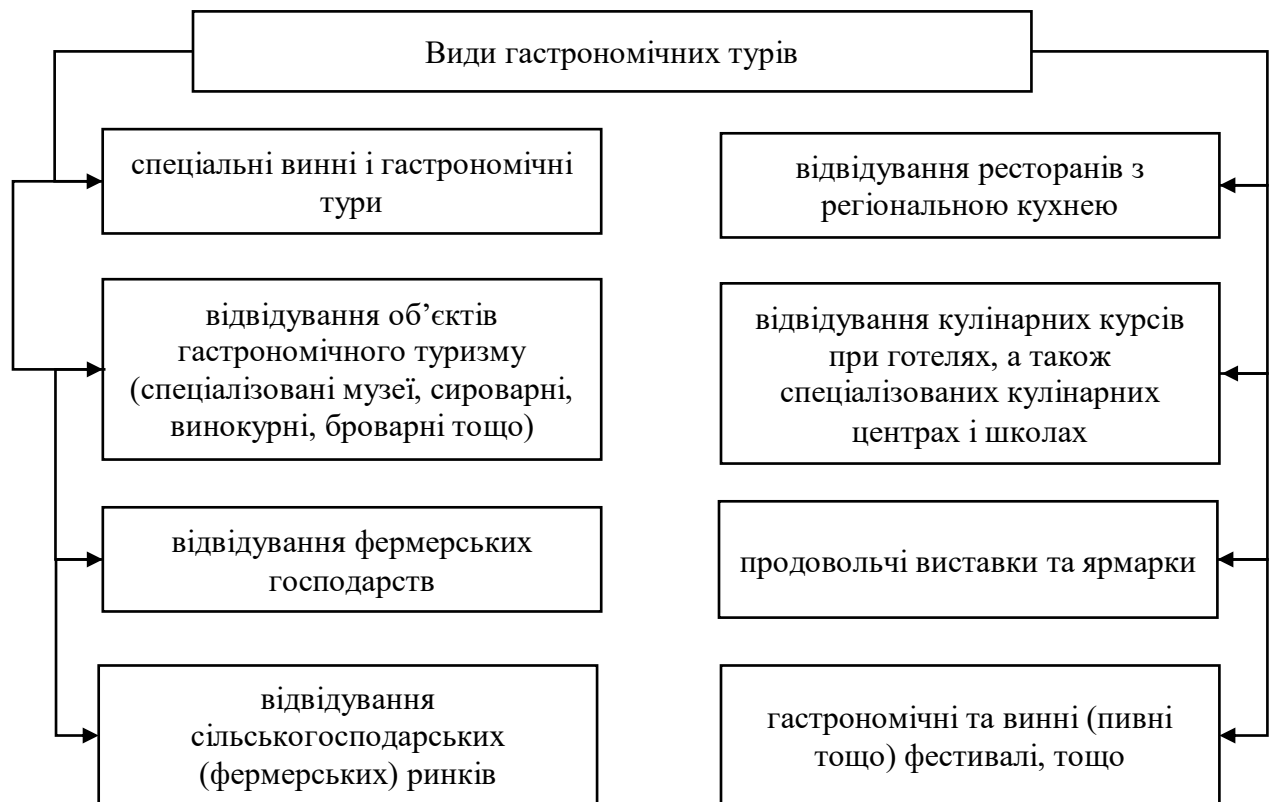


Рис. 1.1. Види гастрономічних турів [10]

Богатирьова, Г.А., Головань М.Г., Горіна Г.О., Литвинова-Головань О.П., Снігур К.В., Крижимінська Є.Г. визначають, що основними формами організації гастрономічного туризму є:

- гастротури;
- екскурсії;
- гастрономічні фестивалі;
- гастрономічні заходи;
- інші форми туризму, в яких гастрономічний туризм є супутнім (або складовою частиною) [1].

Богатирьова, Г.А., Головань М.Г., Горіна Г.О., Литвинова-Головань О.П., Снігур К.В., Крижимінська Є.Г. розкрили організаційні форми гастрономічного туризму та їх соціально-економічне значення, які представлено на рис. 1.2.



Рис. 1.2. Організаційні форми гастрономічного туризму та їх соціально-економічне значення

Фесенко Г.О. виділяє наступні відмінні риси гастротуризму, які визначають його відокремленість від інших видів, є:

- умови та потенціал для розвитку гастротуризму мають всі країни, в

яких розвинена сфера туризму;

- гастрономічний туризм може динамічно розвиватися у будь-яку пору року, що нівелює вплив сезонності і забезпечує стабільність бізнесу;

- гастротуризм в певній мірі є складовим елементом всіх видів туризму, об'єктивно розвивається як складова туристичних маршрутів, що створює синергетичний ефект і активізацію підприємницької діяльності;

- гастрономічні тури є вишуканою рекламою та засобом просування крафтових продуктів місцевих господарств, підприємств та фірм, які залучені до розвитку харчової індустрії регіону [22].

Омельницька В.О., Рубіш М.А., Чорій М.В., Зеленська Л.В. зауважують, що гастрономічні тури користуються великим попитом, адже під час таких подорожей турист має нагоду:

- відвідати заклади ресторанного господарства та інші локації національної кухні;

- взяти участь у гастрономічних фестивалях;

- побувати на виробництві продуктів харчування і напоїв;

- ознайомитися з історією та рецептурою страв національних кухонь, традицій їх споживання;

- взяти участь у процесі приготування національних страв і напоїв.

Расулова А. виділяє наступні переваги гастрономічного туризму:

- 1) тією чи іншою мірою він є складовим елементом усіх турів. Але, на відміну від інших видів туризму, ознайомлення з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі;

- 2) сприяє просуванню місцевих господарств і виробників продовольчих товарів, підприємства туристичної інфраструктури (готелів, закладів харчування тощо);

- 3) не носить характер сезонного відпочинку, для будь-якої пори року можна підібрати відповідний тур;

- 4) популяризує національні (місцеві) кулінарні традиції;

- 5) умови для його розвитку мають абсолютно всі країни та регіони, що

є унікальною та відмінною рисою даного виду туризму [4].

Козловська О.В. серед переваг гастрономічного туризму вбачає:

1. тією чи іншою мірою він є складовим елементом усіх турів. Але, на відміну від інших видів туризму, ознайомлення з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі;
2. сприяє просуванню місцевих господарств і виробників продовольчих товарів, підприємства туристичної інфраструктури (готелів, закладів харчування тощо);
3. не носить характер сезонного відпочинку, для будь-якої пори року можна підібрати відповідний тур;
4. популяризує національні (місцеві) кулінарні традиції;
5. умови для його розвитку мають абсолютно всі країни та регіони, що є унікальною та відмінною рисою даного виду туризму [19].

У своєму дослідженні ми будемо використовувати наступне визначення «Гастрономічний туризм» - це особливий різновид відпочинку, який, в першу чергу, пов'язаний не з оглядом місцевих архітектурних пам'яток або музеїв, не з пошуком краєвидів для цікавих фотографій, а з різноманітними дегустаціями та знайомством з національними кулінарними традиціями

Таким чином, останнім часом спостерігається популяризація та зацікавленість населення кулінарією: телевізійні шоу, проведення майстер-класів для професіоналів та аматорів у ресторанах, а також дитячі кулінарні школи, що пропонують деякі заклади ресторанного господарства тощо. Перевагою гастрономічного туризму в порівнянні з іншими підвидами пізнавального туризму є те, що тільки гастрономічний туризм здійснює вплив крім зору і слуху також на інші органи відчуття людини, зокрема смак та запах.

1.2. Організація гастрономічних турів

Гастрономічний туризм головною метою вбачає спеціалізовану подорож, пов'язану з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій певної країни.

Мета гастрономічних турів – насолодитися особливостями кухні тієї чи іншої країни. При цьому дана мета не зводиться до того, щоб спробувати якусь рідкісну, екзотичну страву або перепробувати незліченну кількість страв. Важливо насолодитися місцевою рецептурою, яка століттями вбирала в себе традиції і звичаї місцевих жителів, їх культуру приготування їжі [4].

Гастрономічний туризм - це подорож по країнах і континентах для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями, з метою покуштувати унікальні для приїжджої людини блюда або продукти [19].

Однак гастрономічний тур як послуга - це щось більше, ніж просто подорож, оскільки він є добре продуманим комплексом заходів для дегустації традиційних в певній місцевості страв, а також окремих інгредієнтів, які не зустрічаються більше ніде в світі, мають особливий смак [21].

Сьогодні гастрономічний туризм – це один із перспективних напрямків розвитку ринку туристичних послуг, різновид спеціалізованого туризму, пов'язаний із ознайомленням та пізнанням національних кулінарних традицій світу - синтез екології, культури та виробництва. З точки зору організаторів туризму, гастрономічний тур дозволяє ознайомитись із оригінальними технологіями приготування місцевих продуктів харчування, традиціями їх споживання, володінням навичками кулінарного мистецтва, участю у фестивалях та культурних тематичних акціях. Всі маршрути тут розроблені з урахуванням пізнання місцевої культури через національні страви. Освоєння зазначеного напрямку в сфері туризму є важливою складовою туристичної діяльності, яка пов'язана з розвитком нових сегментів туристичного ринку, нових дестинацій для туризму та відпочинку, із залученням нових видів ресурсів на туристичний ринок.

Основним завданням у розробці гастрономічного туру є поєднання кулінарії та культурно-пізнавальної програми в одному турі. Перевагою гастрономічного туризму в порівнянні з іншими підвидами пізнавального туризму є те, що тільки гастрономічний туризм задіює крім зору і слуху також інші органи відчуття людини, зокрема смаку та запаху [20].

Фесенко Г.О. зауважує, що туристичні фірми пропонують клієнтам зануритися в ефективно організовані гастрономічні тури основними цікавинками яких є:

- відвідування національних ресторанів, дегустація оригінальних страв та напоїв;
- участь в гастрономічних фестивалях, участь у приготуванні національних страв;
- місцевих виробництв традиційних продуктів, знайомство з історією та рецептурою національної кулінарії;
- відвідування продукт-спеціалізованих майстер класів, виставок, курсів, вивчення технології приготування певних харчових продуктів та страв з цих продуктів;
- участь у національних святах та обрядах, пов'язаних з гастрономією;
- відвідування дегустаційних залів, дегустація продуктів: вина, сирів, меду, наливки, приготовлених за традиційними рецептами;
- апробація оригінальних технологій харчування з метою лікування та оздоровлення, тощо [22].

Туристи, що вирушають у гастрономічні тури, представлені такими категоріями населення:

- туристи, яким набрид звичайний туризм;
- туристи, які хочуть внести різноманітність у свій раціон через цікаві кулінарні пропозиції;
- гурмани (кулінарні туристи);
- туристи, чия робота пов'язана з приготуванням та вживанням їжі, які використовують кулінарний туризм з метою навчання та отримання

професійних навичок (кухарі, сомельє, ресторатори, дегустатори, блогери);

- туристи, які прагнуть одержати якнайбільше вражень, вибираючи при цьому економічний відпочинок (екскурсійні тури, програма яких включає дегустацію регіональних блюд і напоїв, традиційні фольклорні вечори, дегустацію вин у невеликих виноробствах);

- туристи, які бажають відкрити вже відвідувану ними раніше країну з «гастрономічної» точки зору (тематичні групові тури підвищеної комфортності й розширеної програми поїздки);

- вибагливі туристи-гурмани (індивідуальні винні й гастрономічні тури для професіоналів VIP-класу)

- представники туристичних компаній, зацікавлені в організації власних гастротурів [16].

Відповідно до категорії туриста та головної мети, яку він переслідує вирушаючи в подорож має бути організовано всі основні складові гастрономічного туру.

Залежно від виду заявки туриста і від способу організації продажу тури можуть бути індивідуальні (замовлені), пакетні і інклюзив – тури.

Індивідуальний тур формується туристичними підприємствами на індивідуальній основі з урахуванням персональних запитів клієнта і за безпосередньої його участі.

Пакетний тур – серійний тур, який пропонує в широкий продаж за нижчою ціною і включає в себе тільки чотири обов'язкові базові елементи: туристичний центр, транспорт, послуги розміщення, трансфер.

Інклюзив-тур – жорсткий, заздалегідь спланований набір послуг, зорієнтований на певний вид туризму. Відрізняється єдиною для всіх програмою, єдиним графіком подорожі.

Індивідуальні тури надають туристу більше незалежності і самостійності, але вони дорожчі, тому що такі види послуг як внутрішні транспортні маршрути, послуги гіда і деякі інші послуги турист оплачує повністю, на відміну від групових турів, де ціна розбивається на всіх членів

групи. Це багатоваріантний тур.

Кулінарний туризм не можна віднести до масового, оскільки цей вид туризму відносно молодий і нерозвинений, тому більша частина поїздок представлена у форматі саме індивідуальних турів, що впливає на ціноутворення.

Організація індивідуального гастрономічного туру має ряд особливостей, пов'язаних зі специфікою даного виду туризму. При організації кулінарного туру потрібні детальне вивчення ресторанного ринку приймаючої країни та ретельний відбір закладів громадського харчування, що надають оптимальний набір якісних послуг харчування і певне меню за адекватною для кожної категорії споживачів ціною.

Важливим є зовнішнє оформлення меню, більше того, слід передбачити, що зразок меню може бути обов'язковим сувеніром відвіданого ресторану. При вивченні меню такого ресторану необхідно приділити особливу увагу тому, щоб у ресторанах з національною кухнею були блюда саме національної кухні, а це вимагає наявності меню, що включає в себе традиційні страви та напої, високої якості їх приготування, і передбачає, що обслуговуючий персонал ресторанів, включених в проект кулінарного туру, повинен володіти іноземними мовами та необхідною інформацією про страви, напої і продукти, з яких вони приготовлені. Офіціанти практично повинні виконувати додаткову роль кулінарних екскурсоводів. Також необхідно виділити місця, де туристи могли б придбати гастрономічні сувеніри та продукти, якими славиться дана місцевість.

Таким чином, важливість розробки гастрономічного туру полягає у здатності розмежувати ціннісно-смысловий універсум культури окремих народів, і в такому ракурсі він постає як один із засобів активізації крос-культурної комунікації, є проявом міжкультурних контактів і як такий сприяє встановленню багатовекторних комунікаційних зв'язків. Внаслідок різноманітних культурних контактів відбувається обмін ментальними, духовними і матеріальними цінностями, досвідом на міжособистісному,

етнічному, державному та загально-цивілізаційному рівнях.

1.3. Особливості розробки екзотичних гастрономічних турів

В останні роки все більше набирають популярності екзотичні гастрономічні тури, коли туристи бажають скуштувати гастрономічні делікатеси та екзотичну кухню, яка користується попитом у гурманів або незначної кількості населення, наприклад, екзотичних фруктів та овочів, риби та морепродуктів, а також відвідати страви з м'яса екзотичних тварин (крокодилів, черепах, зміїв, морських гадів тощо), комах та їх личинок, супу з ластівчиних гнізд, запліснявілого сиру та молочних продуктів із спеціально внесеними бактеріями та мікроорганізмами тощо.

Для справжніх гурманів такі поїздки не є способом задовольнити потреби свого шлунку, а спрямувати свою мандрівку на пізнання менталітету, вікових традицій та національного духу народів через культуру приготування й вживання їжі. Таким чином, гастрономічний туризм – це більше, ніж звичайна екскурсійна поїздка, оскільки вимагає ретельного підходу до вибору місцевої їжі. Головна привабливість гастрономічного туру полягає в дегустації саме тих страв, які ніде в світі більше не зустрічаються, відповідно особливої популярності набувають гастрономічні тури на острови.

Смачний відпочинок на островах є досить популярним серед туристів у світі. Організація гастрономічних турів на острови неабияк сприяє насиченню емоціями туристів, ознайомлення з давніми традиціями національних кулінарних страв певних народів. Гастрономічний туризм знайомить з особливостями технологій приготування місцевих харчових продуктів, надає можливість брати участь у приготуванні національних страв, відвідувати кулінарні фестивалі та конкурси. Під час гастрономічних турів споживач має гарну нагоду ознайомитися з історією та рецептурою національної кухні, відвідати заклади національної кухні, взяти участь у

приготуванні та дегустації місцевої крафтової продукції [23].

