

УДК 911.3

Крупельницька Кароліна

Олександрівна

Смирнов Ігор Георгійович,

доктор географічних наук, професор

Київський національний університет імені
Тараса Шевченка, м. Київ, Україна

Київський національний університет імені
Тараса Шевченка, м. Київ, Україна, e-mail:
smyrnov_ig@ukr.net

РОЛЬ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЯК ЗАСОБУ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНИХ ІННОВАЦІЙ

Метою дослідження є узагальнення принципів гастрономічного туризму та обґрунтування їхнього застосування з метою розвитку туристичних інновацій, формування інноваційного розвитку у сфері гастротуризму.

Методика. У дослідженні використано такі методи дослідження: аналіз, порівняння, статистичний та ін.

Результати. У статті проаналізовано основні тренди гастрономічного туризму у світі й Україні зокрема. Досліджено найпопулярніші гастрономічні фестивалі в Україні. Визначено напрями розвитку інновацій у туризмі.

Наукова новизна. Виконано аналіз гастрономічних фестивалів України та сучасних глобальних тенденцій розвитку гастрономічного туризму.

Практична значимість. Результати дослідження можуть бути використані при плануванні подальшого розвитку гастрономічного туризму в Україні та відповідному коригуванні політики туристичних інновацій.

Ключові слова: гастрономічний туризм, гастрономічний тур, гастрономічний маршрут, гастрономія, туристичні інновації.

УДК 911.3

Крупельницкая Каролина Александровна

Смирнов Игорь Георгиевич,

доктор географических наук, профессор

Киевский национальный университет имени
Тараса Шевченка, г. Киев, Украина

Киевский национальный университет имени
Тараса Шевченка, г. Киев, Украина, e-mail:
smyrnov_ig@ukr.net

РОЛЬ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТУРИЗМА КАК СРЕДСТВА РАЗВИТИЯ ТУРИСТИЧЕСКИХ ИННОВАЦИЙ

Целью исследования является обобщение принципов гастрономического туризма и обоснование их применения с целью развития туристических инноваций, формирование инновационного развития в сфере гастротуризма.

Методика. В исследовании использованы следующие методы исследования: анализ, сравнение, статистический и др.

Результаты. В статье проанализированы основные тренды гастрономического туризма в мире и Украине в частности. Исследованы популярные гастрономические фестивали в Украине. Определены направления развития инноваций в туризме.

Научная новизна. Выполнен анализ гастрономических фестивалей Украины и современных глобальных тенденций развития гастрономического туризма.

Практическая значимость. Результаты исследования могут быть использованы при планировании дальнейшего развития гастрономического туризма в Украине и соответствующем корректировке политики туристических инноваций.

Ключевые слова: гастрономический туризм, гастрономический тур, гастрономический маршрут, гастрономия, туристические инновации.

UDC 911.3

Krupelnyska Caroline Alexandrovna

Taras Shevchenko National University of
Kyiv, Kyiv, Ukraine

Smyrnov Igor Georgiyovych,
Doctor of Geography Sciences, Professor

Taras Shevchenko National University of
Kyiv, Kyiv, Ukraine, e-mail:
smyrnov_ig@ukr.net

THE ROLE OF GASTRONOMIC TOURISM AS A TOOL FOR TOURISM INNOVATIONS DEVELOPMENT

The purpose of the study is to synthesize the principles of gastronomic tourism and justify their application for the purpose of development of tourist innovations, formation of innovative development in the field of gastro tourism.

Method. The research uses the following research methods: analysis, comparison, statistical, etc.

Results. The article analyzes the main trends of gastronomic tourism in the world and in particular in Ukraine. The most popular gastronomic festivals in Ukraine are explored. The directions of development of innovations in tourism are determined.

Scientific novelty. The analysis of gastronomic festivals of Ukraine and modern global tendencies of gastronomic tourism development is carried out.

Practical significance. The results of the study can be used in planning the further development of gastronomic tourism in Ukraine and the corresponding adjustment of the policy of tourist innovations.

Key words: gastronomic tourism, gastronomic tour, gastronomic route, gastronomy, tourism innovations.

