

МИХАЙЛЮК О.Л.

к.е.н., доцент

Одеський національний економічний університет
вул. Преображенська, 8, м. Одеса, Україна, 65000

E-mail: elen.mih.555@gmail.com

ORCID: 0000-0003-4857-4129

ХУМАРОВ О.А.

к.е.н., начальник відділу міжнародних зв'язків,

Одеський національний політехнічний університет,
пр-т Шевченко, 1, м. Одеса, Україна, 65044

E-mail: khumarov@opu.ua

ORCID: 0000-0002-4239-3370

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

Актуальність. Розвиток внутрішнього туризму є актуальним на даний час по всьому світу, і Україна не є винятком. Одним з видів внутрішнього туризму для країни може стати гастрономічний туризм, який поки що неоднаково розвинений в межах туристичних дестинацій.

Мета та завдання – оцінити стан розвитку гастрономічного туризму в Україні та окреслити перспективи його розвитку в подальшому на засадах використання європейського досвіду.

Результати. Перспективним напрямом розвитку ринку туристичних послуг є гастрономічний туризм - спеціалізований вид туризму, зосереджений на ознайомленні з історією, технологією та культурою споживання національних страв і продуктів, а також передбачаючий навчання і підвищення рівня професійних знань у сфері кулінарії. Тенденції сучасного туристичного ринку демонструють зростання інтересу серед споживачів саме до таких видів подорожей.

За даними UNWTO (Всесвітня туристична організація), більшість туристів відзначають гастрономічний аспект як основну причину для відвідування тієї чи іншої країни, і стверджують, що гастрономічні особливості країни є однією з трьох головних причин при визначенні місця туристичної подорожі.

В Україні серед активно затребуваних напрямів туристично-гастрономічної діяльності найбільшої популярності набувають винні тури Закарпаттям, Одеською, Херсонською та Миколаївською областями. Глибокі культурні традиції, зокрема у харчуванні, якими славиться Україна створює передумови для формування численних цікавих гастрономічних турів як для вітчизняних, так і закордонних туристів.

Висновки. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму в Україні свідчать про значний його потенціал та можливості для професійного розвитку, адже зараз цим напрямком туризму займається обмежена кількість туристичних компаній; більшість подорожей організовуються до Львівської, Закарпатської та Полтавської областей, де є стійкі національні традиції, формування власних гастрономічних брендів та географічних зазначень, яскраво виражена автентична культура та специфічні кулінарні вподобання. Комбінаторні спроможності гастрономічного туризму, що активно використовуються в європейській практиці, відкривають його перспективи у вітчизняній туристичній сфері, зокрема у підвищенні зайнятості місцевого населення та зміцненні конкурентоспроможності агропромислових, рекреаційних та сільськогосподарських регіонів, а також багатонаціональних територій нашої країни.

Ключові слова: національна кухня, винні тури, гастрономічні фестивалі, кулінарна спадщина.

MIHAILUK E.L.

Candidate of Econ. Sciences, associate professor

Odessa National Economic University

Preobrazhens'ka Str., 8, Odessa, Ukraine, 65000

E-mail: elen.mih.555@gmail.com

ORCID: 0000-0003-4857-4129

KHUMAROV A.A.

Candidate of Econ. Sciences, Head of International Relations Department,

Odessa National Polytechnic University

Shevchenko av. 1, Odessa, Ukraine, 65000

E-mail: khumarov@opu.ua

DEVELOPMENT OF FOOD TOURISM PERSPECTIVES IN UKRAINE

Topicality. *The development of domestic tourism is relevant today around the world, and Ukraine is no exception. One of the domestic tourism types for the country can be food tourism, which is still unequally developed within tourist destinations.*

Aim and tasks – *to assess the condition of food tourism development in Ukraine and to outline the prospects for its further development on the basis of the European experience.*

Research results. *A promising area of tourist services market development is food tourism - a specialized type of tourism, focused on learning about the history, technology and culture of national dishes and products consumption, as well as training and professional development in cooking. Trends in the modern tourism market show a growing interest among consumers in these types of travel.*

According to the UNWTO (World Tourism Organization), most tourists mark the food aspect as the main reason for visiting a country, and argue that the gastronomic features of the country are one of the three main reasons in determining the place of tourist travel.

Wine tours in Zakarpattia, Odessa, Kherson and Mykolayiv regions are gaining the most popularity in Ukraine among the actively demanded directions of tourist and gastronomic activity. Deep cultural traditions, in particular in food, for which Ukraine is famous, create preconditions for the formation of numerous interesting gastronomic tours for both domestic and foreign tourists.

