

ЗНАЧЕННЯ ГАСТРОТУРИЗМУ ЯК СКЛАДОВОЇ HoReCa У ПІСЛЯВОЄННОМУ ВІДНОВЛЕННІ УКРАЇНИ

ДУЛЬКА Ольга

кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи
Національний університет харчових технологій
<https://orcid.org/0000-0002-9897-5998>
e-mail: olga.ds210791@gmail.com

ГРОМОВА Анна

здобувач освіти
Національний університет харчових технологій

Гастрономічний туризм є перспективним напрямом для індустрії гостинності в сучасному світі. Даний напрям туризму допомагає ознайомити туристів з такою частиною місцевої культури, як національна кулінарія що є особливо актуальним для післявоєнного відновлення України. Гастрономічний туризм приваблює людей тим, що дозволяє не лише побачити нові місця, а й пізнати культуру через смакові відчуття. Національні страви, локальні продукти та кулінарні традиції розкривають особливості регіону, його історію та спосіб життя. Це унікальний досвід, що поєднує подорожі з відкриттям гастрономічних скарбів світу, сприяючи кращому розумінню різних культур. Зважаючи на актуальність даної теми, у статті досліджується сутність та особливості гастрономічного туризму та інноваційні підходи до його організації в умовах післявоєнного відновлення України.

Ключові слова: індустрія гостинності, гастрономічний туризм, національна кухня, кулінарні традиції.

THE SIGNIFICANCE OF GASTRO TOURISM AS A COMPONENT OF HoReCa IN THE POST-WAR RECONSTRUCTION OF UKRAINE

DULKA Olha, HROMOVA Anna

National University of Food Technologies

Gastronomic tourism is becoming increasingly popular due to the growing interest in healthy eating, authentic products and experiences that go beyond the boundaries of ordinary travel. In the modern world, tourists seek not just relaxation, but also a deep immersion in culture through local cuisine. Such trips stimulate the development of the local economy, support farmers, producers and small businesses, and also contribute to the preservation of culinary traditions, which is very important for the post-war recovery of Ukraine.

Gastrotourism in Ukraine has the potential to become one of the distinctive features of the country's tourist attractiveness. However, given the current realities caused by the war, this industry has undergone significant changes, and its future development is in a zone of uncertainty. Despite the large-scale losses suffered by tourist facilities, markets, as well as the general social and psychological situation of citizens, gastrotourism in Ukraine still has prospects for further development. After the war, this type of tourism, in particular for HoReCa, can become a powerful tool for the economic, cultural and social recovery of the country. However, to realize this potential, it is necessary to develop interesting gastronomic tours, hold festivals, fairs, and restore the popularity of authentic cuisine.

Gastronomic tourism is a promising direction for the hospitality industry in the modern world. This direction of tourism helps to familiarize tourists with such a part of local culture as national cuisine, which is especially relevant for the post-war reconstruction of Ukraine. Gastronomic tourism attracts people because it allows not only to see new places, but also to learn about culture through taste sensations. National dishes, local products and culinary traditions reveal the peculiarities of the region, its history and way of life. This is a unique experience that combines travel with the discovery of gastronomic treasures of the world, contributing to a better understanding of different cultures. Taking into account the relevance of this topic, the article examines the essence and peculiarities of gastronomic tourism and innovative approaches to its organization in the conditions of post-war reconstruction of Ukraine.

Keywords: hospitality industry, gastronomic tourism, national cuisine, culinary traditions.

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ

ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

Гастрономічний туризм стає все більш популярним завдяки зростаючому інтересу до здорового харчування, автентичних продуктів і досвіду, який виходить за межі звичайних подорожей. У сучасному світі туристи прагнуть не просто відпочинку, а й глибокого занурення в культуру через місцеву кухню. Такі поїздки стимулюють розвиток локальної економіки, підтримують фермерів, виробників та малий бізнес, а також сприяють збереженню кулінарних традицій, що є дуже важливим для післявоєнного відновлення України.