Постановка проблеми. На основі викладеного можна сформулювати завдання статті, яке полягає в дослідженні ролі гастрономічного туризму як засобу розвитку туристичних інновацій.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженням інноваційних процесів у туристичній сфері займалися багато вітчизняних і зарубіжних учених. Так, питаннями визначення економічної природи інновацій у туризмі займалися Т. Тайгибов, Л. Маклашина, О. Любіцева. Вивчає стан та перспективи розвитку ділового туризму Х. Роглев. Принципи інновацій у туризмі, позитивні та негативні чинники, що впливають на процес інноваційної діяльності в туризмі, а також класифікацію інновацій у туризмі обґрунтовано О. Кальченком. Детально проаналізовано тенденції та перспективи розвитку еногастрономічного туризму в Україні Д. Базюком. У дослідження гастрономічного туризму особливий внесок зробили такі вчені: Агєєнко О.Г., Антоненко В.Г., Бабкін О.В., Басюк Д.І., Божук Т.І., Вишневська Г.Г., Комарніцький І.О., Кукліна Т.С., Расулова А.М., Саламатіна С.Є, Стельмах О.А., Каурова А.Д., Коваленко К.Ю., Матвєєв В.В., Прокопчук Л.А., Холл К., Мітчелл Р.,

Вольф Е. та ін. Додатково проблеми гастрономічного туризму в Україні досліджували А. Бусигіна, Е. Маслов, І. Комарніцький, В. Федорченко, Д. Басюк, Т. Сокол, Т. Божук, Л. Прокопчук, Т. Шпарага, В. Бойко, Г. Волкова, М. Баштова.

Формулювання цілей статті (Постановка завдання). Провідна роль гастрономії у виборі світових туристичних дестинацій призвела до зростання кількості гастрономічних турів та консолідації окремого ринку гастрономічного туризму. Завданням дослідження є аналіз проведення сучасних гастрономічних фестивалів в Україні та їхньої ролі у процесі розвитку гастрономічного туризму, розгляд сучасного стану гастрономічного туризму в світі, виявлення його особливостей та можливостей впровадження світового досвіду в Україні, перспектив та шляхів розвитку вітчизняного гастрономічного туризму, в тому числі особливостей туристичного продукту та діяльність фірм, що надають туристичні послуги.

Виклад основного матеріалу. Сучасні тренди розвитку глобальної економіки характеризуються зрушеннями в напрямку збільшення частки третинного сектора, переходом більшості національних економічних систем до постіндустріальної стадії розвитку, значним зростанням не виробничого сектору. Яскравим прикладом цього глобального економічного тренду є динамічний розвиток туристичної галузі як типової складової сфери послуг, на яку припадає 11 % споживчих витрат у світі, 7 % інвестицій та близько 1, 2 млрд. зайнятих. Згідно прогнозів Всесвітньої туристичної організації, в світі у період з 2000 по 2020 рік передбачається збільшення числа туристичних прибуттів, що буде складати 1,6 млрд. осіб (у 2020 році зафіксовано 698 млн. прибуттів, в 2010 році - 937 млн.)

Одним з перспективним напрямків розвитку ринку туристичних послуг є гастрономічний туризм - спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва. З точки зору організаторів туризму, гастрономічний тур передбачає ознайомлення з оригінальними технологіями виготовлення місцевих харчових продуктів, традиціями їх споживання, опанування навичок кулінарного мистецтва, участь у фестивалях та тематичних культурно-масових заходах.

Цілі та методи гастрономічного туризму повною мірою відповідають соціально-гуманітарній місії туристичної діяльності як вагомого чинника «діалогу культур», поваги до загальнолюдських культурних цінностей, толерантності до способу життя, світогляду і традицій, оскільки національна кухня виступає невід'ємною частиною культурної спадщини кожної нації, оригінальним надбанням будь-якого етносу. Пригощання національними стравами і напоями є основою гостинності, а відтак сприяє налагодженню культурних контактів, взаємопізнанню та взаєморозумінню є, масштабному спілкуванню між громадянами різних країн.

