

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА
ГЕОГРАФІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА КРАЇНОЗНАВСТВА ТА ТУРИЗМУ

СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОТУРИЗМУ
НА ЧЕРНІГІВЩИНІ

галузь знань - 24 Сфера обслуговування
за спеціальністю - 242 Туризм
за програмою – Туризм

Магістерська робота
студентки заочного відділення
Дюби Юлії Сергіївни

Науковий керівник:
к. геогр. н., доц. Шпарага Т. І.

КИЇВ-2023

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.....	7
1.1 Поняття про гастрономічний туризм та історія його розвитку.....	7
1.2 Методика вивчення гастрономічного туризму.....	14
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ СУЧАСНОГО СТАНУ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЧЕРНІГІВЩИНИ.....	18
2.1. Досвід розвитку гастрономічного туризму в країнах світу та Україні.....	18
2.2. Передумови розвитку гастрономічного туризму.....	23
2.3 Сучасний стан розвитку гастрономічного туризму.....	33
РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЧЕРНІГІВЩИНИ.....	42
3.1 SWOT-аналіз розвитку гастрономічного туризму.....	42
3.2. Розробка авторського туру «Смаколики Чернігівщини: Від Гастрономії до Історії».....	69
ВИСНОВКИ.....	77
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	80
ДОДАТКИ.....	86

ВСТУП

Донедавна кулінарна культура була сферою, яку ігнорували. Однак кулінарна культура була завжди невід'ємною частиною національної культури та традицій. Національна кухня, де зливаються воедино багато різних ідентичностей суспільства і найбільше відчуються національні смаки та почуття, є дзеркалом повсякденного способу життя, релігійних вірувань, звичок, традицій і звичаїв народу.

В умовах сучасного світу, на тлі геополітичних та соціально-економічних зрушень, гастротуризм визначається як важлива галузь розвитку територій, спрямована на поєднання культурних, гастрономічних та туристичних аспектів. Чернігівщина, як важливий регіон України з великим історичним та культурним потенціалом, не залишається осторонь цього тренду, враховуючи при цьому несприятливі обставини в країні, пов'язані з воєнним станом. В умовах геополітичної нестабільності та економічних труднощів, гастротуризм може виступати не лише як джерело доходів, а й як інструмент відновлення та утвердження національної ідентичності. У реаліях Чернігівщини гастротуризм має можливість вирішити низку соціально-економічних проблем та сприяти збереженню історичної спадщини регіону, забезпечуючи при цьому зайнятість та стимулюючи розвиток місцевих галузей. Враховуючи непередбачувані обставини, пов'язані з воєнним станом в Україні, дослідження сучасного стану гастротуризму Чернігівщини вимагає комплексного підходу та врахування можливих негараздів. Аналізуючи перспективи розвитку, необхідно узгодити стратегії з врахуванням можливостей та обмежень, щоб забезпечити стійкість та розквіт туристичної галузі в умовах викликів, що стоять перед регіоном.

Наукова спільнота вже давно вивчає гастрономічний туризм, приділяючи увагу історії та методології. Наприклад, у своїй роботі

"Culinary Tourism: The Hidden Harvest", видатний дослідник Ерік Вольф присвятив увагу розкриттю сутності гастрономічного туризму та його впливу на формування культурної спадщини, яка є важливим аспектом розвитку сучасного туризму. Додатково, більш вивчений підхід до туризмології надає вітчизняна авторка Дарія Басюк у своїй роботі "Основи туризмології", що є навчально-методичним посібником. Ця праця висвітлює ключові аспекти туризму та є важливим ресурсом для розуміння теоретичних засад цієї галузі.

Зазначені вчені внесли вагомий внесок у розвиток гастрономічного туризму, проте, незважаючи на велику кількість досліджень у цій сфері, гастрономічний туризм Чернігівщини залишається недостатньо вивченим аспектом. Такий дефіцит досліджень та визначення особливостей гастрономічного туризму в даному регіоні вплинув на вибір теми дипломної роботи.

Дослідження гастротуризму Чернігівщини спрямоване на аналіз сучасного стану та визначення перспектив розвитку цього сегменту. Об'єктом дослідження виступає гастротуризм на Чернігівщині, предметом – його сучасний стан і можливості розвитку.

Мета дослідження полягає в комплексному вивченні гастрономічних особливостей регіону задля визначення потенційних напрямків покращення та розвитку гастрономічного туризму. Зазначена мета досягається у ході вирішення наступних завдань:

- Розгляд понять гастрономічного туризму та його історії розвитку.
- Аналіз передумов та сучасного стану розвитку гастрономічного туризму на Чернігівщині.
- Визначення проблем та перспектив розвитку гастрономічного туризму на Чернігівщині (за допомогою SWOT-аналізу).

Дослідження включає в себе аналіз традиційних страв та продуктів Чернігівщини, оцінку існуючих гастропросторів та ресторанів. Також проводиться аналіз попиту та інтересів туристів, визначення їхніх гастрономічних уподобань. Основна увага приділяється вивченню можливостей партнерства з місцевими виробниками та фермерськими господарствами для підтримки гастротуристичних ініціатив. Здійснюється розробка стратегій розвитку гастротуризму, включаючи маркетингові заходи та просування унікальних гастрономічних особливостей регіону.

Таке комплексне дослідження сприятиме розвитку гастротуризму на Чернігівщині, підвищенню привабливості регіону для туристів і сприянню сталому розвитку місцевої гастрономічної сфери.

У ході виконання дослідження використовувалися різноманітні методи для глибокого та комплексного аналізу гастрономічного туризму на Чернігівщині. Зокрема, використано методи аналізу та синтезу для систематизації та узагальнення інформації, виокремлення ключових аспектів та визначення основних тенденцій розвитку.

Теоретичні методи були застосовані для ретельного вивчення основних концепцій та теорій, пов'язаних із гастрономічним туризмом, і їх подальшого використання для аналізу конкретних ситуацій.

Емпіричні методи, такі як опитування, спостереження та інтерв'ю, дозволили отримати практичні дані та враження від реальних подій у сфері гастрономічного туризму.

З метою забезпечення достовірності та повноти інформації були використані наукові праці вітчизняних вчених, статистична інформація та інтернет-ресурси. Це дозволило охопити широкий спектр джерел та гарантувати високий рівень дослідження гастрономічного туризму на Чернігівщині.

Магістерська робота складається зі Вступу, трьох розділів, Висновків, списку використаних джерел та Додатків. Вона викладена на 86 сторінках машинописного тексту.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1. Поняття про гастрономічний туризм та історія його розвитку

Гастрономічний туризм є не лише просто частиною туристичної індустрії, а й унікальним напрямком, який визначається не лише естетикою та кулінарною експертизою, але й глибокими культурними та історичними зв'язками. Відвідуючи ресторани та кулінарні атракції, туристи мають можливість не лише насолодитися смаковими враженнями, а й поглибити своє розуміння місцевої культури та традицій.

Кулінарний туризм - це форма подорожей, яка акцентується на гастрономічних враженнях та кулінарних витратах як основних чинників подорожування. Цей вид туризму включає в себе не лише споживання страв, але й вивчення місцевих кухонь, традицій, історії та культури через прийом їжі та участь у кулінарних виробничих процесах [39].

Кулінарний турист - це особа, яка обирає місце подорожей, враховуючи його гастрономічні атрибути. Такий турист прагне випробувати та насолодитися місцевими стравами, виномарами та іншими аспектами кулінарної культури обраного регіону [39].

Кулінарний тур - це подорож, спрямована на задоволення смакових відчуттів і вивчення кулінарних традицій обраного місця. Вона може включати в себе відвідування ресторанів, ринків, винних погребів, участь у кулінарних майстер-класах і виробництві місцевих страв [39].

Щоб зрозуміти сутність гастрономічного туризму та його місце у загальній структурі туризму, слід розглянути історію його розвитку. Перші прояви інтересу до гастрономічних особливостей регіонів відзначаються ще в середньовіччі, коли мандрівники та торговці описували та обмінювалися враженнями про місцеві страви та кулінарні традиції. У середньовіччі гастрономічний туризм, як такий, не існував у тому

розумінні, яке ми маємо сьогодні. Однак, мандрівництво та торгівля дуже важливо впливали на обмін культурними та кулінарними традиціями.

Шляхи до Сходу, відомі також як Великий Шовковий Шлях, представляли собою мережу торгових та культурних маршрутів, які з'єднували Східну та Західну частини світу [1]. Ці шляхи в середньовіччі служили не лише для торгівлі товарами, але й для обміну культурними, науковими, технічними знаннями та кулінарними традиціями. Купці та мандрівники з Європи вивчали та привозили із східних країн нові приправи, трави та рецепти, які вплинули на європейську кухню. Торгівельні міста, такі як Самарканд, Бухара, Дамаск та Каїр на Сході, а також Венеція, Константинополь та Генуя на Заході, стали багатими і культурними центрами завдяки цим шляхам.

Під час хрестових походів (XI–XIII століття) війська з Європи подорожували до Єрусалима та в інші області Близького Сходу [2]. Це призвело до обміну культурними та кулінарними традиціями між Європою та Близьким Сходом. З цього обміну технологіями мало що вийшло, хоча цукор здавна вироблявся в Індії, але його виробництво не розпочалося в Європі до часів хрестоносців. Сучасна цукрова промисловість походить від хрестоносців, які зупинялися в Акко і Тирі. Вплив масового виробництва цукру полягав у тому, що він став доступним для більшої кількості людей, перетворившись не лише на аристократичну їжу, але й на звичайний продукт харчування.

Монастирська кухня в середньовіччі була впливовою силою в європейській гастрономії [3]. Монахи дотримувалися строгих етичних та релігійних норм, що відбивалося у їхньому способі готування та харчування. Вегетаріанське харчування, обмеження вживання м'яса, власне виробництво харчових продуктів і вибірковість у використанні спецій та трав. У середньовічних монастирях готували супи, зокрема горчичний суп,

каші та різноманітні напої, такі як медовуха [4]. Монастирі також спеціалізувалися на виробництві сирів та борошняних виробів, використовуючи свої сільськогосподарські ресурси.

З розвитком гастрономічного туризму стало очевидним, що цей вид подорожей вирізняється своєю унікальністю та комплексністю. Його значення в загальній структурі туризму сягає далеко за межі задоволення кулінарних бажань, охоплюючи культурний обмін, екологічну усвідомленість та розвиток місцевих галузей економіки. У ХХ столітті гастрономічний туризм отримав додатковий імпульс завдяки зростанню інтернет-технологій та соціальних мереж. Рецензії, рекомендації та фотографії страв стали важливими критеріями для вибору туристами пунктів призначення. Це стимулювало конкуренцію між регіонами на гастрономічному ринку, а також дозволило маловідомим місцям привертати увагу через свою унікальність. Сьогодні гастрономічний туризм стає частіше вибором тих, хто шукає нестандартний та глибокий досвід подорожей. Його сутність полягає в створенні взаємодії між кулінарними, культурними та історичними враженнями, завдяки чому туристи мають можливість поглибити своє розуміння місцевої ідентичності та сприйняття культурного спадку регіону. У такому контексті гастрономічний туризм стає не лише способом задоволення смакових потреб, але й інструментом для збереження та підсилення культурних та історичних цінностей обраного напрямку.

Гастрономічний туризм, який часто називають фуд-туризмом, став особливою і популярною формою подорожей, що базується на вивченні кулінарних шедеврів і місцевих продуктів харчування. Ця нішева галузь туризму характеризується прагненням до унікальних та автентичних гастрономічних вражень, надаючи мандрівникам можливість заглибитися в різноманітні смаки, традиції та культури, пов'язані з різними кухнями.

Мотиви гастрономічного туризму виходять за рамки простого виживання, оскільки люди прагнуть отримати захоплюючі та збагачуючі враження, які йдуть пліч-о-пліч із смаковими задоволеннями.

Однією з ключових характеристик гастрономічного туризму є його зосередженість на місцевій та регіональній кухнях, з акцентом на використанні місцевих інгредієнтів і традиційних методів приготування страв. Мандрівники часто беруть участь у кулінарних заходах, таких як кулінарні майстер-класи, дегустації та відвідування ринків, щоб отримати знання про місцеву культуру харчування з перших рук. Наприклад, у самому серці Італії, Тоскані, туристи можуть взяти участь у дегустації оливкової олії, де вони дізнаються про вирощування оливок, процес пресування та нюанси смаку різних сортів оливкової олії.

Крім того, гастрономічний туризм тісно пов'язаний з ідеєю автентичності. Туристів приваблюють напрямки, які пропонують справжні та непідробні кулінарні враження. В Японії, наприклад, відвідувачі можуть взяти участь у майстер-класі з виготовлення суші на рибному ринку Цукідзі в Токіо, поспілкуватися з місцевими кухарями та навчитися складному мистецтву виготовлення суші з нуля. Цей практичний досвід не лише задовольнить смакові рецептори, але й дасть уявлення про культурне значення та ретельну майстерність, пов'язані з японською кухнею.

Феномен гастрономічного туризму не обмежується конкретними географічними регіонами чи культурними традиціями. Він виходить за межі кордонів, сприяючи глобальному обміну кулінарними знаннями та практиками. На жвавих вулицях Марракеша, Марокко, туристи можуть зануритися в яскраву атмосферу місцевих продуктових ринків, смакуючи традиційні страви, такі як тагіне і кускус. Поєднання ароматних спецій, екзотичних інгредієнтів і багатовікових технологій приготування їжі

відображає суть марокканської гастрономії, залишаючи незабутнє враження на гастрономічних ентузіастів.

Більше того, розвиток соціальних мереж відіграв ключову роль у зростанні гастрономічного туризму. Такі платформи, як Instagram та YouTube, слугують потужними інструментами для мандрівників, які діляться своїми кулінарними враженнями, заохочуючи інших досліджувати та насолоджуватися унікальними кулінарними пригодами. Наприклад, у Барселоні, Іспанія, вірусне відео, що демонструє різноманітні тапас-сцени міста, може надихнути хвилю туристів вирушити в тапас-тури, досліджуючи приховані перлини та місцеві улюблені страви.

По суті, гастрономічний туризм втілює багатогранний підхід до подорожей, переплітаючи культурні дослідження, кулінарну освіту та чуттєву насолоду. Як сектор, що динамічно розвивається, він продовжує формувати те, як люди сприймають і взаємодіють з досвідом подорожей, сприяючи глибшому розумінню різноманітного гобелену світових кухонь. Привабливість гастрономічного туризму полягає не лише у втамуванні голоду, але й у відкритті багатих історій, традицій та смаків, які визначають кулінарні ландшафти різних куточків світу.

Гастрономічний туризм також перетинається з питаннями сталого розвитку та етичними міркуваннями, що відображає зростаюче усвідомлення екологічного та соціального впливу виробництва продуктів харчування. Мандрівників часто приваблюють напрямки, які надають перевагу місцевим, сезонним та екологічно чистим інгредієнтам. У таких регіонах, як Скандинавія, зокрема Копенгаген, Данія, відомий своєю новою скандинавською кухнею, такі ресторани, як Noma, здобули міжнародне визнання завдяки своєму прагненню використовувати місцеві та заготовлені інгредієнти, мінімізувати харчові відходи та просувати сталі практики. Туристи, які прагнуть отримати цілісний гастрономічний досвід,

можуть долучитися до цих ініціатив, дізнавшись не лише про смаки, але й про етичні міркування, що стоять за їжею.

Кулінарні фестивалі та заходи відіграють ключову роль у ландшафті гастрономічного туризму, надаючи платформи для місцевих жителів і гостей, щоб відсвяткувати і продемонструвати свою кулінарну спадщину. Наприклад, Салон шоколаду в Парижі об'єднує любителів шоколаду, ремісників і професіоналів з усього світу, створюючи глобальний плавильний котел шоколадної культури. Відвідувачі можуть скуштувати широкий асортимент шоколаду, взяти участь у майстер-класах та дізнатися про складні процеси виготовлення шоколаду. Такі заходи сприяють розвитку гастрономічного туризму, створюючи можливості для культурного обміну та зміцнюючи почуття спільності серед любителів їжі.

Переплетення гастрономії з культурною спадщиною є ще однією відмінною рисою гастрономічного туризму. У таких містах, як Мехіко, традиційна кухня глибоко вкорінена в історичну та культурну тканину. Туристи можуть досліджувати вуличні ринки, такі як Меркадо-де-ла-Мерсед, спілкуючись з продавцями, що продають місцеві делікатеси, такі як тако, тамале і моле. Такий досвід не лише дозволяє мандрівникам насолодитися автентичними смаками, але й відкриває вікно в традиції, ритуали та історії, які формували місцевий кулінарний ландшафт протягом багатьох поколінь.

Варто зазначити, що гастрономічний туризм став потужним економічним рушієм для багатьох дестинацій. Усвідомлюючи потенційний економічний вплив, регіони активно просувають свої кулінарні пропозиції, щоб привабити туристів. Такі міста, як Бангкок, Таїланд, прийняли культуру вуличної їжі, перетворивши жваві вуличні ринки на головні туристичні атракції. Мандрівники можуть ходити між яскравими кіосками вуличної їжі, куштуючи такі страви, як пад-тай і липкий рис з манго,

роблячи свій внесок у місцеву економіку і водночас відчуваючи серце тайської гастрономії.

На завершення, гастрономічний туризм охоплює багатий спектр вражень, які виходять за рамки акту споживання їжі. Це чуттєва подорож, дослідження культур і святкування різноманітних смаків, які визначають наш світ. Оскільки ця тенденція продовжує розвиватися завдяки зростаючому глобальному визнанню кулінарного розмаїття, гастрономічний туризм є свідченням глибокого зв'язку між їжею, культурою та спільним людським досвідом.

1.2. Методика вивчення гастрономічного туризму

Методика дослідження гастрономічного туризму вимагатиме комплексного та системного підходу, оскільки цей вид туризму буде включати в себе не лише кулінарні аспекти, а й культурні, історичні, соціальні та географічні виміри.

Методика дослідження - це систематично розроблений та впорядкований набір взаємопов'язаних етапів, процедур та стратегій, спрямованих на вивчення конкретної теми чи об'єкта дослідження [39]. Цей підхід визначає логічний порядок проведення наукового або дослідницького процесу з метою досягнення конкретних цілей та отримання достовірних результатів.

