

8.4 Gastronomic tourism as a powerful innovative technology to increase tourist flows in Ukraine

Розвиток туристичної галузі, а, зокрема, внутрішнього туризму в Україні може і повинен стати одним із стратегічно важливих напрямків для нашої країни. Про активний старт розвитку гастрономічного туризму свідчить ряд певних факторів.

По-перше, власне сама поява гастрономічних турів та їх позиціонування туристичними операторами як одного з наймодніших напрямків. По-друге, зараз набирають популярність спеціальні путівники, які присвячені гастрономічному туризму. В Україні гастрономічний туризм тільки починає своє становлення, тому цьому питанню варто приділити велику увагу. Ознайомленню туристів з іноземною кухнею сприяють ресторани, які представляють кухні різних країн світу, об'єднуючи людей і скорочуючи дистанцію міжкультурних відмінностей.

Необхідність бути в курсі світових трендів і прагнення вийти за рамки стандартного меню спрямовує українських рестораторів відвідувати інші країни, зустрічатися з кращими шеф-кухарями, проходити навчання в світових кулінарних школах, брати участь в майстер-класах та закупівлі продуктів.

Загальноновизнаними гастрономічними центрами України є Київ, Львів, Одеса, а також корисно буде відвідати Харків. Невеликі, але автентичні кафе можна знайти в Чернігові, Рівному, Вінниці, Чернівцях, Кам'янці.

Вибираючи гастрономічний тур, важливо розуміти, що він в корені відрізняється від традиційного масового туризму. Тут замість картинних галерей відвідування кафе і ресторанів; замість відпочинку на пляжі – дегустації; замість шопінгу і сувенірів – похід на ринки за продуктами для майстер-класів. Гастрономічні подорожі – це враження від поєднань нових смаків і продуктів, дегустації, безліч зустрічей і несподіваних відкриттів [439, 441-443].

Головна ж цінність гастрономічного туру в тому, що по всьому маршруту, протягом усіх днів групу супроводжує гастрономічний гід. Напрямки для таких турів продумуються дуже ретельно, адже важлива кожна деталь: специфіка кухні регіону, концепція закладів, дегустаційне меню, майстер-класи, свіжі продукти і презентації.

В Україні професійними гастрономічними турами займаються близько 5 компаній. З огляду на той факт, що це не масовий, а вузькоспеціалізований сектор, групи, які беруть участі у виїзних програмах, невеликі – від 10 до 20 осіб. Розробляючи еногастрономічні програми, важливо визначити цільову аудиторію, на яку вони сфокусовані.

Наприклад, вартість професійної поїздки на 7-10 днів в Італію, Францію, Іспанію становить 1800-2200 €/людину. Вартість гастрономічного уїк-енду для гурманів на 4 дня варіюється від 550 до 750 € / людину. По Україні програма на 3-5 днів коштує від 2000 грн. на людину в залежності від регіону.

Для того, щоб гастрономічні програми могли вільно відвідувати всі бажаючі, в тому числі – без знання іноземної мови, групу супроводжує гастрономічний гід по всьому маршруту.

Розвиток гастрономічного туризму має міцну основу, адже всі туристи під час подорожі харчуються, а для деяких їжа є засобом відчуття та проникнення до іншої культури, що в свою чергу підвищує загальне туристичне враження. Все частіше туристи прагнуть харчуватися тими продуктами та стравами, які підкреслюють спадщину і культуру місця, де вони знаходяться, а, як відомо, Україна має велику кулінарну спадщину та ще більший потенціал.

Гастрономічний туризм в нашій країні – перспективний, однак, ще не розвинений бізнес. Гастрономічний туризм в Україні може стати дуже вигідним, якщо до розвитку цього питання знайти вірний підхід [442].

Маловідомим є той факт, що в Україні виробляється 80% продуктів для високої гастрономії, починаючи від трюфелів, устриць і закінчуючи осетровими рибами, чорною ікрою і так далі. Це може бути цікаво професіоналам – рестораторам. А ось звичайних людей це навряд чи цікавить, тому що наша гастрономічна культура знаходиться на низькому рівні.

Україна має певний перелік власних гастрономічних турів , що можуть ознайомити туристів зі специфікою гастрономії країни (за даними 2018 року) [463-464]:

1. «Сиро-винний тур Закарпаттям».