Гастрономічний туризм – вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв і напоїв, а також з кулінарними традиціями народів світу. Враховуючи всю різноманітність заходів та напрямків гастрономічних турів, доцільно згрупувати їх в наступні підвиди: відвідування гастрономічних фестивалів за заходів; відвідування виробництва, яке спеціалізується на виготовленні продуктів харчування та напоїв; відвідування ресторанів [1].

Термін гастрономічний туризм базується на двох основних складових: Події: винні та кулінарні фестивалі, кулінарні ярмарки та майстеркласи. Атракції: місцеві ресторани, виноробні, пивоварні, дегустаційні зали, виноградники, гастрономічні і винні маршрути, музеї гастрономічного профілю тощо.

Всесвітня асоціація гастрономічного туризму визначає гастрономічний туризм як подорожі з метою отримання аутентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв; відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню [2].

Лідерами в цьому сегменті туристичного ринку є Франція, Італія, Швейцарія, США, Китай, Японія і Південна Африка. В останні роки гастрономія стала основним елементом для того, щоб познайомитися з культурою і побутом іншої країни або регіону. Гастрономія втілює в собі всі традиційні цінності, пов'язані з новими тенденціями в сфері туризму: повага до культури і традицій, здорового способу життя, збереження аутентичності, особистісного культурного збагачення. Гастрономія в контексті туризму включає в себе поєднання продуктів, послуг, заходів, які підкреслюють традиційні продукти і рецепти регіону, талант і творчість тих, хто їх готує, а також унікальність і традиції місцевості, що полягає у пропозиції гостям незабутньої гастрономічної подорожі.[3]

Специфіка інноваційної діяльності в туризмі визначається:

- 1) використанням передових інформаційних технологій у наданні традиційних транспортних, готельних та інших послуг;
- 2) наповненні новими властивостями традиційних послуг та впровадженні нових послуг;
- 3) освоєнням нових туристичних ресурсів;
- 4) використанням сучасних форм організаційно-управлінської діяльності у сфері виробництва і споживання традиційних туристичних послуг;
- 5) виявленні і використанні нових ринків збуту туристичних послуг і товарів.

Туристу потрібно знати, що гастрономічний туризм - це подорож країнами та континентами для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями і щоб покуштувати унікальні для приїжджкої людини цікаві страви або продукти. Вирушаючи на відпочинок, слід врахувати особливості місцевої кулінарії, щоб повернутися додому без зайвих кілограмів і проблем зі здоров'ям.

Роками харчуючись в наших національних традиціях, ми звикли до певної кількості спецій, прянощів, жирів, солі, до певного балансу рідкої і твердої їжі, до наших напоїв і так далі. Потрапивши в незвичне кулінарне середовище, ми завдаємо нашому організму додаткових стресів. Наприклад, надлишок спецій може викликати розлад шлунку, велика кількість солі - посприяти підвищенню артеріального тиску, а безконтрольне поглинання дуже жирної їжі швидко призведе до появи зайвих кілограмів.

Національні особливості харчування можна передбачити, а неприємності звести до мінімуму, для цього й існують організовані гастрономічні тури. Організація гастрономічних турів сприяє відродженню національних кулінарних традицій будь-якої країни. Під час гастрономічних турів турист може:

1. Відвідати ресторани національної кухні.
2. Взяти участь в гастрономічних фестивалях.
3. Ознайомитися з історією та рецептурою національної кухні, відповідно до сезонів.
4. Взяти участь у приготуванні національних страв.

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 не дискримінаційний 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 пропагандувати 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 створенні туристичного продукту гастрономічного туризму [4].

Розвиток будь-якого сучасного виду туризму неможливий без розробок та нововведень, зміни підходу до існуючого туристичного продукту, поліпшення якості обслуговування клієнтів; тобто інновації стають ключовим спектром розвитку туристичної сфери.