На першому етапі дослідження розглядаються теоретико-методичні засади дослідження гастрономічного туризму (поняття про гастрономічний туризм та історія його розвитку, методика вивчення гастрономічного туризму). Тобто, літературний аналіз у контексті гастрономічного туризму стане першим та невід'ємним етапом дослідження цього напрямку туризму. Цей аналіз буде охоплювати вивчення наукових статей, книг, дисертацій, публікацій наукових журналах та інших джерел, які стосуватимуться гастрономічного туризму. Під час аналізу історії гастрономічного туризму буде досліджено його розвиток на протязі різних етапів, зокрема, трансформації сприйняття та ролі гастрономічного туризму. Особлива увага буде приділятися сучасним трендам у цій галузі, таким як фуд-трекінг та кулінарні фестивалі, а також використанню медіа для просування гастрономічних об'єктів. Літературний аналіз також зосереджується на вивченні впливу гастрономічного туризму, на формуванні та підтримці гастрономічної ідентичності регіонів у майбутньому.

На другому етапі дослідження розглядається SWOT-аналіз сучасного стану розвитку гастрономічного туризму Чернігівщини (передумови розвитку гастрономічного туризму, досвід розвитку гастрономічного туризму в країнах світу та Україні, сучасний стан розвитку гастрономічного туризму, проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму Чернігівщини). Тобто, аналіз статистичних даних у контексті гастрономічного туризму залишатиметься ключовим етапом, спрямованим на отримання об'єктивної та кількісної інформації про різні аспекти цього виду туризму. Цей процес буде передбачати збір та обробку цифрових даних для розуміння масштабів та динаміки гастрономічного туризму в Чернігові та області. На початковому етапі аналізу будуть розглядатися статистичні дані щодо кількості туристів, які обирають гастрономічні маршрути. Це буде включати в себе визначення загального обсягу туристичного потоку та його динаміки протягом певного періоду для виявлення тенденцій стосовно популярності гастрономічного туризму.

Географічний аналіз у гастрономічному туризмі буде включати в себе вивчення просторових аспектів, що стосуватимуться розташування гастрономічних об'єктів та їхнього впливу на туристичні потоки в певному регіоні. Цей аналіз дозволить зрозуміти, як географічні особливості впливатимуть на розвиток гастрономічного туризму та його інтеграцію в туристичну інфраструктуру. Головним аспектом географічного аналізу буде визначення місцевості та її вплив на формування кулінарних традицій. Рельєф, клімат, ґрунтові умови та доступність певних продуктів матимуть значення для визначення характерних рис місцевої кухні та стануть основою для розвитку гастрономічного туризму в конкретному регіоні. Географічний аспект також буде включати в себе аналіз туристичних маршрутів та їхню взаємодію з гастрономічними об'єктами. Особлива увага буде приділятися локації ресторанів, кулінарних шкіл,

фермерських ринків та інших об'єктів, які будуть привабливими для гастрономічних туристів. Додатково, географічний аналіз буде розглядати взаємозв'язок між різними гастрономічними регіонами та можливості розвитку трансграничного гастрономічного туризму. Також буде вивчатися доступність транспортних засобів та інфраструктури, що може впливати на легкість доступу туристів до гастрономічних об'єктів в майбутньому. Крім того, географічний аналіз буде враховувати історичні та культурні контексти регіону, оскільки вони зможуть визначити унікальні аспекти місцевої кухні та стати ключовими факторами для гастрономічного туризму. Розуміння географічних особливостей допомагатиме розробляти ефективні стратегії для розвитку та просування гастрономічного туризму в конкретному регіоні.

І на завершення буде розроблено авторський кулінарний тур. Розробка кулінарних маршрутів у гастрономічному туризмі є складним і творчим процесом, спрямованим на створення збалансованого та захоплюючого маршруту, який враховуватиме унікальні кулінарні особливості регіону та задовольнятиме очікування гастрономічних туристів. Однією з ключових складових розробки кулінарного маршруту буде ідентифікація ключових гастрономічних об'єктів та виділення їхньої унікальності. Це може включати в себе відомі ресторани, кулінарні школи, майстер-класи, фермерські ринки та інші місця, які будуть представниками місцевої кухні та культурних традицій.

Розробка кулінарних маршрутів також передбачатиме вивчення історії та культурного контексту регіону. Це дозволить враховувати традиції приготування їжі, унікальні страви та інші аспекти, які будуть визначати кулінарну ідентичність даного регіону. Під час розробки маршруту важливо буде створити збалансовану комбінацію елементів, щоб задовольнити різні інтереси та смаки гастрономічних туристів. Це може

включати в себе різні види дегустацій, участь у кулінарних заходах, відвідування різноманітних місць, пов'язаних із їжею.

Також, розробка кулінарного маршруту передбачатиме вивчення можливостей співпраці з місцевими підприємцями та виробниками, щоб підтримати місцеву економіку та створити унікальні та неповторні враження для туристів. Зрозуміння інтересів та очікувань цільової аудиторії гастрономічного туризму залишатиметься ключовим етапом у розробці кулінарних маршрутів. Маршрут повинен відповідати потребам та смакам туристів, забезпечуючи їм неповторні враження та поглиблене кулінарне дослідження у майбутньому.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ СУЧАСНОГО СТАНУ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЧЕРНІГІВЩИНИ

2.1. Досвід розвитку гастрономічного туризму в країнах світу та Україні

Гастрономічного туризму в ХХ столітті набуває популярний характер по всьому світу. У Франції гастрономічний туризм визначається як ключовий компонент туристичної привабливості. Рейтинги ресторанів, такі як Michelin Guide, стали важливими критеріями для визначення престижу та привабливості регіону [5]. Туристи часто обирають свої місця подорожей, орієнтуючись на відомих шеф-кухарів та гастрономічні фестивалі.

В багатьох італійських містах і регіонах, таких як Рим, Флоренція, Болонья, Неаполь і Сицилія, пропонуються кулінарні тури, під час яких туристи можуть не лише скуштувати традиційні страви, але й взяти участь у кулінарних майстер-класах, де вони вивчають техніки приготування місцевих страв. Також Італія славиться своєю виноробною історією та регіонами, що виробляють виноград і вино високої якості [6]. Винні маршрути в Італії — це чудовий спосіб для туристів познайомитися з різноманіттю місцевих вин та традиціями виноробства. Наприклад, регіон Тоскана славиться червоним вином Чіанти, а також білим вином Верментіно [7],[8]. Тут туристи можуть відвідати виноробні, де їх ознайомлять із процесом виробництва вина та проведуть дегустацію різних сортів. Схожі винні тури доступні в інших регіонах, таких як П'ємонт, Венето, Апулія, Сицилія і багато інших.

Японія славиться своєю унікальною кухнею, де акцент робиться на свіжих інгредієнтах, традиційному приготуванні та естетичному поданні страв. У цій країні проводяться численні гастрономічні фестивалі, які відображають різноманіття стилів та страв. Наприклад, "Hokkaido Food

Festival" (Фестиваль їжі Хоккайдо), що відбувається в префектурі Хоккайдо, визначається своєрідністю страв, що представляють цей регіон [9]. Від смаженої креветки "ebi tempura" до свіжих морепродуктів, гості мають можливість насолодитися унікальними смаками сінгапурської кухні. Також відомий "Kyoto Ramen Koji" (Кулінарна алея рамену у Кіото), цей фестиваль відзначається багатством стилів рамену, представлених різними майстрами [10]. Від традиційного "shoyu ramen" до експериментальних варіантів, таких як "matcha ramen" (зелений чай), гості можуть відчути різноманіття смаків, які пропонує японська кухня. Японія славиться своєю чайною культурою. У багатьох місцях, зокрема у Кіото, проводяться уроки з чаювання, де туристи можуть дізнатися про різновиди чаю, традиції церемонії чаю та спробувати свої сили у приготуванні чаю.

В Іспанії гастрономічний туризм акцентується на традиційних тапас-турах, де туристи мають можливість спробувати різноманітні закуски в різних регіонах країни. Крім того, іспанські винні та кулінарні маршрути стають все популярнішими серед туристів. Як приклад, "Tapas Tour" у Барселоні, де гід веде учасників від одного бару до іншого, де вони можуть скуштувати різні види тапас та місцеві вина [11]. Це дозволяє туристам не тільки відкрити для себе нові смаки, але й дізнатися більше про культуру та традиції харчування у цьому регіоні. Також відомий "Basque Country Culinary Tour" у Країні Басків [12]. Кулінарний тур дозволяє туристам відкрити для себе унікальну баскську кухню, де особливий акцент робиться на свіжих морепродуктах та вишуканих стравах. Учасники можуть відвідати ресторани зі зірками Мішлен, пробувати традиційні пінчос та взяти участь у кулінарних майстер-класах.

У США гастрономічний туризм представлений різноманітністю кухонь різних національностей. Гастрономічні фестивалі, дегустаційні події та кулінарні екскурсії надають туристам можливість відкрити для

себе різноманітність американської кухні. Наприклад, "South Beach Wine & Food Festival" у Маямі, Флорида, цей фестиваль, що проходить у серці Маямі, є одним з найбільших гастрономічних заходів у Сполучених Штатах [13]. Відомі шеф-кухарі та винороби з усього світу збираються, щоб представити свої таланти і продукти. Фестиваль включає дегустації, кулінарні батли, майстер-класи та інші заходи. Кулінарна екскурсія "Secret Food Tours" у Нью-Йорку, у цій екскурсії учасники можуть відкрити для себе різноманітні смаки Нью-Йорка, від класичного reuben-сендвіча до аутентичних пельменів у районі Брайтона [14].

Україна, з своєю багатозаровою історією та культурою, володіє великим потенціалом для розвитку гастрономічного туризму. На початку незалежності України (1991 рік), туризм взагалі потребував структурної перебудови та приведення до міжнародних стандартів. Проте, останнім часом спостерігається зростання зацікавленості туристів у вивченні української кухні та традицій.

В Україні все частіше проводяться гастрофестивалі, що привертають як місцевих, так і зарубіжних туристів. Наприклад, "Дерун-фест" у Чернігові – захоплююче гастрономічне свято, яке об'єднує цінителів традиційної української кухні та любителів кулінарних витонченостей [15]. Головною зіркою заходу є дерун, традиційна страва з тертого картопляного тіста, обсмаженого до золотистої скоринки. Різноманіття начинок – від класичних до експериментальних – додає події смакових відкриттів. Учасники "Дерун-фест" мають можливість не лише насолоджуватися кулінарними шедеврами, але й приймати участь у майстер-класах від відомих шеф-кухарів. Тут розкриваються таємниці створення ідеальних дерунів та інших національних страв. Культурна програма заходу включає в себе виступи артистів, фольклорні гурти та танцювальні виступи, які додають святу атмосферу української традиції.

Стріт-фуд тури стають популярнішими в містах України, таких як Київ, Львів, Одеса [16]. Туристи відвідують місцеві базари, вуличні кафе та ресторани, щоб скуштувати традиційні українські страви та нові авторські інтерпретації.

Проект "Смачна Україна" запрошує туристів на гастротури, де вони можуть вивчати різноманіття регіональних кухонь, відвідувати сільські господарства, де вирощують страви для місцевих ресторанів, та брати участь у кулінарних майстер-класах [17]. Наприклад, у вишуканій гастрономічній культурі Полісся вирізняється "Лісовий грибний суп", що є емблематичним представником цього українського регіону. В цьому страва домінує не тільки смак, але й вишукана гармонія ароматів, які втілюють неповторний характер лісових глибин. Основним компонентом страви є вишуканий бульйон, отриманий зі свіжих грибів, що визначають природний, багатий смак. Збереження природного балансу і витонченої ароматичної палітри є ключовим завданням при приготуванні цього супу. У "Лісовому грибному супі" зазвичай присутні різноманітні сорти грибів — від білих до підосичників. Ця різноманітність грибів сприяє насиченню смакового спектру страви. З додаванням картопельних кубиків, моркви та цибулі, суп отримує додатковий стрижень поживності та кулінарної витонченості. "Лісовий грибний суп" — це не просто гастрономічний твір, але й культурний символ Полісся. Ця страва виступає своєрідним елементом спадщини, який розповідає історію та звичаї цього унікального регіону. Сервіруючи суп у вишуканому вигляді, прикрашеному свіжою зеленню, ми відкриваємо перед собою не тільки кулінарну дізнаваність, але й глибокий зв'язок з природою та культурою Полісся.

Участь в міжнародних гастрономічних подіях: Українські шеф-кухари та ресторани починають активніше представляти свою кухню на міжнародних гастрономічних конкурсах та фестивалях. Це допомагає

привертати увагу гурманів з усього світу. Наприклад, Україна брала участь у престижному міжнародному конкурсі кулінарії *Bocuse d'Or* [18]. Цей конкурс є одним із найважливіших у світі та вважається "кулінарними олімпійськими іграми". Кухарі з усього світу змагаються за звання найкращого в кулінарному мистецтві.

Отже, гастрономічні фестивалі в різних країнах відіграють важливу роль у збереженні культурної спадщини та сприяють обміну традиціями між націями. Ці події є не лише чудовими виразниками різноманіття, але і стимулюють туризм, сприяючи економічному розвитку регіонів.

2.2. Передумови розвитку гастрономічного туризму

Розвиток гастрономічного туризму на Чернігівщині вимагає врахування ряду передумов, які впливають на його успішність та стійкість.

Унікальна кулінарна спадщина Чернігівщини визначається багатовіковою історією регіону та його культурною різноманітністю. Раціон наших предків був не настільки різноманітним як у нас, але все ж їм вдавалося готувати свої традиційні страви. Прикладом, серед зернових культур переважало жито, а згодом почали сіяти й пшеницю. Тобто хліб на теренах нашого регіону був дещо іншим за смаком, порівняно з тим, що зараз пропонують у магазинах. Історики довели, що під час розквіту Київської Русі масово сіяли гречку, а отже, її додавали до щоденного вживання [17]. Однак за кілька століть почався масовий урожай картоплі в Чернігові та області, вдалося зібрати чимало, тож її продавали просто посеред вулиці. Саме в межах кінця XVIII століття виник рецепт бабки - картопляної каші та печені жаркого, які готували в товстих глиняних горщиках. Важко працюючі селяни потребували калорійної їжі. Також однією з характерних рис кулінарної спадщини Чернігівщини є використання місцевих та природних інгредієнтів. Серед них виділяються смачні та поживні овочі, ароматні трави, мед з лісових джерел, свіжі молочні продукти та м'ясо, яке традиційно готують у різноманітних стравах. Одним із традиційних страв, яка відзначається у Чернігівщині, є "куліш" – каша з пшона, приготована на воді з медом та вишневими гілками. Ця страва має глибокі історичні корені та часто подається під час святкових заходів та традиційних українських обрядів. Ще однією особливістю є різноманіття випічки, включаючи пироги, калачі та пампушки, які є не тільки смачними, але й символічними елементами місцевої кухні. Так, наприклад, "калачі чернігівські" - це традиційні великі калачі, які випікаються з дріжджового тіста та прикрашаються

різнокольоровими роботами з тіста. Вареники, борщ, голубці - все це притаманне нашому регіону, але найчастіше кожна область України по своєму інтерпретує рецепти приготування цих символів вітчизняної культури. Гастрономічна спадщина Чернігівщини також пов'язана з використанням сирів, таких як "ніжинський", який відрізняється ніжністю та особливим смаком. Цей сир використовується у різноманітних сирниках та стравах, надаючи їм особливий смаковий відтінок. Загальною рисою кулінарної спадщини Чернігівщини є теплота та гостинність, які відображають українські традиції та цінності. Разом із смачною кухнею це робить Чернігівщину привабливим напрямком для гастрономічних туристів, які бажають насолоджуватися аутентичними смаками та досліджувати багатство місцевої культури через кулінарні враження.

"Гартаначка" — українська страва, яка походить із Чернігівської області та вражає своєю смачною простотою (Додаток А). Це традиційне блюдо, яке відзначається колективним готуванням — участь у процесі бере вся родина, "гуртом". Щоб приготувати "Гартаначку", беруть свиняче м'ясо, капусту, цибулю, моркву та картоплю. Інгредієнти обробляють у великій каструлі, де вони об'єднуються в одну гармонійну композицію. Процес варіння забирає близько 30-40 хвилин, після чого "Гартаначка" готова до подачі. Головна особливість цієї страви — це не лише смакові властивості, але і сам процес приготування, який зближує родину. Такий спільний труд сприяє об'єднанню, роблячи "Гартаначку" не просто стравою, а символом тепла та гармонії в кожній родині.

Співпраця з місцевими виробниками є ключовим елементом стратегії розвитку гастрономічного туризму на Чернігівщині, покликаної забезпечити унікальні та якісні продукти для туристів та підтримати місцеву економіку. Один з прикладів такої співпраці — ічнянський завод сухого молока та масла, який виробляє високоякісні молочні продукти

[18],[19]. Ресторатори та кулінарні експерти можуть використовувати ці місцеві продукти для створення автентичних страв та закусок, які вражають туристів своєю якістю та смаком. Ще одним прикладом є підприємство "Зернопродукт Прилуки", що спеціалізується на виробництві зерна, рису, гречки. Узгоджена робота з такими виробниками дозволяє створювати туристичні маршрути, де гості можуть відвідати місця виробництва, долучитися до процесу виготовлення продукції та, звісно ж, смакувати свіжі та смачні страви на місці. Чернігівські рибні підприємства, наприклад, "Чернігівриба" створюють унікальні можливості для гастрономічного туризму. Використання свіжої рибної продукції в ресторанах та кулінарних екскурсіях може додати особливий смаковий акцент до гастрономічних пропозицій регіону. Успішний приклад — "Блок Агросвіт Ічня" що займається виробництвом цукру. Співпраця з такими підприємствами може включати організацію екскурсій, де туристи дізнаються про процес виробництва та матимуть можливість спробувати свіжі вироби з цукру. Ще одним прикладом є "Хлібокомбінат Корюківської райспоживспілки" який спеціалізується на виробництві хлібобулочних та кондитерських виробів. Співпраця з такими підприємствами відкриває можливості для створення гастрономічних маршрутів, де туристи можуть відвідати пекарні та кондитерські майстерні, отримати унікальний досвід та насолодитися свіжими десертами. Один з прикладів успішної співпраці – це об'єднання місцевих фермерів та рестораторів для створення екологічно чистих та якісних продуктів. Фермерські ринки та фестивалі місцевої продукції регулярно проводяться для того, щоб споживачі та гастрономічні експерти мали можливість спробувати та придбати місцеві сири, мед, м'ясо, овочі та інші продукти. Особливу увагу слід приділяти співпраці з маленькими місцевими підприємствами та сімейними виробниками. Спільні проекти,

наприклад, виготовлення традиційних сирів чи м'яса, можуть створювати унікальні продукти, які привертають увагу туристів та роблять Чернігівщину особливим гастрономічним напрямком. Для стимулювання такої співпраці важливо встановлювати партнерські зв'язки та забезпечувати підтримку місцевим виробникам. Це може включати в себе організацію майстер-класів та тренінгів для виробників, створення спеціальних маркетингових програм для продукції Чернігівщини, а також сприяння їхній участі у різноманітних гастрономічних заходах. Співпраця з місцевими виробниками не лише підвищує якість гастрономічної пропозиції регіону, але й сприяє збереженню та популяризації традиційної кухні, створюючи унікальний та неповторний гастрономічний образ Чернігівщини для туристів.