Це захоплююча подорож Закарпаттям принесе туристам багато задоволення. Знайомство з різними етнокультурами цього регіону, зокрема з місцевою кухнею, може приємно здивувати. Знамениті вина Берегівського району в поєднанні з кращими місцевими сирами приємно порадують навіть найзавзятіших гурманів. Тур насичений цікавою туристичною програмою з відвідуванням знаменитих історичних і природних об'єктів. Вартість туру становить від 545 грн., тривалість туру – 2 дні. Протягом цього туру можна спробувати найсмачніші сорти сиру і марочні вина, що дарує гостинна закарпатська земля.

Програма автобусного туру зі Львова в Закарпаття пропонує туристам наступні задоволення:

- відвідування палацу Шенборна, Мукачівського, Королівського та Хустського замків;
- купання у термальних басейнах Берегово та екскурсія до водоспаду Шипіт;
- смачна дегустація сирів та вин, а також бойківської, лемківської, угорської кухні;
- можливість побувати на найбільшому озері України – Синевирі;
- ночівля в домівках сільського туризму.

Це найкращий тур зі Львова в Закарпаття з ознайомленням з історичними місцями, релігією, культурою та пам'ятками Закарпаття.

2. «Смачне Закарпаття».

Подорожуючи по найвідомішим містам і замкам Закарпаття, у туристів є можливість ознайомитися з древньою і непростою історією цього краю. Легенди та перекази старовини, чарівна природа, колоритні мешканці – все це постає перед туристами у всій красі. У перерві між екскурсіями пропонується смачна закарпатська кухня, дегустація сирів з вином. Тривалість туру – 3 дні/2 ночі, вартість – від 1550 грн.

3. «Кулінарне Закарпаття».

Цей цікавий і не менш смачний тур присвячений усім любителям вишуканої їжі. Тільки тут у туристів є можливість поласувати місцевими делікатесами: бограчем-гуляшем, кремзликами з м'ясом і овочами, палачинтами з домашнім лекваром і

місцевим делікатесом – жаб'ячими лапками. Ці та багато інших ласощів будуть приправлені міцними наливками і домашнім вином.

Подорож розрахована на 2 дні, вартість – від 1650 грн. Тур включає такі міста: Ужгород – Перечин – Берегово – Середнє – Мукачеве. У програму туру входить:

- цікава екскурсія «Унгвар – кулінарна столиця»;
- відвідування Ужгородського замку, музею, в якому представлені експонати архітектури, де можна побачити різні предмети побуту, а також прогулянка по старовинному місту;
- можливість дегустування місцевих вин;
- у корчмі «Господа» туристів чекає смачна їжа, представлена вишуканими делікатесами;
- навчальний курс з приготування латте і створення на пінці арт-дизайну, дегустація міцних сортів кави;
- родзинкою екскурсії будуть кондитерські шедеври відомого майстра В. Штефаньо [446];
- смачна вечеря зі страв національної кухні у відомому кафе «Корчма»;
- відвідування старовинного центру виноробства і винних льохів у м. Берегові;
- відвідування залишків замку тамплієрів;
- куштування смачних страв, приготованих зі свинячого коліна в Угорському ресторані.
- прогулянка вулицями міста Мукачеве, а також відвідування замку Паланок;
- дегустація меду.

4. «Полтавські галушки».

Під час цього туру туристи можуть познайомитися з легендарною Диканькою, мальовничою Полтавою, побачити столицю гончарства, пройтися гоголівськими місцями. Тільки в цьому місці можна взяти участь в майстер-класі і дізнатися всі тонкощі приготування полтавських галушок. Вартість туру на 2 дні – від 1450 грн. Тур складається з таких міст: Київ – Полтава – Великі Сорочинці – Диканька –

Опішне – Гоголеве. Це смачний і веселий тур на Полтавщину. Поїздка подарує туристам гарний настрій, нові кулінарні пізнання і радість від близького знайомства зі справжньою українською культурою. Нікого не залишать байдужими як щедра Полтава і майстер-клас з галушок, так і легендарна Диканька, столиця гончарства Опішне і славне Гоголеве.

Також, у туристів є можливість побувати в церкві, де знімали «Вія», погуляти «на хуторі біля Диканьки» і ближче познайомитися з самим Гоголем і його надзвичайною життєвою історією.

5. «Хмільний Львів».

Гастрономічні тури по Україні складно уявити без цього міста. Прогулянка древніми вулицями Львова завжди цікава, а якщо все це поєднати з відвідуванням місцевих ресторанів і барів, то можна вважати, відпочинок ідеальним. Під час цього туру у туристів є змога побувати в музеї пивоваріння, дізнатися про історію цього напою, а також взяти участь у дегустації свіжозвареного пива. «Львівські кав'ярні» пропонують насолодитися відомою львівською кавою і дізнатися секрети її приготування. Тур розрахований на 3 дні, його вартість – від 790 грн. Складається з відвідування таких міст: Львів – Олешко – Підгорци – Золочів – Жолква – Крехів – Івано-Франківськ – Львів. Завдяки цьому туру туристи зможуть поринути у неповторну атмосферу та привабливість місцевих брукованих вуличок.

