

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН  
Кафедра міжнародного туризму та країнознавства**

ДОПУСТИТИ ДО ЗАХИСТУ  
Завідувач кафедри  
\_\_\_\_\_ Дудник І.М.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 року

**ДИПЛОМНА РОБОТА  
(ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА)**

**ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ  
ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ «МАГІСТР»**

на тему:

**СТРУКТУРА І ОРГАНІЗАЦІЯ  
ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ОДЕСЬКІЙ  
ОБЛАСТІ**

**Виконавець:** студентка 212М групи, Казіонна Агнеса Костянтинівна

**Науковий керівник:** д.геогр.н., професор кафедри міжнародного туризму та країнознавства **Дудник Іван Миколайович**

**Нормоконтролер:** к.геогр.н., доцент кафедри міжнародного туризму та країнознавства **Борисюк Оксана Анатоліївна**

Київ 2020

# НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет міжнародних відносин  
Кафедра міжнародного туризму та країнознавства  
Спеціальність: 242 «Туризм»  
Освітньо-професійна програма «Туризмознавство»

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ Дудник І.М.  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 р.

## ЗАВДАННЯ НА ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОЇ РОБОТИ

**Баранської Наталії Андріївни**

(прізвище, ім'я, по батькові в родовому відмінку)

**Тема дипломної роботи: ТУРИСТИЧНИЙ ІМІДЖ УКРАЇНИ,**  
затверджена наказом ректора від « 30 » серпня 2018 р. № 2053 /ст.

2. Термін виконання роботи: з 04 вересня 2018 року по 28 січня 2019 р.

3. Вихідні дані до роботи: дослідження має теоретичний і практичний характер, виконане на основі аналізу літературних та Інтернет джерел.

4. Зміст дипломної роботи:

РОЗДІЛ 1. Теоретичні основи дослідження іміджу країни

РОЗДІЛ 2. Вплив іміджу України на організацію туристичної діяльності

РОЗДІЛ 3. Проблеми та перспективні формування іміджу України

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

5. Перелік обов'язкового графічного (ілюстративного) матеріалу: Рис. 1.1. Компоненти іміджу держави; Рис. 1.2. Складові туристичного іміджу регіону; Таблиця 1.1. Чинники, що впливають на туристичний імідж країни; Таблиця 1.2. Показники, за допомогою яких оцінюється туристичний імідж регіонів; Таблиця 1.3. Методика оцінки складових туристичного іміджу держави; Таблиця 2.1. Показники діяльності готельного господарства України за 2011-2017рр.; Рис.2.1. Розподіл окремих видів транспорту у загальному перевезенні пасажирів у 2017 р.; Таблиця 2.2. Показники діяльності авіакомпаній України; Рис.2.2. Динаміка обсягів перевезень пасажирів авіаційним транспортом України за 2009-2017рр.;

Рис.2.3. Показники роботи аеропортів України 2009-2017рр.; Рис. 2.4. Туристичні потоки України, 2000–2017 рр.; Рис.2.5. Структура туристичних потоків України за 2017 рік; Рис. 2.6. Динаміка внеску туристичної галузі до ВВП України, 2002–2017рр. дол. США; Рис. 2.7. Динаміка частки внеску туризму у сукупний ВВП країни у 2002-2017рр.; Рис.2.8. Динаміка частки доходів від туризму в загальному експорті країни за 2007-2017рр.; Таблиця 2.3 Туристичні бренди міст України; Таблиця 2.4 Туристичні бренди регіонів України; Рис. 2.9. Складові іміджетворчого процесу в Україні; Таблиця 2.5.Приватні ініціативи щодо формування іміджу України; Рис.2.10. Зовнішні фактори розвитку туристичної індустрії; Таблиця 2.6 Міжнародні готельні мережі в Україні; Таблиця 2.7 Національні готельні мережі; Таблиця 2.8 Міжнародні франчайзингові туристичні мережі на ринку послуг України; Таблиця 2.9 Туристичні оператори України; Рис.3.1. Динаміка капіталовкладень в туристичну галузь України за 2007-2017рр., млрд. дол. США; Таблиця 3.1 Управління туристичним іміджем у провідних країнах світу; Таблиця 3.2 Напрямки створення позитивного іміджу України; Рис. 3.1. Динаміка вартості українського бренду та місце у рейтингу найдорожчих національних брендів світу Brand Finance, 2010-2018рр.