Гастротуризм в Україні має потенціал стати однією з визначних рис туристичної привабливості країни. Однак, з огляду на сучасні реалії, викликані війною, ця галузь зазнала суттєвих змін, і її майбутній розвиток перебуває в зоні невизначеності. Незважаючи на масштабні втрати, що зазнали туристичні об'єкти, ринки збуту, а також загальне соціальне і психологічне становище громадян, гастротуризм в Україні все ж має перспективи для подальшого розвитку. Після війни цей вид туризму, зокрема для HoReCa може стати

потужним інструментом економічного, культурного та соціального відновлення країни. Проте, щоб реалізувати цей потенціал, необхідно розробляти цікаві гастрономічні тури, проводити фестивалі, ярмарки, відновлювати популярність автентичної кухні.

АНАЛІЗ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ПУБЛІКАЦІЙ

Наукові питання присвячені такому напрямку туризму як гастрономічний, доволі широко розкриваються в роботах сучасних вітчизняних науковців, а саме таких як Бондар С.В., Макаренко С.Ю., Давидюк Ю. В., Корнілова В. В., Глушко В. О., Ковешніков В. С., Басюк Д.І. та ін. [1-6]. Однак переважна кількість наукових праць має теоретичний виклад матеріалу в цій темі, натомість ціла низка важливих питань які зумовлені, зокрема військовим станом в країні вимагає вивчення, уточнення і деталізації.

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

Метою статті є дослідження можливостей розвитку гастрономічного туризму як складової HoReCa та інноваційних напрямів післявоєнного відновлення України.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛ

Попри тривалу історію розвитку туризму, гостротуризм є відносно новим напрямом туристичної діяльності. У різних джерелах це явище згадується під різними назвами: кулінарний туризм, гостротуризм, продовольчий туризм [2].

Термін «кулінарний туризм» запропонувала професорка Люсі Лонг у 1998 році, заклавши основи цього напрямку, який уже тоді передбачав поєднання вражень від подорожей із новими гастрономічними відкриттями.

У 2003 році з'явилася організація, що стала засновницею та головним промоутером гастрономічного туризму у світі – Міжнародна асоціація кулінарного туризму (The International Culinary Tourism Association). З метою уникнення непорозумінь у 2012 році її перейменували на Всесвітню асоціацію гастрономічного туризму. Вже у 2013 році термін «кулінарний туризм» поступився місцем «гастрономічному туризму», адже серед потенційних туристів сформувалося уявлення, що кулінарний туризм призначений лише для заможної еліти [1].

Наукова теорія, яка слугує основою для розвитку цього напрямку діяльності, почала формуватися порівняно недавно. Зокрема, у 2015 році ЮНВТО запропонувала трактувати «гастрономічний туризм» як будь-яку туристичну активність, пов'язану з гастрономією: відвідування виробників харчових продуктів, участь у харчових фестивалях, відвідування фермерських ринків і продовольчих ярмарків, включно з заходами в сусідніх регіонах [4- 6].

Метою гастрономічних турів є отримання задоволення від знайомства з унікальними особливостями кухні тієї чи іншої країни. Однак ця мета не обмежується лише дегустацією рідкісних або екзотичних страв чи спробою якомога більшої кількості страв. Суть полягає у тому, щоб відчутти автентичність місцевої рецептури, яка протягом століть вбирала традиції, звичаї та культурні особливості місцевих жителів.

Національна кухня є одним із ключових чинників залучення іноземних туристів до країни. Це пояснюється тим, що саме в кулінарному мистецтві зберігаються національні особливості та традиції народу, які завжди викликають інтерес у гостей з інших країн.