Туристична інфраструктура Чернігівщини вражає своєю різноманітністю та можливостями для різних категорій відвідувачів. Регіон пропонує унікальні культурні, природні та розважальні об'єкти, які дозволяють насолоджуватися різноманітним туристичного досвіду. Одним із символів культурної спадщини Чернігівщини є Палац гетьмана Кирила Розумовського. Цей архітектурний шедевр XVIII століття привертає туристів своєю розкішшю та історичним знаходженням. Для прихильників природи та вивчення тварин регіон пропонує Менський зоопарк, де можна бачити різноманітні екзотичних видів тварин та взяти участь у різних екологічних програмах. Чернігівський обласний академічний музично-драматичний театр ім. Тараса Шевченка, незважаючи на нещодавні обставини, залишається важливим культурним центром регіону, пропонуючи високоякісні театральні вистави та концерти. Еко-садиба "Ворона" представляє собою унікальний об'єкт для тих, хто бажає відвідати на екологічно чистій території, насолодитися природою та відпочити в затишку. Ресторан «Бістро Пекаря» відзначається не лише

смачною кухнею, але й атмосферою домашнього затишку, що робить його популярним серед гостей. Слід також зазначити, що існує сайт "Чернігівщина Туристична", який надає важливу інформацію для організації подорожей, включаючи рекомендації щодо місць відпочинку, подій та туристичних маршрутів [20]. Цей ресурс стає корисним провідником для туристів, допомагаючи їм відкривати всю привабливість та різноманіття Чернігівщини.

Гастрономічні заходи та фестивалі Чернігівщини — це неперевершений шлях відкрити смак та автентичність місцевої кухні, об'єднуючи традиції та новаторські підходи. Наприклад, фестиваль "Маковій на Чернігівщині" є визначним гастрономічним заходом, що перетворює традиційне готування страв з маком в унікальну мистецьку подію [21]. Цей фестиваль відзначається не лише своєю кулінарною автентичністю, але й створенням особливої атмосфери, сприяючи обміну культурним досвідом та насолоді українською традиційною кухнею. Захід призначений для шанувальників гастрономії та всіх, хто прагне поглибити своє розуміння традиційної української кулінарії. Учасники та гості фестивалю мають можливість насолоджуватися різноманіттям смаків та оригінальністю рецептів, пов'язаних із використанням маку в кулінарії. Фестиваль "Маковій на Чернігівщині" відбувається щорічно, привертаючи тисячі відвідувачів своєю унікальністю та неповторною атмосферою. Дати проведення фестивалю можуть змінюватися роками, оскільки вони підпорядковані організаційним планам та календарю подій у регіоні. За кількістю відвідувачів, фестиваль нараховує значний потік учасників з різних регіонів, створюючи платформу для обміну кулінарним досвідом та розширення культурного сприйняття.

"Вареник-фест" є ще одним визначним гастрономічним заходом, який користується великою популярністю серед гурманів та любителів

вишуканих смаколиків [22]. Цей захід вирізняється не лише своєю гастрономічною цінністю, але й унікальністю концепції, що акцентує увагу на різноманітності начинок для вареників. Фестиваль "Вареник-фест" є справжнім парадом смаку, де відомі та талановиті кухарі представляють різноманітні варіації традиційного української страви - вареників. Учасники та гості фестивалю отримують унікальну можливість скуштувати не лише класичні вареники, але й екзотичні комбінації начинок, використовуючи найсвіжіші та найсмачніші інгредієнти. Дати проведення "Вареник-фест" можуть змінюватися в залежності від організаційних планів та календаря подій. За роки свого існування фестиваль завоював серця тисяч відвідувачів, об'єднуючи шанувальників вишуканої кулінарії та традиційної української культури.

Фестиваль хліба, який відбувається на хуторі "Острів Обирок", є заходом, що пропонує унікальну можливість для учасників долучитися до виробництва хліба від початкового мелення зерна до смачного кінцевого продукту [23]. Цей захід не лише відзеркалює давні традиції, але й підкреслює важливість хлібопекарства в культурі регіону. На фестивалі хліба використовуються найякісніші та екологічно чисті інгредієнти. Починаючи від відбору найсвіжішого зерна, учасники фестивалю можуть стежити за усіма етапами виробництва, від мелення на кам'яному жорні до випікання в аутентичних печах. Одним із ключових етапів є використання старовинних сортів пшениці та різноманітних зернових культур, що додає хлібу особливий смаковий аромат. Традиційні методи виготовлення хліба, зокрема, використання квасу та дерев'яних форм для випікання, роблять цей фестиваль особливо цікавим та дотримуються автентичності. Учасники можуть не лише спостерігати за виробництвом, але й взяти участь у майстер-класах з приготування хліба, де можна спробувати різноманітні рецепти, об'єднані навколо найсмачніших хлібних традицій

регіону. Такий фестиваль є унікальною можливістю відкрити для себе та особисто долучитися до процесу творення хліба, який визначає культурний спадок та смакові уподобання Чернігівщини.

“Гурок-фест” у Корюківці – це традиційна подія, яка стала улюбленою серед любителів смачних страв. Фестиваль збирає гостей у дружню та атмосферну обстановку, де можна не лише спробувати, але й насолоджуватися різноманіттям огірків та інших страв, які представлені на місцевому рівні [24]. Ключовим інгредієнтом, який визначає аутентичний смак огірків на фестивалі, є вибір правильного сорту огірка та використання специфічних маринадів. Учасники фестивалю вибирають тільки найсвіжіші та екологічно чисті огірки, щоб створити страви найвищої якості. Секретом успішного приготування огірків також є особливі рецепти маринадів, які додають стравам особливий смаковий шар. Один з популярних рецептів, який можна спробувати на "Гурок-фесті", – це огірки, мариновані у медово-гірчичному соусі. Цей соус надає огіркам гармонійний баланс між солодкістю та гостротою, створюючи неповторний смак. Такі додатки до огірків відображають кулінарний мистецтво та традиції регіону, роблячи фестиваль "Гурок-фест" не тільки смачним, але й культурно насиченим заходом.

Маркетинг та просування Чернігівщини в галузі туризму викликає неабиякий інтерес та вимагає комплексного підходу для ефективної промоції регіону. Здійснення успішної кампанії залежить від правильного позиціонування, використання інноваційних підходів та впровадження стратегій, спрямованих на привертання різних категорій туристів. Щоб підвищити відомість Чернігівщини, необхідно активно використовувати інтернет-ресурси та соціальні мережі. Розвиток веб-сайтів та створення спеціальних маркетингових платформ дозволяють представити багатство туристичних атракцій, культурних заходів та гастрономічних вражень.

Наприклад, ефективне використання платформи "Чернігівщина Туристична" може сприяти інформуванню та зацікавленості туристів. Співпраця з інфлюенсерами та блогерами, які мають велику аудиторію в соціальних мережах, може допомогти в створенні цікавого образу регіону. Заохочення їхніх відвідань, публікацій та вражень сприятиме створенню позитивного іміджу Чернігівщини. Організація тематичних фото- та відео-конкурсів через соціальні мережі може сприяти віртуальному поширенню інформації про регіон. Важливо залучати місцевих митців та фотографів для створення контенту, що відображає автентичність та красу Чернігівщини. Активна участь у туристичних виставках, ярмарках та інших заходах регіонального та міжнародного рівня може допомогти залучити увагу туристичних агентств, партнерів та інвесторів. Крім того, створення спеціальних туристичних пакетів, привабливих пропозицій для групових відвідувань та розвиток програм лояльності можуть стати потужним інструментом для залучення та утримання туристів. Реальні приклади таких підходів можуть включати співпрацю з блогерами, які вже мають велику аудиторію, організацію конкурсів на кращий фото-або відеоролик про Чернігівщину, а також активну участь у міжнародних туристичних заходах для популяризації регіону.

В сфері освіти та навчання Чернігівщина активно співпрацює з гастрономічними та кулінарними ініціативами, розвиваючи унікальні програми та проекти для вдосконалення навичок та підготовки кадрів у гастрономічній галузі. Місцеві школи та навчальні заклади активно впроваджують гастрономічні напрями у свої програми, надаючи учням можливість вивчення основ кулінарії, етикету та культури харчування. Це створює підґрунтя для майбутньої професійної кар'єри в гастрономії та готельному бізнесі. Чернігівські виші також відзначаються розвинутими програмами гастрономічної освіти. Наприклад, Чернігівський

національний технічний університет пропонує спеціалізовані програми в галузі харчових технологій та кулінарного мистецтва, що дозволяє студентам отримати глибокі знання та навички для роботи у сфері гастрономії [27]. Місцеві кулінарні школи та курси також стають популярними серед тих, хто бажає освоїти секрети вишуканої кулінарії та вивчити традиції місцевої кухні. Проєкти, такі як майстер-класи від відомих кухарів чи участь у гастрономічних фестивалях, стимулюють розвиток креативності та підвищують інтерес до гастрономії серед молоді. Одним із прикладів інтеграції гастрономічної освіти є участь студентів та викладачів у місцевих гастрономічних проєктах, таких як посвята в ЧНТУ, де вони можуть застосовувати свої знання на практиці та сприяти розвитку гастрономічної культури Чернігівщини [37].

Сприяння місцевої влади Чернігівщини розвитку гастрономічного туризму визначається комплексним підходом, орієнтованим на створення сприятливого середовища для розвитку гастрономічного сектору та залучення туристів. Упровадження програм інфраструктурного розвитку є однією з ключових стратегій. Ремонт та модернізація гастрономічних об'єктів, створення нових ресторанів та кафе, а також розширення туристичної інфраструктури сприяє створенню комфортних умов для відвідувачів. Місцева влада активно підтримує гастрономічні заходи та фестивалі, які привертають увагу туристів та підсилюють імідж регіону. Створення та підтримка гастрономічних асоціацій та об'єднань сприяє обміну досвідом, вивченню найкращих практик та розробці спільних стратегій. Взаємодія місцевих підприємств, кухарів, гастро-підприємців та організаторів туристичних заходів формує єдиний фронт для залучення та задоволення потреб туристів. Проведення регулярних навчань та тренінгів для місцевих гастрономічних підприємців щодо якісного обслуговування, маркетингу та розвитку нових кулінарних тенденцій є ще одним аспектом

сприяння влади розвитку гастрономічного сегменту. Реалізація проектів, спрямованих на підтримку місцевих виробників та використання стосунків із місцевими гастро-брендами у туристичних кампаніях, також допомагає створювати визнання місцевих кулінарних особливостей та традицій. Яскравим прикладом є «Фестиваль молока» для об'єднання територіальними громадами місцевого бізнесу [38].

2.3. Сучасний стан розвитку гастрономічного туризму

Сучасний стан розвитку гастрономічного туризму на Чернігівщині невіддільно пов'язаний з економічними та соціальними викликами, зокрема, з умовами воєнного конфлікту в країні. Неспокійна ситуація створює значні труднощі для розвитку туризму та вимагає від місцевих влад і підприємців креативних стратегій та рішень.

За статистикою 2021 року Чернігівської міської ради Чернігів та область привертає увагу туристів своєю привітністю та унікальністю, що відзначається високим показником повторних відвідувань (Рисунок 3) – 87% [28]. У середньому, туристи витрачають 2730 гривень на день, надаючи значний імпульс розвитку місцевої економіки. Щодо транспорту, більшість туристів обирає рейсовий автобус (52,3%), за ним йдуть поїздки потягом (26,5%) та власним автомобілем (22,3%). Такий різноманітний вибір транспорту свідчить про доступність та зручність шляхів подорожей до міста. Щодо вибору місця проживання, більше половини туристів віддає перевагу родичам чи друзям (50,7%), також популярні орендовані квартири (16,7%), готелі (9,9%) та хостели (7,7%). Це свідчить про різноманіття варіантів проживання, що враховує різні бюджетні та комфортні потреби туристів. Індекс туристичної привабливості Чернігова становить 4,17, а індекс задоволення туристичними послугами дорівнює 3,73 з 5, що свідчить про високу якість та цікавість наданих послуг. Популярними видами дозвілля в місті (рисунок 2) є самостійні екскурсії по місту (59,7%), відвідування кафе та ресторанів (55,8%), шопінг (45%), торгово-розважальні комплекси (34,1%) та розважальні заклади (19%). Ці варіанти відображають багатогранність інтересів та можливостей для розваг у місті. Згідно опитування, 97% туристів висловили бажання повернутися до Чернігова, а 96,5% готові рекомендувати місто своїм друзям. Це свідчить не лише про позитивне враження від подорожі, але й

про потенційний ріст популярності міста серед нових відвідувачів. Більшість опитаних туристів визначили відпочинок і розваги (38,2%) як основну мету своєї подорожі до Чернігова. Інші популярні причини відвідування міста включають відвідування друзів та родичів (34%), огляд культурних об'єктів та екскурсій (16%), робочі відрядження (15,3%) і шопінг (15,2%).



Джерело: статистичні дані Чернігівської міської ради

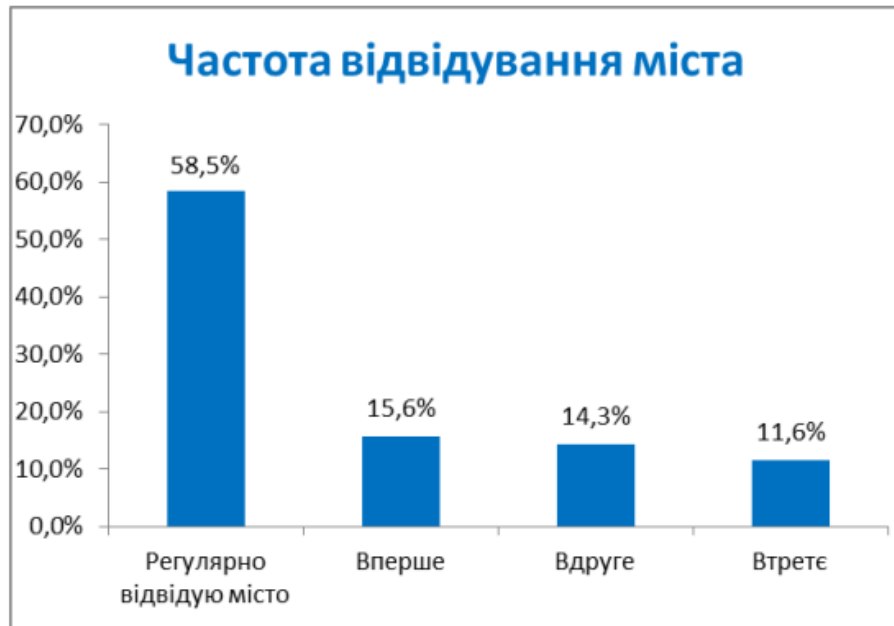
Рис. 1. Першочергова мета подорожі : статистичні дані Чернігівської міської ради



Джерело: статистичні дані Чернігівської міської ради

Рис. 2. Ціль подорожі . : статистичні дані Чернігівської міської ради

Зазначимо, що більшість опитаних туристів мають тенденцію регулярно відвідувати Чернігів (58,5%), проте значна кількість респондентів (15,6%) відвідали місто вперше. Щодо джерел інформації про Чернігів, найбільш популярними є рекомендації від друзів, знайомих чи родичів, які проживають у місті (46,2%) чи вже були тут (24,9%), а також попередні візити (24,9%).



Джерело: статистичні дані Чернігівської міської ради

Рис. 3. Частота відвідування міста

Найчастішими формами відпочинку для респондентів (Рисунок 1) є самостійні екскурсії по місту (59,7%), відвідування кафе та ресторанів (55,8%), шопінг (45%), торгово-розважальні комплекси (34,1%) та розважальні заклади (18,7%). Це свідчить про різноманіття інтересів та можливостей для відпочинку в Чернігові.

На основі проведеного дослідження можна визначити, що понад половина відвідувань Чернігова туристами є першими. З цього випливає, що ресторани та кафе, як основні об'єкти гастротуризму, мають значний потенціал для розвитку в місті та області. Такий великий відсоток нових відвідувачів свідчить про перспективи гастрономічного туризму в

Чернігові, а також може бути важливим кроком у привертанні та утриманні туристів у регіоні. Поєднання унікальної кухні, культурного спадку та гостинності може стати ключовими факторами в просуванні гастротуризму в Чернігівській області.

Статистика руйнувань культурної спадщини Чернігівщини станом на початок 2023 року внаслідок авіанальотів, артобстрілів та бойових дій [32](Додаток Б):

Таблиця 1. Статистика руйнувань

Вид об'єктів	Кількість об'єктів
Об'єкт підприємницької діяльності та комерційно-виробниче призначення	185
Об'єкт невідомий	9
Будівельний освітньо-виховний заклад	90
Будівля державної установи	21
Будівля житлово-побутового призначення	2524
Об'єкт транспортної інфраструктури	26
Господарчі угіддя, ліси	5
Будівля лікувально-оздоровчого закладу	29
Об'єкт культурно-розважального закладу	13
Будівля культового призначення	21
Об'єкт інфраструктури життєзабезпечення	43
Історичні пам'ятки	20
Мости	15
Автомобіль, транспортний засіб	271
Гуманітарний конвой	1
Загалом об'єктів	3275

Джерело: Карта відновлення [32].