Conclusion. *Current trends in the development of food tourism in Ukraine indicate its significant potential and opportunities for professional development, because now this area of tourism is engaged in a limited number of tourism companies; Most trips are organized to Lviv, Zakarpattia and Poltava regions, where there are strong national traditions, the formation of their own gastronomic brands and geographical indications, a strong authentic culture and specific culinary preferences. The combinatorial capabilities of gastronomic tourism, which are actively used in European practice, open its perspectives in the domestic tourism sector, in particular, increasing employment of local people and strengthening the competitiveness of agro-industrial, recreational and agricultural regions and multinational areas of our country.*

Key words: *national cuisine, wine tours, gastronomic festivals, culinary heritage.*

Постановка проблеми та її зв'язок з важливими науковими та практичними завданнями.

Гастрономічний туризм набирає популярності у всьому світі, але в Україні ще не набув масового характеру - професійні гастрономічні тури розроблено та впроваджено невеликою кількістю компаній; найбільша кількість гастрономічних турів розроблено та проводиться в Закарпатській, Львівській, Полтавській областях, що пов'язано не тільки автентичною культурою та специфічними кулінарними традиціями цих регіонів, але й загальним лідерством у туристичній сфері.

Аналіз останніх публікацій по проблемі. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму висвітлюються у науковій та науково-популярній літературі досить широко [2-4;8;9]. Значний масив інформації знаходиться на створених для підтримки цього виду туризму окремих сайтах і асоціаціях [5;11;12]. Специфіку даного виду вітчизняного туризму, досить детально представлено у роботах [6;7;10].

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Серед наукових праць щодо перспектив розвитку гастрономічного туризму недостатньо висвітленим є аналіз цього виду діяльності у регіональному аспекті, недостатньо представлено європейський досвід і подальші стратегічні орієнтири в сучасних реаліях, що і є предметом дослідження означеної публікації.

Формулювання цілей дослідження (постановка завдання) – оцінити стан розвитку гастрономічного туризму в Україні та її регіонах; визначити основні передумови та переваги окремих регіонів; окреслити перспективи розвитку на засадах використання європейського досвіду.

Виклад основних результатів та їх обґрунтування. Сучасна ситуація з пандемією коронавірусу змінила світогляд людства на багато явищ, у тому числі суттєво вплинула на подальшу стратегію розвитку туризму. Більшість країн почали обмежувати потік зовнішніх туристів та орієнтуватися на внутрішній, можна навіть сказати місцевий туризм. Україна теж має переорієнтувати свою туристичну галузь на збільшення обсягів внутрішнього туризму, що дасть змогу створити робочі місця та залишати суттєві кошти у середині країни і за мультиплікативним ефектом розвивати супутній туризму сфери економіки. Гастрономічний туризм – один з таких видів туристичного бізнесу.

Потенціал у вітчизняних виробників туристичного продукту безмежний, а саме: багаточисельні історичні пам'ятки, природні ресурси, оригінальна смачна їжа та напої. Так, шедеври національної кухні - борщ, сало, вареники з начинкою на будь-який смак, у т.ч. й чорні вареники із натуральним

чорнилом каракатиці, галушки - у переліку найсмачніших світових наїдків [1]. Українські страви посідають восьме місце - між кулінарним багатством Японії та Китаю. Очолює список в'єтнамська їжа.

В умовах розвитку економіки вражень, а смакові враження для людини є чи не найяскравішими, у країнах Західної Європи гастрономічні тури давно увійшли до переліку одних із найпопулярніших видів туризму. Саме тому представники туристичних підприємств України відзначають, що гастрономічний туризм з кожним роком збільшує свою частку на туристичному ринку, оскільки туристам, в т.ч. закордонним стає все цікавіше пізнавати країну не тільки за допомогою традиційних турів, але й з позиції смаку, знайомства з національною кухнею.

Послуги закладів ресторанного господарства, які є однією з основних складових туристичної інфраструктури, варто розглядати не лише як засіб задоволення фізіологічних потреб у харчуванні туристів, а і як можливість пізнання культури, традицій народу в країні перебування, як мету туристичної подорожі.

Дослідження закордонного досвіду вказують на те, що гастрономічний туризм активно розвивається та позитивно впливає на економіку, зайнятість населення та національну автентичну спадщину, оскільки туристи прагнуть не тільки продегустивати місцеву їжу, але й дізнатися історичне походження та технологічні особливості приготування, а також самим прийняти участь у її приготуванні.

За даними Міжнародної асоціації гастрономічного туризму (WFTA), частка гастрономічного туризму в загальному обсязі доходів від туристичної галузі сягає до 30%, а щорічне зростання за прогнозами складатиме на 7-12%, в той час понад 88% туристів відзначають, що гастрономія – це ключовий елемент у створенні враження про туристичні дестинації [2].

Дані Всесвітньої туристичної організації (UNWTO) свідчать, що до 80% туристів визначають маршрут, попередньо досліджуючи терміни гастрономічних подій та особливості місцевої кухні. Кожний третій турист виділяє національну кухню як мотив до подорожі, а витрати на харчування становлять близько 30% від загальних витрат на поїздку. Якщо ж це гастрономічний тур - витрати на харчування складають до 50% [3].