Під час екскурсії «Хмільний Львів» можна пізнати усі тонкощі і нюанси львівського життя. Пиво, медовуха, а також бензівка, нафтівка і гасівка, приправлені смачним львівським колоритом допоможуть поринути у екзотику львівських напоїв. Ті, хто проведе вечір у старовинних підземеллях Хмільного дому Роберта Домса під акомпанемент живої музики, зранку будуть готові до нових пригод і звершень. Прогулянка видатними місцинами Львову є хорошим завершальним акордом хмільного туру.

6. «Прогулянка по-одеські».

Туристи, які закохані в море, обирають тур в Одесу. Це місто завжди радіє гостям. Туристи можуть отримати справжнє задоволення від прогулянок

старовинними будинками і пам'ятниками, затишними скверами та тихими вулицями, які залишаються у пам'яті туристів назавжди.

До їх послуг харчування в кращих закладах міста, де завжди все свіже і смачне. Особливістю цього туру є відвідування кон'ячного заводу. Вартість поїздки на 2 дні – від 1655 грн.

7. «Фестиваль їжі в Луцьку і Тунель кохання».

Весною в Луцьку відбувається гастрономічний фестиваль «Lutsk Food Fest». Кращі кулінари країни беруть участь у створенні кулінарних шедеврів. Туристи можуть не тільки взяти участь в дегустації, а й купити вподобані страви. Тур на 2 дні, вартість – від 695 грн. В тур включена поїздка в Клеваний для відвідування тунелю кохання. Тур включає: Львів – Луцьк – Клеваний – Рівне – Острог. Тривалість туру: 2 дні/1 ніч.

Для подальшого вдосконалення вже існуючих та створення нових популярних гастрономічних турів в Україні, необхідно вирішити ряд проблем. До факторів, що гальмують розвиток гастрономічного туризму в Україні, можна віднести:

- відсутність досвіду у місцевих туристських операторів в організації гастрономічних турів;
- зростання вартості гастрономічних турів;
- недостатньо висока якість обслуговування відвідувачів на підприємствах туризму і гостинності;
- недостатній рівень розвитку туристської дорожньої і інженерної інфраструктури;
- невідповідність рівня цін колективних засобів розміщення і транспортних організацій до якості надаваних споживачам послуг;
- недосконалість нормативно-правової бази в сфері регулювання туризму;
- відсутність надійного оперативного інформаційного банку даних про туристичні ресурси, об'єкти, послуги в регіоні, не повна відповідність методів статистичних досліджень в туризмі методології ЮН ВТО (Всесвітня туристична організація) [440].

В Україні, не дивлячись на певний український культ їжі, гастрономічний туризм поки що не дуже розвинутий. Гастрономічні івенти лише починають з'являтися, проте поки що вони носять лише локальний характер та орієнтовані загалом на місцевих мешканців. Масштабних заходів із самостійним брендом, які могли б заволікти туристів з інших регіонів, міст, країн, поки що не вистачає.

Україна славиться своєю кухнею. Кожен регіон має свою, особливу страву, якою пишаються місцеві жителі. Тож, для потужної віддачі у вигляді великого потоку гастротуристів, необхідно докласти багато зусиль та інвестувати великі фінансові суми.

Як правило, компанії, які пропонують гастрономічні тури, формують готовий пакет з тим, щоб турист, приїхавши на місце, не нудьгував ні хвилини. Такі тури коштують значно дорожче, ніж звичайна поїздка, але ціну компенсує доступ до гастрономічних пам'яток, про які в іншому випадку туристи б просто не дізналися. Не складно пошукати в мережі Інтернет та дізнатися, що в Петербурзі потрібно дивитися Ермітаж і Спаса-на-Крові, а в Парижі – Ейфелеву вежу і Нотр-дам, але звідки ж туристам дізнатися про існування невеликої фабрики, де роблять унікальне оливкове масло.

Дослідження, проведені студентами факультету економіки та менеджменту Харківського національного університету міського господарства ім. О.М.Бекетова показали, що на даний момент у м. Полтава немає розроблених гастрономічних турів, які туристичні фірми могли б запропонувати туристам.

Отже, реалізація даної фірмової послуги зацікавить потенційних споживачів та не матиме конкурентів серед інших закладів розміщення.