Ці статистичні дані вказують на серйозний вплив воєнного конфлікту на культурний та історичний ландшафт регіону. Руйнування об'єктів підприємницької діяльності, освітньо-виховних закладів,

житлових будівель та інших інфраструктурних об'єктів свідчать про необхідність термінового відновлення та реконструкції міст та сіл.

Людські втрати серед цивільного населення Чернігівщини станом на початок 2023 року внаслідок авіанальотів, артобстрілів та бойових дій [33]:

Таблиця 2. Людські втрати серед цивільного населення

Втрати	Кількість кейсів	Кількість постраждалих
Загибель людини	296	532
Поранення чи інша шкода для здоров'я	171	555
Порушення прав	103	606
Зникнення людини	32	46

Джерело: Т4Р. Документування воєнних злочинів в Україні [34].

Гастротуризм на Чернігівщині стикається із складними викликами через загострену ситуацію в країні та обмежену можливість влади гарантувати безпеку громадянам. Значні зусилля та кошти спрямовуються на оборону, що обмежує ресурси для інших сфер, таких як гастротуризм. Статистика людських втрат серед цивільного населення Чернігівщини, зумовлена бойовими діями, є дуже тривожною. Загальна кількість постраждалих становить приблизно 1739 особи, і це обтяжує не тільки гуманітарну ситуацію, але й економічні можливості регіону. У таких умовах розвиток гастротуризму стає завданням не лише економічним, але й соціальним. Зусилля слід спрямовувати на відновлення інфраструктури, підтримку місцевих виробників та створення безпечних умов для туристів. Важливо розглядати гастротуризм як інструмент відновлення та взаємодії спільнот, сприяючи економічному відновленню та підтримці тих, хто постраждав від конфлікту.

Унаслідок воєнних подій на території Чернігівської області постраждали 67 суб'єктів господарювання, зазначено в повідомленні

Департаменту АПК Чернігівської ОДА. Під час окупації та постійних обстрілів прикордоння ворогом зазнали серйозних збитків:

- Знищено або пошкоджено 116 тракторів, 38 комбайнів, 44 одиниці ґрунтообробної та посівної техніки, 39 легкових автомобілів, 47 вантажівок та 40 одиниць іншої техніки.
- Зруйновано поля, складські приміщення, ангари, сараї, картоплесховища, млини, зерносушарки, вагові, комори, водонапірні башти, адмінприміщення.
- У 9 агропідприємствах загинула худоба, включаючи ВРХ і свині.

Загальні прямі збитки оцінюються у 688 мільйонів гривень.

На сьогодні Чернігівська міська рада проголосувала за затвердження Програми розвитку туризму та промоції міста Чернігова та області на 2022-2026 роки [29]. З метою висвітлення трагічних подій весни 2022 року, пов'язаних із збройною агресією російської федерації, а також створення візуального контенту до маршрутів пам'яті.

Розробка та виготовлення матеріалів: сплановано створення презентаційних, інформаційних матеріалів, а також ексклюзивних подарункових книжкових видань та сувенірної рекламно-поліграфічної продукції, що присвячена місту Чернігову та його області.

Інтернет присутність: планується наповнення інформаційних ресурсів Інтернету даними про місто Чернігів, область та розкриття його туристичного потенціалу. Розповсюдження цієї інформації також передбачається через засоби масової інформації та рекламно-інформаційні площини.

Туристично-інформаційна навігація: заплановано виготовлення, встановлення та технічне обслуговування елементів туристично-інформаційної навігації для зручності та орієнтації туристів.

QR-коди та інновації для приїжджих: розробка та виготовлення QR-кодів, інформації, нанесеної шрифтом Брайля, для розміщення на визначних архітектурних пам'ятках міста. Технічне обслуговування та регулярне оновлення цих елементів.

Функціонування туристично-інформаційних центрів (ТІЦ): Забезпечення ефективної роботи ТІЦ, включаючи відновлення та проведення ремонтних робіт на об'єктах, пошкоджених внаслідок воєнної агресії.

Отже, Чернігівщина, після воєнного конфлікту, стикається з викликами у розвитку туризму та гастротуризму. Ключові напрямки відновлення включають розвиток гастрономічного туризму, підтримку інфраструктури, просування через маркетинг та співпрацю всіх зацікавлених сторін. Важливо зберегти та повернути увагу до культурних та історичних багатств регіону.

У 2023 році відбулася зустріч голови Чернігівської обласної державної адміністрації, Анни Коваленко, з представниками екологічних організацій Чернігівщини з метою налагодження співпраці між цивільним суспільством та органами влади для вирішення екологічних проблем у регіоні. Незважаючи на те, що Чернігівщина відзначається одним із найкращих екологічних станів серед регіонів України, існують серйозні проблеми у сфері охорони природи. Однією з ключових труднощів є порушення цілісності прибережних захисних смуг та водоохоронних зон, особливо в аграрно розвиненому регіоні. Нелегальна діяльність фермерських господарств призводить до серйозних наслідків для екосистем, зокрема, до масової загибелі бджіл та забруднення водойм. Екологічні активісти висловили свої турботи та представили пропозиції з усунення проблем, таких як вирубка лісів, недостатня регуляція природно-заповідного фонду та неефективне реагування правоохоронних органів на

звернення громадян. На зустрічі було оголошено про створення штабу для координації протидії екологічним загрозам. Також була представлена інтерактивна карта для моніторингу екологічних порушень. Ці заходи спрямовані на вдосконалення взаємодії між громадськістю та органами влади у вирішенні екологічних проблем Чернігівщини.

Аналізуючи ці екологічні події, можна визначити, що вони можуть мати важливий вплив на гастротуризм Чернігівщини. Знищення природних резерватів, забруднення водних джерел та загибель біорізноманіття може негативно вплинути на природний облік та екологічну привабливість регіону для туристів. Гости, які шукають гастрономічні враження, можуть бути менше зацікавлені у відвідуванні місць, де спостерігаються серйозні екологічні проблеми. Важливо підкреслити, що відновлення екосистем та природних об'єктів може відігравати ключову роль у привертанні туристів, оскільки екологічно чисте середовище та природні красиві ландшафти становлять значущий ресурс для розвитку гастротуризму.

Аналіз туристичної пропозиції на ринку гастрономічного туризму Чернігівщини визначається комплексним аналізом та оцінкою елементів, що стосуються гастрономічних можливостей регіону. Це включає в себе аналіз місцевої кухні, ресторанної інфраструктури, традиційних страв та напоїв, участь у гастрономічних подіях та фестивалях, а також маркетингові зусилля для просування гастротуристичної привабливості регіону. Оцінка дозволяє визначити сильні та слабкі сторони гастрономічної пропозиції, а також визначити можливості для подальшого розвитку та привертання туристів.

Аналіз за типом кухні в Чернігові на 2023 рік (Додаток В) відображає розмаїття кулінарних традицій та смакових уподобань, що створює унікальний гастрономічний пейзаж міста. Аналіз за типом послуг на 2023 рік (Додаток Г) підтверджує зростання конкуренції та підвищення якості

обслуговування, відображаючи тенденцію до розширення вибору гастрономічних пропозицій. Аналіз за типом закладу на 2023 рік (Додаток Д) відзначає велику популярність кав'ярень та ресторанів, які підкреслюють важливість атмосфери та вишуканості обслуговування, сприяючи розвитку гастрономічного сектора у місті.

Оцінюючи туристичну пропозицію на ринку гастрономічного туризму Чернігівщини за 2023 рік, можна відзначити різноманітність кухонь та послуг в регіоні. Значна кількість закладів, що пропонують українську кухню (36 закладів), свідчить про збереження та популярність традиційної гастрономії. Розмаїття інших кухонь (азіатська, американська, грузинська, японська тощо) вказує на глобальний характер гастроіндустрії та різноманіття смакових вподобань туристів. З великою кількістю закладів, які пропонують Wi-fi (156), доставку (91), відкритий майданчик (58), кафе і ресторани Чернігова акцентують на зручності та комфорті для гостей. Заклади з VIP-залами, банкетними залами, та живою музикою спрямовані на різні потреби та уподобання відвідувачів. Різноманітність типів закладів, таких як кафе (63), ресторани (49), піцерії (13), створює великий вибір для туристів з різними смаковими вподобаннями та бюджетами. Ці дані свідчать про високий рівень конкуренції та наявність різноманітних можливостей для гасотуризму в Чернігові. Посилення маркетингових заходів та розвиток унікальних гастрономічних ініціатив можуть підвищити привабливість міста для туристів.

РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЧЕРНІГІВЩИНИ

3.1. SWOT-аналіз розвитку гастрономічного туризму

Для висвітлення проблем та перспектив гастрономічного туризму на Чернігівщину буде використано SWOT-аналіз (Додаток Е). SWOT-аналіз являється важливим інструментом для гастрономічного туризму Чернігівщини з урахуванням складної ситуації у країні. По-перше, аналізуючи сильні сторони, можна виокремити унікальні аспекти місцевої гастрономії, такі як традиційні страви та місцеві продукти, що можуть привертати туристів. Ідентифікація цих сильних сторін дозволяє ефективно використовувати їх як конкурентні переваги. З іншого боку, аналіз слабких сторін допомагає виявити проблеми та недоліки в гастрономічній пропозиції, які вимагають уваги. Це стає фундаментом для розроблення стратегій поліпшення та підвищення привабливості регіону для туристів. Визначення можливостей є ключовим етапом у розвитку. SWOT-аналіз допомагає виявити нові шляхи для зростання, такі як співпраця з місцевими фермерами чи впровадження кулінарних подій. Це дозволяє розширювати гастрономічну пропозицію та створювати інноваційні ініціативи. З аналізом загроз можна ефективно враховувати потенційні ризики, такі як екологічні проблеми або політична нестабільність, і приймати заходи для їх запобігання або пом'якшення негативного впливу. Узагальнюючи, SWOT-аналіз стає стратегічним інструментом для розвитку гастрономічного туризму Чернігівщини, допомагаючи адаптуватися до нових умов та зберігати конкурентоспроможність.

S - Strengths (Сильні сторони):

1. Давня історія:

Чернігівщина, як історичний регіон, має надзвичайно багату давньоруську історію, що створює унікальну атмосферу для гастротуризму. По-перше, місто Чернігів було одним з найважливіших культурних та політичних центрів Київської Русі. Відзначене історичними пам'ятками, такими як Спаська церква XI століття та Чернігівська фортеця, воно пропонує туристам глибокий занурення в давню історію та культуру.

2. Архітектурно-історичні, туристичні ресурси:

Чернігівщина може пишатися значною кількістю архітектурно-історичних рекреаційно-туристичних ресурсів. Зокрема, існує 32 об'єкти державного та 39 пам'яток місцевого значення, які представляють собою непересічні музеї під відкритим небом. Наприклад, Чернігівський історико-культурний заповідник включає в себе резиденцію князів Чернігівських, яка привертає туристів своєю унікальною архітектурою та історією. Крім того, архітектурний ансамбль Софіївського собору в Чернігові, який є частиною Спасо-Преображенського чоловічого монастиря, є визначним пам'ятником історії та культури.

3. Багатий аграрний регіон:

Чернігівщина є важливим аграрним регіоном, що створює унікальні можливості для гастротуризму. Землеробство та тваринництво в регіоні грають важливу роль, надаючи можливість вирощувати та використовувати свіжі, натуральні продукти в місцевій гастрономії. Місцеві фермери та виробники можуть привертати туристів, пропонуючи екскурсії та дегустації на своїх господарствах.

4. Традиційні кулінарні рецепти:

Чернігівщина може пишатися багатою культурною спадщиною, включаючи традиційні кулінарні рецепти, що передаються з покоління в

покоління. Місцева кухня може вражати своєю оригінальністю та смаком, який ґрунтується на старовинних методах приготування та використанні місцевих інгредієнтів. Це створює унікальний кулінарний образ регіону, який може бути привабливим для гостротуристів.

5. Наявність великої р. Десна:

Чернігівщина відрізняється значущою сильною стороною - наявністю водної артерії – річки Десна. Цей природний об'єкт відкриває перед регіоном безмежні можливості для розвитку туризму різних форм. Перш за все, наявність річкової системи створює ідеальні умови для пляжного відпочинку. Питомі та комфортні пляжі вздовж Десни приваблюють туристів, які шукають релаксації та природної краси. Туризм на воді також визначається як важлива галузь, зокрема для любителів каякінгу, веслування та інших водних розваг. Чернігівщина може виграти в увазі туристів, які цінують активний відпочинок на воді. Рекреаційний туризм на річці Десна стає доступним завдяки пейзажам, які міняються під час подорожей вздовж берегів. Прогулянки, велосипедні прокати та пікніки на природі стають частиною привабливості регіону для відпочиваючих. Нарешті, річка Десна відкриває нові можливості для гастрономічного туризму. Ресторани та кафе на березі річки можуть пропонувати не лише смачними стравами, але й неповторний видом, де туристи можуть насолоджуватися їжею, насиченою місцевими смаками, в ідилічному оточенні природи.

6. "Зелені міста":

"Зелені міста" стають не лише природним багатством, але й основою для розвитку екологічної та органічної гастрономії. Враховуючи природні ландшафти та наявність парків, садів і зелених зон, ресторани та кафе отримують унікальні можливості представляти страви зі свіжими, екологічно чистими продуктами. Місцеві шеф-кухарі мають можливість

використовувати місцеві інгредієнти для створення страв, які відображають унікальний характер регіону. Чисте повітря Чернігова та області також впливає на гастрономічний туризм. Наявність екологічно чистого середовища сприяє розвитку органічного сільськогосподарського виробництва та вирощуванню натуральних, здорових продуктів. Це створює унікальні можливості для гастрономічних подорожей, де туристи можуть насолоджуватися стравами, збагаченими натуральними смаками та корисними властивостями.

7. Географічне розташування:

Близькість до Києва визначається як ключовий фактор для гастрономічного туризму, що відкриває широкі можливості для приваблення туристів. Легкий доступ до столиці сприяє зручності транспортних перевезень, що робить Чернігів та область доступним напрямком для київських мешканців та іноземних відвідувачів. Таке стратегічне розташування сприяє формуванню туристичного потоку та створює привабливі умови для гастрономічних подорожей. Географічне розташування Чернігівщини також вигідне для розвитку внутрішнього та міжнародного туризму. Розташоване на перетині важливих транспортних маршрутів, місто стає ефективним вузлом для туристів, що подорожують між різними регіонами. Це дозволяє створити цікаві маршрути для гастрономічних подорожей, об'єднуючи культурні, історичні та кулінарні враження.

8. Помірні ціни:

Помірні ціни на туристичні послуги у сфері гостинності визначаються як одна із сильних сторін для розвитку гастрономічного туризму. Цей фактор робить регіон привабливим для широкого спектру туристів, забезпечуючи доступність та конкурентоспроможність туристичних послуг. Помірні ціни є ключовим елементом, що стимулює

інтерес до гастрономічних вражень у Чернігові та області. Туристи мають можливість насолоджуватися вишуканими стравами та місцевими смаколиками, не перенапружуючи свій бюджет. Це робить регіон привабливим для різноманітних категорій туристів, від бюджетних мандрівників до людей, які шукають ексклюзивні гастрономічні враження. Такий підхід також підтримує концепцію доступності та відкритості для різних соціальних груп, що впливає на зростання туристичного попиту та сприяє розвитку гастрономічної індустрії. Помірні ціни на гастрономічні враження створюють збалансований туристичний досвід, де якість послуг поєднується з доступністю, сприяючи позитивному іміджу регіону серед відвідувачів. Зважаючи на високу інфляцію та війну, ціни на туристичні послуги в гривнях можуть виглядати дорого, але в порівнянні з доларом залишаються стабільними. Це може створювати вигоду для іноземних туристів, зменшуючи витрати на гастрономічні враження та інші туристичні послуги.

9. Наявність відомих пивних брендів:

Серед сильних сторін для гастрономічного туризму виділяється наявність відомих пивних брендів, таких як Stella Artois, Старопрамен, Taller, Бекс, та місцевий Чернігівське (Біле, Світле, Lager). Це відкриває можливості для туристів насолоджуватися різноманітністю пивних смаків та дегустацією місцевих алкогольних виробів під час гастрономічного турне.

10. Місцеві фестивалі та події:

Чернігівщина може виступати господарем різноманітних гастрономічних фестивалів та подій, які привертають увагу туристів. Такі заходи включають дегустації місцевих страв, майстер-класи від шеф-кухарів, виставки місцевих продуктів та розважальні програми. Це

створює унікальні можливості для туристів насолоджуватися аутентичною кухнею та культурою регіону.

11. Гостинність мешканців регіону:

Також серед сильних сторін для гастрономічного туризму варто відзначити гостинність мешканців регіону. Чернігівщина славиться своєю теплою та радушною атмосферою, яка створює комфортне середовище для туристів. Гості можуть насолоджуватися не лише смачною місцевою кухнею, але й відчувати теплий прийом та дружелюбність місцевого населення, що робить подорож ще більш приємною та запам'ятовується.

W - Weaknesses (Слабкі сторони):

1. Недостатня фахова підготовка обслуговуючого персоналу:

У сфері гастрономічного туризму Чернігівщини спостерігається ряд слабкостей, серед яких можна визначити недостатню фахову підготовку обслуговуючого персоналу та недостатню кількість кваліфікованих супроводжувачів груп і інших спеціалістів туристичної галузі. По-перше, багато працівників сфери обслуговування не мають достатнього рівня професійної підготовки, щоб відповідати високим стандартам обслуговування в гастрономічному туризмі. Це може впливати на якість послуг та враження туристів від місцевих закладів. По-друге, недостатня кількість кваліфікованих супроводжувачів груп та інших фахівців у сфері туризму може обмежувати можливості якісного екскурсійного обслуговування. Відсутність грамотних та гідів-ентузіаст може призвести до неякісного розкриття туристичних атракцій та недостатнього пояснення історії та культури регіону. Для вирішення цих проблем важливо здійснювати систематичні тренінги та підвищувальні курси для персоналу гастрономічних закладів та туристичних агентств. Також можна сприяти розвитку туристичної освіти в регіоні, щоб забезпечити наявність якісних фахівців у сфері гастрономічного туризму.