Гастрономічний туризм – це різновид туризму, пов'язаний з дегустацією та знайомленням з національними кулінарними традиціями країн світу. Гастрономічний туризм є доволі новим явищем, який набирає популярності. Тому кухня туристичної дестинації є одним із надзвичайно важливих аспектів, що визначає якість відпочинку [4].

Гастрономічний туризм (gastronomictourism) в деяких виданнях визначають як харчовий, продовольчий туризм (foodtourism). Своє визначення надає Всесвітня асоціація гастрономічного туризму за яким гастрономічний туризм є подорож з метою отримання автентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв, а також пізнання унікальних місць та їхньої культури через національну кухню [5].

Варто відзначити, що в українській туристології немає єдиного термінологічного визначення цього виду туризму. Найчастіше зустрічаються словосполучення «кулінарний туризм», «винно-гастрономічний туризм», «гурман-тури» та «гастрономічний туризм».

На нашу думку, найбільш ґрунтовним є поняття «гастрономічний туризм», який походить від поняття «гастрономія» – наука, що вивчає зв'язок між харчуванням та культурою й відноситься до галузі соціальних дисциплін.

Тобто гастрономічний туризм – це вид туризму, пов'язаний з ознайомленням із виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв і напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу [2].

Гастрономічний туризм виступає допоміжним інструментом у пізнанні культурної спадщини країн або регіонів світу, оскільки страви національної кухні є одним із елементів, що відображають спосіб життя, світогляд та традиції різних народів.

В гастрономічних турах для туриста передбачається:

- знайомство із заклади національної кухні (ресторанами, кафе, відкриті площадки, зокрема базарні майданчики);

- відвідання гастрономічних ярмарок та фестивалів;

- придбати зразки національних продуктів;

- поглинути у історію та ознайомитись із рецептурою національних страв;

- отримати навички приготування національних страв та їх презентації.

Туристи, які є прихильниками гастрономічних турів, умовно розподіляються на:

- тих, які прагнуть змінити враження, що отримуються від звичайних видів туризму;
- мандрівників, які хочуть збагатити та урізноманітнити у свій раціон;
- гурмани;
- люди, робота яких пов'язана з приготуванням та вживанням їжі;
- представники туристичних компаній, зацікавлені в організації власних гастротурів [6].

Таким чином, цільова аудиторія гастрономічного туризму поділяється на:

- туристів-гурманів;
- туристів, які використовують кулінарний туризм з метою навчання та отримання професійних навичок (кухарі, сомельє, ресторатори, дегустатори, блогери);
- представників туристичних фірм, які подорожують з метою вивчення означеного напрямку туризму;
- туристів, які бажають зануритися в культуру країни за допомогою вивчення національної кухні [4].

Аналіз турів гастрономічного туризму вказує на наявність певних його особливостей. Їх можна класифікувати за декількома ознаками: розташування туристичного місця, за видом конкретного продукту або напою та за метою подорожі (табл. 1).

Гастрономічний туризм має свої певні переваги [7, с. 79], а саме:

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

Погоджуючись із зазначеним, звертаємо увагу на те, що цей вид туризму є самим комбінаторним з іншими видами подорожей, зокрема індивідуального, корпоративного і сімейного туризму.

Досвід європейських країн щодо напрямків розвитку гастрономічного туризму є цікавим для України, адже наші виробники туристичного продукту поки що не часто пропонують споживачу саме такі тури.

У Франції постійно з'являються все нові і нові туристичні агенції, що організують подорожі з метою відкриття країни через гастрономію. Одні агенції спеціалізуються на гастрономії регіонів, інші на так званих «винних шляхах», що проходять по виноградниках країни. Створено гастрономічно-туристичний салон - Tourgast, який об'єднує турагенції, виробників продуктів і рестораторів. Він проходить щорічно з 22 по 25 квітня у французькому містечку Сен-Луї, також туристам пропонують подорож по так званій «винній карті» країни.

Зазвичай, огляд визначних пам'яток в Італії чергується з дегустацією десертних вин і майстер-класами з приготування кави, а також з ознайомленням з особливостями італійського гостинності. Національна кухня Італії залежить від географії. У різних містах пропонують різні рецепти однієї страви (піца, лазанья тощо) або зовсім різні страви, знайомлять із специфічною культурою споживання національних блюд.

Таблиця 1

Класифікація гастрономічного туризму

Ознака класифікації	Підвид	Характеристика туристичної діяльності
За розташування туристичного місця	Міський	Відвідування ресторанів з дегустацією делікатесних і фірмових страв або відвідування кондитерської фабрики, ковбасного цеху.
	Сільський	Збір лісових ягід, овочів і фруктів, «полювання» на трюфелі або прогулянка по шляхах виноробства.
За метою подорожі	Ресторанний	Відвідування найвідоміших та найбільш популярних ресторанів, які відрізняються високою якістю послуг, ексклюзивністю кухні, національним спрямуванням.