## 6. Календарний план-графік

№ пор.	Завдання	Термін виконання	Відмітка про виконання
1.	Проаналізувати літературні та ін. джерела з проблеми дослідження.	04.09 -20.09 2018 р.	виконано
2.	Обґрунтувати об'єкт, предмет дослідження, сформулювати завдання і мету. Написати вступ.	21.09 – 10.10 2018 р.	виконано
3.	Зібрати, проаналізувати і узагальнити матеріал щодо поняття «іміджу» та «туристичного іміджу», його структури, методики та чинників створення. Написати перший розділ роботи.	11.10 – 11.11 2018 р.	виконано
4.	Проаналізувати сучасний стан туристичного іміджу України. Написати другий розділ роботи.	12.11-12.12. 2018 р.	виконано
5.	Дослідити проблеми туристичного іміджу в Україні та визначити перспективи його розвитку. Написати третій розділ роботи.	13.12-10.01. 2019 р.	виконано
6.	Узагальнити результати проведеного дослідження, сформулювати висновки.	11.01 - 20.01 2019 р.	виконано

7.	Підготувати реферат.	21.01.-23.01. 2019 р.	виконано
8.	Підготувати доповідь на попередній захист, розробити демонстраційні матеріали.	23.01-25.01. 2019 р.	виконано
9.	Провести роботу над зауваженнями після попереднього захисту дипломної роботи.	26.01-28.01. 2019 р.	виконано
10.	Захист дипломної роботи.	05.02.2019 р.	

7. Дата видачі завдання: «04» вересня 2018 р.

Науковий керівник дипломної роботи \_\_\_\_\_ Борисюк О.А.  
(підпис керівника) (П.І.Б.)

Завдання прийняв до виконання \_\_\_\_\_ Баранська Н.А.  
(підпис випускника) (П.І.Б.)

## РЕФЕРАТ

Пояснювальна записка до дипломної роботи «Туристичний імідж України»: 153 сторінок роботи, 15 рисунків, 14 таблиць, 116 використаних джерел, 9 додатків.

**Предметом дослідження дипломної роботи** є туристичний імідж України. **Об'єктом дослідження** туристичний імідж.

**Метою дипломної роботи** є аналіз сучасного туристичного іміджу України та надання рекомендації з його вдосконалення.

**Методи дослідження.** Для розв'язання визначених в роботі завдань, досягнення мети використовувався комплекс взаємодоповнюючих методів дослідження, а саме: порівняння, опису, аналізу та синтезу, історичний, статистичний, узагальнення, емпіричний та ін.

**Наукова новизна роботи** полягає в здійсненні порівняльного аналізу основних трактувань поняття туристичний імідж, наданих вітчизняними та іноземними вченими, запропоноване власне визначення поняття туристичного іміджу, створена власна методика оцінки туристичного іміджу, надані змістовні та дієві рекомендації щодо вдосконалення іміджу України.

**Результати роботи** будуть корисними у процесі підготовки фахівців з туризму під час вивчення дисциплін «Організація туристичних подорожей», «Міжнародний туризм», «Міжнародний туристичний бізнес», «Туристичне краєзнавство», «Країнознавство».

**Структура роботи.** Дипломна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку використаних джерел.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	3
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ</b> .....	5
1.1. Зміст та сутність поняття гастрономічний туризм.....	5
1.2. Регіональна система гастрономічного туризму як об'єкт дослідження. .	11
1.3. Методика наукового дослідження гастрономічного туризму.....	14
<b>РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ</b> .....	19
2.1. Гастрономічні подорожі в світі та Україні як чинник регіонального гастрономічного туризму.....	19
2.2. Умови і фактори розвитку гастрономічного туризму в Одеській області. .	29
2.3. Особливості гастрономічного туризму Одеської області.....	35
2.4. Територіальна структура гастрономічних традицій Одеської області. . .	41
<b>РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ</b> .....	47
3.1. Аналіз проблем розвитку гастрономічного туризму на основі SWOT-аналізу.....	47
3.2. Обґрунтування перспектив розвитку гастрономічного туризму в Одеській області.....	53
3.3. Розробка гастрономічного туру Одеською областю «Одещина багатонаціональна».....	57
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	70
<b>ДОДАТКИ</b> .....	73

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Туризм як явище неможливий без гастрономії через фізичну необхідність людини у споживанні їжі. З розвитком людства розвивалася й гастрономія, їжа стала не лише джерелом сил і енергії, а і частиною культури, складовою будь-яких розваг і причиною для подорожі. Гастрономічний туризм сьогодні набуває все більшого поширення, люди подорожують у пошуках нових гастрономічних вражень та смакових відчуттів.