2. Воєнна ситуація в країні:

Ситуація в країні, охопленій війною, суттєво ускладнює умови для розвитку гастрономічного туризму. Чернігівщина, знаходячись в умовах конфлікту, стикається з численними викликами та слабкостями у цьому напрямку. По-перше, неспокійна політична обстановка та загроза безпеці туристів внаслідок воєнних подій може значно обмежити кількість відвідувачів в регіон. Туристи можуть утримуватися від поїздок в райони, де існують ризики здоров'я, антисоціальних вчинків чи навіть небезпеки для життя. По-друге, війна часто призводить до руйнування інфраструктури та культурних об'єктів, що може вплинути на гастрономічні заклади, місця масового відпочинку та традиційні атракції для туристів. Знищення історичних будівель, пам'яток архітектури та природних ландшафтів погіршує загальний образ регіону як туристичного напрямку. Для подолання цих викликів важливо проводити реставраційні роботи та відновлення інфраструктури, забезпечуючи безпеку для відвідувачів. Також потрібно вдосконалювати систему інформаційного супроводу та комунікації, щоб ефективно розповідати про безпеку та можливості гастрономічного туризму в Чернігівщині навіть у важкі часи.

3. Інфляція та високі ціни:

Серйозною слабкою стороною гастрономічного туризму на Чернігівщині є проблема інфляції та високих цін, що може суттєво вплинути на привабливість регіону для потенційних туристів. Інфляція, яка призводить до постійного підвищення рівня цін на товари і послуги, може відлякувати відвідувачів та впливати на їхній бюджет під час подорожі. Наприклад, ресторани, кафе та інші гастрономічні заклади можуть вимушено підвищувати ціни на страви та напої для компенсації зростання вартості інгредієнтів, оренди приміщень та оплати праці персоналу. Це може вплинути на конкурентоспроможність гастрономічної сцени регіону

порівняно з іншими місцевостями, де ціни можуть бути більш привабливими для туристів. Високі ціни також можуть вразити місцевих виробників та постачальників сировини для гастрономічних закладів. Якщо вони стикаються зі зростанням витрат на виробництво через інфляцію, це може вплинути на їхню здатність конкурувати на ринку та утримувати константний рівень якості продукції. Для подолання цієї слабкої сторони, місцеві владні структури та підприємці можуть спрямовувати свої зусилля на розвиток стратегій ціноутворення, оптимізацію виробничих процесів та сприяння співпраці між різними секторами гастрономічної індустрії. Можливо, важливим кроком буде створення програм підтримки для місцевих виробників, спрямованих на зменшення їхніх витрат та підвищення конкурентоспроможності. Також, важливо розглядати можливості просування місцевої гастрономії через розробку унікальних туристичних пакетів та інноваційних гастрономічних подій, які можуть залучати увагу туристів, незважаючи на певний рівень цін.

4. Незначний вибір туристично-рекреаційних послуг:

Незначний набір туристично-рекреаційних послуг та видів дозвілля визначається обмеженою розвиненістю гастрономічної інфраструктури Чернігівщини. Регіон може стикатися із відсутністю різноманітних туристичних атракцій, гастрономічних заходів чи спеціальних програм для відвідувачів. Це може призводити до недостатньої привабливості та обмеженої зацікавленості для туристів, які шукають різноманіття в туристичному досвіді. Наприклад, обмежена кількість гастрономічних фестивалів, кулінарних майстер-класів або екскурсій до місцевих пекарень та виноробень може не задовольняти різноманітні інтереси та палітру смаків відвідувачів. Відсутність широкого спектру розважальних та

рекреаційних можливостей обмежує можливості туристів насолоджуватися місцевими гастрономічними враженнями та дозвіллям.

5. Застаріла матеріально-технічна база будов в сфері гастрономічного туризму:

Застаріла матеріально-технічна база значної частини готельних господарств та курортно-санаторних закладів є важливою слабкою стороною гастрономічного туризму на Чернігівщині. Багато готелів та курортів можуть стикатися із зношенням і застарілими умовами, що не відповідають сучасним стандартам та вимогам туристів. Наприклад, відсутність сучасного обладнання, неякісний ремонт та застарілі комунікаційні системи можуть впливати на зручність перебування гостей та їх задоволення від туристичного відпочинку. Такі недоліки можуть стати перешкодою для приваблення туристів та конкуренції з іншими регіонами, які мають сучасні та комфортні готельні умови. Для подолання цієї проблеми необхідно спрямувати зусилля на модернізацію та реконструкцію існуючих готельних та курортних закладів. Залучення інвестицій та впровадження сучасних технологій у готельну справу допоможе покращити рівень обслуговування, зробити проживання туристів більш комфортним та відповідним сучасним стандартам гастрономічного туризму.

6. Відсутність визначених цільових аудиторій:

Відсутність чітко визначених цільових аудиторій є значущою слабкою стороною в гастрономічному туризмі Чернігівщини. Відсутність чіткого фокусу на конкретних сегментах туристів може суттєво впливати на результативність маркетингових кампаній та розвиток спеціалізованих гастрономічних ініціатив. Наприклад, відсутність аналізу та розпізнавання специфіки цільових аудиторій, таких як гурмани, етногастрономічні ентузіасти, або любителі ексклюзивного харчування, призводить до

неефективного позиціонування гастрономічних пропозицій. Брак мотивації для візиту виникає через невідповідність туристичних пропозицій очікуванням конкретної аудиторії. Для вирішення цієї проблеми необхідно провести детальний маркетинговий аналіз, визначити основні цільові групи та їхні уподобання. Розробка та активне просування гастрономічних програм, які відповідають очікуванням різних цільових аудиторій, сприятиме привертанню туристів та формуванню попиту на гастрономічні послуги Чернігівщини.

7. Слабка фінансова спроможність населення:

Відносно бідне населення Чернігівщини, порівняно з більш розвинутими європейськими країнами, визначається низьким рівнем доходів та соціальною економічною нестабільністю регіону. Ця економічна особливість може впливати на розвиток та конкурентоспроможність гастрономічного туризму в області. Низькі доходи мешканців можуть обмежувати їхню спроможність придбати дорогі гастрономічні послуги та продукти, що впливає на попит на вишукану кухню та елітні гастрономічні події. Наприклад, у розквіт ресторанного бізнесу часто важливою складовою є спроможність споживачів придбавати вищий клас гастрономічних послуг, а в умовах економічних обмежень цей фактор може стати бар'єром для розвитку гастрономічного сегменту туризму. Для подолання цієї слабкої сторони можна розглядати стратегії цільового розширення аудиторії та створення доступних гастрономічних пропозицій. Розвиток туристичних програм, які пропонують не лише ексклюзивні, але й більш доступні гастрономічні зазначення, може привертати широке коло туристів та стимулювати розвиток гастрономічного туризму в регіоні.

8. Відсутність маркетингової стратегії та обмежені фінансові ресурси:

Відсутність маркетингової стратегії та обмежені фінансові ресурси представляють серйозні виклики для гастрономічного туризму на Чернігівщині. Відсутність чіткої стратегії просування туристичного продукту обмежує можливості залучення уваги як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринку туризму. Недостатня популяризація гастрономічних особливостей та кулінарних традицій регіону призводить до невпізнання та недооцінювання його потенціалу серед туристів. Недостатнє фінансування на місцевому рівні також обмежує можливості розвитку гастрономічного туризму. Недостатні кошти призводять до обмеження рекламних та маркетингових ініціатив, розвитку інфраструктури та вдосконалення гастрономічних послуг. Наприклад, відсутність фінансової підтримки може ускладнити організацію гастрономічних фестивалів, які є ефективним інструментом привертання уваги та просування гастрономічного туризму. Для подолання цих слабких сторін рекомендується розробка комплексної маркетингової стратегії, яка враховуватиме особливості гастрономічного сектору та специфіку Чернігівщини. Також важливим є залучення додаткових фінансових ресурсів через партнерства з бізнесом, грантові програми або інші джерела для забезпечення стабільного фінансування проектів у гастрономічному туризмі.

9. Відсутність комунікацій всередині владних структур:

Слабкі сторони гастрономічного туризму на Чернігівщині, зокрема відсутність ефективних комунікацій всередині владних структур, становлять серйозний виклик для розвитку цієї галузі. Однією з основних проблем є недостатня координація та обмін інформацією між органами місцевого самоврядування, готелями, ресторанами та іншими гравцями

гастрономічного сектора. У багатьох випадках можна відзначити відсутність чіткого механізму обміну даними про потенційні гастрономічні об'єкти, події та інші аспекти, які можуть зацікавити туристів. Відсутність централізованої системи інформації призводить до того, що багато цінної інформації втрачається або недоступна для широкого кола зацікавлених осіб. Наприклад, на відпочинковому потенціалі конкретної місцевості може значно впливати відсутність системи обміну даними про традиційні страви, місцеві кулінарні фестивалі чи інші гастрономічні заходи. Якщо ця інформація не доступна туристам, то вони можуть втратити інтерес до відвідування регіону, а самі господарства втрачають можливість залучити нових клієнтів. Відсутність ефективних комунікацій також може ускладнювати співпрацю між різними суб'єктами гастрономічного туризму, такими як ресторани, готелі, місцеві виробники продуктів і туристичні агентства. Брак взаєморозуміння та співпраці може призвести до втрати можливостей для створення інноваційних гастрономічних пропозицій та унікальних турів. Одним із способів вирішення цієї проблеми може бути створення централізованого цифрового порталу, де б інформація про всі гастрономічні об'єкти була б легко доступною для місцевих та іноземних туристів. Такий портал може служити ефективним інструментом для підвищення привабливості регіону та сприяти його розвитку в якості гастрономічного туристичного напрямку.

10. Бюрократичні труднощі для розвитку малого бізнесу:

Слабкою стороною в гастрономічному туризмі Чернігівщини є високий рівень бюрократичних труднощів, які ускладнюють розвиток малого бізнесу в сфері гастрономії. Це явище визначається переважанням формальних процедур, багатьма ліцензійними обов'язками та складнощами отримання необхідних дозволів для ведення гастрономічної діяльності. Наприклад, відкриття нового ресторану або кафе може потребувати від

підприємців великої кількості ліцензій та дозволів, відповідно до вимог санітарних, пожежних, архітектурних та інших нормативів. Цей процес може бути надто тривалим і заплутаним, сповільнюючи розвиток гастрономічних підприємств та важчаючи їхню фінансову стабільність. Бюрократичні перешкоди можуть також включати в себе високі податки та обов'язкові внески, що робить ведення бізнесу в гастрономічному секторі високовитратним та фінансово навантаженим для малих підприємців. Це може впливати на їхню здатність вести конкурентоспроможну діяльність та втримувати прийнятні ціни для клієнтів. Додатковим фактором, який посилює бюрократичні труднощі, може бути недостатній рівень інформаційної підтримки та консультацій для підприємців у галузі гастрономії. Відсутність чіткої інструкції та допомоги з боку владних структур може створювати додаткові труднощі для тих, хто бажає розвивати свій гастрономічний бізнес на Чернігівщині. Враховуючи це, важливо вдосконалювати бізнес-середовище, спрощувати процеси реєстрації та ліцензування, а також надавати підприємцям необхідну інформаційну та консультаційну підтримку. Це сприятиме розвитку гастрономічного сектору та зростанню привабливості Чернігівщини для гастрономічних туристів.

11. Корупція:

Серйозною слабкою стороною в гастрономічному туризмі Чернігівщини є проблема корупції, яка може суттєво ускладнити розвиток гастрономічного сектору та зменшити привабливість регіону для туристів. Корупція може виявлятися на різних рівнях, починаючи від отримання ліцензій та закінчуючи проведенням гастрономічних заходів чи фестивалів. Наприклад, процес отримання дозволів для відкриття нового гастрономічного закладу може включати в себе неявні витрати, пов'язані з "підкладанням" підприємцю або навіть вимаганням неправомірних виплат.

Це не лише сповільнює розвиток малих бізнесів у галузі гастрономії, а й зменшує їхню конкурентоспроможність та фінансову стабільність. Корупційні практики також можуть виявлятися в організації гастрономічних подій та фестивалів, де вирішальну роль може відігравати не якість продукції чи кулінарні традиції, а рівень хабарництва та підкупів. Це може впливати на об'єктивність та інноваційність таких заходів, що, в свою чергу, погіршує сприйняття гастрономічного потенціалу регіону. Крім того, корупційні практики можуть впливати на розподіл інвестицій та розвиток інфраструктури, яка є важливою частиною гастрономічного туризму. Наприклад, підкуп чиновників може спричинити відсутність ефективних програм підтримки для місцевих виробників та рестораторів, що обмежує розвиток аутентичних гастрономічних пропозицій. Для подолання цих проблем важливо впроваджувати антикорупційні стратегії та механізми контролю в гастрономічній галузі. Транспарентність процесів видачі ліцензій, ефективний моніторинг гастрономічних заходів та стримування корупційних практик можуть сприяти створенню чесної та привабливої гастрономічної обстановки на Чернігівщині.

O - Opportunities (Можливості):

1. Збільшення кількості туристичних продуктів:

Гастрономічний туризм на Чернігівщині відкриває перед відвідувачами багатий світ смаків, традицій та страв, що переплітаються з віковими історичними ароматами. Один із ключових аспектів розвитку цього виду туризму - збільшення кількості туристичних продуктів, які пропонуються в регіоні. Сприяючи цій ініціативі, місцеві гастрономічні підприємства можуть розширювати свій асортимент, використовуючи унікальні місцеві інгредієнти та рецепти. Наприклад, відновлення старовинних страв, які втратили свою популярність, може привернути увагу туристів. Відновлення та збереження традиційних гастрономічних

технік, таких як квашення, копчення або консервація, може надати продуктам неповторний смак та підкреслити історію регіону. Прикладом такого інноваційного підходу може бути створення гастрономічних майстерень, де туристи матимуть можливість не лише скуштувати страви, але й брати участь у їхньому приготуванні. Це сприятиме взаємодії між місцевими жителями та відвідувачами, а також розширить спектр гастрономічних навичок у всіх учасників процесу. Популяризація маловідомих сторінок історії Чернігівщини може стати ефективним інструментом для привертання уваги та зацікавленості туристів. Місцеві атракції, пов'язані з гастрономічною спадщиною, можуть стати ключовими точками притягання. Наприклад, реставрація традиційних господарств з виробництва меду чи вина може відкривати для відвідувачів унікальний світ дегустацій та майстер-класів. Систематична організація гастрономічних фестивалів та подій, присвячених традиційній кухні регіону, також вносить вагомий вклад у популяризацію гастрономічного туризму. Під час таких заходів туристи можуть не лише насолоджуватися стравами, але і дізнаватися більше про їхню історію та контекст їх використання. Узагальнюючи, розвиток гастрономічного туризму на Чернігівщині вимагає інтеграції традиційних методів готування та унікальних страв у сучасну гастрономічну карту регіону, а також акцентуації уваги на історичних аспектах та участі туристів у процесі готування та вивчення кулінарних традицій.

2. Закінчення війни та приток інвестицій:

Закінчення війни на Чернігівщині відкриває новий етап у розвитку гастрономічного туризму, створюючи потужний потенціал для залучення інвестицій та подальшого розвитку галузі. Збільшення туристичних можливостей регіону є ключовим фактором, який привертає увагу інвесторів, спрямованих на розвиток гастрономічних проектів та

інфраструктури. Один із прикладів можливостей, що відкриваються після закінчення війни, - розвиток місцевих агрогастрономічних ініціатив. Інвестори можуть сприяти створенню фермерських об'єднань, які постачатимуть якісні, місцево вирощені продукти ресторанам і готелям, підкреслюючи екологічну чистоту та унікальність місцевого сировини. Додатковим стимулом для інвестицій може бути розробка гастрономічних технопарків або кулінарних центрів, які об'єднують в собі ресторани, кулінарні школи та майданчики для проведення фестивалів. Це не лише створить нові робочі місця, але й стимулюватиме творчий обмін ідеями серед кулінарної спільноти, залучаючи відомих шеф-кухарів та фуд-індустрійних експертів. До інших можливостей гастрономічного туризму на Чернігівщині належить створення кулінарних маршрутів, які охоплюють традиційні місця готування та споживання страв. Це може включати в себе відвідування сільських ринків, де продаються місцеві продукти, або ресторанів, що відтворюють старовинні рецепти. Інвестиції в рекламу та маркетинг таких маршрутів допоможуть привернути увагу туристів та збільшити їхню зацікавленість у гастрономічних враженнях регіону. Крім того, інвестиції можуть бути спрямовані на створення кулінарних фестивалів, що відзначають місцеві традиції та страви. Участь в таких заходах може стати для ресторанів та кулінарних майстрів ефективним засобом просування своєї продукції та привертання нових клієнтів. Узагальнюючи, закінчення війни на Чернігівщині відчиняє двері для стабільного розвитку гастрономічного туризму за допомогою інвестицій у нові ідеї та проекти, які сприяють підвищенню привабливості регіону для туристів та гурманів.

3. Гастро-екотуризм:

Гастро-екотуризм на Чернігівщині представляє широкі можливості для розвитку та позиціонування регіону як призначення для туристів, що

цінують екологічно чисте господарювання та високу якість продуктів. Цей вид туризму об'єднує в собі гастрономічні насолоди із заглибленням у природний та сільський спосіб життя. На практиці, гастро-екотуризм може включати у себе екскурсії на органічні ферми та сади, де туристи отримують можливість першопроходців доторкнутися до процесів вирощування та збору свіжих, органічних продуктів. Прикладом може слугувати участь у зборі меду на сімейній бджолярні, де турист отримає можливість не лише спостерігати за веденням бджільників, але й взяти участь у виробництві меду. Іншою цікавою можливістю є взаємодія із місцевими селянами та участь у традиційних сільських господарських справах, таких як вирощування та обробка зерна, виготовлення сиру чи вирощування лікарських трав. Така імерсійна взаємодія створює неповторний досвід для туристів та сприяє збереженню традиційних сільських звичаїв. У контексті гастро-екотуризму, ресторани та кафе можуть співпрацювати із місцевими фермерами та виробниками для забезпечення своїх меню екологічно чистими та місцевими продуктами. Споживачі все більше віддають перевагу стравам, які виготовлені із збереженням природних ресурсів та підтримкою місцевого господарства. Ресторани, які активно впроваджують цю концепцію, привертають увагу гастрофілів та прихильників сталого розвитку. Крім того, організація фестивалів та заходів, присвячених гастро-екотуризму, може стати додатковою стимуляцією для туристичного попиту. Такі заходи можуть включати дегустації, майстер-класи з вирощування органічних продуктів, тематичні екскурсії та лекції від екологічних експертів. Всі ці ініціативи в сфері гастро-екотуризму на Чернігівщині сприяють не лише розвитку туристичної індустрії, але і збереженню природних ресурсів та підтримці місцевого населення через розвиток сільських територій.