Тур – це комплекс послуг, в який входять послуги з розміщення, харчування, трансферу, проведення екскурсій та інше, що надаються в залежності від цілей подорожі. Головною метою розробки туру є задоволення всіх фізіологічних потреб.

Підчас розробки гастрономічного туру слід звернути увагу на ряд особливостей які притаманний такому виду туру.

Розробка нового гастрономічного туру має включати наступні етапи:

1. Генерування ідей відносно гастрономічного туру, його кількісних і якісних властивостей на основі постійного вивчення дійсного і постійного попиту.

2. Розробка концепцій нового гастрономічного туру, включає в приданні йому конкретних споживчих властивостей, відповідних попиту цільового ринку і матеріально-технічним і фінансовим можливостям туристичної фірми. На цьому етапі має відбутися вибір маршруту, програми, набір і класність послуг, вибір форми розміщення, харчування.

3. Формування вартості гастрономічного туру відповідної категорії, що буде включати всі витрати та запланований рівень прибутковості.

4. Пробний маркетинг, що означає продаж на ринку першої партії нового гастрономічного туру з метою визначення відношення до нього потенційних покупців, а також виявлення і усунення можливих недоліків.

5. Комерціалізація даного гастрономічного туру, що полягає в організації його масового продажу.

Гастрономічний тур є невід'ємною частиною усіх інших видів туру, як окремий вид туризму його виділили відносно недавно близько 20 років.

Кулінарний тур підійде більше людям, які для відпочинку обирають більш не стандарті способи знайомства з культурою країни. Насамперед головною частиною пізнання культури стає кухня країни, а не пам'ятки культури. Людині, яка вже відвідувала цю країну дається змога познайомитись з кухнею країн, цьому віддається значна перевага.

Для того щоб тур був більш успішним необхідно сформувати такий туристичний пакет, який в більшій мірі задовольняє всі потреби туриста.

Трансфер складає значну частину туру. Для зручного дослідження країни не зважаючи на вид туризму будь то діловий чи гастрономічний тур необхідний зручний спосіб пересування по місцевості. Дістатися з аеропорту до місця проживання чи до місця проведення заходу. На сьогодні трансфер на більшості територій знаходиться у задовільному стані. Наявність доріг, місцевого регулярного транспорту робить зручним перебування на території країни. Також слід зазначити те, що на сьогодні більша частина готелів і гостиниць пропонують свої послуги трансферу. Наявність у більшості готелів місця для паркування автомобілю, яке знаходиться під охороною надає змогу для оренди автомобілю на час подорожі для ще більшого комфорту перебування.

Наступна важлива складова, яка допоможе задовольнити потреби туриста є розмаїття готельного сервісу. За рахунок постійного розвитку цієї галузі люба її систематизація є умовною. Також це є своєрідним підґрунтям для все більшого розмаїття турів.

На сьогодні існує безліч засобів розміщення, не оминуло і увагою їх спосіб класифікації. Проте єдиної міжнародної класифікації засобів розміщення не існує. В різних країнах можна зустріти різні способи, хоча усім буде більш зрозумілою класифікація засобів розміщення за зірками[16].

Засоби розміщення також поділяють на дві групи, а саме індивідуальні засоби розміщення та колективні[17].

Колективні засоби розміщення – це об’єкт, який регулярно або іноді надають туристам місце розміщення для ночівлі у кімнаті чи будь-якому іншому приміщенні. Однак число номерів, яке у ньому мається повинне перевищувати мінімум, кожна країна сама визначає це число. Причому всі номери в даному підприємстві мають підкорятися єдиному керівництву, бути згруповані в класи і категорії відповідно до наданими послугами і певним устаткуванням. До колективних засобів розміщення відносяться:

- готелі та аналогічні засоби розміщення;
- спеціалізовані заклади;
- інші підприємства розміщення.

Туристські гуртожитки, молодіжні готелі, шкільні та студентські гуртожитки, будинки відпочинку для людей похилого віку та аналогічні об'єкти соціальної значимості слід також віднести до колективних засобів розміщення [7].

Індивідуальні засоби розміщення - це житла де вам надається змога побути на самоті, а саме: квартири, вілли, особняки, котеджі, використовувані туристами, в тому числі і апартаменти таймшера, кімнати, орендовані у приватних осіб або агентств, приміщення, що надаються безкоштовно родичами або знайомими. Надаються за плату, в оренду, безкоштовно [7].

Віднесення до тих чи інших засобів розміщення визначається законодавчими актами та нормативними документами кожної країни[17].

Якщо більш детально розглянути характерні особистості готелів, як засобу розміщення туристу, готель володіє наступними ознаками. По-перше, вони повинні складатися з номерів число яких перевищує установлений мінімум, який встановлює країна розміщення та мають єдине керівництво. По-друге, вони мають надавати різні готельні послуги, перелік яких немає обмежуватись щоденною заправкою ліжок, прибиранням номери і санвузли. По-третє, вони згруповані в класи і категорії відповідно до наданими послугами, які є обладнанням і стандартами країни. По-четверте, вони не входять до категорії спеціалізованих закладів[18].

Головною метою засобів розміщення є те, що створити комфортабельні умови для ночівлі туриста. Надання різних додаткових послуг не є обов'язковим, проте значно поліпшує перебування туриста в тій чи іншій місцевості. Це також слугує суттєвим допоміжним фактором у оціненні засобу розміщення. Чим більше різних послуг надає заклад ти вірогідніше він буде мати вищу оцінку серед відвідувачів і займати вище місце в рейтингу [8].

На сьогодні готельне господарство більшості країн світу відокремлює, як самостійну галузь економіки. Розвиток туризму призвів до зростання готельного господарства, на сьогодні це є головною складовою туристичної галузі.

Потреба місць для розміщення залежить в перш за все від туристичного потенціалу, привабливості того чи іншого регіону, завантаження готелів і забезпеченість достатньою кількістю місць для розміщення туристів, особливості регіонального розвитку, ділова активність, індустрія розваг, спорту, оснащення транспортної системи оснащення тощо [7].

Слід зазначити, що готельний сервіс островів є не тільки способом розміщення, також кожен з них пропонує свій спосіб урізноманітнення дозвілля.

На островах переважає вид розташування – вілла. Це обумовлено старання готельного сервісу, як можна краще створити умови приємного перебування на островах. Наявності особистого простору надають велике значення.

При складанні туру, як правило, обирають комбінований вид туру. Комбінований тур – це тур, який поєднує в собі інші види туру такі, як ресторанний тур, тур по сільській місцевості, екологічний тур, освітній, екскурсійний тощо.

Також слід приділити значну увагу самій програмі туру. До програми гастрономічного туру на острови входить різноманітні майстер класи з приготування страв, відвідування різних закладів харчування для ознайомлення з колоритом та кухнею місцевості, відвідування ярмарок, різноманітних дегустацій.

Крім того, для гастрономічних турів на острова спеціально розробляються тематичні програми, які можуть включати як дегустації вишуканої їжі, так і навчання в кулінарних школах будь-якої спрямованості тощо.

У сьогоднішній гастрономія островів викликає підвищений інтерес туристів через свою значну відмінність від традиційних блюд більшості народів світу, а відповідно стала невід'ємним елементом ознайомлення з культурою та побутом життя відвідуваних країн. Гастрономічні тури надають можливість диверсифікувати туризм, запам'ятати смак тієї чи іншої країни, сприяє місцевому економічному розвитку, включаючи в себе різні сектори економіки, такі як виробництво, заклади харчування, продовольчі ринки.

Маршрут екскурсії – це маршрут, який побудований найзручнішим шляхом для проходження екскурсійною групою, який сприяє розкриттю теми і пов'язаний з процесом показу об'єктів.

Під час кулінарних турів турист може: відвідати ресторани національної кухні; взяти участь у кулінарних фестивалях; ознайомитися з історією та рецептурою національної кухні відповідно до сезонів; взяти участь у приготуванні національних страв.

Впровадження в гастрономічний тур відвідування об'єктів гастрономічного туризму:

- дегустаційних залів;
- музеїв гастрономії;
- етнічних селищ та містечок;
- спеціалізованих атракційних заходів та туристсько-екскурсійних маршрутів, що будуть сприяти створенню конкурентоспроможного місцевого туристського продукту, підвищенню туристської привабливості регіону.

Розроблення програм кулінарних турів тематичної спрямованості має відбуватися з використанням місцевої сировини, продуктів харчування та напоїв, знакових закладів ресторанного господарства, які підкреслюватимуть автентичність національних традицій у кулінарії [29].

Гастрономічні тури можна комбінувати разом з іншими видами туризму, наприклад фестивальним, культурно-пізнавальним, культурно-розважальним, етнографічним, етнічним, релігійним, шопінг-туризмом та ін.

Комбінування різного роду кулінарних заходів разом із відвідуванням найкращих закладів ресторанного господарства регіону та насиченою екскурсійною програмою формуватиме конкурентоспроможний вітчизняний гастрономічний продукт [29].

Для визначення правильної вартості туру необхідно проаналізувати певний ряд факторів, а саме ціну послуг постачальника (відповідно до умов укладеного договору поставки, який є одним з видів договору купівлі-продажу), ціну послуг, що пропонують ринкові конкуренти, сезонність, попит на товар.

Під час розробки та підрахування вартості туру важливо враховувати й такі витрати як:

- оренда приміщення;
- заробітна плата працівникам;
- комунальні платежі;
- витрати на збут;
- адміністративні витрати.

Певна частина туристичних фірм при ціноутворенні надають перевагу двом або трьом стратегіям. Це обумовлено тим, що він має задовольнити значну кількість потреб кожного сегмента. Розробка продукту і послуг, які були привабливі для більшої частини сегментів ринку.

Попереднє прийняття рішення про позиціонування на ринку визначає стратегію ціноутворення. Попередньо до встановлення ціни необхідно визначити ціль ціноутворення. Наприклад, як в умовах жорсткої конкуренції за для виживання в цих умовах туристичні організації вимушені встановлювати низьку ціну і потреба пізнати потреби клієнта, які постійно змінюються слугують тому причиною. Також слід не оминати увагою ціль максимізації поточного прибутку тобто ціна, що обирається повинна забезпечити максимальне надходження поточного прибутку і відшкодувати витрати. Третя ціль обумовлена завоюванням по показникам частки ринку лідерської позиції[12].

Основними показниками, які характеризують витрату тур фірм на організацію такого виду туру, як гастрономічний є вартість: послуг гіда, перебування в готелі, екскурсій, авіаквитків.

Отже, основним завданням у розробці гастрономічного туру є поєднання кулінарії та культурно-пізнавальної програми в одному турі. Перевагою гастрономічного туризму в порівнянні з іншими підвидами пізнавального туризму є те, що тільки гастрономічний туризм задіє, крім зору і слуху, також інші органи відчуття людини, зокрема смакові та нюхові.

РОЗДІЛ 2. СУЧАСНИЙ СТАН ТА РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

2.1. Гастрономічний туризм у світі

Гастрономічний туризм – це досить молодий напрямок, який активно розвивається, але сьогодні туристи бажають відчувати традиції та звичаї іншої країни, дегустуючи національні страви та напої. Тому, зважаючи на те, що гастрономічна традиція – це процес, що постійно розвивається, завдання професіоналів – залучати інновації, оновлювати та адаптувати свої пропозиції до потреб нової культури споживання.

Тенденції розвитку гастрономічного туризму в усьому світі спонукають розглядати його як сталу тенденцію, що дозволяє взаємодіяти мандрівників із місцевими громадами. В умовах посилення конкуренції за увагу користувачів і появи нових технологій суб'єктам господарювання необхідно оперативно розробляти оновлені стратегії просування.

Україна має потенціал для підвищення міжнародної конкурентоспроможності туристичної галузі, зокрема за рахунок посилення мультикультуралізму туристичних потоків, зростання попиту на нові туристичні дестинації, різноманітності культурного та природного ландшафту. Втім виникає необхідність пошуку чітких векторів розвитку гастрономічного туризму в країні, розвитку відповідної державної підтримки туристичних дестинацій, туристичних підприємств та інших зацікавлених сторін, а також дослідження соціокультурних якостей туризму в контексті соціальних міграцій та діалектичної взаємодії глобальних процесів глобалізації та регіоналізації.

Серед основних світових тенденцій, які можна спостерігати у розвитку гастрономічного туризму: зростання ринку та збільшення гастрономічного туризму у світі; це один із найдинамічніших сегментів туристичного ринку; продукт є основою гастрономічного туризму; інтерес до культурної

спадщини. У цьому контексті культура – це набір поведінки, знань і навичок, які формують суспільство на основі почуття приналежності.

Гастрономічний туризм є безумовною складовою будь-якого іншого виду туризму, зокрема сільського, ділового, подієвого, пізнавального, спортивного, культурно-пізнавального. Так, сільський, або зелений, гастрономічний туризм безпосередньо асоціюється з агротуризмом. Мета цих турів – життя за містом, ближче до природи, знайомство з сільським життям.

Діяльність туристів у цих турах – це звичайне життя селян: постійний контакт із природою та тваринами, робота на фермі, збирання врожаю, приготування традиційних домашніх страв із натуральних продуктів, вирощених на місці. Гастрономічний туризм є одним з найпопулярніших видів туризму, щільно «вплетений» у ділові поїздки.

У ділових поїздках туристи відвідують не тільки різноманітні підприємства, а й відомі кафе, бари та ресторани, щоб познайомитися з гастрономічними традиціями нового місця. Ще одна мета подій чи фестивальних турів – відвідати певний захід, пов'язаний з кулінарією чи кейтерингом, особливо фестиваль їжі, де учасники відкривають нові міста, занурюючись в особливості місцевої кухні.

Освітній гастрономічний тур – це скоріше кар'єрний захід, ніж поїздка, оскільки його метою є навчання в кулінарних навчальних закладах або проходження різних кулінарних курсів і майстер-класів для отримання відповідних навичок.

Вид спортивного туризму – полювання та рибальство – безпосередньо пов'язаний із споживанням уловів. І, нарешті, суть культурно-освітнього візиту досить неоднозначна, оскільки це скоріше комбінований візит, мета якого розкладається на дві частини: ознайомлення з визначними пам'ятками країни та водночас її кухня, при цьому жодна не відходить на другий план порівняно з іншою.

Говорячи про культуру та звичаї людей певного регіону, знайомство з ними у випадку гастрономічного туризму відбувається через національну

кухню, національні костюми, традиційну подачу страв. У випадку історичного туризму знайомство з культурою та звичаями відбувається через історію та відвідування історичних місць у супроводі історичних екскурсіводів.

Виходячи з вищесказаного, об'єктами гастрономічного туризму в світі є: країна з кулінарною привабливістю; регіони, які користуються популярністю продукції, виробленої в цьому регіоні; ресторани, які пропонують ексклюзивне меню та отримали високі оцінки провідних світових кулінарних критиків; компанії, відомі своєю кулінарною продукцією, наприклад, шоколадні фабрики; заклади, які пропонують навчальні програми для набуття кулінарних навичок і випускають найкращих кухарів світу; різноманітні конференції, присвячені гастрономічному туризму, фестивалі, ярмарки тощо.

Отже, складовими гастрономічного бренду в світі є добре розвинена сфера туризму та гастрономії; наявність традиційних ресторанів і кваліфікованих кухарів; гастрономічні фестивалі, заходи, конкурси; популяризація гастрономії в навчальних закладах.

Основна мета гастрономічних турів - це, звичайно ж, насолодитися кухнею тієї чи іншої країни. Однак ця мета не обмежується спробою рідкісної та екзотичної страви чи незліченною кількістю страв. Власне, головне завдання – спробувати страви, рецепти яких поєднують у собі відповідні традиціям, звичаям місцевих жителів, їх кулінарній культурі, а також технологіям їх приготування.

Під час подорожі турист дегустує різноманітні кулінарні шедеври, напої з країни тимчасового перебування, відвідує місця вирощування та виробництва певної продукції. Ця характеристика гастрономічного туризму підтверджується загальносвітовою тенденцією віддавати перевагу досвіду та враженням, а не матеріальним благам у туризмі: 67% заможних туристів вважають за краще витратити гроші на враження, а не на дорогий готель. Крім того, туристи часто обирають тур лише через враження, які не будуть

доступні в іншому місці.

Сьогодні гастрономічний туризм стає все більш поширеним, оскільки люди прагнуть отримати «автентичний досвід», який перетворює їх із простих спостерігачів на активних учасників подій, що відбуваються навколо них. У багатьох країнах світу їжа стає «родзинкою», привертаючи багатьох гурманів.