Одеська область є не тільки однією з основних туристичних дестинацій України, а й місцем проживання багатьох національностей, народів, кожен з яких має свою культуру життя, культуру мовлення, а також культуру їжі.

**Об'єкт дослідження** – регіональна система гастрономічного туризму Одеської області.

**Предмет дослідження** – структурні та організаційні особливості гастрономічного туризму Одеської області.

**Мета дослідження** – обґрунтування оптимальних параметрів гастрономічного туризму Одеської області.

### **Завдання :**

- Здійснити теоретико-методологічні обґрунтування гастрономічного туризму та методів його наукового дослідження.
- Виявлення умов і факторів розвитку гастрономічного туризму в Одеській області.
- Проаналізувати структуру гастрономічного туризму в Одеській області.
- Здійснити прогностичний аналіз проблем гастрономічного туризму в Одеській області.
- Обґрунтувати напрямки розвитку гастрономічного туризму Одеської області.
- Створити проект гастрономічного туру «Одещина багатонаціональна».

У роботі використано наукові та нормативно-правові джерела: праці вітчизняних науковців: Любіцевої О.О....., Закон України «Про туризм», дані Державного комітету статистики, дані Департаменту розвитку туризму та курортів України.

### **Сфера застосування результатів роботи.**

В роботі аналізується гастрономічний туризм, гастрономічна культура Одеської області, визначається класифікація кухонь Одещини. Виділяються проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Одеській області, Україні та в світі в цілому.

Результати роботи можуть бути застосовані у вищих навчальних закладах, туристичних підприємствах, курсах з підготовки майбутніх фахівців.

Теоретичні положення роботи можуть бути використані при розробці курсу «Ресторанний бізнес».



# РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

## 1.1. Зміст та сутність поняття гастрономічний туризм

Виходячи з визначення туризму, туристична подорож завжди продовжується більше, ніж 24 години. У будь-якої людини є фізіологічні потреби, однією з яких є потреба в харчуванні. Таким чином, будь-яка туристична подорож передбачає споживання їжі. Гастрономія є як і частиною інших видів туризму, так і існує окремий вид туризму – гастрономічний.

Харчування в туризмі є найважливішою галуззю, яка має суттєвий вплив на соціальний та економічний розвиток країни. Важливою є підтримка та просування різних варіантів харчування, що дозволяє зберегти регіональну ідентичність території та підвищити її туристичну привабливість. Туризм взаємопов'язаний з ресторанним бізнесом, підтримує місцевих виробників, просуває ідею важливості високої якості та екологічної безпеки харчування. Місцева кухня сприяє виникненню у туристів відчуття місцевості, почуття домівки, комфорту і безпеки.

З розвитком людства розвивається і культура споживання їжі. Кожен рік з'являються нові смакові поєднання, нові кулінарні тенденції. Люди готові подорожувати світом заради пошуку нових гастрономічних вражень. Таким чином і виникає гастрономічний туризм як явище.

В сучасній туризмології немає єдиного термінологічного визначення цього виду туризму. В Законі України «Про туризм» виділяють лише дитячий; молодіжний; сімейний; для осіб похилого віку; для інвалідів; культурно-пізнавальний; лікувальнооздоровчий; спортивний; релігійний; екологічний (зелений); сільський; підводний; гірський; пригодницький; мисливський; автомобільний; самодіяльний тощо види туризму [11]. Гастрономічний туризм окремо не виділяється, а відносять його до пізнавального. В працях українських

та світових дослідників зустрічаються терміни кулінарний туризм, винно-гастрономічний туризм, гурман-тури, гастрономічний туризм.

Термін «кулінарний туризм» було введено в обіг Лусі Лонгом, професором університету Огайо.