Метою розроблених гастрономічних турів є знайомство з різноманітною кухнею, представленою в м. Полтаві, історичною та культурною спадщиною, традиціями і звичаями завдяки пізнавальним екскурсіям, дегустаціям, майстер-класам та навчанні технології і процесу приготування національних страв.

На підставі проведеного дослідження розроблено концепцію гастротурів «Я вегетаріанець», «Кухні народу світу», «Топові ресторани Полтави», яку наведено в табл. 2.

Таблиця 2.

Концепція гастротурів

Гастро-тур №1		
№	Ознаки	Характеристика
1	2	3
1	Робоча назва	1. «Я вегетаріанець».
2	Тип туризму	Внутрішній
3	Вид туризму	Гастрономічний
4	Тип пропозиції	Групове обслуговування
5	Клас обслуговув.	Туристський
6	Тривалість туру	2 дні: туристи встигнуть повноцінно відпочити, оглянути місцеві видатні пам'ятки і побувати в усіх закладах для вегетаріанців у м. Полтава
7	Схема маршруту	День 1. 1. Відвідування Ресторану «Палаццо». 2. Відвідування найкращої площі Полтави та Білої Альтанки. Вільний час – 20 хвилин. 3. Відвідування кафе японської кухні «Бонсай». Вільний час 15 хвилин. 4. Відвідування пам'ятнику Галушці. Вільний час – 30 хвилин. 5. Відвідування бару вегетаріанської їжі «Concrete bar». Вільний час 15 хвилин. День 2. 1. Відвідування Ресторану «Тау». 2. Відвідування площі Соборності. Вільний час – 30 хвилин. 3. Відвідування літературно-меморіального музею Іана Котляревського. Медитація в саду музею-усадиби.
7	Схема маршруту	4. Відвідування кафе ведичної кухні «Сафрон». Лекція про особливості вегетаріанської кухні. Майстер клас з приготування страв ведичної кухні.
8	Максимальна кількість туристів, чол.	10-12 осіб. Це пов'язано з особливістю гастрономічних турів і зручністю проведення майстер-класів. Кожному туристу необхідно приділити увагу, пояснити технологію приготування страв.
9	Режим роботи	Цілорічний.
10	Засіб переміщення	Для перевезення туристів планується використовувати екскурсійний автобус Peugeot Boxer (17 посадочних місць).
11	Позиціонування	Для задоволення потреб гастротуристів в дегустації та вивченні вегетаріанської кухні, кухні зі східним уклоном.
12	Наявність супутніх послуг	На протязі всього маршруту наявність мобільного зв'язку, Інтернет, банкомати, обмінники.
13	Форма власності	Приватна
14	Додатково	Оглядова нічна екскурсія на екскурсійному автобусі за бажанням (за додаткову плату).
11	Позиціонування	Для задоволення потреб гастротуристів в дегустації та вивченні вегетаріанської кухні, кухні зі східним уклоном.
12	Наявність супутніх послуг	На протязі всього маршруту наявність мобільного зв'язку, Інтернет, банкомати, обмінники.
13	Форма власності	Приватна
14	Додатково	Оглядова нічна екскурсія на екскурсійному автобусі за бажанням (за додаткову плату).

Продовження табл. 2

Гастро-тур №2		
№	Ознаки	Характеристика
1	2	3
1	Робоча назва	1. «Кухні народу світу».
2	Тип туризму	Внутрішній
3	Вид туризму	Гастрономічний
4	Тип пропозиції	Групове обслуговування
5	Клас обслуговув.	Туристський
6	Тривалість туру	2 дні: туристи встигнуть повноцінно відпочити, оглянути місцеві видатні пам'ятки і побувати в усіх закладах різних кухонь світу
7	Схема маршруту	День 1. 1. Відвідування Центральної мечеті Полтавської області. 2. Відвідування ресторану індійської кухні «Тадж Махал». 3. Відвідування Іванової гори, дитинець літописного міста Лтава. Вільний час 15 хвилин. 4. Відвідування ресторану японської кухні «Кіото Річ». Вільний час 15 хвилин. День 2. 1. Відвідування Полтавського краєзнавчого музею. Вільний час 20 хвилин. 2. Відвідування Хрестовоздвиженський монастирю. Вільний час 15 хвилин. 3. Відвідування ресторану азіатської кухні «Казан-Тандир». 4. Відвідування Поля Полтавської битви. Вільний час – 30 хвилин. 5. Відвідування Pitseriya «Parmezan».
8	Максимальна кількість туристів, чол.	10-15 осіб. Це пов'язано з особливістю гастрономічних турів і зручністю проведення майстер-класів. Кожному туристу необхідно приділити увагу, пояснити технологію приготування страв.
9	Режим роботи	Цілорічний.
10	Засіб переміщення	Для перевезення туристів планується використовувати екскурсійний автобус Peugeot Boxer (17 посадочних місць).
11	Позиціонування	Для задоволення потреб гастротуристів в дегустації та вивченні кухні народів світу.
12	Наявність супутніх послуг	На протязі всього маршруту наявність мобільного зв'язку, Інтернет, банкомати, обмінники.
13	Форма власності	Приватна
14	Додатково	Оглядова нічна екскурсія на екскурсійному автобусі за бажанням (за додаткову плату).
Гастро-тур №3		
№	Ознаки	Характеристика
1	Робоча назва	«Топові ресторани Полтави».
2	Тип туризму	Внутрішній
3	Вид туризму	Гастрономічний
4	Тип пропозиції	Групове обслуговування
5	Клас	Туристський
6	Тривалість туру	3 дні: туристи встигнуть повноцінно відпочити, оглянути місцеві видатні пам'ятки і побувати в усіх закладах