За даними UNWTO, середній мандрівник витрачає близько 1/3 свого бюджету на їжу під час подорожі. Останні опитування Expedia та Booking.com показали, що сучасні туристи під час подорожі все більше уваги приділяють пошуку унікальних місцевих страв. Слід зазначити, що зростання популярності гастрономічного туризму підвищує конкурентоспроможність місць, які відвідують туристи, оскільки саме місцева культура та національна кухня стає одним із визначальних факторів при виборі місця подорожі.

Розвиток гастрономічної індустрії використовують для залучення більшої кількості відвідувачів, що, у свою чергу, збільшує туристичний потік та позитивно впливає на розвиток готельного господарства територій. Прикладом цього є Фестиваль Томатіна в Іспанії, який щороку приваблює близько 50 000 туристів, як і Фестиваль їжі в Сан-Франциско, а як щодо знаменитого Фестивалю неаполітанської кухні, справжньої Мекки піци, який відвідує близько мільйона туристів. Проведення таких фестивалів призводить до значного збільшення доходів готельно-ресторанних закладів.

Найбільш відвідувані фестивалі їжі у світі представлено нижче в таблиці 2.1.

Таблиця 1.1 – Перелік визначень поняття «інновації в туризмі»

Таблиця 2.1

Найвідвідуваніші гастрономічні фестивалі світу [35]

Назва та місце проведення	Характеристика
Фестиваль їжі в Сан-Франциско (США)	Сан-Франциско – це місце для гурманів в будь-яку пору року. Вхід на фестиваль безкоштовний, проте готуйте кошти на їжу. Кожного року фестиваль відвідує приблизно 50 000 гостей
Фестиваль лобстерів в Мен-Рокленд (Мен, США)	Штат Мен відомий своїми лобстерами, а кращий фестиваль лобстерів проходить у Рокленді на початку серпня. Під час

	фестивалю проходить багато розважальних заходів, які тривають п'ять днів
SouthBeachWine&FoodFestival (Майамі-Біч, Флорида, США)	Це грандіозний захід, який проходить протягом чотирьох днів і демонструє провідних світових виробників, шеф-кухарів і кулінарів. Під час фестивалю проходить більш ніж 80 заходів. Багато заходів призначені тільки для дорослих, але є і сімейні заходи
NapaTruffleFestival (Напа, Каліфорнія, США)	Це свято кухні світового класу та передові кулінарні технології у самому серці винної країни Америки. Зазвичай фестиваль проходить в січні. Експерти з вирощення трюфелів приїждять з усього світу щоб розповісти про вирощування та нові рецепти приготування. Щоб відвідати фестиваль безкоштовно, приходьте у останній день та відвідайте ринок OxbonPublicMarket
Голуейський фестиваль устриць (Голуей, Ірландія)	Фестиваль зазвичай проводиться у вересні кожного року, останній захід відвідало більше ніж 20 000 відвідувачів із 25 країн світу. Фестиваль проводиться з 1954 року і включає в себе «устричну стежку», де паби продають тисячі устриць і пінти Гіннеса протягом трьох днів.
Міжнародний фестиваль манго (Нью-Делі, Індія)	Манго – поширений і улюблений фрукт в Індії. На фестивалі представлено понад 500 різних видів манго, які вирощені по всій території країни, а також представлені чудові рецепти приготування від відомих індійських кухарів. Під час фестивалю проходить багато конкурсів
Великий британський фестиваль сиру (Кардіфф, Уельс, Великобританія)	Сир – це національна одержимість в Великобританії, і одним з найкращих місць де можна спробувати унікальні та делікатесні сири є Великий британський фестиваль сирів, який проходить у вересні. Під час фестивалю можна відвідати заняття, та дізнатися як приготувати власний сир, а також як поєднувати сири з винами та іншими продуктами. А тим кому потрібна «перерва від сиру», можуть спробувати морозиво, пироги та інші продукти на BestofBritishMarket
GoodFoodandWineShow (Кейптаун, Південна Африка)	Грандіозна подія, яка зазвичай проходить у травні. Під час фестивалю відбуваються міжнародні презентації шеф-кухарів, конкури морозива, конкурси бариста, які висвітлюють південноафриканську кавову індустрію. Проходять спеціальні презентації про здорове харчування, дегустації вин, приготування їжі і демонстрації приготування тортів
Кайман Кукаут (Великий Кайман)	Каймановий фестиваль – це величезна кулінарна подія, що проводиться на острові Великий кайман у Карибському морі. Приготування їжі відбувається в січні кожного року і є прекрасним зимовим відпочинком з веселощами, сонцям та відмінною їжею. Дегустації, демонстрації, відомі кухарі та вишукані вечері – все це Каймановий фестиваль

Авторитетний туристичний сайт ~~TripAdvisor~~ визначив 10 найцікавіших гастрономічних турів у різні країни світу, які варто відвідати мандрівникам. Список був складений на основі алгоритму, який переглядає відгуки туристів

і мандрівників за рік. Найкращим гастрономічним досвідом у 2022 році став тур китайським містом Сіань, під час якого мандрівник катається на тук-туку та відвідує понад п'ять ресторанних закладів, де можна спробувати необмежену кількість страв. Друге місце також займає тур на тук-туку, тур по Пекіну, а на третьому етапі гастрономічний тур по Ханюю.

Загалом ТОП-10 кращих гастрономічних турів виглядає наступним чином:

- 1) вечірній гастрономічний тур на тук-туку в місто Сіань (Китай);
- 2) гастрономічний тур на тук-туку в Пекіні (Китай);
- 3) гастрономічний тур Ханюю - вулиця зі справжнім гурманом (В'єтнам);
- 4) фестиваль їжі в Китайському кварталі та Маленькій Італії (Нью-Йорк, США);
- 5) гастрономічний тур центром міста Пуерто-Вальярта (Мексика);
- 6) гастрономічний пішохідний тур районом Йордан в Амстердамі (Нідерланди);
- 7) гастрономічний тур Старим Сан-Хуаном (Пуерто-Ріко);
- 8) нічна пішохідна екскурсія по Мадриду (Іспанія);
- 9) Taste of the South Coast Food Tour (Маямі, Флорида);
- 10) Гастрономічний тур Taste Testaccio (Рим, Італія) [5].

Таким чином, гастрономія має значний вплив на розвиток готельної індустрії в країнах і регіонах і стає одним із ключових її факторів. Гастрономічний туризм в світі розвивається стрімко, проте в Україні повільно. У Україні немає чітких гастрономічних трендів, популярність яких серед гастрономічних туристів відносно низька. За словами експертів, популярністю серед українців користуються заклади грузинської та італійської кухні, але популярність української кухні поступово зростає.

2.2. Особливості гастрономічного туризму в Україні

Ґрунти України дуже родючі. Це зумовило велику питому частину сільськогосподарських угідь, яка є однією з найвищих у світі. Це ж стосується і розораності території. Найвища розораність сільськогосподарських угідь у лісостеповій і степовій зоні – 80-90 %, найменша – на Поліссі, в Карпатах, де значні площі зайняті під природними пасовищами. Значні площі пасовищ є і в південних та південно-східних посушливих степах. Таким чином, споконвіку на столі українців були продукти рослинництва і тваринництва.

Сприятливість природних умов, насамперед кліматичних, сприяли різноманітності рослинних продуктів, що споживалися на Україні: зернових, бобових, овочевих, фруктів, ягід, грибів. На початку ХХ ст. розвиток тваринництва сприяло збільшенню споживання м'ясопродуктів, в основному у вигляді сала і смальцю. Відповідно до цього, переважаючими стравами національної кухні є різні страви з борошна і круп, овочеві, мед, сало та м'ясо. З фруктів найчастіше в національній кухні вживають яблука, груші, сливи, вишні, порічки. При цьому продукти землеробства переважають.

Особливу роль у харчовому раціоні відіграє хліб, який відрізняється за видами борошна, умовами приготування, рецептурою тіста, формою. Крім хліба, з муки виготовляли перепічки, пампушки, пироги, млинці, оладки та ін. Улюбленою стравою українців були і залишаються пироги – з картоплею, капустою, горохом, квасолею, свіжими фруктами, сиром в залежності від природних особливостей території.

До складу меню української кухні входило чимало страв із прісного тіста, звареного в окропі. Однією з них є національна страва українців – вареники з сиром, картоплею, капустою, квасолею, вишнями та іншими фруктами. Вареники вважаються однією з найхарактерніших для української кухні страв.

У традиційному харчуванні українців значне місце відводилося овочевим стравам (з картоплі, капусти, буряка, цибулі, часнику, огірків, моркви, гарбуза, томатів) і бобовим (квасоля, горох, а в карпатських селах –

ще й біб), які готуються як гарнір або у вигляді самостійного блюда з салом. Найпопулярнішими овочевими першими стравами є борщ (буряковий, зелений, холодний) і капуста. Різноманітними були страви з картоплі, до якої додавали молоко, масло, сало, м'ясо, зелень, інші овочі. Також традиційними вважаються – тушкована капуста, сиченики, салати з буряка, капусти, моркви, зрази, драники.

Серед прянощів і приправ, що використовуються в національній українській кухні: цибуля, червоний перець, кріп, аніс, м'ята, часник, кмин, любисток, дудник, чабрець, лавровий лист і кориця (для десертів). Нерідко український народ надмірно використовує у вигляді приправи до різних блюд оцет. Головна особливість, яку має національна кухня України, – приготування блюд лише зі свіжих продуктів. Крім того, національна кухня України і

В Україні набули поширення різні види гастрономічного туризму, які можуть здійснюватися у формі проведення щорічних фестивалів, гастрономічних турів тощо. Так, широкої популярності набули щорічні фестивалі вареників і галушок (у Полтаві, Сорочинцях Полтавської області), вареників у Луцьку та Тернополі, міжнародний фестиваль дерунів у Коростені Житомирської області, народний фестиваль борщу «Борщ'їв» у місті Борщів Тернопільської області, гастрономічні фестивалі «Червене вино» в м. Мукачево Закарпатської області, фестиваль вина та меду «Сонячний напій» у м. Ужгороді (Патійчук, 2017), гастрономічні тури, які передбачають відвідування устричної ферми «Устриці Скіфії» під Коблевом, равликової ферми в с. Галицинове, сироварень Закарпаття (ОСГ «Бараново», ферми «Карпатський буйвіл», приватної садиби «Турянський двір» та ін.), козиної ферми «Бабині кози» та ін.

Законодавче забезпечення гастрономічного туризму в Україні знаходиться лише на початковій стадії розвитку, незважаючи на поширеність та перспективність розвитку такого напрямку туризму в Україні та популярність у світі, його важливе соціально-культурне, практично-

пізнавальне та соціально-економічне значення з огляду на самобутню історико-культурну спадщину України, особливості національної агросфери, стан та перспективи розвитку сільських територій.

Гастрономічний туризм дає можливість через дегустацію унікальних продуктів і страв, властивих виключно для певної країни, розкрити усе багатство місцевих традицій, пізнати менталітет та вікові традиції народу через культуру приготування і вживання їжі. Кількість країн, де прокладені кулінарні туристичні маршрути, збільшується з року в рік.

Україна має високий туристично-рекреаційний потенціал: на її території зосереджені унікальні природні та рекреаційні ресурси, об'єкти національного і світового визнання культурно-історичної спадщини. У багатьох регіонах представлений широкий спектр потенційно привабливих туристичних об'єктів і комплексів, які користуються популярністю в українських і закордонних туристів.

Наявність різноманітних туристично-рекреаційних ресурсів країни дозволяє розвивати практично всі види туризму, в тому числі рекреаційний, культурно-пізнавальний, діловий, активний, оздоровлюючий і екологічний туризм, а також сільський та гастротуризм.

Гастрономічна особливість притаманна кожній області країни України, тому вітчизняним туристичним компаніям варто приділяти більше уваги новому, проте перспективному напрямку туризму. Ніша гастрономічного туризму в Україні слабо наповнена. Слід акцентувати увагу, що країна з багатою кулінарною історією, традиціями і звичаями, багатонаціональними рецептами втрачає потенційні можливості розвитку даного бізнесу, доходи і конкурентні переваги. Кулінарний потенціал України не обмежується тільки традиційними стравами. Підприємцям туристичної індустрії варто враховувати гастрономічні особливості кожного регіону України і зміни у харчових уподобаннях населення.

Одним із найкращих з точки зору організаційних заходів знайомства з гастротуризмом є фестивалі. Щорічно в Україні проходить велика кількість

заходів, спрямованих на вшанування традицій – гастрономічних фестивалів. Вони проходять у різних точках країни, надаючи туристові змогу з головою зануритися у атмосферу місця, скуштувавши традиційні страви. Український гастротуризм відносно молодий вид дозвілля, але має все необхідне для свого поступового розвитку. Кожен туристичний регіон України сьогодні прагне знайти свою гастрономічну особливість і виявити свою неповторність, тому важливо включити гастротуризм до регіональних програм розвитку туристичної сфери. Головною рушійною силою у розвитку гастротуризму стають тематичні фестивалі локальної їжі і місцевих страв [22].

В Україні активно розробляється концепція гастрономічного туризму, у вигляді дорожньої мапи, документ буде представлений і увійде до загальнодержавної стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року. Роком гастротуризму, згідно Національної туристичної організації України, було названо 2018 р. Проведено безліч тематичних заходів. Експерти та ресторатори погоджуються з думкою, що гастрономічний туризм є одним із найперспективніших видів туризму на території України, з яким країну можна представляти на світовому ринку. Згідно дослідженням, туристичні потоки збільшуються саме в тих регіонах, де проводяться тематичні ярмарки, тури, народні свята і фестивалі. Зараз в Україні відбувається безліч різноманітних гастрономічних турів, це створює передумови для формування конкурентоспроможного туристичного продукту на внутрішньому та зовнішньому ринках [25].