Однією з ключових характеристик сучасного гостротуризму в Україні є те, що війна суттєво вплинула на туристичну інфраструктуру, зокрема, в регіонах, які раніше були популярними туристичними напрямками. Закарпаття, Одещина, Київська та Львівська області, які відомі своєю гастрономічною культурою, змушені були адаптуватися до нових умов, скоротивши масштаби своїх ініціатив або змінюючи акценти. Транспортна логістика і безпека переміщень залишаються важливими проблемами, особливо для іноземних туристів, які наразі не є основною цільовою аудиторією для цього сегменту. Це значною мірою обмежує потенціал для зростання в умовах сьогодення.

Серед сучасних ключових напрямів розвитку гастрономічного туризму в світі та Україні є:

- фермерські тури та дегустації, що включають відвідування виноробень, сироварень, плантацій кави чи оливок із можливістю спробувати продукти на місці;
- екотуризм і Slow Foodв якому фокус на екологічно чистих продуктах і принципах правильного харчування, що підкреслюють важливість локальних традицій і сезонних продуктів;
- кулінарні майстер-класи на яких відбувається навчання приготуванню місцевих страв під керівництвом шеф-кухарів, що поглиблює культурний досвід;
- фестивалі їжі та ярмарки що являють собою заходи, які збирають місцевих і туристів навколо теми регіональних делікатесів та сезонних страв;
- гастрономічні маршрути розроблені у межах організованих турів, що охоплюють кілька регіонів або країн з акцентом на їхні кулінарні особливості.

Попри всі труднощі, внутрішній туризм набув нового значення для українців, які шукають можливості відновлення емоцій та пошуку нових вражень в умовах війни. Культурна гастрономія стає однією

зі складових цього процесу. Люди прагнуть не тільки подорожувати Україною, але й зануритися в місцеві традиції та кулінарні особливості кожного регіону [7].

Таким чином, гастрономічний туризм не лише збагачує туристичний досвід, а й формує відповідальний підхід до споживання та збереження культурної спадщини. Узагальнюючи всі напрями, за якими розвивається гастрономічний туризм, можна представити класифікацію його різновидів за певними ознаками (табл. 1).

Таблиця 1

Класифікація видів гастрономічного туризму [6]

Класифікаційна ознака	Різновиди турів
Мета поїздки	1) розважальна 2) культурно-пізнавальна 3) формування професійних навичок
Діяльність туристів	1) кулінарні школи 2) майстер класи 3) дегустація 4) відвідування діючих виробництв 5) спостереження за змаганнями кухарів-професіоналів
Об'єкти відвідування	1) підприємства харчової промисловості 2) виноробні / броварні 3) музеї із експозиціями гастрономічного спрямування 4) заклади ресторанного господарства 5) ферми 6) сади 7) виноградники; 8) гастрономічні клуби
За певними подіями	1) продуктові фестивалі (сиру, шоколаду, тощо) 2) фестивалі різноманітних напоїв (винні, пивні, тощо) 3) українські обрядові свята
Відповідно до групи продуктів харчування	1) сирний 2) медовий; 3) винний; 4) морепродукти; 5) кавовий; 6) шоколадний; 7) змішаний (сиру та вина); 8) тощо.
В залежності від географічної території	1) міський 2) сільський
За часткою у загальному туристичному продукті	1) як частина туристичної пропозиції; 2) як окремий туристичний продукт.

Однією з головних перспектив гастрономічного туризму в Україні є популяризація регіональних гастрономічних традицій. Українська кухня відзначається великою різноманітністю, адже кожна область має свої фірмові страви. Західноукраїнська кухня значно відрізняється від східної, а кулінарні традиції півдня мають свої особливості порівняно з північними регіонами.

Туристи, які відвідують Україну, прагнуть скуштувати традиційні місцеві страви. Тому одним із ключових напрямів розвитку туристичних послуг є знайомство гостей з особливостями національної кухні та покращення сервісу в цій сфері [8]. Українська кухня є такою ж важливою частиною культурної спадщини народу, як мова, література чи мистецтво. Це неоціненний здобуток, яким варто пишатися й який не можна забувати. Вона формувалася протягом століть, відображаючи не лише історичний розвиток українського суспільства, але й його звичаї, традиції та культурні особливості.