Мельникова С. Б., Іванова В. Н. вважають головними причинами, що зумовлюють необхідність інновацій, такі: внутрішня – зростання й ускладнення потреб людини, родини, суспільства змушують здійснювати винаходи все більш нових та ефективніших засобів задоволення цих потреб; зовнішня – постійно змінюване середовище, що оточує людину й суспільство (природне, соціально-економічне), приносить нові зміни подій і явищ суспільного буття. Людина змушена використовувати всі свої сили та досвід для того, щоб адаптуватися до цих змін, встояти у конкурентній боротьбі. Суспільству в цілому і кожній його частині необхідно розвиватися та йти вперед, тому що консервативна частина суспільного організму приречена на поразку в боротьбі за існування і розвиток. Категорія «інновація», як показав огляд літератури, існувала не завжди, пройшовши шлях від понять «науково-технічний прогрес», «нова техніка», «нова комбінація» до відомого зараз «інновація». Останнім часом інновацію визначено за міжнародними стандартами як кінцевий результат відповідної діяльності, що втілений у новому чи вдосконаленому продукті, впровадженому на ринку, новому чи вдосконаленому технологічному

процесі, використовуваному в практичній діяльності, чи в новому підході до надання соціальних послуг. Визначення цього поняття на державному рівні дає Закон України «Про інноваційну діяльність»: інновації – новостворені (застосовані) і (або) вдосконалені конкурентоспроможні технології, продукція чи послуги, а також організаційно-технічні рішення – виробничі, адміністративні, комерційні й інші, що істотно поліпшують структуру та якість виробництва і (або) соціальної сфери.

Закон України «Про інноваційну діяльність» визначає інновації як новостворені (застосовані) і (або) вдосконалені конкурентоспроможні технології, продукцію або послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що істотно поліпшують структуру та якість виробництва і (або) соціальної сфери. Відповідно інноваційна діяльність – це діяльність, що спрямована на використання й комерціалізацію результатів наукових досліджень та розробок і зумовлює випуск на ринок нових конкурентоспроможних товарів і послуг [5].

Базуючись на положеннях Генеральної угоди з торгівлі послугами (ГАТС), виділяють три напрями розвитку інновацій у туризмі:

1. Організаційні інновації – впровадження нововведень, пов'язаних із розвитком підприємництва й туристського бізнесу в системі та структурі управління, включаючи реорганізацію, укрупнення, поглинання конкуруючих суб'єктів на основі новітньої техніки і провідних технологій, удосконалення кадрової політики (оновлення та заміна кадрового складу, підвищення кваліфікації, перепідготовка та стимулювання працівників); раціоналізація економічної та фінансової діяльності (впровадження сучасних форм обліку та звітності, що забезпечують стійкість становища та розвитку підприємства).
2. Маркетингові інновації, що дозволяють охоплювати потреби цільових споживачів або залучати неохоплених на даний період часу клієнтів.
3. Продуктові інновації – періодичні нововведення, які спрямовані на зміну споживчих властивостей туристського продукту, його позиціонування і дають конкурентні переваги.

Більшість дослідників інноваційних процесів у туризмі відзначають, що туризм є активним споживачем технічних інновацій, вироблених іншими галузями: спеціальне туристське спорядження на основі сучасних матеріалів, системи клімат-контролю в готелях, електронні гіді-путівники, супутникові навігатори, комп'ютерні системи управління та обліку, електронна реклама та комерція. Разом з тим питання про те, чи здійснюють підприємства туристичної індустрії нововведення самостійно і що вважати інновацією в туризмі, залишається відкритим. По суті, проблема звужується до наявності сервісних інновацій у туризмі, що не цілком правомірно, оскільки індустрія туризму є багатогалузевим виробничим комплексом. Крім типових сервісних підприємств (підприємства з розміщення, харчування туристів, транспортні

підприємства, туристичні фірми тощо), індустрія туризму включає також і підприємства виробничої сфери (з виробництва туристського спорядження та інвентарю, спорттоварів, одягу для відпочинку та туризму, сувенірів тощо), які мають найбільш широкі можливості впровадження інновацій.