Фесенко Г. О. зазначає, що в Україні наявні різні види гастрономічного туризму, які представлено в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Види гастрономічного туризму [22]

Вид	Опис	Наявні об'єкти відвідування
1	2	3
Екскурсійні гастротури	Пізнавальні тури розраховані на знайомство з гастро товарами і стравами під час	1. Музей Пива(м. Львів. 2. Музей Сала (м. Львів) 3. Музей Горілки(с. Малинівка, Харківська область) 4. Музей Хліба(м. Київ)

	відвідування закладів національної кухні, музеїв та пам'ятників їжі. Вони цікаві різним групам туристів, та певною мірою є частиною звичайних екскурсійних турів.	5. Музей Шоколаду(м. Львів) 6. Пам'ятник Галушці(м. Полтава) 7. Пам'ятник деруну(м. Коростень) 8. Пам'ятник ніжинському огірку 9. Пам'ятник кавуну(м. Гола Пристань) 10. Пам'ятник морозиву(м. Житомир)
Майстер-клас з приготування національних страв або короткий кулінарний курс	Великою популярністю користуються майстер-класи з приготування страв регіональної кухні, або короткі кулінарні курси, під час яких людина не лише отримує корисні знання, а й ознайомлюється з національними стравами та традиціями. Такі тури набувають більш ділового характеру, та є актуальними для людей, чії професії пов'язані з кулінарією	Проводяться у більшості міст України, постійно оновлюються та анонсуються в мережі інтернет та на офіційних сторінках у соціальних мережах представників даних заходів. Доречне створення єдиного сайту для відслідковування кулінарних курсів та майстер-класів.
Пивні тури	Розраховані на справжніх поціновувачів даного алкогольного напою, та з кожним роком популярність на дані тури зростає за рахунок створення крафтових броварень.	Існує сайт CRAFTBEERCLUB(https://craftbeerclub.com.ua/)-спільнота любителів крафтового пива. Родзинкою сайту є висвітлення найкращих броварень України з описом, контактами та номенклатурою товарів. «Пиво. Технології та інновації» – портал про пиво і онлайнова версія однойменного журналу: вибрані матеріали, інтерв'ю, актуальні новини, репортажі про пивні фестивалі та інші заходи.
Візит на крафтове виробництво	Назустріч туристичним агенціям з метою отримання реклами залюбки йдуть	1. ТМ «SALSUS»- виробництво крафтових м'ясних виробів(м. Харків). 2. Дім м'ясних делікатесів та кулінарії «Надія»(м. Івано-Франківськ). 3. Сироварня «СирКум» (м. Житомир). 4. Селиська сироварня (Нижнє

	виробники крафтової, фермерської, домашньої, органічної та натуральної продукції. Наразі великою популярністю користуються молочна продукція та крафтові сири, ковбасні вироби, алкогольні національні напої, спеції,	селище в Закарпатській області).
--	---	----------------------------------

Продовження табл. 2.2

1	2	3
Гастрономічні фестивалі	Щорічно, в Україні проходить чимала кількість гастрономічних фестивалів. Вони організовуються у різних точках країни, надаючи туристові змогу з головою зануритися у атмосферу місця, скуштувати традиційні страви та відчувши національний колорит.	1. Всеукраїнський фестиваль домашньої консервації(Запоріжжя). 2. Фестиваль "Борщівська вишиванка"(Борщів, Тернопільська область). 3. Фестиваль "Гуцульська бриндзя"(Рахів, Закарпатська область). 4. Фестиваль LvivCoffeeFestival (Львів). 5. KyivFoodandWineFestival (Київ), та інші.
Винні тури з дегустацією	В сучасних умовах розвитку гастротуризму в Україні, винні тури вважаються одним з найперспективніших підвидів. Він охоплює багато аспектів: знайомство зі звичаями, традиціями і побутом регіону, зустрічі з виноробами, дегустації кращих винних зразків, відвідування сімейних виноробень та виноградників.	1. Центр культури вина(с. Шабо, Одеська область). 2. Винний шлях Закарпаття: від сироварів Рахівщини до ChateauChizay. 3. Дороги вина та смаку української Бессарабії. 4. Сімейна виноробня «Курінь» (м. Херсон). 5. Виноробне господарство Князя П.М. Трубецького (с. Веселе, Херсонська область). 6. Виноробний комплекс «Чизай»(м. Берегове». 7. Винарня GrandeVallee
Гастрономічні тури Півдня України «Дари Південного краю»	Розробка та впровадження такого підвиду гастротуризму вважаємо перспективним напрямком динамічного розвитку туристичної сфери на Півдні. Одещина, Миколаївщина та Херсонщина мають всі шанси стати амбасадором гастрономічного туризму України. Дари Чорного та Азовського морів у вигляді морепродуктів, устричні та равликові ферми, унікальні плодово-ягідні продукти, баштанні,	1. Устрична ферма «Устриці Скіфії» (сел. Новомиколаївка, м. Коблево). 2. Рибна гастролавка «Чорноморка» (сел. Миколаївка, Одеська область). 3. Екоферма "Пан Равлик" (сел. Галицинове, Миколаївська область). 4. Безліч спеціалізованих, атмосферних рибних ресторанів, які найкращим способом продемонструють регіональну кухню.

	томати – це все, що так необхідно туристам для повного занурення у атмосферу Півдня.	
--	--	--

Варто сказати, що на сьогоднішній день в Україні користуються попитом серед туристів фестивалі борщу, найпопулярніший проводиться в селищі Борщів на Тернопільщині. Фестиваль сала кожного року традиційно збирає туристів у Петриківці на Дніпропетровщині. Львів славиться своїм дивовижним музеєм-рестораном «Сало», де проводять жирні вечірки, родзинкою закладу є унікальні цукерки «Сало в шоколаді» та суші – сало. На Закарпатті та Волині готують найсмачнішу домашню ковбасу, а у 2015 році книга рекордів України зафіксувала виготовлення найдовшої ковбаси – 5 метрів. Врожаями картоплі та стравами з неї славиться Полісся, у Коростині на Житомирщині щорічно проводять фестиваль Деруна, також в місті встановлено пам'ятник цій страві. Закарпаття відоме фестивалем «Берлибаський банош», який відбувається у селі Костилівка Рахівського району.

У Полтаві щорічно відбувається фестиваль галушці, і навіть встановлено пам'ятник цій шановній страві. У Луцьку кожного року проводять фестиваль національної кухні, головною стравою якого є вареники. А в Канаді у місті Альберта було встановлено дев'ятиметровий пам'ятник варенику завдяки силам української діаспори. Все вищесказане є досить невеликою частиною заходів, що проводяться в Україні для розвитку гастрономічного туризму [26].

Усі регіони України за кількістю гастрономічних фестивалів та регіонального зосередження гастрономічних турів можна умовно поділити на три групи, зокрема:

- за відсутністю гастрономічних фестивалів та турів (Луганська, Донецька, Рівненська, Чернівецька, Сумська області);
- за найбільшою зосередженістю кількості фестивалів, гастрономічних турів (Львівська, Одеська, Київська, Івано-Франківська, Закарпатська,

Полтавська);

– за наявністю незначної кількості гастрономічні фестивалі, але є потенціал до їх створення (Волинська, Хмельницька, Вінницька, Дніпропетровська, Запорізька, Миколаївська, Херсонська, Чернігівська, Черкаська, Харківська, Тернопільська, Кропивницька, Житомирська області) [24].

Найбільш популярними сьогодні є сирний, винний та медовий напрями гастрономічного туризму [27].

Потенційних туристів відштовхує і висока вартість гастротурів. На основі проведеного дослідження особливостей розвитку гастротуризму в Україні визначені його перспективи з використанням методів SWOT-аналізу (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

SWOT - аналіз гастротуризму в Україні [22]

Сильні сторони	Слабкі сторони
Різноманітні кліматичні зони та їх спеціалізація на виробництві специфічних продуктів. Багата історико-культурна спадщина для відродження стародавніх рецептів та способів приготування вишуканих страв. Унікальні кулінарні традиції та звичаї в регіональному аспекті. Наявність туристичних атракцій та рекреаційних ресурсів. Багатонаціональний склад населення країни з відповідними кулінарними традиціями. Розвиток сфери виробництва і переробки сільськогосподарської продукції.	Відсутність розвиненої туристичної інфраструктури у багатьох регіонах країни. Недосконалість рекламної та маркетингової стратегії на зовнішніх та внутрішньому ринках. Відсутність централізованого підходу до розвитку гастротуризму в Україні. Недостатній рівень стимулювання залучених регіональних виробників продуктів харчування до сфери гастротуризму. Недостатня фінансова підтримка для розвитку гастротуризму зі сторони держави. Дефіцит кваліфікованих кадрів у сфері гастротуризму. Невідповідність якості пропонованих послуг міжнародним стандартам та високому рівню цін
Можливості	Загрози
Брендування регіональної кухні та позиціонування на міжнародному ринку гастротуризму як унікального виду рекреації. Становлення традицій різноманітних гастрономічних фестивалів, проведення	Високе конкурентне середовище серед придатних DESTINACIЙ для формування гастрономічних турів. Зниження платоспроможності та якості життя населення в кризові періоди. Високий рівень зношення об'єктів

тематичних регіональних святкових заходів. Створення привабливого туристичного іміджу України на зовнішніх ринках за рахунок популяризації гастротуризму. Формування єдиної інформаційної бази та реєстру гастрономічних маршрутів. Розвиток продуктової номенклатури для гастротуризму. Соціально-економічний розвиток сільської місцевості. Створення музеїв їжі, дегустаційних залів, відновлення фабрик та заводів, які виготовляють продукти харчування і як результат створення нових робочих місць.	туристичної інфраструктури. Цінові ризики для суб'єктів туристичної діяльності на розвиток нового виду туризму. Нерентабельність туристичного потоку через низький рівень доходів. Низький рівень інвестиційної привабливості туристичної сфери. Вплив пандемії та карантинних обмежень на активізацію розвитку внутрішнього гастротуризму.
--	--

В Україні офіційно виробляють винні напої близько 75 компаній. На сьогодні загальна площа виноградників становить 40 700 гектарів, з яких 25 600 гектарів відведено під виробництво вина. Згідно даним «Винного Гіду України», який був представлений на щорічному винному форумі, в Україні діє 48 виноробних господарств та 183 кращих українських вин [28].

Важливість розвитку гастрономічного туризму в Україні розкривається через низку його соціально-економічних функцій, гуманітарній та культурологічній значущості:

- виробництво нового туристичного продукту, створення доданої вартості, наслідком чого здійснюється процес нашарування цінності;
- створення додаткових робочих місць та значне зростання зайнятості населення;
- формування прямого непрямого економічного ефекту від одержання доходів туристичних підприємств, а також допоміжних підприємств - підприємств готельно-ресторанного господарства, розваг та ін.;
- розвиток малого і середнього бізнесу, які опановують нові аспекти на ринку виробництва послуг;
- нівелювання проблеми сезонності;
- відпочинок, отримання позитивних вражень під час гастрономічної подорожі сприяють відновленню фізичних сил і психологічного здоров'я

людини;

- збагачення соціальної інфраструктури, стимулювання розвитку науки, фестивального руху;
- формування і підвищення освітнього рівня, поширення культурних цінностей і створення нового у населення України;
- поживавлення зовнішньої торгівлі, збільшення операцій з послугами і товарами, а в результаті - залучення іноземної валюти в країну.

Розглянемо проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. Україна має величезний потенціал розвитку сфери туризму - міста і села, природні ландшафти, їх унікальні історичні та національно-культурні особливості можуть привабити не тільки туристів з інших регіонів, а й з інших країн. А гастротуризм в даному аспекті слід розглядати як необхідну умову і об'єктивну реальність стратегічного розвитку всіх видів туризму. Конкурентною перевагою українського гастротуризму для іноземців є доступна ціна на продукти харчування, солодощі, алкогольні напої, крафтові продукти, що забезпечить приток туристів і зростання доходів туристичної сфери [22].

Стратегічна мета розвитку туризму в Україні полягає у створенні продукту, конкурентоспроможного на світовому ринку, здатного максимально задовольнити туристські потреби населення країни, забезпечити на цій основі комплексний розвиток територій та їх соціально-економічних інтересів при збереженні економічної рівноваги та історико-культурної спадщини. Перспективним і одним із самих динамічно розвинених сегментів як туристичного, так і ресторанного видів у сучасних умовах можна назвати «гастрономічний туризм». Цей новий вид туризму має безмежні перспективи розвитку, а організація «гастрономічних турів» сприяє відродженню національних кулінарних традицій.

Україна має всі можливості для розвитку гастрономічного туризму та туризму в цілому, але подальший розвиток туристичного ринку країни гальмується через низький рівень розвитку туристично-рекреаційної

інфраструктури, невідповідність засобів розміщення світовим стандартам, незадовільний стан доріг, незадовільний стан пам'яток історично-архітектурної спадщини, що не підлягають використанню для туристичних потреб; незабезпечення професійними кадрами в галузі туризму і рекреації, недосконалість законодавчої та нормативно-правової бази в галузі туризму тощо.

Одним із перспективних напрямів розвитку ринку туристичних послуг України є гастрономічний туризм - 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.

В першу чергу на формування існуючого становища вплинула складна соціально-економічна ситуація, в якій перебуває Україна. А саме через неврегульований механізм, що стимулює розвиток туристичного бізнесу, відсутність чіткої стратегії на державному та регіональному рівнях. Крім того, наявна нормативно-правова база туристичної галузі є недосконалою та неефективною, і навіть суперечливою у деяких випадках. В цій сфері на сьогоднішній день не існує окремого законодавства, тому це впливає й на гастрономічний туризм. В регіонах України розвиток туризму гальмується через відсутність єдиної системи державного управління регіонального туризму [24].

Основні проблеми з просуванням гастрономічного туризму пов'язані з великою територією України і, особливо, з відсутністю координації в діяльності учасників ринку. Рідкісним є просування національного продукту з акцентом на унікальність своєї пропозиції. Багато регіонів України просувають схожі продукти – сири, вина, мед, соління, трав'яні чаї та ін. Хоча кожна область України унікальна, та має безліч різноманітних продуктів, які б могли стати її гастрономічною візитівкою. Відсутність централізованого підходу в напрацюваннях різних регіонів, при відсутності загальної інформаційної бази, змушує учасників ринку конкурувати з

аналогічними продуктами сусідніх областей, що створює проблеми розвитку гастрономічного туризму як на рівні регіонів, так і на загальнодержавному рівні. Помилковою є стратегія розвитку гастротуризму, орієнтована на конкретний туристичний продукт, оскільки конкурентні переваги формує саме різноманітність страв.

На сьогоднішній день гастрономічний туризм в Україні має ряд перешкод для стрімкого розвитку, зокрема:

- військові дії на території України;
- криза внаслідок пандемії негативно позначилась на ресторанній галузі в цілому, що в свою чергу пригальмувало розвиток гастротуризму, незважаючи на інтерес з боку громадян України та інших країн;
- розвиток гастрономічного туризму прямо залежить від платоспроможності населення, а в умовах економічної кризи цей вплив є негативним;
- відсутність досвіду ведення гастрономічного бізнесу, кваліфікованих кадрів у сфері гостинності, зацікавлених ентузіастів та ідеологів популяризації гастротурів також обмежують розвиток даної сфери [22].

Зазначені проблеми зумовлюють необхідність створення повноцінної політики розвитку туристичного ринку, насамперед впливаючи на кількість в'їзних туристів.

Панова І.О., Журавчак Я.З. вважають, що на сьогодні гастрономічний туризм в Україні не є пріоритетним в туристичній сфері, адже він має досить слабо розвинену мережу. Науковці під основними стримуючими факторами і проблемами, що заважають розвитку гастрономічного туризму вбачають:

- недостатній розвиток туристичної інфраструктури;
- економічна та політична нестабільність в державі;
- недосконалість ефективної реалізації механізму забезпечення пріоритетів державною політикою у сфері організації експорту туристичних послуг;
- відсутність державного комплексного бачення країни як

перспективної туристичної дестинації;

- слабка рекламна компанія українських туристичних центрів за кордоном та інше;
- недосконалість нормативно-правової бази;
- обмеженість асортименту запропонованих послуг;
- відсутність явища масовості туризму в Україні;
- пандемія Covid19;
- відсутність потрібної кількості кваліфікованих кадрів;
- незадовільний стан інформаційн – маркетингове забезпечення;
- низька платоспроможність основної маси населення [24].

Пандемія COVID-19 стала викликом в сфері світового туризму та на території України. Дії щодо стримування розповсюдження інфекції спричинили закриття кордонів, тим самим зупинив міжнародні потоки, а також припинення роботи об'єктів харчування і тимчасового розміщення туристів, а також більшість супутніх туристичних підприємств. Зараз туристична індустрія починає поступово відновлюється.

Л.В. Марценюк звертає увагу, що однією із найважливіших проблем, які значно стримують розвиток гастрономічного туризму, є сучасний стан туристичної інфраструктури, що не може задовольнити навіть потреби внутрішнього туриста, а особливо туристів з інших країн. Це проявляється в низькому рівні надання послуг. Адже більшість об'єктів гастрономічного туризму в Україні знаходяться в сільській та гірській місцевості, через незадовільний стан доріг, туристам важко дістатися до заданого пункту призначення. Зауважимо, що за відсутності закладів розміщення на віддаленій місцевості може стримувати гастрономічних туристів від відвідування фестивалів або ярмарок, які там проводяться, а також це стосується підприємств з виготовлення сирів, вина тощо [7].

Іншим фактором, що стримує розвиток гастрономічного туризму є дефіцит кваліфікованого персоналу. Даний вид туризму має потребу в спеціалістах у сфері туризму, готельно-ресторанної справи, сільського

господарства та харчової промисловості.

Для вирішення основних проблем розвитку гастрономічного туризму є необхідність створення єдиної інформаційної бази, а також правильна реалізація рекламних кампаній, орієнтованих на пошук продукту і виявленні гастрономічної унікальності кожного регіону та області. В даний час, крім держави, активний інтерес до гастрономічного туризму виявляють і представники бізнесу. Проте дефіцит знань у даній сфері стримує багатьох до опанування нового бізнесу. Набути необхідні теоретичні та практичні знання допоможуть тематичні семінари, майстер-класи та програмне навчання.

Для динамічного розвитку гастротуризму необхідна якісна підготовка висококваліфікованих кадрів у сфері обслуговування, які не лише матимуть освіту в кулінарії, а й знатимуться у культурно-історичній спадщині регіону та будуть зацікавлені у відродженні національних традицій. Цьому сприятиме введення спеціальних курсів при підготовці фахівців за спеціальностями «Готельно-ресторанна справа», «Туризм» у закладах вищої освіти. А з метою популяризації регіональної кухні та місцевих традицій серед корінного населення і туристів необхідно закладам культури проводити просвітницьку діяльність. Необхідним напрямком розвитку гастротуризму на регіональному рівні та в країні в цілому є визначення гастрономічного бренду.