Українська кухня має свій унікальний стиль, який здобув популярність і за кордоном. Серед найвідоміших страв – борщ, галушки, вареники та бринза. Кожен регіон країни має власні кулінарні особливості, що залежать від місцевих природних та культурних умов, надаючи гастрономічним подорожам особливої унікальності й приваблюючи як вітчизняних, так і іноземних туристів. Окрім багатства національних страв, Україна славиться натуральними продуктами. Проте багато туристів ще не до кінця усвідомлюють багатий потенціал української культури й історії, зокрема в гастрономічній сфері.

Найбільше гастрономічних ресурсів зосереджено в Закарпатській, Львівській, Полтавській областях, а також у таких містах, як Київ, Луцьк і Львів. Їхні кулінарні традиції представлені як в автентичних ресторанах і зелених садибах, так і на численних місцевих фестивалях.

Основним завданням при розробці гастрономічного туру є інтеграція кулінарної та культурно-пізнавальної програми в єдиний маршрут. Головна перевага гастрономічного туризму порівняно з іншими підвидами пізнавального туризму полягає в тому, що він задіює не лише зір і слух, а й смак і нюх, забезпечуючи більш багатогранний сенсорний досвід.

Українська кухня є важливим стимулом для збільшення туристичних потоків. За даними етнографічних досліджень, українська кулінарна традиція нараховує понад 4 тисячі рецептів різноманітних страв з м'яса, риби, овочів, яєць та молочних продуктів.

Науковці відзначають активний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Популярності набувають винні тури в Закарпатській, Одеській, Херсонській та Миколаївській областях. Україна входить до п'ятірки європейських країн із найбільшими перспективами розвитку винного туризму, який, до того ж, є всесезонним. Дослідники вважають найбільш ефективним поєднання винного та сільського туризму. Також зростає попит на гурман-тури в межах етнотуризму та сільського зеленого туризму [4].

В останні роки в Україні було започатковано чимало гастрономічних фестивалів: фестиваль молодого вина «Закарпатське Божолє» (Ужгород), «Галицька дефіляда» (м. Тернопіль), «Конкурс різників свиней – гентешів» (с. Геча, Закарпатська обл.), «Біле вино» (м. Берегово, Закарпатська обл.), гастрономічний фестиваль вина та меду «Сонячний напій» (м. Ужгород, Закарпатська обл.), «Фестиваль ріплянки» (с. Колочава, Закарпатська обл.), «Гуцульська бринза» (м. Рахів, Закарпатська обл.), «Борщ'їв» (м. Борщів, Тернопільська обл.), фестиваль хліба (хутір Обирок, Чернігівська обл.), «Український кавун – солодке диво» (м. Гола Пристань, Херсонська обл.), свято Полтавської галушки (м. Полтава), свято сала (м. Полтава), фестиваль полуниці (м. Ізюм, Харківська обл.), свято шоколаду (м. Львів), фестиваль дерунів (м. Коростень, Житомирська обл.) тощо [4].

Україна має великий потенціал для розвитку гостротуризму, пропонуючи поєднання традицій, крафтового підходу та новітніх технологій. Це створює можливість залучати туристів з різних куточків світу та сприяти сталому розвитку локальних громад.

Гастрономічний туризм в Україні в умовах сьогодення розвивається, поєднуючи традиції з новими трендами. Інноваційні підходи дозволяють залучати туристів не лише класичною українською кухнею, а й створювати унікальні формати гастрономічного досвіду, які відповідають сучасним запитам [9].