	Культурно-пізнавальний	Відвідування різних екскурсій, виставок, ярмарок, шоу тощо.
	Оздоровчий	Дегустація чайних зборів з цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією, вино терапія.
	Фестивальний	Відвідування та участь у гастрономічних фестивалях та ярмарок.
	Освітній	Тур, метою якого є навчання у спеціальних закладах кулінарного профілю, відвідування курсів та майстер-класів.
За видом конкретного продукту або напою	Винні	Відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства з дегустацією вин.
	Пивні	Відвідування пивоварень, як великих так і домашніх; дегустації.
	Сирні	Відвідування заводів і сирних льохів, дегустації.
	Шоколадні	Відвідування шоколадних виробництв, дегустації.
	Чайні	Відвідування чайних плантацій, фабрик з фасування.
	Кавові	Відвідування кавових плантацій, фабрик з фасування кави, збирання.
	Агро	Відвідування агро-комплексів, фермерських угідь.
	Фруктово-ягідний	Дегустація фруктів, овочів, які притаманні певній місцевості, країні.
	Змішаний	Поєднання декілька спеціалізацій.

Джерело: складено на основі [8; 3, с. 170]

В Іспанії традиційно діє безліч ринків, продовольчих ярмарків та ресторанів. Багато туристичних фірм пропонують під час подорожі відвідати кулінарні майстер-класи, учасниками яких є провідні шеф-кухарі регіону. Також великим попитом у туристів користуються винні тури. Винний тур в Іспанії може тривати і кілька днів, і кілька тижнів, така подорож може складатися з екскурсій по виноробнях і погребях, виноградних плантаціях, з відвідувань закладів, де можна познайомитися і поспілкуватися з відомими виноробами.

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

В Україні починають активно розвиватися певні напрями туристично-гастрономічної діяльності. Набувають популярності винні тури Закарпаттям, Одеською, Херсонською та Миколаївською областями. Наприклад, Україна входить до п'ятірки країн Європи, де винний туризм має величезні перспективи розвитку і є всесезонним. Найбільш вдалою формою є поєднання винного та сільського туризму.

Найбільш привабливі об'єкти гастрономічного туризму серед туристів наведено на рис. 1.



Рис. 1. Об'єкти гастрономічного туризму, які є найбільш привабливими серед туристів, %

Джерело: створено на основі даних UNWTO [2]

Таким чином, можна стверджувати, що найбільшим попитом у туристів, що вибирають гастрономічні тури, користуються підприємства ресторанного господарства, ринки, де представлені харчові продукти місцевих виробників, дегустація місцевої продукції, гастрономічні свята та фестивалі, кулінарні майстер-класи, гастрономічні ярмарки та відвідування фермерських угідь.

Попит на послуги гастрономічного туризму передусім обумовлений наявністю у кожній країні світу відповідних туристичних ресурсів – від діючих підприємств ресторанного господарства і гастрономічних заходів до об'єктів гастрономічної та кулінарної спадщини [9, с. 507]. За даними ЮНЕСКО, у 2017 році у світі налічувався 21 об'єкт гастрономічної та кулінарної Всесвітньої спадщини, серед яких Середземноморська дієта (Греція, Іспанія), Технологія приготування неаполітанської піци (Італія), Традиційна французька кухня (Франція), Кухня вашоку (традиційна японська кухня) (Японія) Технологія приготування та подачі лаваша (Вірменія) та багато іншого.

Дослідження останніх років свідчить, що туристичні потоки зростають у тих регіонах, де, на основі неповторних традицій формуються спеціалізовані інтерактивні туристичні продукти – тури, фестивалі, народні свята.

В Україні заснована достатня кількість унікальних автентичних гастрономічних турів та фестивалів, які створюють передумови для формування конкурентоспроможного туристичного продукту гастрономічного туризму на міжнародному та внутрішньому ринках. Пропозицію вітчизняних туроператорів щодо гастрономічних турів по Україні наведено у табл. 2.

Проаналізувавши доступні пропозиції вітчизняних туроператорів щодо проведення гастрономічних турів, можна зазначити, що:

- професійні гастрономічні тури розробляє та здійснює обмежене коло компаній;
- існує диспропорція щодо місця проведення гастрономічних турів по Україні – більшість подорожей організуються на Львівщині та Закарпатті, що пояснюється автентичною культурою та специфічними кулінарними традиціями цих регіонів [10, с. 124];
- існує значний потенціал розвитку вітчизняного гастрономічного туризму, тури якого, у більшості, пов'язані із іншими видами туристичної та діяльності та розважального бізнесу.

Таблиця 2

Пропозиція вітчизняних туроператорів гастрономічних турів по Україні на 2019 р.