4. Розвиток професійної освіти в гастрономії:

Розвиток гастрономічного туризму на Чернігівщині може бути суттєво підтриманий через інвестиції та удосконалення професійної освіти в гастрономічній галузі. В цьому контексті важливим є вдосконалення якості та доступності навчання для тих, хто вибирає гастрономію як свою кар'єру. Перш за все, створення спеціалізованих гастрономічних шкіл та кулінарних учбових центрів може надати студентам високий стандарт освіти в області гастрономії. Розгортання таких навчальних закладів, що спрямовані на практичні навички готування, вивчення традиційних методів приготування та інноваційних гастрономічних підходів, може забезпечити професійну підготовку, відповідну вимогам сучасної гастрономії. Прикладом успішної реалізації подібної ініціативи є "Інститут гастрономії та виноробства" в Італії. Цей навчальний заклад спеціалізується на гастрономії та виноробстві, надаючи студентам глибокі знання і навички, що відповідають вимогам глобальної гастрономічної індустрії. Удосконалення професійної освіти може включати в себе інноваційні методи навчання, такі як використання сучасних кулінарних технологій та навчання через онлайн-платформи. Впровадження цифрових технологій у процес навчання може розширити доступ до якісної освіти та зробити її більш гнучкою для різних категорій студентів. Залучення висококваліфікованих викладачів та майстрів гастрономії для проведення майстер-класів та лекцій також грає ключову роль у підвищенні рівня професійної підготовки студентів. Такі експерти можуть поділитися своїм досвідом та вченням щодо традиційних та інноваційних аспектів гастрономії. Політична підтримка, направлена на фінансування гастрономічної освіти, встановлення стандартів та регуляцій, може стимулювати розвиток цієї сфери, забезпечуючи сталу базу для росту гастрономічного туризму на Чернігівщині.

5. Формування гастрономічного бренду регіону:

Формування гастрономічного бренду Чернігівщини визначається комплексним підходом до висвітлення та просування унікальних кулінарних особливостей регіону, що сприяє його привабливості для гастротуристів. Розвиток гастрономічного бренду є важливим інструментом у створенні позитивного іміджу регіону та повертанні туристів, зацікавлених в унікальних кулінарних враженнях. Однією з ключових стратегій формування гастрономічного бренду може бути активна співпраця з місцевими гастропідприємствами, фермерськими ринками та ресторанами для виділення та популяризації місцевих продуктів та страв. Наприклад, ініціатива "Чернігівські Смаки" може стати важливим компонентом цього процесу, об'єднуючи ресторани, майстер-класи та продажі місцевих продуктів під єдиною брендовою концепцією. Створення гастрономічних подій та фестивалів, де представлені традиційні страви та напої Чернігівщини, сприяє активному формуванню іміджу регіону як центру гастрономічних вражень. Наприклад, організація "Смачна Чернігівщина" може привертати увагу туристів своїми дегустаціями, кулінарними майстер-класами та виставковими заходами[34]. Гастрономічний бренд може бути також побудований на історичних та культурних особливостях регіону. Наприклад, відновлення старовинних рецептів та традиційних методів готування може створити унікальний кулінарний досвід для туристів, підкреслюючи спадщину Чернігівщини. Участь у рейтингових гастрономічних програмах, таких як "Мішленовський гід", може значно підняти статус гастрономічного бренду регіону та забезпечити йому широкий огляд від експертів та туристів. Важливою складовою формування гастрономічного бренду є використання сучасних медіа-платформ та соціальних мереж для активної просування місцевих гастрономічних досягнень та подій. Ефективне використання цих

інструментів дозволить підтримувати постійний інтерес та привертати увагу нових аудиторій до гастрономічних можливостей Чернігівщини.

T - Threats (Загрози):

1. Низька зацікавленість влади:

Загрози в гастрономічному туризмі Чернігівщини визначаються рядом факторів, серед яких варто відзначити низьку зацікавленість влади у розвиток цього виду туризму. Ця проблема впливає на розвиток гастрономічного туризму на регіональному рівні та має своїм наслідком ряд проблем, що можуть відбитися на економіці та іміджі Чернігівщини в цілому. Відсутність належної уваги влади може проявлятися в недостатній фінансовій підтримці гастрономічних ініціатив, відсутності відповідних рекламних та маркетингових кампаній для просування місцевих кулінарних особливостей та ресторанів. Низький рівень інвестицій може вплинути на якість гастрономічної інфраструктури, обмежуючи можливості розвитку ресторанів, кулінарних фестивалів та інших подій. Наприклад, невідомі традиції та страви Чернігівщини можуть залишатися непоміченими через відсутність просування. Це може спричинити втрату конкурентоспроможності регіону серед інших гастрономічних напрямків. Крім того, недостатня підтримка може призвести до відсутності професійного навчання для кухарів та персоналу гастрономічних закладів, що також негативно позначиться на якості обслуговування та створюватиме перешкоди для розвитку місцевого кулінарного мистецтва. Одним із способів вирішення цієї проблеми може бути активна участь влади в створенні стратегії розвитку гастрономічного туризму, впровадження стимулюючих програм для підтримки місцевих гастрономічних підприємств та залучення інвесторів. Важливо також встановити ефективний механізм співпраці між громадою, бізнесом та

владою для досягнення спільних цілей у розвитку гастрономічного туризму на Чернігівщині.

2. Транспортна блокада:

Транспортна блокада, зумовлена відсутністю залізничного сполучення між Чернігівщиною та іншими стратегічно важливими містами України, такими як Львів, Харків і Одеса, є серйозною загрозою для гастрономічного туризму в цьому регіоні. Подібна ізоляція створює низку проблем, які відчутно впливають на привабливість Чернігівщини для потенційних туристів та розвиток гастрономічного сектору. Однією з основних наслідків є залежність частини туристів від київських турфірм. Оскільки залізничний шлях до інших ключових міст розривається, значна частина туристичного потоку із Чернігова обслуговується та маркується як київський продукт. Це призводить до того, що прибуток від гастрономічного туризму, що міг би інакше спрямовуватися безпосередньо в економіку Чернігівщини, направляється в столичний регіон. На практиці це означає, що унікальні кулінарні традиції та страви Чернігівщини не отримують відповідної уваги на міжнародному рівні через те, що туристи віддаляються від власної гастрономічної спадщини. Це може призвести до зниження зацікавленості та визнання регіональної кухні національними та міжнародними гурманами. Розв'язання цієї проблеми передбачає впровадження стратегій для поліпшення транспортної інфраструктури, розширення мережі залізничних зв'язків із стратегічно важливими напрямками та сприяння розвитку місцевого гастрономічного сектору. Активна участь влади та ініціативи для залучення інвесторів можуть сприяти подоланню цієї загрози та сприяти розвитку гастрономічного туризму на Чернігівщині.

3. Екологічні загрози:

Екологічні загрози, спричинені війною та вирубкою лісів на Чернігівщині, негативно впливають на гастрономічний туризм та можуть викликати серйозні наслідки для природного середовища та кулінарної спадщини регіону. Один із прикладів цього є великі обсяги вирубки лісів, що можуть вплинути на доступність та різноманіття місцевих інгредієнтів для гастрономічних закладів. Внаслідок війни, значна частина лісових масивів може бути пошкоджена або зруйнована, що призводить до втрати природної біорізноманітності та зменшення кількості доступних для збору та використання лісових продуктів. Це може включати в себе трави, гриби, ягоди та інші компоненти, які використовуються у місцевій кухні. Зменшення різноманіття продуктів може обмежити творчість шеф-кухарів та призвести до втрати аутентичності місцевих страв. Крім того, екологічні проблеми, пов'язані з війною, такі як забруднення довкілля та руйнування природних екосистем, можуть призвести до зменшення якості сировини для гастрономічних продуктів та страв. Наприклад, забруднення ґрунту та водою може впливати на безпеку та якість продукції сільського господарства, що використовується в кулінарії. Розв'язанням цих проблем може бути впровадження екологічно орієнтованих практик в гастрономічний сектор, підтримка відновлення лісових ресурсів та проведення програм з екологічної освіти для місцевих жителів та туристів. Також важливо встановити механізми контролю за вирубкою лісів та природокористуванням, спрямовані на збереження екологічної рівноваги та розвиток сталого гастрономічного туризму на Чернігівщині.

4. Розгортання бойових дій в регіоні:

Розгортання бойових дій в регіоні Чернігівщини визначає серйозні загрози для розвитку гастрономічного туризму, які можуть мати далекосяжні наслідки. Однією з реальних загроз є втрата стабільності та

безпеки, що призводить до відсутності умов для залучення та задоволення потреб туристів. Припустимо, що через розгортання бойових дій в регіоні, інфраструктура гастрономічного сектору може постраждати. Ресторани, кафе та інші заклади можуть зазнати збитків через обмеження в роботі, зменшення потоку туристів та втрату довіри до безпеки їхнього перебування. У таких умовах місцеві страви та кулінарна спадщина можуть втратити свою привабливість через обмежений доступ до якісних інгредієнтів та втрату невід'ємного компонента – атмосфери безпеки та гармонії. Також, може виникнути проблема з перерванням ланцюга постачання продуктів, що вплине на якість гастрономічного досвіду туристів. Позитивний імідж регіону, який є важливим елементом гастрономічного туризму, може постраждати від розгортання бойових дій. Потенційні туристи можуть утримуватися від відвідування через загрозу для свого безпеки та невизначеність умов перебування в регіоні. З метою подолання цих загроз необхідно вживати заходів для відновлення стабільності та безпеки в регіоні, включаючи міжнародні миротворчі ініціативи та сприяння розвитку ефективних механізмів управління кризовими ситуаціями. Також важливо активізувати роботу з міжнародними та місцевими партнерами для відновлення та рекламування гастрономічного туризму на Чернігівщині, підкреслюючи безпеку та унікальність місцевої кухні в невизначених умовах.

5. Відсутність конкретних кроків у сфері розвитку туризму:

Відсутність конкретних кроків у сфері розвитку туризму на Чернігівщині становить серйозну загрозу для гастрономічного туризму в цьому регіоні. Брак чіткої стратегії та відповідного плану дій може призвести до втрати конкурентоспроможності та відставання від інших регіонів, що активно розвивають гастрономічний туризм. Наприклад, відсутність конкретних ініціатив для підтримки місцевих гастрономічних

підприємств та ресторанів може призвести до їхньої економічної нестабільності та втрати мотивації для розвитку та удосконалення сервісу. Без належної підтримки і стимулювання ініціатив з вдосконалення якості страв та обслуговування, регіон ризикує втратити свою унікальність та привабливість для гастрономічних туристів. Крім того, відсутність інфраструктурних та маркетингових заходів для просування гастрономічних особливостей Чернігівщини може призвести до низького рівня обізнаності та зацікавленості унікальними кулінарними традиціями регіону серед потенційних туристів. Це може обмежити туристичний потік та порушити розвиток гастрономічного туризму. Для подолання цих викликів необхідно впроваджувати конкретні заходи, такі як створення сприятливого бізнес-середовища для гастрономічних підприємців, розробка та реалізація маркетингових кампаній для просування місцевої кухні та активна участь у туристичних виставках та подіях. Потрібно також стимулювати співпрацю між громадою, бізнесом та владою для ефективного розвитку гастрономічного туризму на Чернігівщині.

6. Втрата культурної ідентичності:

Втрата культурної ідентичності є серйозною загрозою для гастрономічного туризму, оскільки цей аспект тісно пов'язаний з унікальністю та аутентичністю місцевої кухні. В контексті гастрономічного туризму Чернігівщини, втрата культурної ідентичності може виникнути через різноманітні фактори, які включають політичні, економічні та соціокультурні зміни. Наприклад, політична нестабільність і конфлікти можуть призвести до змін в суспільних цінностях та традиціях, що впливає на передачу культурної спадщини через гастрономічну культуру. Реальним прикладом є можливе забуття та втрата рецептів старовинних страв або занепад традиційних обрядів, пов'язаних із приготуванням їжі. Економічні фактори також можуть призвести до втрати

культурної ідентичності у гастрономічному туризмі. Зростання економічних труднощів може призвести до використання більш доступних та дешевих інгредієнтів у місцевих стравах, що може призвести до зміни смакових якостей та втрати автентичного характеру страв. Соціокультурні зрушення, такі як глобалізація та масова міграція, можуть вплинути на змішування культурних елементів, що також може викликати втрату унікальності місцевої гастрономії. Наприклад, ультра-сучасні тренди у гастрономії можуть вивести на передній план страви загальносвітової кухні, тим самим пригнічуючи традиційні страви Чернігівщини. Для запобігання втраті культурної ідентичності в гастрономічному туризмі Чернігівщини необхідно активно впроваджувати заходи зі збереження та просування місцевих кулінарних традицій. Це може включати в себе створення кулінарних програм та фестивалів, відновлення та документування традиційних рецептів, а також залучення місцевих громад та кулінарів у процес збереження і популяризації культурної спадщини через гастрономію.

7. Збільшення цін на продукти:

Збільшення цін на продукти є серйозною загрозою для гастрономічного туризму і може виникнути з різних економічних та соціальних причин. У контексті гастрономічного туризму, цей фактор може впливати на вартість страв, які пропонуються в ресторанах та кафе, а також загалом на економічний обсяг та приємність гастрономічного досвіду. Наприклад, вплив змін курсів валют, інфляції та глобальних економічних коливань може призвести до зростання цін на інгредієнти, що використовуються в гастрономічному секторі. Підвищення вартості сировини, такої як м'ясо, риба, овочі чи спеції, може призвести до необхідності підвищення цін на страви для збереження стабільності бізнесу. Це може вплинути на доступність та привабливість місцевого

гастрономічного досвіду для туристів, які можуть розглядати альтернативні напрямки з меншим фінансовим навантаженням. Крім того, при збільшенні цін може статися зміна стратегій ресторанів та кафе. Замість використання витончених та високоякісних інгредієнтів, заклади можуть бути схильні звертатися до більш економічних альтернатив, що може вплинути на якість та оригінальність пропозицій. Такі зміни можуть мати домінуючий ефект на гастрономічний туризм, адже цінова політика є важливим фактором вибору туристів, особливо тих, які шукають унікальний кулінарний досвід. Для вирішення цих викликів, гастрономічні підприємства повинні шукати інноваційні підходи до оптимізації витрат, залучення місцевих продуктів та розробки стратегій ціноутворення, щоб забезпечити якісний та доступний гастрономічний досвід для туристів.

SWOT-аналіз гастрономічного туризму Чернігівщини виявив численні сильні та слабкі сторони, можливості та загрози, які визначають перспективи його розвитку. Серед ключових сильних сторін можна відзначити давню історію регіону, його архітектурно-історичні та туристичні ресурси, багатий аграрний сектор, традиційні кулінарні рецепти та наявність великої річки Десна. "Зелені міста" регіону, географічне розташування, помірні ціни, відомі пивні бренди, місцеві фестивалі та гостинність мешканців створюють потужну основу для розвитку гастрономічного туризму. Однак ряд слабкостей вимагає невідкладного вирішення для покращення стану справ. Недостатня фахова підготовка обслуговуючого персоналу, вплив війни, інфляція та високі ціни, обмежений вибір туристично-рекреаційних послуг, застаріла матеріально-технічна база та відсутність чіткої маркетингової стратегії та фінансових ресурсів становлять виклики для розвитку гастрономічного туризму на Чернігівщині. Можливості для регіону включають в себе збільшення кількості туристичних продуктів, закінчення війни та

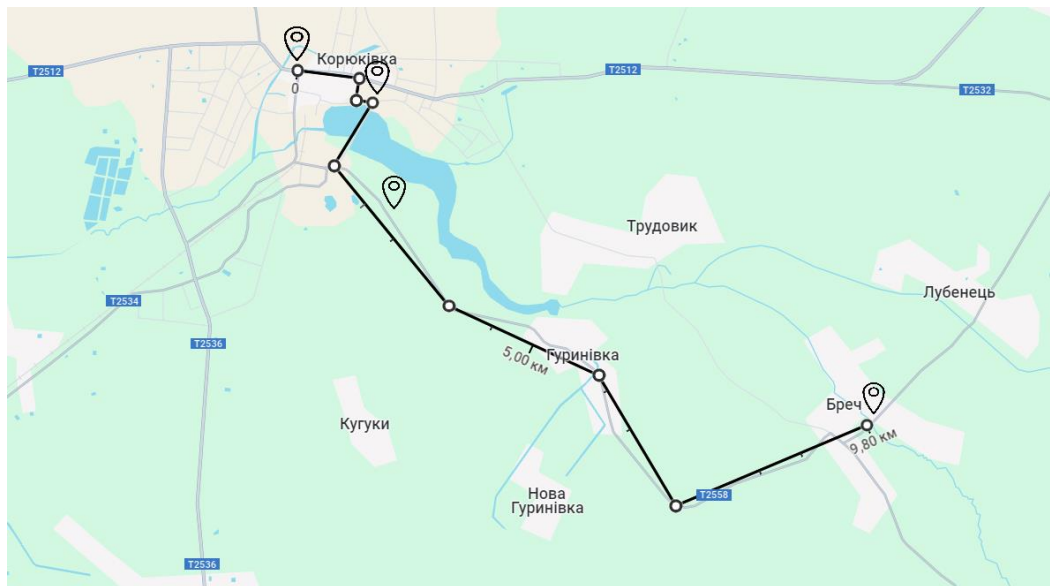
притікання інвестицій, розвиток гастро-екотуризму, формування гастрономічного бренду та професійну освіту в гастрономії. Однак на шляху до успіху стоять серйозні загрози, такі як низька зацікавленість влади, транспортна блокада, екологічні проблеми, можливість військових конфліктів, відсутність конкретних кроків у сфері розвитку туризму, втрата культурної ідентичності та збільшення цін на продукти. Вирішальними кроками для перспективного розвитку гастрономічного туризму на Чернігівщині є завершення війни в країні та належне фінансування, стабільна економіка та чесна державна влада та системи без хабарництва та корупції. Подолання слабкостей та використання можливостей вимагатиме взаємодії громадськості, бізнесу та владних структур для створення ефективного стратегічного плану та впровадження необхідних заходів.