Попри всі труднощі, внутрішній туризм набув нового значення для українців, які шукають можливості відновлення емоцій та пошуку нових вражень в умовах війни. Культурна гастрономія стає однією зі складових цього процесу. Люди прагнуть не тільки подорожувати Україною, але й зануритися в місцеві традиції та кулінарні особливості кожного регіону. У цьому контексті вирізняються такі напрямки, як дегустаційні тури виносними регіонами Закарпаття та Одеської області, відвідування ферм і еко-парків, що спеціалізуються на виготовленні локальних продуктів.

Зокрема, Закарпаття залишається важливим гостротуристичним центром, незважаючи на виклики війни. Винні господарства регіону, що відомі своїми унікальними сортами вин, адаптувалися до змін, пропонуючи більш локальні ініціативи. Тут популярними залишаються гостротури з акцентом на еко- і фермерську продукцію, зокрема, сири та мед. Одещина також поступово відновлює свої можливості, зокрема в контексті винних турів та морепродуктів. У цьому регіоні помітно збільшився інтерес до локальної кухні, що є частиною загального тренду на повернення до українських гастрономічних традицій.

Крім того, варто відзначити важливу роль кулінарних фестивалів, які, попри обмеження, поступово повертаються в українські міста та села. Такі події, як фестиваль локальної їжі та вина, що організуються в безпечних регіонах країни, створюють платформу для підтримки місцевих виробників і привертання уваги до гастрономічної спадщини України. Водночас фестивалі дають можливість об'єднати людей, розвинути нові партнерства та стимулювати розвиток малого бізнесу в галузі HoReCa.

Сучасна ситуація вимагає нових підходів до розвитку гостротуризму. Однією з таких новацій є цифровізація галузі. Виникли нові проєкти, зокрема онлайн-екскурсії та гастрономічні майстер-класи, які націлені на підтримку української гастрономічної культури і в умовах військового стану. Це створює можливість для популяризації української кухні не тільки на внутрішньому, але й на міжнародному рівні.

Також варто відзначити зростання інтересу до української кухні з боку міжнародної спільноти, оскільки відбулась міграція населення України. Українська кухня, з її багатою історією та різноманіттям, починає все більше привертати увагу іноземних гурманів, що відкриває можливості для майбутнього розвитку гостротуризму після стабілізації ситуації. Страви, як-от борщ, вареники, деруни та медові десерти, здобувають популярність на міжнародних конкурсах і фестивалях. Це створює імідж України як країни з унікальною гастрономічною культурою, яку варто дослідити та популяризувати.

ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ

Гостротуризм в Україні в умовах сьогодення характеризується значними викликами, пов'язаними з війною та економічною нестабільністю. Проте він зберігає значний потенціал завдяки майбутньому післявоєнному відродженню і може стати важливим елементом соціально-економічного відновлення України.

У післявоєнний час Україна буде потребувати інновації у гастрономічний бізнес, зокрема кулінарний. Це сприятиме економічному розвитку країни, залученню нових відвідувачів, підтримання громад та малого бізнесу, культурної спадщини. Гастрономічний туризм сприятиме розвитку фермерства, крафтового виробництва та гастрономічних стартапів, створенню робочих місць в регіонах, підвищенню доходів жителів громад.

Розвиток гастрономічного туризму стимулює відродження стародавніх рецептів та кулінарних традицій, підвищення міжнародної привабливості та зміцнення історичної ідентичності України.