Туристичне підприємство	Маршрут подорожі	Назва туристичного продукту
Туроператор «Відвідай»	Львів – Чинадієво –Мукачево - Берегово - Нижнє Селище - Міжгір'я - Келечин - Пилипець - Львів	«Сиро-винний тур Закарпаттям»
Туроператор «Відвідай»	Львів - Верхня Грабівниця - Мукачево - Косино - с. Квасово - Перечин - Воєводино – Квасово - Ботар - Велятино - Львів	Дегустаційно-термальний тур «Феєрія новорічного Закарпаття»
Туроператор «Відвідай»	Львів - Верхня Грабівниця - Чинадієво - Барвінок - Косино - Мукачево - Львів	Відпочинковий тур «Червоне вино»
Туроператор «Відвідай»	Львів - Верхня Грабівниця - Мукачево - Берегово - Берегівське вулканічне низькогір'я - Ботар - Велятин - Хуст - Нижнє Селище - Львів	«Закарпатські пригоди – свято глінтвейну»
Туроператор «ТурБаза»	м. Львів	«Місто з ароматом кави»
Туроператор «ТурБаза»	Київ - Коростень - Київ	«Фестиваль Дерунів 2020 в Коростені»
Туроператор «Країна UA»	Воловець-Гуклиий-Міжгір'я-Нижнє Селище – Берегово -В.Бийгань - Мукачево	«Кулінарне Закарпаття»
Туроператор «Країна UA»	Мачухи – Мгар – Решетилівка - Полтава	«Етно-гастротур на Полтавщину»
Туристичний сайт < https://wondersholidays.com >	м. Львів	«Пивна екскурсія по Львову»
Туристичний сайт < https://wondersholidays.com >	м. Київ	«Дуже смачний Київ»

Туристичний сайт «igotoworld.com»	м. Львів	«Хмільний Львів»
Туристичний сайт «igotoworld.com»	м. Одеса	«Прогулянка по-одеськи!»
Туристичний сайт «igotoworld.com»	м. Полтава	«Полтавські галушки»

Джерело: авторська розробка

Кожного року в Україні проводиться велика кількість гастрономічних фестивалів. За даними Асоціації сприяння розвитку гастрономічного та винного туризму України у 2019 році налічувалось 72 гастрономічних фестивалів (рис. 2) [12].

Найбільші туристичні ресурси для проведення гастрономічного туризму мають Закарпатська, Київська, Львівська, Одеська, Полтавська області та такі міста як Київ, Луцьк, Одеса та Львів. Саме у цих областях та містах збереглася значна кількість національних свят та автентичних традицій їх святкування, тому вони є найбільш привабливими до відвідування як для іноземних, так і внутрішніх туристів в Україні [10, с. 124].

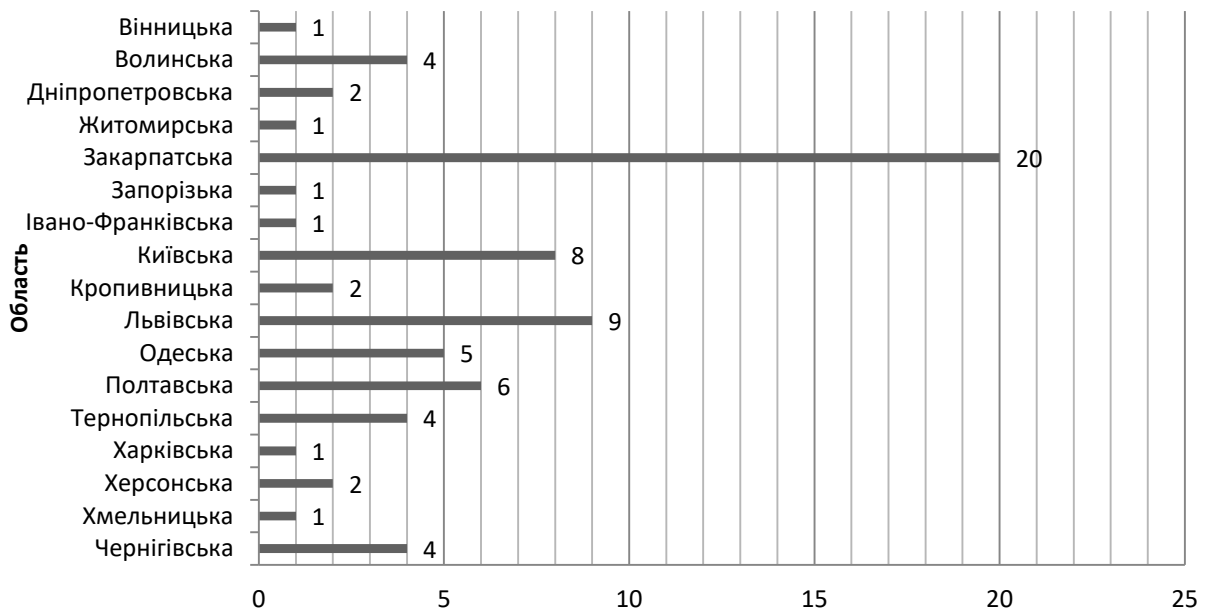


Рис. 2. Чисельність гастрономічних фестивалів за регіонами у 2019 р.