3.2. Розробка авторського туру «Смаколики Чернігівщини: Від Гастрономії до Історії»

На сьогодні, Чернігівщина Туристична пропонує гастротур під назвою "Асорті по-чернігівськи", який включає відвідування різноманітних закладів, таких як Еко-ферма «Диво», Кафе «Абажур», Паб «Buddka Bar», Чебуречна «Джентльмени удачі», Ресторан «Хряк», Губернія. Самогонна ресторація, Розважальний комплекс «Bazis», Ресторан «Анчоусная» [41]. Незважаючи на унікальність та різноманіття гастрономічних пропозицій, гастротури Чернігівщиною поки що не набули популярності, можливо, через вплив воєнного конфлікту в регіоні.

Маршрут авторського туру: Ресторан “Хуторок”, Корюківський історичний музей, музей меду “Нектар” та місцева пасіка, туристично-готельний комплекс “Бреч” (Рисунок 4).

Рис. 4. Маршрут туру «Смаколики Чернігівщини: Від Гастрономії до Історії»



Джерело: авторська розробка

Запропонований тур – це лінійний тур вихідного дня для сімейного відпочинку та для всіх бажаючих. Подорож розпочнеться з центральної площі міста Корюківка та закінчиться в готельно-туристичному комплексі

“Бреч”. Кулінарний тур розрахований на 20 осіб. Приблизна тривалість туру 7-10 годин, протяжність – 9,80 км.

Таблиця 3. Загальна інформація щодо авторського туру.

Тривалість туру	Вид туру	Км.	Ціни туру
7-10 годин	Гастрономічно-історичний тур	9,80 км	<ul style="list-style-type: none"> • 300 грн. аренда мікроавтобуса. • 100 грн. відвідування музею історії. • 150 грн. майстер-клас в ресторані “Хуторок”. • 150 грн. відвідування музею “Нектар” • 700 грн. відвідування кулінарної виставки в готельно-туристичному комплексі Бреч. <p>Загальна ціна: 1400 грн. без додаткових витрат (з додатковими витратами можна ознайомитися в Додатку Є).</p>

Джерело: авторська розробка.

Тур розпочнеться о 9:00 годині ранку на центральній площі міста. Після ввідної розмови, група пішки буде прямувати до ресторану “Хуторок” на майстер-клас. Де також зможе поснідати за додаткову плату. Дітям буде запропоновано овочеві супи, фруктові салати, гарбузова каша.

Интер'єр ресторану "Хуторок" приголомшливий у своїй простоті та елегантності. Кожен елемент віддзеркалює відданість традиціям та

природному багатству Чернігівщини. Всі дерев'яні конструкції ресторану виготовлені із благородного дуба, що надає приміщенню особливий шарм і вишуканість. Витончений дерев'яний інтер'єр із дуба, створює атмосферу затишку та тепла. Меблі, виготовлені майстрами з увагою до традицій, перетворюють приміщення на справжнє місце відпочинку, де кожна деталь важлива і говорить власну історію.

Неабияка перлина ресторану – його місце розташування. Знаходячись на березі річки Бречиця, Розташування ресторану, додає ресторану неповторного шарму та робить його ідеальним місцем для відпочинку в гармонії з природою.

Ресторан "Хуторок" – витончений оазис на кулінарній карті Чернігівщини в місті Корюківка, де кожна страва переплетена з традиціями і вишуканістю. У цьому закладі вам відкриється світ аутентичних смаків, які втілені в кулінарних шедеврах, над якими працює вправна рука кухарів. Безперечним, почесним місцем у меню ресторану є булани – символ Чернігівщини. Це вишукане поєднання кислого та солодкого вражає своєю гармонією, а ніжна текстура тіста робить кожен перший ковток неповторним. Процес приготування включає відварювання картоплі, приготування пюре, додавання яєць та крохмалу, формування кульок, їх обсипання крохмалом та піджарку в макітрі з шкварками та цибулею для насичення смаку.

Борщ в ресторані "Хуторок" – це не просто страва, а своєрідний ароматичний поштовх в історію кулінарних традицій. Його насичений смак і колорит вражають, нагадуючи про витончений смак бабусиною казкового борщу, який пам'ятаємо з дитинства. Борщ – це невід'ємна частина української кулінарної спадщини, визначний смаковий символ та невід'ємний елемент столу. Страва має різноманітні регіональні варіації, проте його основні компоненти залишаються сталі. Чернігівський борщ -

традиційна страва із вираженим кислим смаком, різноманітними овочами (буряк, картопля, морква, капуста, цибуля), різними видами м'яса (свинина, яловичина, курка), спеціями та травами (часник, лавровий лист, чорний перець, кріп). Приготування борщу включає обсмаження м'яса та овочів, додавання бульйону та томатної пасти, варіння до готовності м'яса та овочів, а також додавання спецій та зелені перед подачею. Борщ подається зі сметаною, свіжою зеленню, часником та салом, підкреслюючи його насичений смак, аромат та регіональну особливість страви. Ця страва вражає не лише смаковими якостями, але й відображає багатовікові традиції та культуру української кухні.

Калатуш – це аромат і смак Чернігівщини, варена страва, що вражає несподіваною смаковою гармонією грибів та риби (Додаток А). Шеф-кухар використовує найкращі інгредієнти, такі як короп, білі гриби, морква, селера та спеції, створюючи вишуканий смак цієї страви. Калатуш в поданні ресторану "Хуторок" – це гастрономічний витвір, який точно припадає до смаку шанувальникам вишуканих страв.

Ресторан "Хуторок" ставить перед собою завдання не просто готувати страви, а відтворювати традиційні рецепти, зберігаючи їхню неповторність та вишуканість. Тут туристи мають можливість взяти участь у майстер-класі з приготування автентичних страв, таких як калатуш чи гартаначка. Шеф-кухар Камишний Михайло Михайлович розкриє таємниці вибору найкращих інгредієнтів, а також поділиться рецептами, які з покоління в покоління передавалися в сім'ях майстрів кулінарії. Важливість вибору якісних інгредієнтів та дотримання традиційних рецептів стає у ресторані "Хуторок" не просто кулінарною догмою, а справжньою місією. Тут кожна страва – це не лише екскурсія в світ смаку, але і повага до спадщини, яка зберігається у серці кожного шедевра кухарської майстерності.

Далі, за планом, учасники туру йдуть до Корюківського історичного музею, заснованого у 1967 році, - невід'ємної частини культурної та історичної спадщини Чернігівщини. В атмосфері цього неперевершеного музейного комплексу розкривається обширний хронологічний ланцюг подій, який охоплює весь спектр історії, починаючи від палеоліту і закінчуючи сучасністю. П'ять залів експозиції вражають різноманіттям історичних артефактів: документів, фотографій, нагород, предметів побуту, їжі та військової зброї. Кожен виставковий елемент є невід'ємною частиною нарративу, що відтворює ключові події, етапи економічного та культурного розвитку Корюківщини, розповідає про видатних представників цього краю. Особливою гордістю музею є експозиція, присвячена майстру музичних інструментів, "українському Страдіварі" О. С. Корнієвському. Його витвори не лише є свідченням виняткової творчої енергії, а й уособлюють в собі національний дух та мистецьку високо-професійність. Експонати, виявлені під час дослідження поховань жертв Корюківської трагедії, додають музейній колекції історичну вагу та глибину. Ці артефакти стають свідками трагічного періоду історії, нагадуючи про важливість збереження пам'яті та вивчення минулого. Важливо пам'ятати, що музей – це не просто сховище старовини, але і осередок, який сприяє утриманню культурної ідентичності регіону. Кожен елемент експозиції – це краплина великого моря історії, яка завжди має важливе значення для сучасності та майбутнього Чернігівщини. Наприклад, експозиції традиційних заняття та побуту жителів Корюківщини, Корюківщина з найдавніших часів до початку ХХ ст.

До третьої локації, туристів буде чекати мікроавтобус біля історичного музею, після чого 10 хвилинний переїзд до музею меду "Нектар" та місцева пасіка у місті Корюківка – справжня перлина Чернігівщини, де культура бджільництва і традиції добування меду

оживають в унікальному вигляді. У цьому особливому місці туристи отримують можливість самостійно добути мед, відчутти той неперевершений зв'язок із природою, який був характерний для наших предків. Відвідувачі музею та пасіки зануряться в атмосферу минулого, де люди вміли поважати природу та бджіл. Туристи зможуть долучитися до стародавніх традицій добування меду, які передавалися з покоління в покоління. Завдяки цій унікальній взаємодії з природою, туристи зможуть осягнути, як важливо бережливо ставитися до довкілля та зберігати цей неперевершений дар природи. Традиції наших предків нагадають про важливість співіснування з природою та поваги до бджіл, які відіграють невід'ємну роль у збереженні екосистеми.

На завершення цього унікального досвіду, фермер разом із туристами приготує традиційну страву – кутю з медом. Цей десерт визначається своєрідним поєднанням медової солодкості та аромату варених зерен, яке привносить неповторний смак в кожен шматок. Рецепт куті є простим і дійсно вражає своєю смаковою гармонією: вівсяні зерна, мед, мак, горіхи та сухофрукти – ось ті інгредієнти, які дарують страві неповторний смаковий букет. Цей кулінарний шедевр стає ще однією ланкою, що з'єднує нас із давніми традиціями та культурною спадщиною Чернігівщини.

Далі відбудеться 10 хвилинний переїзд до готельно-туристичного комплексу "Бреч". Це не просто місце для відпочинку, але і своєрідна арена, на якій розкривається багатство традицій та історії Чернігівщини. Комплекс включає 3 сауни, 3 басейни, 2 ресторани (Silver та Золота Пальма), більш ніж 25 процедур в SPA-центрі, дитяча зала, та більше 20 видів активного відпочинку. Кухня переважно американська та європейська. Інтер'єр виконаний в китайському та американському стилях.

Відзначаючи багатий культурний спадок регіону, комплекс буде пропонувати для учасників туру унікальну виставку страв, які стали вираженням витриманості та винахідливості людей під час трагічного Голодомору. Експозиція включатиме в себе не лише смакові шедеври, але і розповіді про витонченість та людський дух під час темного періоду. Відвар з кукурудзяних качанів та шматок шкіряного чобота, що стали надзвичайним джерелом життєвої енергії, маторженики – коржики із мелених жолудів і висівок, хліб, випечений з перетертої тирси, картопляного лушпиння та висівок, травяники – випечені хлібці із перетертого листя липи, замішані на гарячій воді з додаванням насіння льону – кожна страва стала символом виживання в найтяжчі часи [40]. Під час Голодомору другої світової війни страх і безнадія охоплювали кожен куток Чернігівщини. Люди мусили боротися за своє виживання в умовах неймовірного недоїдання, втрат та гуманітарної трагедії. Сьогодні ми повинні пам'ятати ці жахливі часи, коли люди виживали завдяки власній винахідливості та силі духу. Виставка страв у готельно-туристичному комплексі "Бреч" є не лише гастрономічним досвідом, але й нагадуванням про непокірний, духовний спротив людей під час найважчих випробувань. Ця історія варта того, щоб ми її зберігали в пам'яті і передавали майбутнім поколінням.

Також відвідувачам буде запропоновано обід за додаткову плату в ресторанах Silver або Золота Пальма, в меню входять холодні закуски, салати, перші страви, гарячі закуски, страви з риби, страви з м'яса, мангал меню, дитяче меню, гарніри, паста, ризотто, десерти, напої.

Цей гастрономічний тур є важливим елементом української культури та місцевої економіки. Він сприяють популяризації української кухні, розвитку місцевого бізнесу та туризму. Під час воєнного стану

гастрономічний тур також відіграє важливу роль, допомагаючи українцям підтримувати себе та економіку країни.

У вечірній час тур підійде кінцю. Туристи виберуть чи залишитися в комплексі Бреч та спробувати всі види розваг та насолод, або повернутися на мікроавтобусі до міста Корюківка.

ВИСНОВКИ

Гастрономічний туризм - це форма подорожі, яка зосереджується на дослідженні та відчутті місцевої кухні, кулінарних традицій, страв та їхнього впливу на культуру та ідентичність конкретного регіону чи місцевості. Цей вид туризму передбачає активну участь туристів у гастрономічних подіях, таких як відвідування місцевих ресторанів, фермерських ринків, участь у кулінарних майстер-класах та інших заходах, пов'язаних з готуванням та споживанням їжі. Головною метою гастрономічного туризму є задоволення смакових вражень, вивчення кулінарної спадщини та сприяння розвитку місцевої гастрономічної сцени.

Гастрономічний туризм Чернігівщини представляє унікальну можливість для подорожуючих насолоджуватися багатством кулінарних традицій та страв, які віддзеркалюють багатий культурний спадок регіону. Давність гастрономічного туризму у цій області є незаперечною, віддзеркалюючи історію формування унікального кулінарного досвіду. Перші гастрономічні подорожі на Чернігівщині мають свої коріння ще в давні часи, охоплюючи періоди античності та середньовіччя. Ці витоки можна відстежити до витончених страв та кулінарних звичаїв, таких як страва – гартаначка або свято Маковія. Гастрономічний туризм на Чернігівщині є унікальним шляхом вивчення та смакування історії регіону через його кухню.

Глобальний досвід розвитку гастрономічного туризму у світі свідчить про його успішність у різних країнах, таких як, США, Італія, Франція, Іспанія. Світові гастрономічні фестивалі та заходи стали ключовими чинниками привертання уваги туристів. Наприклад, "South Beach Wine & Food Festival" у Маямі чи "Tapas Tour" у Барселоні.

На Чернігівщині сформувалися умови, що сприяють розвитку гастрономічного туризму, особливо враховуючи величезний історичний

досвід та збережені давні традиції приготування страв. Тут відзначається багата кулінарна спадщина, що створює унікальну атмосферу для гастрономічних подорожей. Проведення кулінарних фестивалів, таких як “Вареник-фест” чи “Турок-фест”.

Щодо сучасного стану гастрономічного туризму на Чернігівщині, важливим є розвиток інфраструктури та залучення місцевих виробників для підтримки автентичних кулінарних традицій. Гастрономічні заходи та фестивалі в регіоні виступають як ключові каталізатори для приваблення уваги туристів. Передумови успішного розвитку гастрономічного туризму включають унікальну кулінарну спадщину Чернігівщини, активну співпрацю з місцевими виробниками, належну туристичну інфраструктуру, проведення різноманітних гастрономічних заходів та фестивалів, ефективний маркетинг та просування, удосконалення освітніх програм та навчання, а також активну підтримку місцевої влади. Ці передумови взаємодіють для створення сприятливого середовища для розвитку гастрономічного туризму на Чернігівщині.

Проведений SWOT-аналіз гастрономічного туризму на Чернігівщині виявив сильні сторони (давня історія, архітектурно-історичні та туристичні ресурси, багатий аграрний регіон, традиційні кулінарні рецепти, наявність великої річки Десна, "зелені міста", географічне розташування, помірні ціни, відомі пивні бренди, місцеві фестивалі та події), слабкі сторони (недостатня фахова підготовка обслуговуючого персоналу, війна, інфляція та високі ціни, обмежений вибір туристично-рекреаційних послуг, застаріла матеріально-технічна база побудов в сфері гастрономічного туризму, відсутність визначених цільових аудиторій, слабка фінансова спроможність населення, відсутність маркетингової стратегії та обмежені фінансові ресурси, відсутність комунікацій всередині владних структур, бюрократичні труднощі для розвитку малого бізнесу, корупція),

можливості (збільшення кількості туристичних продуктів, завершення війни та залучення інвестицій, розвиток гастро-екотуризму, професійна освіта в гастрономії, формування гастрономічного бренду регіону), загрози (низька зацікавленість влади, транспортна блокада, екологічні проблеми, розгортання бойових дій, відсутність конкретних кроків у розвитку туризму, втрата культурної ідентичності, збільшення цін на продукти).

В авторському гастрономічному турі «Смаколики Чернігівщини: Від Гастрономії до Історії» маршрут буде містити чотири локації: Ресторан “Хуторок”, Корюківський історичний музей, музей меду “Нектар” та місцева пасіка, туристично-готельний комплекс “Бреч”. Тривалість туру буде 7-10 годин. Протяжність - 9,80 км. Тур розрахований на 20 осіб. Вартість туру в розрахунку на одну людину 1400 грн. без додаткових витрат.