Література

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Наукові праці НУХТ. 2012. № 45. С. 128–132.
2. Бондар С.В., Макаренко С.Ю. Тенденції розвитку гостротуризму в Україні. Матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф. "Економічний розвиток держави, регіонів і підприємств: проблеми та перспективи" (м. Львів, 28-29 квітня 2021 р.) Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2021. 421 с. С.380-381.
3. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремий вид в туризмі: поняття, сутність, класифікація. Торгівля і ринок України. 2016. Вип. 39-40. С. 166-175.
4. Давидюк Ю. В. Гастрономічний туризм як перспективний напрям для розвитку індустрії гостинності в Україні. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2022. № 4. С. 5-13. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/itgtsse_2022_4_3
5. Ковешніков В. С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. Інвестиції: практика та досвід. 2017. № 4. С. 32-37.
6. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму / Корнілова В. В., Корнілова Н. В. Ефективна економіка. 2018. № 2. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112>
7. Ковтун, М. В. Особливості концептуальних закладів ресторанного господарства України / М. В. Ковтун, О. С. Дулька // Сталій розвиток: погляд молоді : матеріали IV міжнародної конференції для студентів і молодих вчених, 25 листопада 2022 р. – Київ : Українсько-американський університет Конкордія, 2022. – С. 13-15.
8. Дулька, О. Тенденції провадження крафтових напоїв у закладах ресторанного господарства / О. Дулька, В. Прибильський, О. Шидловська // Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2023 р. – Київ : НУХТ, 2023. – С. 175.
9. Шидловська, О. Б. Новітня ресторанна справа в індустрії гостинності / О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, О. С. Дулька // Географія та туризм. – 2023. – №71 – С. 3-8.

References

1. Basiuk D.I. Innovatsiyni rozvytok hastronomichnoho turyzmu v Ukraini. Naukovi pratsi NUKhT. 2012. № 45. S. 128–132.
2. Bondar S.V., Makarenko S.Iu. Tendentsii rozvytku hastroturizmu v Ukraini. Materialy IV Mizhnar. nauk.-prakt. konf. "Ekonomichnyi rozvytok derzhavy, rehioniv i pidpriemstv: problemy ta perspektyvy" (m. Lviv, 28-29 kvitnia 2021 r.) Lviv: Vydavnytstvo Lvivskoi politekhniki, 2021. 421 s. C.380-381.
3. Hlushko V. O. Hastronomichni turyzm yak okremi vydy v turyzmi: poniattia, sutnist, klasyfikatsiia. Torhivlia i rynok Ukrainy. 2016. Vyp. 39-40. S. 166-175.
4. Davydiuk Yu. V. Hastronomichni turyzm yak perspektyvnyi napriam dlia rozvytku industrii hostynnosti v Ukraini. Industriia turyzmu i hostynnosti v Tsentralnii ta Skhidnii Yevropi. 2022. № 4. S. 5-13. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/itgtsse_2022_4_3
5. Koveshnikov V. S. Vynnyi ta hastronomichni turyzm: vazhlyvyi potentsial rozvytku ekonomiky. Investytsii: praktyka ta dosvid. 2017. № 4. S. 32-37.
6. Kornilova V. V. Suchasni tendentsii rozvytu hastronomichnoho turyzmu / Kornilova V. V., Kornilova N. V. Efektyvna ekonomika. 2018. № 2. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112>
7. Kovtun, M. V. Osoblyvosti kontseptualnykh zakladiv restorannoho hospodarstva Ukrainy / M. V. Kovtun, O. S. Dulka // Stalyi rozvytok: pohliad molodi : materialy IV mizhnarodnoi konferentsii dlia studentiv i molodykh vchenykh, 25 lystopada 2022 r. – Kyiv : Ukrainsko-amerykanskiy universytet Konkordiia, 2022. – S. 13-15.
8. Dulka, O. Tendentsii provadzhennia kraftovykh napoiv u zakladakh restorannoho hospodarstva / O. Dulka, V. Pryblyskiy, O. Shydlovska // Promyslovist ta kraft dlia HoReCa v turyzmi: dosvid, problemy, innovatsii : prohrama ta materialy Mizhnarodnoi naukovopraktychnoi konferentsii, 23-24 travnia 2023 r. – Kyiv : NUKhT, 2023. – S. 175.
9. Shydlovska, O. B. Novitnia restoranna sprava v industrii hostynnosti / O. B. Shydlovska, T. I. Ishchenko, O. S. Dulka // Neohrafiia ta turyzm. – 2023. – №71 – S. 3-8.