Джерело: складено автором за матеріалами [12]

Проведення квестів - відмінна альтернатива класичним екскурсіям. Сценарії дозволяють включати елементи історичних подій, народні легенди, традиційні обряди тощо. Такі сценарії можуть лягти в основу турів вихідного дня. Важливу роль у реалізації цього напрямку повинні зіграти регіональні туроператори.

У розвитку внутрішнього туризму, і гастрономічного зокрема, окрім дестинації, тобто місця куди потрібно приїхати, важлива роль відводиться туроператорам, які виступають у ролі брокерів на ринку туристичних послуг, формують і продають турпакети.

Неабиякою популярністю серед українців у наступні роки будуть користуватися гастрономічні тури вихідного дня, які характеризуються тим, що на них витрачається невелика кількість часу, при цьому можна вжити різні страви і напої, а також різного роду гастрономічні смаколики. Такі тури включають відвідування таких об'єктів як ресторани, музеї, присвячені тому чи іншому продукту або виду сільського господарства.

Про перспективність впровадження гастрономічних турів свідчать заплановані різними департаментами обласних державних адміністрацій події заходи, що відбуватимуться протягом певного періоду. Наприклад «Календар подієвих заходів в Одеській області на 2020 рік» складено із чотирнадцяти заходів районного та обласного рівня (табл. 3). Крім цього на рівні місцевих громад та

окремих сільських місцевостей протягом року проводяться гастрономічні та подієві заходи, що відбуваються за певних умов та не попадають у зазначений календар.

Найбільш складним аспектом у реалізації програм розвитку туризму є налагодження надійної, послідовної і зрозумілої схеми комунікації з численними цільовими аудиторіями. Одним з інструментів розвитку гастрономічного туризму є створення гастрономічної туристичної карти - «Смачна Україна», яку потрібно створити. На цю карту необхідно нанести гастрономічні пам'ятки окремих місць України. Карта стане туристичним і гастрономічним путівником, на ній необхідно також показати різні дестинації, ресторани, місця колективного розміщення.

Таблиця 3

Календар гастрономічних подієвих заходів в Одеській області на 2020 рік (заплановано)

Дата	Назва заходу	Місце проведення	Стисла характеристика заходу
Лютий			
15 лютого	Фестиваль бессарабських традицій «Трифон Зарезан»	м. Болград	Трифон Зарезан – традиційне, обрядове свято виноградарів, початок сільськогосподарського сезону. На фестиваль багато ряджених, звучать народні пісні, грають народні оркестри, багато частувань наїдками та винами.
Квітень			
квітень	Гастрономічний фестиваль «Пан казан»	м. Балга (міський парк)	Фестиваль української кухні (2018 рік-фестиваль каші, 2019 рік – фестиваль вареників).
Травень			
4 травня щорічно	Гастрономічний фестиваль «Георгієв денський на ир «Смачний баранчик»	м. Болград (центральна площа)	Відновлення національних кулінарних традицій, розвиток самобутності та культури.
6 травня щорічно	Фестиваль «Великий курбан»	с. Каракурт Болградського р-ну	Відновлення національних кулінарних традицій, розвиток самобутності та культури.
Червень			
6-7 червня	V етнокофестиваль «Кодима-фест»	с. Івашків Кодимського району	На фестивалі яскраво відтворено національні обряди, дитячі старовинні ігри, автентичні пісні, різноманітність національної кухні, проведення ярмарок майстрів. Широко представлені етнічні та модернові фольк-напрями.
червень	Openair «ВИШНЯ FEST – 2020»	Стадіон с. Гонората Подільського району	Фестиваль сприяє об'єднанню усіх мешканців громади, збереженню українських національних традицій та обрядів, а також національних традицій етнічних меншин.
Липень			
липень щорічно	Етно-фестиваль Івана Купала «Квітка папороті»	сmt. Саврань, берег р. Південий Буг	На Савранщині, на березі річки Південний Буг відбувається масштабне святкування етно-фестивалю Івана Купала "Квітка папороті". Відтворення та збереження українських традицій, цінностей культури та історії під відкритим небом. У програмі свята - виставка-ярмарок виробів декоративно прикладного мистецтва народних майстрів, виступи вокальних та хореографічних колективів, музичний батл «Гопацульки по-Савранські», українська кухня, традиційне вогнище та віночки, велика музична сцена та молодіжна дискотека з Dj.