Продовження табл. 2

1	2	3
7	Схема маршруту	День 1. 1. Відвідування Ресторану української кухні «Козачка». Пізній сніданок 2. Відвідування Полтавського художнього музею. Вільний час – 20 хвилин. 3. Відвідування Полтавського краєзнавчого музею. Вільний час 15 хвилин. 4. Кругла площа Полтави. Вільний час 15 хвилин. 5. Вечеря в ресторані «Шалена шкварка». День 2. 1. Обід в ресторані «Del Resto». 2. Відвідування Музею-усадьби Панаса Мирного. Вільний час 15 хвилин. 3. Відвідування Хрестовоздвиженський монастирю. Вільний час 20 хвилин. 4. Вечеря в ресторані «Паллацо». 5. Відвідування <i>Полтавського</i> академічного обласного українського музично-драматичного <i>театру</i> імені М. Гоголя. День 3. 1. Обід в ресторані «Панорама». 2. Відвідування Іванової гори, дитинець літописного міста Лтава.. Вільний час – 20 хвилин. 3. Відвідування кінотеатру «Multiplex» ТРЦ «Екватор». 4. Вечеря в ресторані «MEAT WOOD».
8	Максимальна кількість туристів, чол.	5-7 осіб. Це пов'язано з особливістю гастрономічного туру і зручністю проведення майстер-класів. Кожному туристу необхідно приділити увагу, пояснити технологію приготування страв.
9	Режим роботи	Цілодобовий.
10	Засіб переміщення	Для перевезення туристів планується використовувати екскурсійний автобус Peugeot Boxer.
11	Позиціонування	Для задоволення потреб гостротуристів в ознайомленні з топовими закладами харчування м. Полтава.
12	Наявність супутніх послуг	На протязі всього маршруту наявність мобільного зв'язку, Інтернет, банкомати, обмінники.
13	Форма власності	Приватна
14	Додатково	Оглядова нічна екскурсія на екскурсійному автобусі за бажанням (за додаткову плату). Лекція з рецептів основних страв (за додаткову плату).

*Перелік ЗРГ складений на основі соціальних опитувань Інтернет-джерела TripAdvisor.

Створення їх дозволить споживачам обрати для них найпривабливіший варіант, який повністю задовольнить їх потреби. Впровадження комплексу додаткових послуг направлено на задоволення попиту туристів у різних напрямках:

- споживанні вегетаріанських страв;

- пізнанні технологій та секретів приготування різноманітних національних страв;
- відвідуванні «топових» ЗРГ.

По маршруту гастрономічні тури є радіальними, тобто початок і закінчення відбуваються в одному географічному пункті перебування, розташовуючись в якому турист здійснює подорожі в інші пункти перебування, повертаючись в пункт початку подорожі. Вихідним і кінцевим пунктом маршруту є центр міста. Маршрут проходить по територіях різних районів м. Полтава. Вигідною особливістю гастрономічних турів є можливість їх цілорічного проведення, адже гастрономічні тури не прив'язані до погодних умов, дегустувати і готувати будь-яку кухню можна навіть в зимовий період. Майже в кожному пункті призначення туристам надається вільний час для фотографування, спілкування або придбання сувенірної продукції. Адже головна умова проведення успішного туру – надання туристам певної «свободи» дій, аби вони змогли вдосталь насолодитися перебуванням у місті.