Крім того, на розвиток гастрономічного туризму суттєвий вплив має реклама. Рекламні кампанії, присвячені просуванню унікальних продуктів в регіонах України, або зовсім не проводяться, або проводяться безсистемно і хаотично, не враховуючи потреби потенційних туристів, ні об'єктивні обставини. В країнах світу гастрономічні тури стали невід'ємною частиною туризму. А Україна, маючи усі можливості для розвитку цієї сфери, не має іміджу гастрономічної країни серед країн світу. На жаль, через відсутність реклами закордонні туристи не мають інформації про нашу національну самобутню кухню, багато страв якої є унікальними та вирізняються своїми смаковими властивостями [7].

Горбуліна Ю.О., Радченко О.М. також звертають увагу на те, що розвиток гастрономічного туризму на сьогодні гальмується недостатньою рекламованістю гастрономічного бренду України, відсутністю всесвітньовідомих закладів гастрономії, а також проблемами нестабільності в політичному та економічному житті держави. Формування гастрономічних брендів в Україні має ґрунтуватися на культурних відмінностях регіонів, що склалися історично, і що розглядається як конкурентна перевага, що обов'язково слід використовувати [29].

Важливим кроком на шляху популяризації регіональних кухонь має стати розробка детальної гастрономічної мапи України, розміщення та промоція якої в Інтернет-просторі дозволить підвищити рівень пізнаваності гастрономічних особливостей регіонів України і тим самим посилити їх туристську привабливість [29].

Власне навіть жителі України не є інформованими про потенціал гастрономічного туризму, а саме про наявність концептуальних ресторанів, гастрономічних свят і фестивалів, кулінарних центрів та маршрутів тощо. Часто DESTИНАЦІЇ гастрономічного туризму відомі лише місцевим жителям, а населення сусідніх регіонів взагалі не здогадується про їх існування [18].

Гастрономічний бренд потребує просування території як виробника або експортера унікальної високоякісної харчової продукції. Брендінг є важливим елементом розвитку країни, який визначають як конкурентну ідентичність певної місцевості (регіону чи країни в цілому). Основні компоненти гастрономічного бренду: добре розвинена сфера гастрономії; наявність фахівців у сфері організації закладів харчування з використанням традиційних продуктів; наявність автентичних страв (автентичних продуктів); гастрономічні події (фестивалі, конкурси). Якісно вибудований гастрономічний бренд - це не тільки їжа під час подорожі, а й смачні сувеніри, які турист привозить додому, спогади про поїздку і бажання готувати вдома за тими рецептами, які він почерпнув у подорожі, а також сформована схильність вибирати ресторани цієї кухні у себе в місті [22].

Провідні фахівці туристичної індустрії виділяють такі сучасні глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму:

1. Ринок гастрономічного туризму є зростаючим. Це один із найбільш динамічних сегментів туристичного ринку.

2. «Гастрономічні» туристи - це туристи, які беруть участь у нових напрямках культурного споживання. Вони – мандрівники, які пізнають автентичність відвідуваних місць через їжу. Вони стурбовані походженням продуктів. Вони визнають цінність гастрономії як засобу спілкування, як простору для обміну досвідом з іншими людьми. Такі туристи мають вищі витрати, ніж середні, вони вимогливі, вдячні та уникають одноманітності.

3. Основою гастрономічних пропозицій є територія. Терруар - це елемент, який її відрізняє і є джерелом локальної ідентичності. Він охоплює екологічні та ландшафтні цінності, історію, культуру, традиції, сільську природу, море, власну кухню цього місця. У зв'язку з цим перетворення території на кулінарний ландшафт є однією із проблем туристичних дестинацій.

4. Основою гастрономічного туризму є продукт. Тому важливо визначити, які ресурси ми будемо перетворювати на туристичний продукт, що дасть змогу ідентифікувати цю територію.

5. Стійкість. Гастрономічний туризм здатний вирішувати проблеми культури та навколишнього середовища шляхом, що є сумісним з суто економічними аргументами. Ідея полягає не в тому, щоб створити новий недискримінаційний тиск на кулінарну спадщину, але використовувати її раціонально з огляду на стійкість. Мова йде не про «туристифікацію» гастрономії, а про створення нових пропозицій або збільшення існуючих. Тут йдеться не стільки про створення туристичного продукту для того, щоб залучити відвідувачів, а, скоріше, залучення відвідувачів до участі у власній культурній реальності певної дестинації, добре поясненій та інтерпретованій через кухню, місцеву продукцію та всі послуги й заходи, які їх оточують.

6. Якість. Туристичні дестинації, які хочуть пропагувати

гастрономічний туризм, мають працювати на різних рівнях у сфері якості: захист і визнання місцевої продукції, розвиток конкурентної пропозиції, професіоналізм людських ресурсів, захист споживачів та належний їх прийом задля підвищення рівня задоволеності відвідувачів.

7. Зв'язок. Туристичні дестинації повинні сформулювати достовірний та автентичний опис своїх пропозицій на ринку гастрономічного туризму. Нині досвід туристичної подорожі не обмежується лише фактичними днями її здійснення, а починається значно раніше, з її підготовки (турист збирає інформацію, порівнює, купує). Цей досвід закінчується, коли мандрівник оцінює й ділиться своїми враженнями через соціальні мережі. Ключову роль у процесі створення гастрономічного іміджу туристичної дестинації відіграють відомі шеф-кухарі, засоби масової інформації, туристичні путівники, гастрономічні блоги та соціальні мережі.

8. Співпраця. Необхідно, щоб всі особи, які працюють у туристичній дестинації (виробники продуктів харчування, фермери, рибалки, шеф-кухарі, ресторатори, готельєри, представники державної адміністрації тощо), брали участь у створення туристичного продукту гастрономічного туризму [13].

Розглянуті проблемні питання та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні свідчать, що необхідно створювати сприятливі умови для розвитку інвестування туристичної сфери та діяльності курортів, як на державному так і на регіональному рівнях. Важливо запроваджувати механізми стимулювання реконструкцій об'єктів туристичної інфраструктури та будівництва нових. Туристичні компанії, які пропонують гастрономічні продукти повинні робити акцент на їхню якість. Адже спеціалізовані, немасові види туризму акцентують увагу не на ціні, а саме на якості, бо тут турист є вибагливішим на відміну від масового сегменту.

Отже, головними стратегічними напрямками для подальшого розвитку та популяризації гастрономічного туризму на Україні є:

- залучення державної та регіональної підтримки гастрономічного туризму;
- забезпечення розвиненою туристичною інфраструктурою з метою поширення якісного туристичного продукту та надання різноманітних послуг туристам;
- гарантування пріоритетності внутрішнього та в'їзного-зарубіжного туризму з використанням гастрономічних туристичних ресурсів України;
- забезпечення функціонування якісної маркетингової політики та інформаційно-рекламної діяльності;
- залучення іноземних інвестицій;
- збільшення середнього чеку;
- покращення рівня кваліфікації кадрів в сфері туризму;
- збільшення кількості гастро-подієвих заходів (винних та сирних ярмарок і фестивалів);
- покращення якості та урізноманітнення гастрономічних турів.

Місцеві органи влади та органи місцевого самоврядування в рамках розробки та реалізації регіональних програм збалансованого розвитку туризму повинні підтримувати створення об'єктів гастрономічного туризму – етноресторанів, дегустаційних залів, музеїв гастрономії, етнічних селищ і містечок а також спеціалізованих атракційних заходів та туристсько-екскурсійних маршрутів, що будуть сприяти створенню конкурентоспроможного місцевого туристського продукту, підвищенню туристської привабливості регіонів України [29].

Україні необхідно створити власний гастрономічний бренд за прикладом відомих країн Європи й Азії. Продуктами, що ідентифікуватимуть її як центр гастрономічного туризму можуть стати борщ, сало та різні алкогольні напої домашнього виробництва. Це сприятиме популяризації України на міжнародній туристській арені та залучатиме більшу кількість іноземних туристів. Гастрономічний туризм як важлива складова бізнесу потребує більш високого рівня інтеграції з ресторанним господарством і

домогосподарствами, створення нових об'єктів, що складають інтерес для туристів і поціновувачів української гастрономічної культури, визначення оптимальних структур управління на загальнодержавному та місцевому рівнях, розробка відповідної правової та нормативної бази, ефективнішого використання освітнього і наукового потенціалу галузі тощо.

Отже, проведений аналіз надав змогу зробити висновки, що підтримка можливостей та сильних сторін є пріоритетними та визначають орієнтири розвитку гастрономічного туризму в Україні. Робота над зменшенням впливу загроз і слабких сторін повинна відбуватися не тільки на регіональному, а й на державному рівнях. Цей вид туризму має достатні можливості щоб користуватися попитом серед вітчизняних і зарубіжних туристів. Важливо пропонувати та реалізовувати нові ідеї та залучати інвесторів, які дадуть старт для створення нових сучасних платформ та кластерів гастротуризму.

Таким чином, гастрономічний туризм в Україні знаходиться на стадії становлення, адже в Україні наявні різні гастрономічні фестивалі, заходи, проте їх популярність для туристів знаходиться на низькому рівні, відповідно даний вид туризму потребує вдосконалення.

РОЗДІЛ 3. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУР НА ОСТРОВИ КУКА

3.1. Розробка програми гастрономічного туру на острови Кука

Тури до островів Кука приваблюють з роками все більше туристів. Різноманіття місць для дайвінгу, великі зелені ліси, в яких майже відсутні різні отруйні комахи, змії, вселяють певний спокій туристам.

На островах діє місцевий транспорт, який ходить згідно розкладу. Це допомагає туристу на шляху дослідження островів. Між великими островами відбувається авіарейси, а до більш маленьких можна дістатися на водному транспорті.

Відпочинок на островах завдяки зручному трансферу може відбуватися у спокійному темпі.

На островах переважає вид розташування – вілла. Це обумовлено старання готельного сервісу, як можна краще створити умови приємного перебування на островах. Наявності особистого простору надають велике значення.

Для розробленого туру було обрано змішану категорію готелів «Три зірки», «Чотири зірки» та «П'ять зірок».

При складанні туру був обраний комбінований вид туру. Комбінований тур – це тур, який поєднує в собі інші види туру такі, як ресторанний тур, тур по сільській місцевості, екологічний тур, освітній, екскурсійний тощо.

Схема маршруту гастрономічного туру «Гастрономічні дива островів Кука»:

1 день – прибуття до аеропорту Паротонга в місто Аваруа, заселення в готель SeaChangeVillas.

2 день – сніданок в готелі. Відвідування ресторану TheMooring знайомство з полінезійської, вегетаріанської кухнею. Шеф кухар проведе

майстер клас з приготування безглютенових страв, розповідь історію заснування даного закладу і поділитися власними секретами приготування.

3 день – сніданок в готелі. Оглядова екскурсія на воді. Човновий тур від компанія Captain Tamas Lagoon Cruizes. А туристи зможуть взяти участь в ловлі риби для вечірнього приготування традиційної страви «Умукаї» яке є візитною карткою островів Кука. Під час екскурсії так само познайомлять з природними пам'ятками та культурними пам'ятками островів.

4 день – сніданок в готелі. Переїзду на острів Ейтутакі. Заселення в готель Пасифік Резорт Ейтутакі. Відвідування місцевого ринку. На ринку можна не тільки придбати продукти, наявна можливість відразу їх приготувати. Місцеві жителі здивують своєю винахідливістю. Адже навіть звичайне страви вони можуть перетворити на вишукану страву, яка може скласти конкуренцію відомим рестораном як на островах так і за їх межами. Візитною карткою місцевої кулінарії вважається традиційна для всіх островів країни – тушкована риба або м'ясо в поєднанні з різними коренеплодами і куркумою.

5 день – сніданок в ресторані традиційної Полінезійської кухні – Rarae Baу. Трапеза з трьох страв: перша страва - «Мату-Рорі» - волокнисте м'ясо трепанга або морського огірка, обсмажене з зеленим бананом і лимоном. М'ясо білих крабів. Друге блюдо (десерт) - «Поке» - традиційна місцева солодкість. Визрілі банани, які піддають варінню з кокосовим молоком, змішують з борошном, запікають або навпаки охолоджують. Третє блюдо (напій). На островах Кука варять тільки один місцевий алкогольний напій - «Тумунов», що представляє собою своєрідний аналог пива з цукру, солоду, дріжджів і цитрусових.

6 день – сніданок в готелі. Переїзд в готель Tamanu Beach. З цієї частини острова легше відправитися на наступну екскурсію на острів Мауке. На даному острові немає готелів. Тут ви відвідаєте фруктові сади, де можна скуштувати екзотичні фрукти, також для туристів проведуть майстер клас по виготовленню кокосового масла яке є їх основним доходом.

7 день – сніданок то обід у готелі. Вечеря в ресторані BlackRock. В даному закладі можна скуштувати міжнародну кухню, в ній будуть представлені різноманітні страви європейської, азійської та американської кухні.

8 день – сніданок в готелі. Вечеря в прекрасному ресторані Tamanu Beach Resort, де турист скуштує національну кухню. Так само в завершальний день туру прекрасна шоу програма за участю усіх можливих акробатів, вогняне шоу, театру тіней, шоу балет який буде виконувати національні танці та в фіналі вечора салют над мальовничою лагуною.

9 день – виселення з готелю, обід в місцевому кафе швидкої кухні. Повернення на острів Раротонга. Вільний час на придбання сувенірів. Трансфер до аеропорту. Виліт до Нової Зеландії.

Основні показники маршруту:

Маршрут: Запоріжжя – Варшава – Лос Анджелес – Аваруа – Нова Зеландія – Варшава – Запоріжжя.

Вид маршруту – Кільцевий.

Тривалість маршруту – 9 діб.

Кількість туристичних груп – 1.

Кількість туристів в групі – 6.

У вартість туру входить:

- послуги гідів – 110\$;
- оренда транспорту - 82\$;
- медичне страхування - 30\$;
- переліт Варшава – Лос Анджелес – Аваруа – Нова Зеландія – Варшава - 1379\$;
- автобусний проїзд Варшава – Запоріжжя - 100\$;
- проживання в готелі Sea Change Villas - 840\$;
- проживання в готелі ПасификРезортЕйтутики – 1814\$;
- проживання в готелі TamanuBeach – 714\$;

- ресторан TheMooring – 25\$;
- ресторан RapaеBay – 120\$;
- ресторан BlackRock – 45 \$;
- ресторан TamanuBeachResort – 95\$;
- оглядоваекскурсія по воді – 50\$;
- відвідування місцевого ринку – 35\$;
- екскурсія-майстер клас – 190\$.

У вартість не входить:

- особисті витрати;
- додаткові екскурсії і харчування;
- та інші опції, що не вказані в програмі.

Програма туру «Гастрономічні дива островів Кука» представлено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Програма туру «Гастрономічні дива островів Кука»

Дні	Місця	Програма
1	2	3
1 день	Раротонг	Прибуття на острів Раротонга о 18.20. Зустріч групи в аеропорту Раротонгу. Трансфер до готелю
	Заселення у готель SeaChangeVillas	Увесь останній час туристам пропонується провести на свій розсуд. Відпочити у номері чи у готелі. Вечеря подається у номер.
2 день	Сніданок у готелі	Кава, чай або сік, круасани, тости з рибою, овочами або омлет, нарізка фруктів, Салат з овочів, фруктів, морепродуктів.
	Ресторан TheMooring	Відвідування ресторану полінезійської кухні. Майстер Клас з приготування безглютенових блюд.
	Екскурсія містом Аваруа	Показ головних пам'яток острова, вільний час.
	Повернення до готелю	Вільний час. Вечеря також подається у номер. На вибір салат з фруктів, овочем або морепродуктами.
3 день	Сніданок в готелі	Кава, чай або сік, круасани, тости з рибою, овочами або омлет, нарізка фруктів, Салат з овочів, фруктів, морепродуктів.
	Острів Раротонг, Мурі	Човновий тур від компанії CaptainTamasLagoonCruises. Ловля риби.
	Мурі	Екскурсія Природними пам'ятками міста.
	Мурі. Узбережжя, місце забезпечене зоною відпочинку,	Вечеря. Приготування традиційного страви «Умукаі»

	мангали	
	Повернення до готелю	Вільний час. По бажанню можна замовити у номер готелю перекус Фрукти, овочі тощо.
4 день	Сніданок у готелі.	Кава, чай або сік, круасани, тости з рибкою, овочами або омлет, нарізка фруктів, Салат з овочем, фруктів, морепродуктів
	Острів Ейтутакі. Заселення в готель Пасивік Резорт Ейтутакі	Вільний час.