Серпень			
17-19 серпня	Фестиваль меду «Спас іде – гостей веде»	м. Роздільна, міський парк	Для представлення асортименту медової продукції та оформлення відповідних «медових» майданчиків запрошуються усі охочі бджоляри району і області. Вони презентують медову продукцію та діляться своїм мистецтвом і знаннями щодо розведення і утримання бджіл, отримання різних сортів меду тощо. У рамках свята передбачено парад «бджілок», смачні частування, численні майстер-класи, розваги, проведення виставок декоративно-ужиткового мистецтва: іграшки, картини, вишитий одяг, косметичні засоби на основі меду, вазони та багато іншого.
серпень щорічно	Бессарабський Ярмарок	сmt. Тарутине	Представлені садиби, які оформлені в національному стилі народів, які мешкають на території району. Проходять стилізовані національні свята, концерти, конкурси, частування блюдами національної кухні. Відбудеться виставка-ярмарок сільськогосподарської продукції, національних виробів та предметів декоративно-ужиткового мистецтва.
серпень	Районний медовий фестиваль в ЕтноЕкоАгрсадибі «Медові роси»	с. Ясенове Перше Любашівського району (вул. Кодимська, буд.9)	Туристи і гості зможуть пройти сеанс бджілоужалення та сон на вуликах, скуштувати бджолопродукцію (медово-пилкову пасту, мед, соти, забрус, медовуху, хреноуху), взяти участь у майстер-класах, побачити як качають мед (сезонно). Зробити фотосесію у національному вбранні в мальовничій садибі, оформленій в українському стилі.
Вересень			
вересень	Ковбасний фестиваль-ярмарок «Любашівка – столиця української ковбаси»	сmt. Любашівка, біля траси Київ-Одеса (308 км), (з'їзд до сmt Любашівка)	Виступи народних вокальних та хореографічних колективів Любашівського району, конкурс виробів з м'ясної продукції та виробів з овочів, фруктів і кондитерських виробів, виставка-продаж виробів та робіт декоративно-прикладного мистецтва. Зони відпочинку, фотозони, святковий феєрверк.
Жовтень			
щорічно жовтень	Козацький фестиваль «Покрова Героїв»	с. Кам'яне Савранського району	У програмі фестивалю: концертна програма за участі вокальних та хореографічних колективів Савранщини, Вінниччини, Кіровоградщини, Черкащини; театралізоване дійство «Кам'яніський стан», посвята у козачата. Майстер-класи з виготовлення козацької атрибутики. Презентація козацьких страв.
жовтень	Фестиваль «Дністровські гостини»	с. Маяки	Гастрономічні конкурси. Конкурс на кращий рецепт рибної юшки.
Листопад			
1 листопада	Міжнародний фестиваль вина «Сербетоарявінулуй» (Свято вина)	м. Рені, парк «Перемога»	Метою фестивалю є відновлення глибоких традицій виноробства, презентація гостям фестивалю самобутності і культури регіону; виставка-продаж вин, майстер-класи з виготовлення вина.

Джерело: складено автором за матеріалами [13]

Фірмові страви, що притаманні регіону мають вплив на вибір місця відпочинку, а задоволення туристичного попиту і подальший розвиток гастрономічного туризму переміщуються у площину формування нових туристичних продуктів.

Як інформаційний ресурс також можна використовувати різні гастрономічні рекорди: найбільший вареник у Полтаві, найбільший млинець у Львові, найсмачніший борщ в Сумах, 10 видів фаршмака в Одесі тощо.

Також значну роль у просуванні гастрономічного туризму відіграє популяризація національної кухні у багато чисельних телевізійні шоу, конкурсах та презентаціях гастрономічного напрямку. Перспективним є розробка турпродуктів, що включають об'єкти сільського та подієвого туризму та елементи гастрономічного туризму.

Висновки та перспективи подальших досліджень.

Гастрономія стала невід'ємним елементом ознайомлення з культурою та стилем життя відвідуваної території. Вона являє собою можливість активізувати та диверсифікувати туризм, сприяє місцевому економічному розвитку, включаючи різні сектори економіки (виробництво, заклади харчування, продовольчі ринки тощо).

Туризм є перспективним напрямком розвитку економіки України. Сьогодні популярним стає такий вид гастрономічного туризму, як монотуризм, тобто тематичні тури, присвячені куштуванню певного виду продукції. Місцеву кухню можна розглядати як туристичний ресурс територій, що дозволяє створити нові туристські продукти, відкрити нові туристські дестинації. Зв'язок гастрономії та туризму сприяє збільшенню припливу туристів, подовженню термінів перебування туристів у певному регіоні або країні, збільшує прибуток від туризму. Комбінаторні спроможності гастрономічного туризму, що активно використовуються в європейській практиці, відкривають його перспективи у вітчизняній туристичній сфері, зокрема у підвищенні зайнятості місцевого населення та зміцненні конкурентоспроможності агропромислових, рекреаційних та сільськогосподарських регіонів, а також багатонаціональних територій нашої країни.

В Україні гастрономічний туризм на даний час не досить добре розвинений, але вже заснована достатня кількість унікальних автентичних гастрономічних турів та фестивалів, які створюють передумови для формування конкурентоспроможного туристичного продукту гастрономічного туризму на міжнародному та внутрішньому ринках. Україна має багато ресурсів для розвитку гастрономічного туризму, досить добре розвинене виноробство.