Інновації безпосередньо у сфері послуг (сервісні інновації) можуть бути визначені як нова концепція сервісу, нові канали зв'язку з клієнтами, нові системи розподілу й технологічні рішення, які найчастіше спільно змінюють пропозицію послуг на ринку, оновлюють функції фірми і потребують структурно нових організаційних, технологічних і людських можливостей фірми. Спираючись на класифікацію інновацій, запропоновану Й. Шумпетером, можна дати таку класифікацію інновацій у туризмі за об'єктом застосування.

Особливу категорію туристських ресурсів становлять певні події, які хоч і мають короткочасний характер (декілька днів на рік), але здебільшого відбуваються регулярно, що дозволяє формувати тури на більш-менш постійній основі. Подієвий туризм – порівняно молодий напрям у туризмі, що поєднує традиційний відпочинок та участь у різноманітних видовищних заходах: національні фестивалі та свята, театралізовані шоу та карнавали, фестивалі кіно та театру, гастрономічні фестивалі, фестивалі й виставки квітів, модні покази, фестивалі музики й музичні конкурси, спортивні події, міжнародні технічні салони тощо. Особливість подієвого туризму полягає в тому, що щороку він поповнюється новими подієвими турами, які з випадкових переходять у розряд регулярних. Таким чином, особливим напрямом інноваційної діяльності в туризмі є пропозиція ринку нової події. Причому організація таких подій під час низького сезону є одним із способів боротьби із сезонністю в туризмі. Гастрономічний туризм можна розглядати як різновид такого туризму.

Специфіка інноваційної діяльності в туризмі полягає в тому, що розробка окремих видів інновацій потребує спільних зусиль підприємств регіону та певної підтримки з боку місцевих органів державної влади та місцевого самоврядування. Зокрема, організація нової масштабної події, що забезпечує приплив туристів у місце її проведення, потребує злагодженої роботи всіх зацікавлених учасників – як туристичних підприємств, так і владних структур. У сучасних умовах, на нашу думку, можна виділили чотири підходи до трактування категорії «інновація»: 1) об'єктний – інновація розглядається як певний результат у вигляді нової технології, нового товару, методу тощо; 2) процесний – інновація як процес упровадження певних змін; 3) трансформаційний – зміни в діяльності підприємства; 4) ресурсний – інновація є способом більш ефективного використання ресурсів. На нашу думку, існує п'ятий підхід – синергічний, що поєднує всі підходи й посилює їх. Тобто ми пропонуємо розглядати інновацію як результат діяльності, як процес упровадження нового, як зміну та як спосіб максимально ефективного використання

ресурсів за допомогою добре організованої, систематичної роботи, в основі якої лежать нові знання і є потенціал для подальших нововведень.

Інноваційна діяльність у сфері туризму повинна бути направлена на створення нового чи зміну існуючого продукту, на вдосконалення транспортних, готельних, інших послуг, освоєння нових ринків, упровадження новітніх інформаційних і телекомунікаційних технологій та сучасних форм організаційно-управлінської діяльності.

Одним із перспективних та інноваційних різновидів туризму останнім часом є гастрономічний туризм, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією страв у національних кулінарних традиціях. Гастрономічний туризм є певною мірою тематичним туризмом, що об'єднує культурні, промислові, екологічні, соціальні аспекти та містить ознайомлення з оригінальними технологіями приготування страв і традиціями їх споживання. В'їзд туристів з інших країн (іноземний туризм) та споживання ними національного туристичного продукту є джерелом зростання національного прибутку, оскільки збільшує попит на внутрішньому ринку країни як на туристичні послуги, так і на послуги та товари, опосередковано пов'язані з туризмом (мультиплікаційний ефект). Тому іноземний туризм розглядається як експорт послуг.

У добре спланованому гастрономічному турі у туриста є можливість побувати у кількох регіонах, щоб скуштувати найрізноманітніші страви, які готують у тих чи інших краях. Фахівці туристичної галузі в гастрономічному і винному туризмі визначають п'ять основних напрямів, які користуються найбільшим попитом.

Італійську кухню не випадков обабато хто вважає номером один у світі. Вишукані десерти, витончені делікатеси, неперевершені вина — список італійських шедеврів можна довго перераховувати. Варто побувати в Тоскані, на виноградниках у фермерських господарствах. Натуральне домашнє вино, сири, соус з оливок, в'ялене м'ясо і ковбаси, а також свіжоспечена чабатта з хрусткою скоринкою підкорять любого гурмана.