Продовження табл. 3.1

1	2	3
	Відвідування місцевого ринку.	Спостереження за приготуванням страв в подальшому їх дегустація.
	Повернення до готелю.	Вільний час. Вечеря у закладі готелю. Різні страви з морепродуктів, різні види м'яса тощо.
5 день	Сніданок у готелі.	Кава, чай або сік, круасани, тости з рибкою, овочами або омлет, нарізка фруктів, Салат з овочем, фруктів, морепродуктів
	Ресторан RapaеBay	Куштування традиційних страв островів. Трапеза складається з трьох страв, а саме: Перша страва «Мату-рорі» – м'ясо трепангу або морського огірку. Готується у кокосовому молоці; Десерт «Поке» - Банан варять з кокосовим молоком, додають муку та піддають запіканню, або охолоджують; напій «Тумуну». Увага напій алкогольний, скуштувати його можуть тільки особи яким виповнилося 18 років.
	Повернення до готелю.	Вільний час. Вечеря подається у номер.
6 день	Заселення до готелю Tamapu Beach.	Сніданок. Вільний ча .
	Відвідування острова Мукае.	Екскурсія по фруктовим садам . Майстер клас з приготування кокосового масла. Дегустація.
	Повернення до готелю на острів Ейтутакі.	Вечеря у закладі готелю.
7 день	Сніданок у готелі.	Кава, чай або сік, круасани, тости з рибкою, овочами або омлет, нарізка фруктів, Салат з овочем, фруктів, морепродуктів
	Ейтутакі	Екскурсія по головним пам'яткам острова.
	Відвідування ресторану Black Rock	Тут туристи можуть скуштувати європейську та азіатську кухню проте адаптовану для островів.
	Повернення до готелю	Вечеря на узбережжі. Під час вечері ви можете спостерігати унікаль шоу програму. Виконання місцевими танцівницями традиційних танців народу маорі.
8 день	Сніданок у готелі	Кава, чай або сік, круасани, тости з рибкою, овочами або омлет, нарізка фруктів, Салат з овочем, фруктів, морепродуктів
	Готель	Вільний час для того щоб насолодитись відпочинком на пляжі. Спробувати різні види активного відпочинку. Серед яких серфінг, дайвінг, снорфлінг.
	Відвідування Tamapu Beach Resort	Розкішна вечеря чудово завершить останній день на острові. Окрім куштування різних страв, як традиційної кухні так і сучасної. Вам буде запропонована шоу програма. Фаєр шоу,

		виступ трупи акробатів, національні танці. А завершує вечерю грандіозний салют над лагуною.
	Повернення до готелю	Вільний час.
9 день	Сніданок у готелі	Кава, чай або сік, круасани, тости з рибою, овочами або омлет, нарізка фруктів, Салат з овочем, фруктів, морепродуктів
	Повернення на острів Раротонг. Їдемо у аеропорт.	Посадка на рейс Раротонга – Нова Зеландія – Київ – Запоріжжя

Маршрут побудовано таким чином, щоб відвідування усіх об'єктів було зручним. Приклад маршруту представлено в додатку Г.

Для розробки туру «Гастрономічні дива островів Кука» було обрано різні види готелів. П'яти зіркові готелі, чотирьох зіркові та трьох зіркові. Спосіб розміщення також є різним. Це і індивідуальний спосіб – вілла, та колективний – готелі. У цьому турі туристам запропоновано три готелі.

Перший з них це п'ятизірковий готель Sea Change Villas, розташований на острові Раротонга в селі Тітікавека. Сам острів можна об'їхати за півгодини тому необхідність обирати місце розташування біля аеропорту не є важливим. З аеропорту острова можна дістатися до будь-якої точки острова приблизно за п'ятнадцять двадцять хвилин. Трансфер з аеропорту до готелю входить до вартості проживання. До острову туристи приїдуть о 14:25 10 квітня, в готелі є цілодобова стійка реєстрації. До послуг готелю також входить сніданок та обід чи вечеря по бажанню гостя. Всі відокремлені вілли Sea Change оснащені власним басейном і патіо з видом на сад. Для гостей є приватний пляж з білим піском, безкоштовний прокат велосипедів, дошки для сапсерфінгу, каяки та спорядження для сноркелінга.

Другий готель також п'яти зірковий – Pacific Resort Aitutaki розташований на іншому острові Аітутакі. До послуг готелю входить сніданок, прибирання номерів, прокат велосипедів, спа-комплекс, басейн.

Готель Tamanu Beach має три зірки, він розташований на острові Аітутаки. Курорт пропонує обслуговування в номер, зберігання багажу та сувенірний магазин. Крім того, гості можуть скористатися басейном і безкоштовним сніданком, безкоштовною парковкою.

На островах Кука обслуговування відбуваються на англійській мові бо на островах всього дві мови англійська та кукська мови.

Проаналізувавши засоби розміщення відвідуваних місць були обрані готелі та вілли, які більш підходять для проведення туру, які у повній мірі задовольнять потреби туриста під час туру.

Таким чином, програма туру «Гастрономічні дива островів Кука» розроблена так, щоб туристи мали веселе дозвілля, зручні місця розташування, смачне харчування, могли дізнатися про традиційні кулінарні надбання, кухню народу островів Кука, яка зберіглася до теперішніх часів. Програма туру включає екскурсійне обслуговування, човникову екскурсію, майстер-клас з приготування традиційних блюд та інше.

3.2. Особливості туру «Гастрономічні дива островів Кука»

Архіпелаг островів Кука складається з 15 островів, які розташовані в південній частині Тихого океану, приблизно в 3 тис. км. на північний схід від Нової Зеландії, між Французькою Полінезією і Фіджі. Столицею є місто на острові Раротонга – Аваруа. Найближчі сусіди - Таїті на сході і Американське Самоа на заході, приблизно 1500 км до обох острівних груп (додаток А) [30].

Острова можна поділити на п'ять типів острівних систем: вулканічного походження, висота над рівнем океану складає не менше 100 метрів. Гористий рельєф з долинами, велика рифова частина, невелика рівнина частина здебільшого поблизу берега, рідше у глибині островів. Піднятий вулканічний острів, що оточує вулканічне плато в центрі острова, облямовує риф з вузькою рифової платформою. Маленький низовинний острів, формований з піску і коралів. Квазіатолл - частково занурений під воду вулканічний острів, оточений бар'єрним рифом/

Найкращий час для відвідування островів Кука – починаючи з квітня місяця по листопад місяць, так званий сухий сезон, коли дмуть помірні вітри,

тепла та стабільна температура. Дощів майже не буває у цей період.

В цілому на островах Кука проживає близько 17459 осіб при чому більша частина припадає на острів Раратонга столицю островів Аваруа. Переважна частина населення це – маорі островів Кука, котрі близькі до корінного населенню Французької Полінезії та Нової Зеландії, доля іммігрантів на островах Кука – 6,5%[30].

Прапор і герб островів Кука представлено у додатках Б та В. Г?

Офіційна мова островів Кука – кукська, вона представлена двома групами діалектів – ракаганга-мангікі і раратонга або раратонга-мангайська, які не рідко вважаються двома мовами. Мешканці атолу Тонгареварозмовляють близькою мовою тонгарева. Мешканці Пукапука і Нассау розмовляють віддалено спорідненою з першими двома мовами пукапука. Аглійська мова є рідною для мешканців атолу Палмерстон [32].

Маорі –народ дуже віруючий, який шанує християнські традиції, поважає один одного та оточуючий світ. Якщо казати про гармонію з природою то обов'язково потрібно згадати про народ маорі. В них діє не гласний закон про повагу до кожної рослини їх островів. Тут не має місця для злоби, жорстокості, неповаги та злочинів.

Незважаючи на різноманіття фруктів місцеві мешканці здебільшого любляють досить не корисну, калорійну їжу. Вони дуже впадають у округлі форми у жінок, також це стосується і чоловіків, найкраще підійде висловлювання: «Доброї людини, має бути багато, але не занадто».

Жителі островів Кука справжні полінезійців і ретельно зберігають свою культурну спадщину і національну ідентичність. Незважаючи на те, що офіційно вони відносяться до маорі, їх родинні зв'язки з новозеландськими маорі досить віддалені. Більше 90% населення островів є нащадками численних полінезійських народів, що проходили через територію цих островів в своїх міграціях по просторах Тихого океану.

Офіційно територія островів відноситься до Великобританії та підпорядковують королеві представлений монархом строком на три роки. При

цьому Нова Зеландія має свого верховного комісара на території островів Кука, мешканці островів мають їх громадянство але не зберігають право голосу.

Острова Кука – це п'ятнадцять невеликих островів посеред Тихого океану. Сонце завжди ласкаве та яскраве, а море кришталеве та тепле. Піски островів завжди гарячі та білі, а джунглі зелені. Високі дерева роблять затишок, а ласкаві вітри освіжають у спеку.

Столицею є невеликий острів Раротонга місто Аваруа, яку можна об'їхати на машині усього за пів години, але і він ховає в собі багато цікавин, історичних пам'яток та красот природи на які багаті острови Кука. Головною пам'яткою островів вважається сім пальм пророслих з одного зерна. За легендою це зерно подарував сам Бог, щоб мешканці островів ніколи не знали голоду та жили у достатку. Проте на сьогодні нажалі їх побачити не вдасться, місцева влада дуже хвилювалася про те, що ці пальми були дуже високі, але і старі і не нарочком могли впасти та задати шкоди місцевим мешканцям і їх було вирішено прибрати. Їх зрубали, але коріння залишили в землі цим вони показують Богу, що те що він їм подарував вони залишили не до торканим, а щоб згори це не було як мертве коріння влада посадила нові пальми. Також серед усіх пам'яток виділяють три. Про першу вже розповіла. Друга пам'ятка є «Камень Попейха». Цей пам'ятник розташовано на острові на честь проповідника християнства, який приніс цю віру на острови і звернув маорі у цю віру. Віра займає оду із головних частин життя місцевих мешканців тому вони дуже шанують цю пам'ятку, як не від'ємну частину свого життя та історії.

І третя пам'ятка більш сучасна, яка з'явилася з приходом такої культури, як футбол є єдиний на островах професійно оснащений стадіон. Острові мешканці дуже пишаються своєю футбольною збірною. Одного разу вона навіть вийшла на всесвітній чемпіонат.

Також слід розповісти про селище Те-Руа-Манга у містечку Аваруа, що являє собою культурний центр островів. Місцеві мешканці у своєму

побути зберегли традиції своїх пращурів та їх культуру. Тут можна послухати історію місцевих мешканців, яку вам будуть розповідати у вигляді вистави, супроводжену музикою пращурів. Неподалік цього місця знаходиться водоспад Папуа, в басейнах якого може скупатися кожен охочий.

Другий за розміром острів Мангаїа. Самий південний з усього архіпелагу островів. Повна протилежність столиці держави. Дикий, відлюдкуватий острів, якщо вже втомилися від шумних пляжів, де яблуку ніде впасти, то спокійний настрій, який панує на цьому острові в повній мірі задовольнить ці потреби. Його назва дуже символічно і має дуже цікаву історію. Ще до того як цей острів буде відкрити Джеймсом Куком цю назви йому дали туземці з іншого острова, що в перекладі означає «Світська влада» або «Мир». Дуже довгий час тут відбувалася боротьба за владу між мешканцями, здавалося, що ця боротьба не має кінці, тому коли туземці надали току назву ніби нарікають на припинення війни. Візитівкою островів є його сталактитові і сталагмітові печери. Ще у давнину місцеві мешканці використовували, як гробниця для своїх покійних родичів. Більша частина таких печер замуровано було ще у давнину, а інші закрито було для відвідувань місцевою владою. Решта відкрита для перегляду, але самостійно відвідувати їх не варто так як є велика ймовірність заблукати в них, краще, якщо попросите мешканців островів. Вони ніколи не відмовляться.

Перш за все острови Кука відомі своїми природними пам'ятками, велич первозданної природи відобразилась і увіковічилась, як на суші у величних пагорбах, лісах, пісках, та і у воді. Своїми лагунами та рифами неймовірно пишаються люди островів і кращого місця у цьому світі не знайти. Як кажуть люди Рай на землі причаївся саме тут.

Невід'ємною частиною життя островів вважається два види розваг. Перш за все це дайвінг. Розвитку цієї справи сприяє сама природа, що оточила острови надзвичайними кораловими рифами. Безліч морських мешканців знайшли собі тут місце тим самим надають змогу туристам спостерігати за ними. Драга розвага, яка з часом набуває ще більшого

потягу у людей це каное. На сьогодні це вже не назвеш просто розвагою, місцеві мешканці влаштовують змагання з каное. Оцінюють не тільки властивості гребця, а й зовнішній вигляд, автентичність каное. Запропоновано безліч маршрутів для туристів, цікаві лагуни протоки відкриваються з нового боку, під іншим кутом.

Цікавим фактом є те, що три острови архіпелагу досі є не трону тими і зараз мають статус заповідників та являються популярним місцем для еко-туризму.

На островах Кука мінімальні вимоги до документів. Українцям для візиту на острови Кука віза не потрібна. Перебувати в цій країні можна протягом 31 дня по звичайному закордонному паспорту. Навіть більше того, якщо виникне така необхідність, то перебування на островах Кука буде нескладно продовжити до шести місяців. Для цього слід звернутися до Міністерства закордонних справ острова і сплатити мито. Її розмір залежить від часу передбачуваного перебування туристу на островах. Крім того, наявність страхового полісу є обов'язковою.

При в'їзді туристу доведеться сплатити в'їзне мито в розмірі 14 доларів, а на зворотному шляху заплатити ще 10 доларів. Дозволено ввезення 200 сигарет, 20 сигар, 250 г тютюну, 2 л вина, 2 л міцних алкогольних напоїв, 4,5 л пива. Ввезення національної та іноземної валюти не обмежено. На островах Кука у обігу перебуває дві валюти одна з них є Новозеландський долар, а друга Долар островів Кука, який можна придбати тільки на островах.

Традиційна кухня островів Кука несе в собі безліч традицій полінезійських народів. Основою її служать риба, різні морепродукти і м'ясо птиці в поєднанні з різними коренеплодами, злаками і спеціями. В силу ізольованості островів багато стародавніх рецептур дійшли до наших днів майже без змін. Також активно проникають в місцеву кулінарію молоко, різні бобові, капуста, помідори, баклажани, рис і рослинні масла, тому зараз кулінарія островів вже не відчуває колишньої нестачі в продуктах.

Традиційний для всіх островів «умукаї» вважають візитівкою місцевої

кулінарії. Це тушкована в земляній печі риба або м'ясо в поєднанні з різними коренеплодами і куркумою. В останні роки до нього стали додавати часник і цибулю. На місцевому столі практично завжди присутні риба і морепродукти.

«Куру-тато» займає окреме місце в національній кухні островів Кука. В місцевому раціоні є головним постачальником вуглеводів. Це плід хлібного дерева, що використовують в різних салатах, гарнірах, м'ясних стравах, страв з морепродуктів. Також додають в пироги та пудинги.

Традиційний місцевий десерт «Поке» - це визрілі банани, які змішують з кокосовим молоком, варять, потім змішують з борошном, запікають або навпаки охолоджують. Рецептuru вдосконалюють протягом багатьох років.

Традиційним напоєм островів Кука вважають «Тумунов». Це своєрідний аналог звичного пива, приготованого з цукру, солоду, дріжджів і цитрусів. На островах панує близько 10 різноманітних рецептур цього напою.