Вирішення зазначених проблем та реалізація можливостей вимагають комплексного підходу та спільних зусиль з боку влади, бізнесу та громадськості. За таких умов, Чернігівщина може здобути популярність серед гастротуристів та реалізувати свій потенціал у сфері гастрономічного туризму.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Elisseeff, Vadime (2001). The Silk Roads: Highways of Culture and Commerce. UNESCO Publishing / Berghahn Books. ISBN 978-92-3-103652-1.
(16.11.01)
2. Cross-cultural trade and cultural exchange during the crusades [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL: <https://www.sultanandthesaintfilm.com/education/cross-cultural-trade-cultural-exchange-crusades/>
(21.09.19)
3. 6 things you might not know about monastic cuisine [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL: <https://artsandculture.google.com/story/6-things-you-might-not-know-about-monastic-cuisine/LAVhdf0HtwH7g>
(01.03.22)
4. Monasteries and tourism: interpreting sacred landscape through gastronomy [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL: <https://www.scielo.br/j/rbtur/a/g4tqy6vv9khKgMXFHqtqTst/?lang=en>
(17.04.17)
5. The Michelin Guide: 100 editions and over a century of history". ViaMichelin.co.uk. 2 March 2009. Archived from the original on 5 May 2013. Retrieved 20 May 2013.
(20.05.13)
6. Foodn wine vacations [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL: <https://www.foodnwinevacations.com/culinary-tours-italy>
(16.11.23)
7. Madaio, Mike (2 March 2021). "Chianti: The Myth of the Famous Ricasoli 'Recipe'". Medium. Retrieved 6 March 2021.
(06.03.21)

8. Jancis Robinson, ed. (2006). "Vermentino". Oxford Companion to Wine (Third ed.). Oxford: Oxford University Press. pp. 732. ISBN 0-19-860990-6.
(10.11.06)
9. Everybody hates a tourist [Электронный ресурс]. / Режим доступа URL:<https://everybodyhatesatourist.net/a-visit-to-the-hokkaido-food-fair-in-tokyo-japan/>
(30.08.23)
10. Tripadvisor [Электронный ресурс]. / Режим доступа URL:https://www.tripadvisor.ru/Attraction_Review-g298564-d13344620-Reviews-Kyoto_Ramen_koji-Kyoto_Kyoto_Prefecture_Kinki.html
(17.11.23)
11. Food and Road [Электронный ресурс]. / Режим доступа URL:<https://foodandroad.com/experience/food-tour-barcelona-tapas-crawl/>
(17.11.23)
12. Basque bites [Электронный ресурс]. / Режим доступа URL:<https://basquebites.com/>
(17.11.23)
13. The official travel and tourism site of greater Miami & Miami beach. [Электронный ресурс]. / Режим доступа URL:<https://www.miamiandbeaches.com/event/south-beach-wine-and-food-festival/265>
(10.10.23)
14. Secret tours [Электронный ресурс]. / Режим доступа URL:<https://www.secrettours.com/new-york/>
(12.11.23)
15. Високий вал [Электронный ресурс]. / Режим доступа URL:<https://val.ua/uk/93576.html>
(03.04.17)

16. Смачна Україна [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL:
https://m.gorod.cn.ua/news_64372.html
(28.05.15)
17. Я Чернігів [Електронний ресурс]. / Режим доступу
URL:<https://ichernihivets.com/ru/eternal-osobennosti-chernigovskih-blyud>
(20.01.23)
18. Kompass your route to business worldwide [Електронний ресурс]. /
Режим доступу URL:
https://ua.kompass.com/a/%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%B8-%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F/03/r/%D1%87%D0%B5%D1%80%D0%BD%D1%96%D0%B3%D1%96%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0-%D0%BE%D0%B1%D0%BB/ua_ua74/
(15.11.23)
19. Ічнянський завод сухого молока та масла [Електронний ресурс]. /
Режим доступу URL: <https://izsm.com.ua/>
(15.11.23)
20. Чернігівщина туристична [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL:
<https://chernihivregion.travel/>
(15.11.23)
21. Високий вал [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL:
<https://val.ua/ru/site/125795>
(11.08.21)
22. Земляк. URL: <https://zemliak.com/news/vidpochynok/602-na-chernigivshchini-vidbulos-svyato-varenikiv>
(17.08.21)

23. Жінка-українка [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL: <http://ukrainka.org.ua/node/3049>
(22.04.20)
24. Чернігів - місто легенд [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL: <https://chernihiv.travel/ua/post/proekt-chernigivschina-kulinarna-spadschina>
(14.11.23)
25. Сусіди.city [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL: <https://susidy.city/articles/tag/gurok-fest>
(05.08.21)
26. НУ «Чернігівська політехніка» [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL: <https://ket.stu.cn.ua/koledzh-2/speczialnosti/harchovitehnologiyi/?lang=uk>
(12.02.22)
27. НУ «Чернігівська політехніка» [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL: <https://ket.stu.cn.ua/koledzh-2/speczialnosti/harchovitehnologiyi/?lang=uk>
(12.02.22)
28. Офіційний веб-портал Чернігівської міської ради [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL: <https://chernigiv-rada.gov.ua/>
(17.11.23)
29. Офіційний веб-портал Чернігівської міської ради [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL: <https://chernigiv-rada.gov.ua/miski-programy/id-158184/>
(13.09.23)
30. Tomato, Чернігів [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL: <https://tomato.ua/ua/chernigov/city>
(17.11.23)

31. Artichoke festival [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL:<https://artichokefestival.org/>
(13.10.23)
32. Карта відновлення [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL:
<https://reukraine.shtab.net/>
(17.11.23)
33. Т4Р. Документування воєнних злочинів в Україні [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL: <https://t4pua.org/>
(17.11.23)
34. Місьцеве самоврядування України [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL: <https://novobilouska-gromada.gov.ua/news/1694175228/>
(08.09.23)
35. Instagram [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL:
https://www.instagram.com/loft_gastrobar/
(12.10.23)
36. Заміський комплекс відпочинку Бреч [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL: <https://brech.ua/>
(12.11.23)
37. Студентська їдальня. URL: <https://stu.cn.ua/veb-resursy/yidalnya/>
(10.12.2023)
38. Фестиваль молока [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL:
<https://chernigiv-rada.gov.ua/news/id-811/>
(28.07.2018)
37. Енциклопедія харчової та сільськогосподарської етики [Електронний ресурс]. / Режим доступу DOI:
https://doi.org/10.1007/978-94-007-6167-4_416-1
(13.03.2013)

40. На Чернігівщині відтворили страви, завдяки яким люди виживали під час Голодомору [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL: <https://cheline.com.ua/news/society/na-chernigivshhini-vidtvorili-stravi-zavdyaki-yakim-lyudi-vizhivali-pid-chas-golodomoru-foto-383353>

(28.11.2023)

41. Гастротур «Асорті по-чернігівськи» [Електронний ресурс]. / Режим доступу URL: <https://chernihivregion.travel/routes/gastrotur-idlo-ta-pitvo>

ДОДАТКИ

Додаток А

Автентичні чернігівські страви

Калатуш

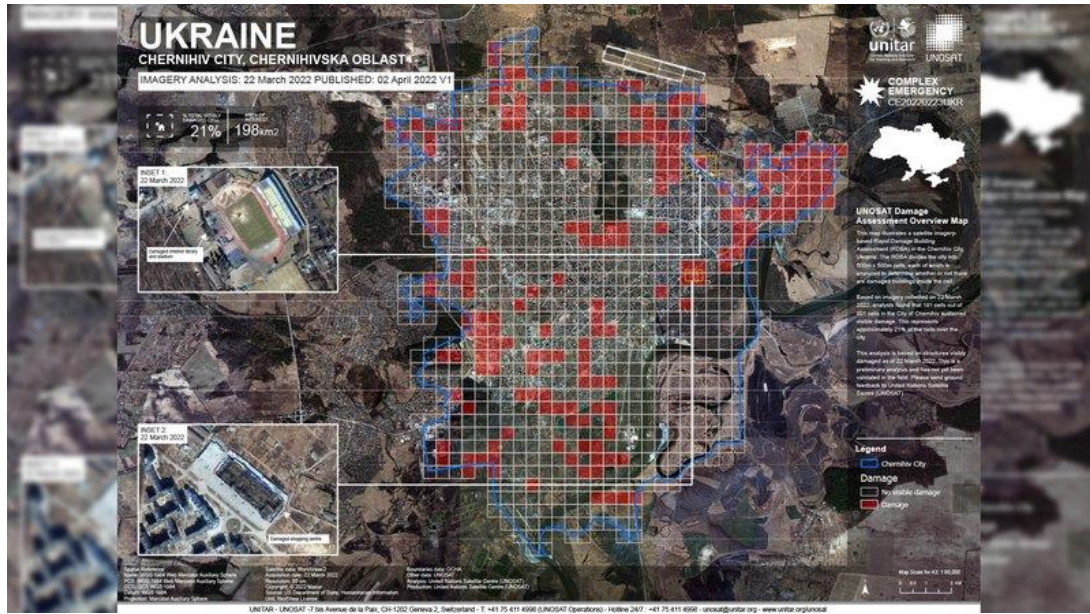


Гартаначка



Додаток Б

Супутниковий центр ООН показав рівень руйнування Чернігова з космосу: синя лінія границі міста, червоний колір зруйновані райони внаслідок бойових дій



Додаток В

Розподіл підприємств ресторанного господарства м. Чернігова за
типом кухні на 2023 рік

№	Назва кухні	Кількість закладів	Приклад
1.	Авторська кухня	3	Pit Stop, el САД
2.	Азіатська кухня	2	Rusty Amber, Привіт, Кіт
3.	Американська кухня	15	Grill Beer Wine, Chicken Hut, Freshline
4.	Арабська кухня	1	YA HALA
5.	Аргентинська кухня	1	Бістро Пекаря
6.	Вірменська кухня	2	Арменія, Нарцисс
7.	Веганська кухня	1	Burgers & Salads
8.	Вегітаріанська кухня	2	Піца Челентано
9.	Випічка	5	Кавоманія, Бон Амі, Акцент
10.	Грецька кухня	1	Діоніс
11.	Грузинська кухня	7	Хінкальня, Міраж, Georgia
12.	Здорова їжа	4	АВО, Куба
13.	Кавказька кухня	1	Айгун
14.	Кубинська кухня	1	Куба
15.	Латиноамериканська кухня	1	Куба
16.	Мангал-меню	10	Колос, Cafe Lime, Санремо
17.	Морепродукти	1	Арменія
18.	Німецька кухня	1	Zivot a Pivo
19.	Одеська кухня	1	Тудой-Сюдой
20.	Піца	21	Маматія!, Піца Челентано, Сеньйор Помідор
21.	Рибна кухня	3	Океан, Сенатор
22.	Російська кухня	4	Хряк, Банкет Холл, Московський
23.	Скандинавська кухня	1	Fika
24.	Стейк-хаус	5	майстерня BBQ, Grill

			Beer Wine, GRILL PUB
25.	Суші	11	Кансай суши, YOКО, Rozmarine
26.	Східна кухня	4	Вертел, Robata, Kebab San's
27.	Східноєвропейська кухня	3	LOVKA CAFE, Княжий Орден
28.	Турецька кухня	1	Анталія Кебаб
29.	Угорська кухня	1	Чардаш
30.	Українська кухня	36	Варенична Балувана Галя, Шарлотка, Предслава, Pit Stop, ГУБЕРНІЯ, Чайная, Пармезан
31.	Фаст-муд	10	Arbuzzo, BlinChiki, POWER COFFEE
32.	Хоспер кухня	1	Хряк
33.	Чеська кухня	1	Zivot a Pivo
34.	Японська кухня	13	Суші-Студія, Кансай суши, Mafia

Джерело: авторська розробка

Розподіл підприємств ресторанного господарства м. Чернігова за
типом послуг на 2023 рік

№	Назва кухні	Кількість закладів	Приклад
1.	Авторська кухня	3	Pit Stop, el САД
2.	Азіатська кухня	2	Rusty Amber, Привіт, Кіт
3.	Американська кухня	15	Grill Beer Wine, Chicken Hut, Freshline
4.	Арабська кухня	1	YA HALA
5.	Аргентинська кухня	1	Бістро Пекаря
6.	Вірменська кухня	2	Арменія, Нарцисс
7.	Веганська кухня	1	Burgers & Salads
8.	Вегітаріанська кухня	2	Піца Челентано
9.	Випічка	5	Кавоманія, Бон Амі, Акцент
10.	Грецька кухня	1	Діоніс
11.	Грузинська кухня	7	Хінкальня, Міраж, Georgia
12.	Здорова їжа	4	АVO, Куба
13.	Кавказька кухня	1	Айгун
14.	Кубинська кухня	1	Куба
15.	Латиноамериканська кухня	1	Куба
16.	Мангал-меню	10	Колос, Cafe Lime, Санремо
17.	Морепродукти	1	Арменія
18.	Німецька кухня	1	Zivot a Pivo
19.	Одеська кухня	1	Тудой-Сюдой
20.	Піца	21	Маматія!, Піца Челентано, Сеньйор Помідор
21.	Рибна кухня	3	Океан, Сенатор
22.	Російська кухня	4	Хряк, Банкет Холл, Московський
23.	Скандинавська кухня	1	Fika
24.	Стейк-хаус	5	майстерня BBQ, Grill

			Beer Wine, GRILL PUB
25.	Суші	11	Кансай суши, YOКО, Rozmarine
26.	Східна кухня	4	Вертел, Robata, Kebab San's
27.	Східноєвропейська кухня	3	LOVKA САFE, Княжий Орден
28.	Турецька кухня	1	Анталія Кебаб
29.	Угорська кухня	1	Чардаш
30.	Українська кухня	36	Варенична Балувана Галя, Шарлотка, Предслава, Pit Stop, ГУБЕРНІЯ, Чайная, Пармезан
31.	Фаст-муд	10	Arbuzzo, BlinChiki, POWER COFFEE
32.	Хоспер кухня	1	Хряк
33.	Чеська кухня	1	Zivot a Pivo
34.	Японська кухня	13	Суші-Студія, Кансай суши, Mafia

Джерело: авторська розробка

Додаток Д

Розподіл підприємств ресторанного господарства м. Чернігова за
типом закладу на 2023 рік

№	Тип закладу	Кількість закладів	Приклад
1.	Кафе	63	Шарлотка, Предслава, Буба
2.	Кондитерська	5	Львівська майстерня шоколаду, Золотий Ключик, Акцент
3.	Онлайн ресторан	11	Босуши, Carlucci, ДВІ ПАЛКИ
4.	Паб	12	Zivot a Pivo, Rusty Amber, Сенатор
5.	Піцерія	13	Марконі, Піца Челентано, Mamamia!
6.	Ресторан	49	Суші-Студія, Alfonso, Градецький
7.	Ресторан швидкого харчування	7	Крила, Chicken Hut, Hot Dog, ДЯДЯ ЧЕБУРЕК
8.	Фуд зона	1	WINETIME
9.	Бар	15	Buddka, Delirium, Фон Барон
10.	Бургерна	2	LOVKA SAFE, Rusty Amber
11.	Заміський ресторан	7	ГУБЕРНІЯ, Вакула, Панська Хата
12.	Кав'ярня	15	Milky Day, Coffeварка
13.	Кальянна	1	Zebra Bar

Джерело: авторська розробка

SWOT-аналіз перспектив розвитку гастрономічного туризму
Чернігівщини

S - Strengths (Сильні сторони):	W - Weaknesses (Слабкі сторони):
<ol style="list-style-type: none"> 1. Давня історія; 2. Архітектурно-історичні, туристичні ресурси; 3. Багатий аграрний регіон; 4. Традиційні кулінарні рецепти; 5. Наявність великої р. Десна; 6. “Зелені міста”; 7. Географічне розташування; 8. Помірні ціни; 9. Наявність відомих пивних брендів; 10. Місцеві фестивалі та події; 11. Гостинність мешканців регіону; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Недостатня фахова підготовка обслуговуючого персоналу; 2. Війна; 3. Інфляція та високі ціни; 4. Незначний вибір туристично-рекреаційних послуг; 5. Застаріла матеріально-технічна база побудов в сфері гастрономічного туризму; 6. Відсутність визначених цільових аудиторій; 7. Слабка фінансова спроможність населення; 8. Відсутність маркетингової стратегії та обмежені фінансові ресурси; 9. Відсутність комунікацій всередині владних структур; 10. Бюрократичні труднощі для розвитку малого бізнесу; 11. Корупція;

<p style="text-align: center;">О - Opportunities (Можливості):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Збільшення кількості туристичних продуктів; 2. Закінчення війни та приток інвестицій; 3. Гастро-екотуризм; 4. Розвиток професійної освіти в гастрономії; 5. Формування гастрономічного бренду регіону; 	<p style="text-align: center;">T - Threats (Загрози):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Низька зацікавленість влади; 2. Транспортна блокада; 3. Екологічні загрози; 4. Розгортання бойових дій в регіоні; 5. Відсутність конкретних кроків у сфері розвитку туризму; 6. Втрата культурної ідентичності; 7. Збільшення цін на продукти;
--	--

Джерело: авторська розробка

Додаткові витрати до авторського туру (за бажанням учасників)

Ціна	Послуга
Добровільний внесок	Добровільний внесок на підтримку Корюківського музею.
Від 100 грн до 350 грн.	Купити мед "Нектар"
Середній чек 150-400 грн.	Ресторан "Хуторок"
Від 2500 грн. на добу	Проживання в номерах, Бреч
Від 5500 грн. на добу	Проживання в котеджах, Бреч
Середній чек 500-1000 грн.	Ресторан "Золота пальма", Бреч
Середній чек 500-1000 грн.	Ресторан "Сільвер", Бреч
Середній чек 400-800 грн.	Дитяче меню, Бреч
400-800 грн.	Сауна та басейн, Бреч
100-400 грн.	Більярд, боулінг, Бреч
500 грн.	Оренди альтанки біля води, Бреч
<ul style="list-style-type: none"> • Забезпечення обладнанням – 100 грн. / день; • Оренда човна – 20 грн / год; • Оренда будинку рибалки – 500 грн / день; • Оренда альтанки на березі – 300 грн / день; Вилов риби: Вартість для проживаючих: <ul style="list-style-type: none"> • Хижа риба 180 грн / кг (до 2 кг) • Не хижа риба 180 грн / кг (до 2 кг) Вартість для відвідувачів: <ul style="list-style-type: none"> • 180 грн / кг (до 2 кг) 	Комплекс послуг з організації риболовлі, Бреч
<ul style="list-style-type: none"> • Велосипед – 100 грн. / 60 хв. • Веломашинка – 100 грн. / 30 хв. • Електровелосипед – 200 грн. / 60 хв. • Гіроборд – 50 грн. / 10 хв. 	Прокат велосипедів, Бреч
Пн-Чтв:750 грн/30хв. //1400 грн/60хв. Птн-Нд:850 грн/30хв. //1600грн/60хв.	Прокат квадроциклів, Бреч

*Від 3х квадроциклів одним маршрутом знижка -7% на всю поїзду	
Послуга тимчасово недоступна	Верхова їзда, Бреч
1 година – 2500 грн.	Прокат снігохода, Бреч
Вартість процедур від 100 до 1000 грн.	SPA центр Бреч
50-100 грн. / год.	Катання на лижах і ковзанах
100 грн. / год. з дитини	Дитячий центр

Джерела: авторська розробка за: <https://brech.ua/>