У Франції найпопулярнішими для гастрономічних і винних турів вважаються такі провінції, як Прованс, Бордо, Бретань, Нормандія, Шампань. Гурмани оцінять поїздку в Перигору — батьківщину трюфелів. Фахівці радять спробувати круасан з чашкою еспрессо на сніданок, традиційний французький цибулевий суп з грінками на обід і фуа-гру з білим напівсухим вином на вечерю. Перепробуйте безліч видів місцевих сирів, щоб знайти свій улюблений сорт. А також варто спожити знаменитий французький багет.

Грузія - батьківщина дуже смачного вина різних сортів: Кіндзмараулі, Цинандалі, Алазанська долина, Хванчкара та ін. Варто окремо виділити хінкалі, хачапурі (особливо аджарський з яйцем), сациві, чакпули, лобіо і, звичайно ж, шашлик. Хоча туристам рекламують шашлик з баранини і ягнятини як національні страви, самі грузини воліють шашлик зі свинини.

Кулінарні традиції Іспанії — унікальні і неповторні. Величезний вибір авторських і класичних національних страв, а також іспанських делікатесів дозволять туристу доторкнутися до кулінарної історії країни. Обов'язково потрібно спробувати легендарний томатний суп гаспачо, паелью з величезними тигровими креветками, каракатицю в чорнилі, легке вино Сангрія з фруктами і просто тане в роті горіховий торт "Сантьяго".

Таблиця 1.

Найпопулярніші гастрономічні фестивалі України (розроблено автором за[7])

Фестиваль кави у Львові	Львівський кавовий фестиваль проводиться у другій половині вересня. Його завдання – зібрати разом всіх, хто не байдужий до культур иприготування та споживання ароматного напою. Тут своїми секретами відкрито діляться професіонали та експерти, а цінителі можуть порівняти незвичайні сорти кави та методи заварювання.Також гостей чекають апетитні частування, десерти, шоколад. Разом з кавою можна купити необхіднео бладнання та аксесуари. Свої презентації та дегустації влаштовують різноманітні гастрономічні бренди.
Національний Сорочинський Ярмарок, Великі Сорочинці	Сорочинський ярмарок традиційно проводиться в 20-х числах серпня біля села Великі Сорочинці. Щорічно його відвідують десятки тисяч гостей з усього світу. Це не тільки найбільший торговельний, промисловий та ремісничий ярмарок, а й справжня виставка народних товарів і мистецтв. Особливе місце займає гастрономічний напрямок. Тут можна спробувати унікальні національні страви, придбати рідкісні та виключно екологічні продукти.Регулярно встановлюються і місцеві рекорди – гігантські короваї, торти та інші частування на будь-який смак.
Фестиваль національної кухні, Луцьк	Регулярний фестиваль національної кухні в Луцьку проводиться у вихідні, у другій половині вересня, в парку ім. Л. Українки. У програмі заходу – частування національними українськими стравами, змагання та конкурси, майстер-класи від кращих кухарів. Між собою змагаються торговельні заклади і гастрономічні бренди. Проводиться свято молока між відомими молочними виробниками України. Приємний плюс – розважальна програма, торгові ряди, сувеніри, святковий ярмарок. Для дітей – особлива програма.
Свято полуниці, Одеса	В кінці травня на вихідних в Одесі проводиться яскравий і незвичайний безкоштовний фестиваль полуниці з тематичними вечірками та заходами. Свято першого ароматного врожаю символізує початок літнього сезону. На гостей чекають дивовижні і нестандартні страви з полуниці, майстер-класи, ігри, конкурси. Особливим попитом користуються напої та десерти. Приємний бонус – фестиваль здорової їжі, приурочений до заходу.
Вулична їжа, Київ	Раз на місяць на вихідних на території арт-заводу Платформа в Києві проводиться фестиваль вуличної їжі. Особливість – різні теми. Це національна, середземноморська, східна, індійська, американська та інші кухні.Також проводяться фестивалі вина, сиру, крафтового пива. Постійний супровід – музична та розважальна програма, барахолка, розіграші, благодійні заходи.Серед інших популярних фестивалів – «Галицька дефіляда» в Тернополі, фестивалі меду і вина «Сонячний напій» і «Закарпатське божоле» в Ужгороді, «Гуцульська бринза» в Рахові, безліч інших тематичних заходів різного розмаху у всіх куточках країни.А щоб встигнути з комфортом потрапити на всі цікаві заходи, компанія «Укр-Прокат» пропонує автомобілі в оренду. В наявності Smart, Toyota Corolla, SmartFortwocabrio, RenaultFluence, SkodaFabiaCombi, SkodaFabia, Citroen c-elysee, WV Polo, NissanQashqai, HyundaiAccent, SeatToledo, RenaultMegan, FordMondeo, FordFocus, ChevroletCaptiva, Honda CR-V та інші моделі на будь-який смак.