Топ-10 ресторанів островів Кука представлено в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Топ-10 ресторанів островів Кука

Назва, розташування, сайт	Вид кухні	Середня вартість чеку на 1 ос.
TheMooring, о. Паротонга, м. Аваруа. https://www.themooringfishcaferaro.com/	Морепродукти, Фаст-фуд, Полінезійському.	20-35\$
Beluga https://www.facebook.com/belugararotonga/	Вегетаріанська, безглютенова.	25-40\$
Antipodes, м. Аваруа, https://www.antipodesrarotonga.com	Морепродукти, Середземноморська, Європейська	35-40\$
TuoroRestaurant&Cafe, м. Аваруа, http://www.blackrockvillas.com/tuoro-cafe	Новозеландська	15-30\$
Vili'sBurgerJoint, Мупі. https://www.facebook.com/vilisburgerjoint	Гриль, фаст-фуд	5-13\$
TheWaffleShack, Аваруа, https://www.facebook.com/TheWaffleShack	Десерти, новозеландська, полінезійська.	7-15\$
Charlie's, Татікавека. https://www.facebook.com/Charliescafeandb	Веганська, безглютенова.	18-24\$

Wilson's Beach Bar & Restaurant - Castaway Resort, Раротонга, http://www.castawayvillas.com/restaurants-bars	Італійська, мексиканська, японська.	40-55\$
Little Polynesian Restaurant, Татікавека, https://www.pacificresort.com/little-polynesian/dining	Міжнародна, полінезійська, новозеландська	45-60\$
OTB Restaurant & Bar Arorangi, Раротонга, https://www.otbrarotonga.com	Сучасна, полінезійська, фьюжн	30-40\$

Представлені дані свідчать, що на островах Кука наявні ресторани на різний гаманець, різного рівня обслуговування, тобто кожний турист зможе знайти те, що йому до вподоби.

Проаналізувавши інформацію про кращі готелі островів Куку, її було систематизовано у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Топ-10 готелів островів Кука

Назва, адрес, сайт	Вид	Вартість проживання
Etu Moana, острів Айтутакі, https://www.etumoana.com/en/boutique-hotel-aitutaki-cook-islands-south-pacific	Бутік-вілли 4*	Віла 1 ніч - 440 \$
Pacific Resort Aitutaki, Айтутакі, https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g309706-d309942-Reviews-Pacific_Resort_Aitutaki-Aitutaki_Southern_Cook_Islands.html	Резорт-готель 5*	Віла 1 ніч – 863-937\$
Aro'a Beachside Inn, Ароанг, https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g1444081-d484728-Reviews-Aro_a_Beachside_Inn-Arorangi_Rarotonga_Southern_Cook_Islands.html	Готель 3*	Одномісний номер - 193\$ Двомісний номер – 375\$ Сімейний номер – 450-510\$
Little Polynesian Resort, Татікавека, https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g1444081-d484728-Reviews-Aro_a_Beachside_Inn-Arorangi_Rarotonga_Southern_Cook_Islands.html	Резорт-готель 4*	Будинки на 2 – 550 \$
Little Polynesian Resort, Раротонга, https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g309713-d311889-Reviews-Castaway_Resort-Rarotonga_Southern_Cook_Islands.html	Резорт-готель 3*	На одну особу -172; Дві особи – 328\$; На сім'ю – 480. \$
Castaway Resort, Раротонга, https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g309713-d311889-Reviews-Castaway_Resort-Rarotonga_Southern_Cook_Islands.html	Резорт-готель 3*	На одну особу – 185; Дві особи – 380\$; На сім'ю - 515\$
The Edgewater Resort & Spa, Ароанг, https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g1444081-	Спа-готель	На одну особу – 194; Дві особи -358 \$; На

d309561-Reviews-The_Edgewater_Resort_Spa-Arurangi_Rarotonga_Southern_Cook_Islands.html	Резорт-готель 4*	сім'ю – 603-675\$
Rumours Luxury Villas and Spa, Мурі, https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g1166723-d610008-Reviews-Rumours_Luxury_Villas_and_Spa-Muri_Rarotonga_Southern_Cook_Islands.html	Спа-готель, вілла 5*	Мала вілла -558\$; Велика вілла – 854\$
Aitutaki Escape, Ейтутакі, https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g309706-d1603400-Reviews-Aitutaki_Escape-Aitutaki_Southern_Cook_Islands.html	Резорт-готель 5*	На одну особу – 204\$; На дві особи – 400\$; На сім'ю - 588\$
Sanctuary Rarotonga-on the beach, Айтутакі, https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g309706-d1603400-Reviews-Aitutaki_Escape-Aitutaki_Southern_Cook_Islands.html	Курортний готель 5*	На одну особу – 423\$; На дві особи – 788\$; На сім'ю - 1056 \$

Аналіз засобів розміщення на островах Кука свідчить, що туристи можуть розміщуватись як в одномісних номерах, так і двомісних, віллах, особняках. Вартість проживання залежить від категорії номера та кількості осіб, що будуть в ньому проживати. В ціну іноді входить харчування, напої (у тому числі алкогольні), трансфер, пральня, а також екскурсії з гідом.

До житла, орендованого у приватних осіб або за посередництвом агентств відносять індивідуальні засоби розміщення (квартири, вілли, будинки, котеджі тощо), які на тимчасових засадах здають в оренду як повністю обладнані одиниці для проживання туристів на підставі угод між домашніми господарствами. До неосновного власного житла відносять засоби розміщення (квартири, вілли, будинки, котеджі тощо), які використовують під час туристичної подорожі відвідувачі, що є членами родини власника [33].

Комфортні вілли на островах Кука оснащені усіма можливими зручностями, включаючи безкоштовний Wi-Fi, телевізор з плоским екраном і DVD-плеєр. З дерев'яних вікон від підлоги до стелі відкривається мальовничий вид на пляж.

Гості можуть відпочити у спа-центрах на острові Кука. Також можуть відвідати бутіки, відправитись в одноденну екскурсію на один з навколишніх островів, щоб познайомитись із місцевою культурою. У ресторанах готелів подають широкий асортимент страв традиційної та міжнародної кухні, а

також страви на грилі. У винному погребі налічується понад 600 пляшок відбірних вин. Гості можуть милуватися дивовижним підводним світом і його мешканцями в природному середовищі.

Таким чином, організація гастрономічного туру на острови Кука включає в себе трансфер гостя, його розміщення, харчування, екскурсії, відповідно до запитів туристів, їх фінансової спроможності, вподобань та вимог. Відповідно до запиту туристу слід формувати програми гастрономічного туру на різний смак.

3.3. Розрахунок вартості туру «Гастрономічні дива островів Кука»

Формування цін на гастрономічний тур «Гастрономічні дива островів Кука» відбувається за методом визначення повних витрат та запланованого рівня прибутку, який туристична компанія має на меті отримати від певного туру.

Враховуючи військові дії на території України, всі перельоти відбуваються з території Польщі. Розрахунок вартості туру «Гастрономічні дива островів Кука» представлено в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4 – Розрахунок вартості туру «Гастрономічні дива островів Кука» (дол. США) на одного туриста

Витрати	Терміни і варіанти розміщення					
	25 травня - 25 червня		26 червня - 15 липня 1 вересня - 30 вересня		16 липня - 31 серпня	
	DBL	SGL	DBL	SGL	DBL	SGL
Авіаквитки до островів Кука	1379	1379	1379	1379	1379	1379
Автобусне перевезення до Варшави	100	100	100	100	100	100
Страховка	30	30	30	30	30	30
Трансфер	82	82	82	82	82	82
Проживання в готелі «Sea Change Villas»	420	500	450	530	420	500
Проживання в готелі «Пасифік Резорт Ейтутаки»	907	1100	950	1250	907	1100

Проживання в готеліTamanuBeach	357	430	400	480	357	430
Ресторан The Mooring	25	25	25	25	25	25
Ресторан Rapaе Bay	120	120	120	120	120	120
Ресторан BlackRock	45	45	45	45	45	45
Ресторан TamanuBeachResort	95	95	95	95	95	95
Екскурсії:						
Послуги гіда	110	110	110	110	110	110
Оглядова екскурсіяповоді	50	50	50	50	50	50
Відвідуваннямісцевого ринку	35	35	35	35	35	35
Екскурсія-майстерклас	120	120	120	120	120	120
Разом витрати:	3875	4221	3991	4451	3875	4221
Комісія туристичної фірми	625	629	629	629	625	629
Вартість туру без ПДВ, дол.	4500	4850	4620	5080	4500	4850
Вартість туру з ПДВ, дол.	4625	4975	4745	5205	4625	4975

Представлені дані свідчать, що при розрахунку туру «Гастрономічні дива островів Кука» враховуються всі витрати, які включаються до туристичного туру. Вартість туру в низький сезон на одного в двомісному номері складе 5400 дол. США, при одномісному розміщенні – 5820 дол. США. При цьому загальні витрати на організацію гастрономічного туру на одного туриста складають 3875 дол. США при двомісному розміщенні, а також 4221 дол. США при одномісному розміщенні.

На формування ціни туристичного продукту «Гастрономічні дива островів Кука» також впливає сезонність туру, в таблиці 3.4 представлено формування ціни на тур в низький, високий сезони та при одномісному чи двомісному розміщенні. Характеристика засобів розміщення надано в додатку Д.

Для порівняння розглянемо ціни на тури на острови Кука відомих туроператорів:

Sodistrevel company: Подорож острова Раротонга (8 днів/7 ночей) - 1320\$ без урахування міжнародних авіаперельотів.

SAGA: Світ мрій (14 днів/13 ночей) - 3600\$. Без урахування міжнародних авіаперельотів.

AGDtrevelfcompany: Лагуна (6 днів / 5 ночей) - 1050\$ Без урахування

міжнародних авіаперельотів.

При формуванні ціни на свої туристичні послуги досліджувана туристична фірма додатково розраховує інтегральну користь продукту. Інтегральна корисність туристичного продукту, пропонованого потенційним споживачам, – це комплекс корисних властивостей, що визначає готовність споживача заплатити встановлену ціну.

Високий рівень попиту, як правило, диктує високі ціни. За умови низького попиту ціни знижуються незалежно від витрат туристичного оператора, тому рівень попиту як важливий чинник враховується у процесі встановлення цін.

Має бути враховано суб'єктивну оцінку покупцем цінності туристичного продукту при встановленні та узгодженні ціни в процесі реалізації пропозиції. Суб'єктивна оцінка вартості туристичного продукту залежить від низки факторів: очікуваної споживачем корисності в результаті отримання туристичної послуги, певних психологічних переваг тощо. За такого підходу споживач визначає співвідношення між даною ним оцінкою продукту і ціною, та порівнює ці показники для аналогічних туристичних продуктів конкуруючих підприємств.

Таким чином, проведені розрахунки свідчать, що розробка та реалізація гастрономічного туру «Гастрономічні дива островів Кука» є прибутковим, доцільним, включає розміщення туристів в комфортабельні номери, харчування в різних ресторанах, куштування гастрономічних страв народів островів Кука, майстер-класи з приготування їжі та інші заходи, які насичують емоціями туристів та повністю задовольняють їх вимоги.

ВИСНОВКИ

Таким чином, під гастрономічним туризмом розуміють подорож з дегустацією оригінальних, вишуканих блюд і напоїв як вид тематичного відпочинку для справжніх естетів. Можливість розпізнати особливості їжі, споглядати унікальний інтер'єр і атмосферу кожного закладу, сервірування столу, оформлення страв і обслуговування. З кожним роком кулінарні подорожі стають усе більш популярними.

Основними формами організації гастрономічного туризму є: гастротури; екскурсії; гастрономічні фестивалі; гастрономічні заходи; інші форми туризму, в яких гастрономічний туризм є супутнім (або складовою частиною).

Перевагою гастрономічного туризму в порівнянні з іншими підвидами пізнавального туризму є те, що тільки гастрономічний туризм здійснює вплив крім зору і слуху також на інші органи відчуття людини, зокрема смак та запах. Останнім часом спостерігається популяризація та зацікавленість населення кулінарією: телевізійні шоу, проведення майстер-класів для професіоналів та аматорів у ресторанах, а також дитячі кулінарні школи, що пропонують деякі заклади ресторанного господарства тощо.

Важливість розробки гастрономічного туру полягає у здатності розмежувати ціннісно-смісловий універсум культури окремих народів, і в такому ракурсі він постає як один із засобів активізації крос-культурної комунікації, є проявом міжкультурних контактів і як такий сприяє встановленню багатовекторних комунікаційних зв'язків. Внаслідок різноманітних культурних контактів відбувається обмін ментальними, духовними і матеріальними цінностями, досвідом на міжособистісному, етнічному, державному та загально-цивілізаційному рівнях.

В Україні набули поширення різні види гастрономічного туризму, які можуть здійснюватися у формі проведення щорічних фестивалів, гастрономічних турів тощо. Так, широкої популярності набули щорічні

фестивалі вареників і галушок (у Полтаві, Сорочинцах Полтавської області), вареників у Луцьку та Тернополі, міжнародний фестиваль дерунів у Коростені Житомирської області, народний фестиваль борщу «Борщ'їв» у місті Борщів Тернопільської області, гастрономічні фестивалі «Червене вино» в м. Мукачево Закарпатської області, фестиваль вина та меду «Сонячний напій» у м. Ужгороді (Патійчук, 2017), гастрономічні тури, які передбачають відвідування устричної ферми «Устриці Скіфії» під Коблевом, равликової ферми в с. Галицинове, сироварень Закарпаття (ОСГ «Бараново», ферми «Карпатський буйвіл», приватної садиби «Турянський двір» та ін.), козиної ферми «Бабині кози» та ін.

Гастрономічний туризм в Україні знаходиться на стадії становлення, адже в Україні наявні різні гастрономічні фестивалі, заходи, проте їх популярність для туристів знаходиться на низькому рівні, відповідно даний вид туризму потребує вдосконалення.

Головними стратегічними напрямками для подальшого розвитку та популяризації гастрономічного туризму на Україні є: залучення державної та регіональної підтримки гастрономічного туризму; забезпечення розвиненою туристичною інфраструктурою з метою поширення якісного туристичного продукту та надання різноманітних послуг туристам; гарантування пріоритетності внутрішнього та в'їзного-зарубіжного туризму з використанням гастрономічних туристичних ресурсів України; забезпечення функціонування якісної маркетингової політики та інформаційно-рекламної діяльності; залучення іноземних інвестицій; збільшення середнього чеку; покращення рівня кваліфікації кадрів в сфері туризму; збільшення кількості гастро-подієвих заходів (винних та сирних ярмарок і фестивалів); покращення якості та урізноманітнення гастрономічних турів.

Серед основних світових тенденцій, які можна спостерігати у розвитку гастрономічного туризму: зростання ринку та збільшення гастрономічного туризму у світі; це один із найдинамічніших сегментів туристичного ринку; продукт є основою гастрономічного туризму; інтерес до культурної

спадщини. У цьому контексті культура — це набір поведінки, знань і навичок, які формують суспільство на основі почуття приналежності.

Архіпелаг островів Кука складається з 15 островів, які розташовані в південній частині Тихого океану, приблизно в 3 тис. км. на північний схід від Нової Зеландії, між Французькою Полінезією і Фіджі. Столицею є місто на острові Раротонга — Аваруа. Найближчі сусіди — Таїті на сході і Американське Самоа на заході, приблизно 1500 км до обох острівних груп.

Найкращий час для відвідування островів Кука — починаючи з квітня місяця по листопад місяць, так званий сухий сезон, коли дмуть помірні вітри, тепла та стабільна температура. Дощів майже не буває у цей період.

Традиційна кухня островів Кука несе в собі безліч традицій полінезійських народів. Основою її служать риба, різні морепродукти і м'ясо птиці в поєднанні з різними коренеплодами, злаками і спеціями. В силу ізольованості островів багато стародавніх рецептур дійшли до наших днів майже без змін. Також активно проникають в місцеву кулінарію молоко, різні бобові, капуста, помідори, баклажани, рис і рослинні масла, тому зараз кулінарія островів вже не відчуває колишньої нестачі в продуктах.

Аналіз засобів розміщення на островах Кука свідчить, що туристи можуть розміщуватись як в одномісних номерах, так і двомісних, віллах, особняках. Вартість проживання залежить від категорії номера та кількості осіб, що будуть в ньому проживати. В ціну іноді входить харчування, напої (у тому числі алкогольні), трансфер, пральня, а також екскурсії з гідом.

Організація гастрономічного туру на острови Кука включає в себе трансфер гостя, його розміщення, харчування, екскурсії, відповідно до запитів туристів, їх фінансової спроможності, вподобань та вимог. Відповідно до запиту туристу слід формувати програми гастрономічного туру на різний смак. При складанні туру був обраний комбінований вид туру. Комбінований тур — це тур, який поєднує в собі інші види туру такі, як ресторанний тур, тур по сільській місцевості, екологічний тур, освітній, екскурсійний тощо.