ЛІТЕРАТУРА

1. Українська кухня в топ-10 найсмачніших страв світу.- [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://bdzhola.com/news/ukrajinska-kuhnja-v-top-10-najsmachnishih-strav-svitu>
2. World Tourism Organization .- [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www2.unwto.org/ru>
3. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремий вид у туризмі: поняття, сутність, класифікація // Торгівля і ринок України – 2016. – Вип. 39-40. С. 166-175.
4. Шандор, Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму : підручник / Ф. Ф. Шандор, М. П. Кляп. - К. : Знання, 2013. - 334 с.
5. Офіційний сайт Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.worldfoodtravel.org>.
6. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Т.С. Кукліна // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>.
7. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. / А. М. Расулова // Економіка та держава, 2015. – № 5. – С. 78–83.
8. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму / Корнілова В. В. // Ефективна економіка № 2. – 2018. [Електронний ресурс] - Режим доступу: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf.
9. Омельницька В. О. Аналіз світового ринку послуг гастрономічного туризму / В. О. Омельницька // Молодий вчений. – 2018. - № 9 (61). - С. 506 – 511.
10. Омельницька В. О. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України / В. О. Омельницька // Економічні студії. – 2018. - № 2 (20). - С. 121 – 126.
11. Гастрономічні фестивалі України - 2018: куди навідатися, чим поласувати? [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

https://ye.ua/gurman/34214_Gastronomichni_festivali_Ukrayini_2018__kudi_navidatisya_chim_polasuvati.html.

12. Асоціація сприяння розвитку гастрономічного та винного туризму в Україні .-[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://agvt.nuft.edu.ua/>

13. Одеська ОДА сформує Календар подієвих заходів на 2020 рік .- [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://oda.odessa.gov.ua/news/odeska-oda-sformue-kalendar-podievih-zahodiv-na-2020-rik>

REFERENCES

1. Ukrainska kukhnia v top-10 naismachnishykh strav svitu. (2016). Retrieved from: <https://bdzhola.com/news/ukrajinska-kuhnja-v-top-10-najsmachnishih-strav-svitu>
2. World Tourism Organization (2020). Retrieved from: <http://www2.unwto.org/ru>
3. Hlushko V. O. (2016). Gastronomic Tourism As A Separate Type Of Tourism: Concept, Essence, Classification [Hastronomichniy turyzm yak okremiy vyd u turyzmi: poniattia, sutnist, klasyfikatsiia]. *Trade And Market Of Ukraine - Torhivlia i rynek Ukrainy*. Is. 39-40, 166-175.
4. Shandor, F. F., Kliap M. P. (2013). *Modern varieties of tourism* [Suchasni riznovydy turyzmu]. K. : Znannia, 2013.
5. The official site of World Food Travel Association (2020). Retrieved from: <http://www.worldfoodtravel.org>.
6. Kuklina T. S. (2013). Gastronomical tourism on ukrainian tourism market [Hastronomichniy turyzm na turystychnomu rynku Ukrainy]. Retrieved from: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf> [in Ukrainian].
7. Rasulova A.M. (2015). Restaurant Business Potential In The Development Of Ukrainian Gastronomic Tourism [Potentsial restorannoho biznesu u rozvytku hastronomichnoho turyzmu Ukrainy]. *Ekonomika ta derzhava*, Is. 5, 78–83 [in Ukrainian].
8. Kornilova V. V. (2018). The Modern Trends Of Gastronomic Tourism Development [Suchasni tendentsii rozvytku hastronomichnoho turyzmu] *Efektivna ekonomika*. Is. 2. Retrieved from: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf [in Ukrainian].
9. Omelnytska V. O. (2018). Analysis Of The Global Market Of Gastronomic Tourism Services [Analiz svitovoho rynku posluh hastronomichnoho turyzmu]. *Molodyi vchenyi*. Vol. 9 (61), 506-511. [in Ukrainian].
10. Omelnytska V. O. (2018). Modern Condition Market Of Gastronomic Market Services Of Ukraine [Suchasnyi stan rynku posluh hastronomichnoho turyzmu Ukrainy]. *Ekonomichni studii*. Vol. 2 (20), 121-126. [in Ukrainian].
11. Gastronomic festivals of Ukraine-2018: where to visit, what to eat? Retrieved from: https://ye.ua/gurman/34214_Gastronomichni_festivali_Ukrayini_2018__kudi_navidatisya_chim_polasuvati.html.
12. *Association of assistance wine and gastronomic tourism of Ukraine* (2020). Retrieved from: <http://agvt.nuft.edu.ua/>
13. *Odesa Regional State Administration will create a Calendar of events for 2020* (2020). Retrieved from: <https://oda.odessa.gov.ua/news/odeska-oda-sformue-kalendar-podievih-zahodiv-na-2020-rik>