На п'ятому місці знаходиться тайська кухня, яка суттєво відрізняється від звичної для нас. Можливо, смак деяких страв буде дещо дивним для європейського туриста. Однак точно правда в одному — гастрономічний тур до Таїланду — це неповторний досвід, який надовго запам'ятовується. Тут рай для тих, хто любить морепродукти та страви з риби. Вони тут самі найсвіжіші. У меню доцільно звернути увагу на суп з кокосового молока, суп Том Ям Кум, зелене каррі з курчам, бананові

млинці. За даними Всесвітньої туристської організації (UNWTO, дослідження GlobalReportonFoodTourism), 79 % мандрівників вибудовують маршрут, попередньо вивчивши календар гастрономічних подій і особливості місцевої кухні. Кожен третій турист у світі розглядає національну кухню як важливу складову мотивації до подорожі, причому на харчування припадає близько 30 % загальних витрат на поїздку. За даними досліджень UNWTO, 88,2 % респондентів вважають гастрономію важливою складовою бренду території. На сьогодні 88,2 % респондентів сприймають гастрономічний туризм як стратегічний елемент брендового іміджу регіону, а привабливість локальної кухні і високий рівень сервісу в закладах громадського харчування — найважливіший мотив при купівлі житла за кордоном.

Україна відома не тільки багатою історією, а й дивовижною ситною, смачною та колоритною кухнею. Саме тому гастрономічний туризм з року в рік залишається одним з найбільш популярних напрямків. Нині Україна має низку гастрономічних заходів, що створює передумови для розвитку гастрономічного туризму, який має свої особливості у регіональному аспекті. Зокрема, в Центральних регіонах дужеполюбляють страви з тіста (галушки, пампушки, капуста), Північ – деруни, печеня (запечене м'ясо), Південь – страви з риби і овочей, Західна Україна – бануш, бограч, чанахи, книші тощо. Слід зазначити, що гастрономічний туризм на сучасному етапі активно розвивається в Україні через низку не тільки традиційними способами, але і організаціями різних арт-заходів, що дозволяють популяризувати не тільки національну кухню, але і кухню інших країн світу. Зокрема, у 2016 році Укрінформ запустив проект "Їли-пили 2016", присвячений гастрономічним фестивалям України, що сприятиме розвитку не тільки організаторам цих заходів, але і дозволить туристам отримати більше інформації про ці заходи (місце, вартість, як доїхати).

Висновки. Отже, гастрономічні фестивалі й свята можуть зробити значний внесок у формування туристичного бренду міст (регіонів, країни в цілому). Адже цікаві свята й смачна їжа завжди привертають увагу мандрівників. У перспективі виходом із такого становища є розвиток саме гастрономічного туризму, оскільки він сприяє підвищенню конкурентоспроможності туристичної сфери та зростанню туристичних потоків до нашої держави. Цей вид туризму дійсно здатен запропонувати конкурентоспроможний туристичний продукт, для якого Україна має всі необхідні ресурси, в тому числі і організаційні, маркетингові і продуктові інновації, які допомагають розвитку сучасного туризму.