Для розробки туру «Гастрономічні дива островів Кука» було обрано різні види готелів. П'яти зіркові готелі, чотирьох зіркові та трьох зіркові. Спосіб розміщення також є різним. Це і індивідуальний спосіб – вілла, та колективний – готелі. У цьому турі туристам запропоновано три готелі.

Програма туру «Гастрономічні дива островів Кука» розроблена так, щоб туристи мали веселе дозвілля, зручні місця розташування, смачне харчування, могли дізнатися про традиційні кулінарні надбання, кухню народу островів Кука, яка зберіглася до теперішніх часів. Програма туру включає екскурсійне обслуговування, човникову екскурсію, майстер-клас з приготування традиційних блюд та інше.

До 3 стр.

+ цена

д/н

маршрут

особливість

ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

1. Шкуринська Г.С. Міжнародна науково-практична конференція «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства» (25 листопада 2022 р.). 2022. Запоріжжя: Національний Університет «Запорізька Політехніка». С. 436-439.
2. Hall M., Mitchell R. Gastronomic tourism: comparing food and wine tourism experiences. *Niche Tourism, Contemporary Issues, Trends and Cases*. 2005. P. 89–100.
3. The World Food Travel Association. URL: <https://worldfoodtravel.org/> (дата звернення: 12.02.2023)
4. Расулова А. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. *Економіка і держава*. 2015. Вип. 5. С. 78–83.
5. О.В. Гафурова, І.С. Ссюйва. Правові аспекти розвитку гастрономічного туризму в Україні. *ПРАВО. ЛЮДИНА. ДОВКІЛЛЯ*. 2021. №4. С. 6-12.
6. Грянило А. В., Мацур Н.І. Міжнародний туризм: проблеми та перспективи розвитку в Україні. *Фінансовий простір*. 2017. № 4. С. 144-148.
7. Марценюк Л.В. Проблеми та перспективи розвитку туризму в Україні. *Економічний вісник Національного гірничого університету*. 2015. № 3. С. 76-82. URL: <http://eadnurt.diit.edu.ua/bitstream/123456789/8893/1/Martsenyuk.pdf> (дата звернення: 12.02.2023)
8. Саламатіна С.Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини. *Наукові праці ОНАХТ*. 2014. № 46. С. 325–329.
9. Глушко В.О. Гастрономічний туризм як окремий вид у туризмі: поняття, сутність, класифікація. *Торгівля і ринок України*. 2016. Вип. 39-40. С. 166-175.

10. Ковешніков В.С., Гармаш В.В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. *Інвестиції: практика та досвід*. 2017. № 4. С. 32–37.
11. Коркуна О.І., Никига О.В., Підвальна О.Г. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад. *Економічний простір*, 2020. № 155. С. 40–43.
12. Омельницька В.О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. *Приазовський економічний вісник*. 2018. № 1(6). С. 15–20.
13. Рубіш М.А., Чорій М.В., Зеленська Л.В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. *Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія Економіка*. 2020. Вип. 1(13). С. 61–66.
14. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури*. 2013. Вип. 31. С. 112–118.
15. Нестерчук І.К. Специфіка і просторові особливості гастрономічного туризму: теоретичний конструкт. *Часопис картографії*. 2016. Вип. 16. С. 203–213.
16. Омельницька В.О. Аналіз світового ринку послуг гастрономічного туризму. *Молодий вчений*. 2018. 9(61). С. 506–511.
17. Корнілова В.В., Корнілова Н.В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Ефективна економіка*. 2018. № 2. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112> (дата звернення: 17.04.2023)
18. Стукальська Н.М., Антоненко А.В. Гастрономічний туризм в Україні як тренд популяризації нематеріальної культурної спадщини. *Все про туризм. Туристична бібліотека*. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/stukalska2.htm
19. Козловська О.В. Особливості розвитку гастрономічного туризму. *Все про туризм. Туристична бібліотека*. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/kozlovska.htm

20. Олійник В.В., Шикіна О.В. Сучасний стан та перспективи розвитку подієвого туризму на території України. Глобальні та національні проблеми економіки. 2016. Вип.14. С.487-490.

21. Давиденко І.В. Культурний туризм як сучасний напрямок використання та збереження історико-культурної спадщини Одеського регіону. Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії. 2017. Вип.2(8). Ч.2. С.49-53.

22. Фесенко Г. О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. Ефективна економіка. 2021. № 5. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8884>(дата звернення: 02.01.2023)

23. Самілик М., Кубрак О. Особливості розвитку гастрономічного туризму України в умовах пандемії COVID-19. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм, 2021. №4(1). 99–107.

24. Панова І.О., Журавчак Я.З. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні (на прикладі Закарпатської області). Вісник ХНУ імені В.Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». 2021. №13. С. 196-208.

25. Стрішенець О. М. Маркетингове дослідження фінансово-економічних результатів та стратегічних позицій виробників кавової продукції в Україні. Український журнал прикладної економіки. 2018. Том. 3. №3. С. 219-227.

26. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія / за ред. Д.І. Басюк. Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. 316 с.

27. Асоціація сприяння розвитку гастрономічного та винного туризму в Україні. URL: <http://agvt.nuft.edu.ua/>

28. Сильна пасіка. URL: <https://pasika.pp.ua/>

29. Горбуліна Ю. О., Радченко О. М. Можливості використання зарубіжного досвіду організації гастрономічних турів в українській

практиці. Рекреаційні ресурси та послуги гостинності в регіонах України : матер. IVВсеукр. Інтернет-конф. (24 травня 2019 р., м. Черкаси). С. 62-70.

30. Особливості відвідування та перебування на о. Кука. URL: <https://visasam.ru/oformlenie/afrikaoceaniya/visa-na-ostrova-kuka.html>

31. Острови Кука (Нова Зеландія). Орел і Решка. Морський сезон /По морях. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=KdQjEiD3aDM&t=259s>

32. Регіон острови Кука. URL: <https://animalia.bio/uk/cook-islands>

33. Єрко І. В. Організація готельного господарства: конспект лекцій. Луцьк, 2021. 179 с.

34. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. Київ : Видавництво «Каравела», 2021. 304 с.

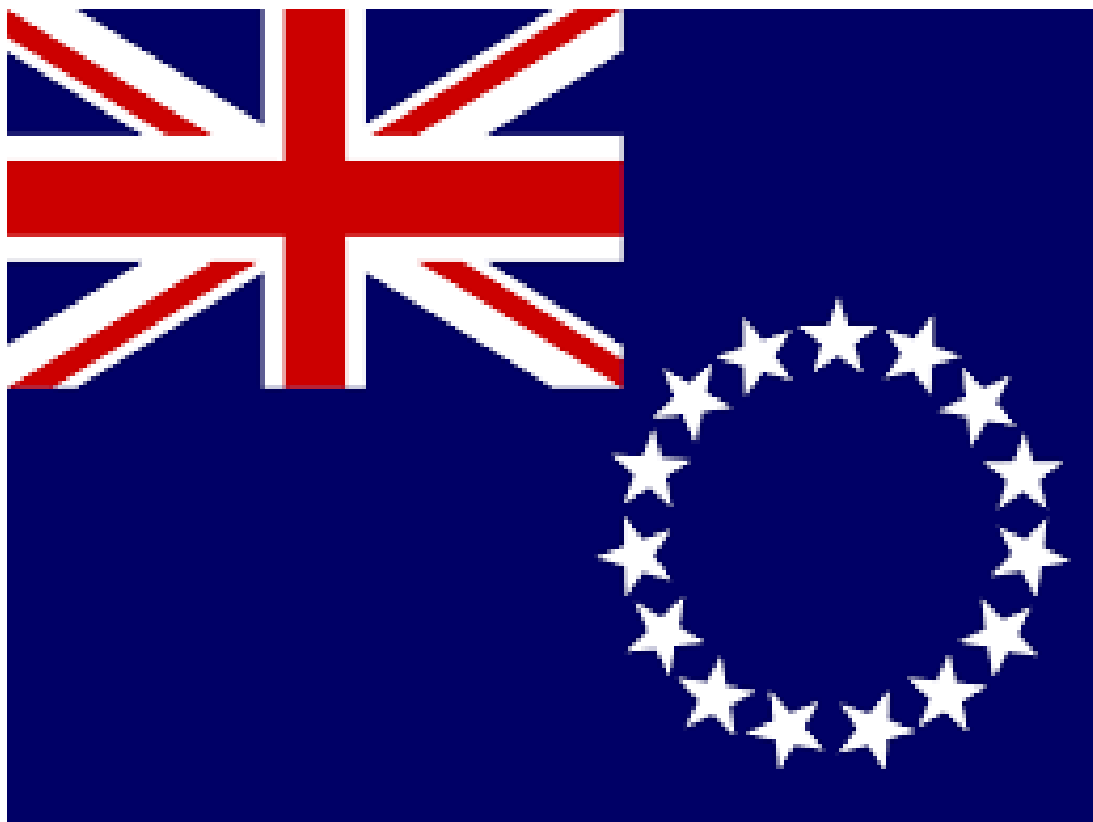
35. Давидюк Ю. В., Горшкова Л. О. Гастрономічний туризм як перспективний напрям для розвитку індустрії гостинності в Україні. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, 2022. №(4). С. 5-13.

ДОДАТКИ

Карта Океанії з позначеними островами Кука



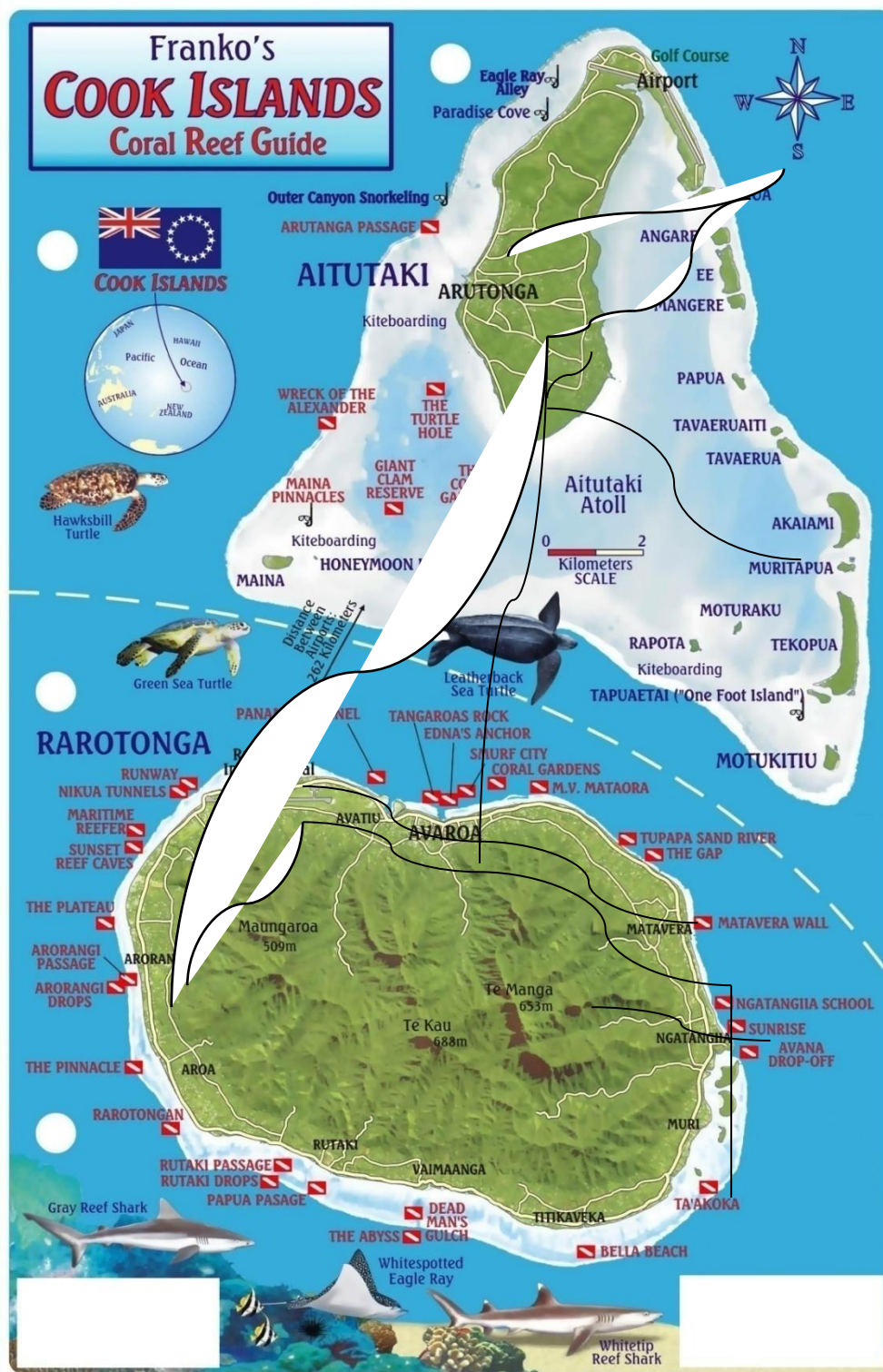
Прапор островів Кука



Герб островів Кука



Розташування міст відвідування по маршруту



Характеристика засобів розміщення

Вимоги до засобів розміщення	SeaChangeVillas	ПасификРезортЭйту таки	TamanuBeach
Розташування	Комплекс вілл SeaChange розташований прямо на тихій лагуні Тітікавека, на південній стороні острова Раротонга. В 13 км від аеропорту .	Готель розташований на узбережжі острову Айтутакі.	Готель розташований на острові Айтутакі.
Адрес	MainRoad, Titikaveka, Rarotonga, Titikaveka, N/A Раротонга, Острова Кука	Aitutaki, О-ва Кука	Aitutaki, О-ва Кука
Розмір готелю	Складається з 12 віл.		Готельний комплекс складається з 25 будівель.
Їжа та напої	Після прибуття гостям надається безкоштовний упакований сніданок з хлібом, яйцями, пластівцями, соком і молоком, надається безкоштовне пиво і пляшка вина.	У вартість проживання входить щоденний повний сніданок по меню, до якого входять свіжі тропічні фрукти.	Сніданок входить у вартість проживання. На вибір гостя пропонуються страви з меню.
Відпочинок	Всі відокремлені вілли SeaChange розташовують власним басейном і	До послуг гостей цього відокремленого курортного готелю	Велике просторове узбережжя . Білі піски , води Тихого океану усе це

	патію з видом на сад. До послуг гостей приватний пляж з білим піском, безкоштовний прокат велосипедів, дошки для сапсерфінг, каяки та спорядження для сноркелінга	приватний пляж, прекрасний вид на лагуну і чудовий спа-салон.	зробить відпочинок на островах незабутнім.
Додаткові Послуги	В екскурсійному бюро можна замовити прокат скутерів і автомобілів, масаж, дайвінг, сафарі-тури, круїзи по лагуні і одноденні екскурсії по острову.	Гості можуть скуштувати страви тихоокеанської кухні в ресторані з видом на лагуну або просто відпочити в пляжному барі. Вечорами в курортному готелі проводиться полинезійський тематичний вечерю «шведський стіл» з розважальною програмою.	З додаткових послуг можна виділити: Сувенірні крамниці або газетні стійки; мебльоване патію; місце для пікніка.
Зручності для інвалідів	Немає	Немає	Немає
У номері	Вілли мають у своєму розпорядженні кондиціонером і повністю обладнаною кухнею з посудомийною машиною. Ванною	До послуг гостей просторі бунгало і вілли на пляжі. Всі номери мають власною терасою для засмаги та душем з видом на лагуну. Більш	Номера мають: кондиціонер; прибирання: номерів; окремий балкон: обслуговування: номерів; сейф;

	кімнатою. У вітальні зоні встановлено телевізор з плоским екраном і DVD-плєср. Деякі вілли розташовані на березі моря.	просторі вілли розташовують власною ванною кімнатою в саду.	холодильник.
Рівень цін (нижня й верхня межа)	Від 800\$ до 1250\$	Від 990\$ до 2050\$	Від 670\$ до 820\$

Примітка* ціни вказані на 26.04.2023