Список використаних джерел

- 1.Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д. І. Басюк// Наук. пр. НУХТ. - 2012. - № 45. - С. 128-132. 155.
- 2.Офіційний сайт Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.worldfoodtravel.org>
- 3.World Tourism Organization (2012), Global Report on Food Tourism, UNWTO, Madrid.

4. Global Report on Food Tourism. – World Tourism Organization (UNWTO), Madrid, Spain. – 2012. – р. 63.
5. Про інноваційну діяльність: Закон України від 4 липня 2002 р. - №40-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/40-15>
6. Тайгибова Т. Инновации в туризме – один из важнейших факторов повышения уровня социально-экономического развития Республики Дагестан / Т. Тайгибова // Проблемы современной экономики: материалы Междунар. науч. конф. (г. Челябинск, декабрь 2011 г.). – Челябинск, 2011. – С. 153-156.
7. Найкращі гастрономічні фестивалі України – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://ukr-prokat.com/blog/najkrashhi_gastronomichni_festivali_ukrajini.html
8. Перший в Україні ресторанний тур — "Від шпациру до келишка" [Електронний ресурс].
Режим доступу: <http://www.okraina.com.ua/tours/excursion/ershiyvukrayinirestoranniyturvidshpatserudokelihka.html>

Список использованных источников

1. Басюк Д. И. Инновационный розвиток гастрономичного туризма в Украине / Д. И. Басюк // Наук. пр. НУХТ. – 2012. – № 45. – С. 128-132. 155.
2. Официальный сайт Всемирной ассоциации гастрономического туризма. - [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.worldfoodtravel.org>
3. World Tourism Organization (2012), Global Report on Food Tourism, UNWTO, Madrid.
4. Global Report on Food Tourism. - World Tourism Organization (UNWTO), Madrid, Spain. - 2012. - р. 63.
5. Об инновационной деятельности: Закон Украины от 4 июля 2002 - №40-IV [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/40-15>
6. Тайгибова Т. Инновации в туризме - один из важнейших факторов повышения уровня социально-экономического развития Республики Дагестан / т Тайгибова // Проблемы современной экономики: материалы Междунар. науч. конф. (Г. Челябинск, декабрь 2011 г.). - Челябинск, 2011. - С. 153-156.
7. Самые гастрономические фестивали Украины - [Электронный ресурс]. - Режим доступа: https://ukr-prokat.com/blog/najkrashhi_gastronomichni_festivali_ukrajini.html
8. Первый в Украине ресторанный тур - "От шпациру к келишка" [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.okraina.com.ua/tours/excursion/ershiyvukrayinirestoranniyturvidshpatserudokelihka.html>

References

1. Basyuk D.I. Innovative development of gastronomic tourism in Ukraine / DI I. Basyuk // Scientific. NUTH. - 2012. - No. 45. - P. 128-132. 155
2. The official website of the World Association of Gastronomic Tourism. - [Electronic resource]. - Access mode: <http://www.worldfoodtravel.org>
3. World Tourism Organization (2012), Global Report on Food Tourism, UNWTO, Madrid.
4. Global Report on Food Tourism. - World Tourism Organization (UNWTO), Madrid, Spain. - 2012. - p. 63
5. On Innovation Activity: Law of Ukraine dated July 4, 2002 - No. 40-IV [Electronic resource]. - Mode of access: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/40-15>
6. Tayhibova T. Innovations in tourism - one of the most important factors in raising the level of socio-economic development of the Republic of Dagestan / T. Taiigibova // Problems of the modern economy: materials of the International. scientific conf. (Chelyabinsk, December 2011). - Chelyabinsk, 2011. - P. 153-156.
7. The best gastronomic festivals in Ukraine - [Electronic resource]. - Access mode: https://ukr-prokat.com/blog/najkrashhi_gastronomichni_festivali_ukrajini.html
8. The first restaurant tour in Ukraine - "From the Spatzer to the Glass" [Electronic Resource]. Access mode: <http://www.okraina.com.ua/tours/excursion/ershiyvukrayinirestoranniyturvidshpatserudokelihka.html>