У 2001 р. Ерік Вольф випустив першу статтю про кулінарний туризм в світі, пізніше він описав цю тему в першій книзі Міжнародної організації кулінарного туризму. У 2003 р. Ерік Вульф створив Міжнародну асоціацію з гастрономічного туризму (The International Culinary Tourism Association), яка надає переваги для своїх учасників, включаючи навчання, розвиток і просування. Маніфест Міжнародної асоціації кулінарного туризму відображає здатність людини пізнавати культуру країни через її національну кухню: «Їжа – це квінтесенція нації, її характеру та історії». Асоціація визначила такі факти того, що популярність гастрономічного туризму збільшується:

- кількість інтернет запитів, отриманих через веб-сайт асоціації гастрономічного туризму, продовжує рости;
- кількість веб-сайтів, направлених на залучення туристів у ресторани, зросло від 12, зафіксованих в 2009 р., до 173 на сьогоднішній день;
- кількість туроператорів кулінарного туризму виросла в десятки разів. [4, с.112-118]

Аналіз наукової та фахової літератури свідчить про помірне опрацювання теми гастрономічного туризму в Україні. В дослідженнях А. Бусигіна, Е. Маслова, І. Комарніцького, В. Федорченка, Т. Божук, Л. Прокопчук, Д. Басюк, Т. Сокол, Т. Божук, Т. Шпараги, В. Бойко, О. Любіцевої, Ф. Шандора, Г. Волкової, М. Баштової розглядаються історико-культурний контекст розвитку цього виду туризму, особливості створення регіональних туристичних продуктів на основі національної кухні та кулінарних традицій.

Окремі фахівці розглядають гастрономічний туризм як вид хобі-туризму (І.М. Школа), тематичного туризму (Т.Г. Сокол, З.С. Каноністова), спеціалізованого туризму (В.К. Федорченко, І.М. Мініч). В. Антоненко. У вітчизняній науці вивченням взаємодії дії туристського сектора і гастрономії

займаються В. Гордін, Д. Гусенова, А. Карабаєва, А. Лук'янченко, Ю. Трабская, Е. Чернова. Вказані автори фокусуються на вивченні форм і проявів гастрономічного туризму, як засобу підвищення привабливості туристичної дестинації, а також на вивченні способів просування гастрономічних брендів дестинації.

З українських науковців Д.І. Басюк визначає гастрономічний туризм, як спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва. [1, с.128]

В. В. Корнілова визначає гастрономічний туризм як вид туризму, пов'язаний з ознайомленням із виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв і напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу. З організаційної точки зору він передбачає знайомство з особливостями технологій приготування місцевих харчових продуктів, історією і традиціями їх споживання, а також можливу участь туриста в приготуванні національних страв, відвідання кулінарних фестивалів та конкурсів. Гастрономічний туризм також можна вважати допоміжним інструментом у пізнанні культурної спадщини країн та регіонів світу, оскільки страви національної кухні є одним із елементів, що відображають спосіб життя, світогляд, традиції етносів.[13]

Як вважає Кукліна Т.С., «гастрономічний туризм» – різновид туризму, взаємопов'язаний з пересуванням різними країнами з метою ознайомлення з національними стравами, продуктами, напоями. [14]

Расулова А.М. визначає такі переваги гастрономічного туризму:

- гастрономічний туризм є головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі, хоча є складовим елементом будь-якого туру;
- сприяє просуванню місцевих господарств і виробників продовольчих товарів, підприємств туристичної інфраструктури (готелів, закладів харчування тощо);
- не зазнає сезонних коливань;
- популяризує національні (місцеві) кулінарні традиції;
- умови для розвитку мають абсолютно всі країни та регіони.[18, с.80]

Цільова аудиторія кулінарного туризму включає в себе:

- туристів-гурманів;
- туристів, які використовують кулінарний туризм з метою навчання та отримання професійних навичок (кухарі, сомельє, ресторатори, дегустатори);
- представників турфірм, які подорожують з метою вивчення певного напрямку туризму;
- туристи, які бажають поглибитися в культуру країни за допомогою національної кухні. [18, с.82]

Спеціальні тури для гурманів, мають за мету в своїй основі систематизоване відвідування різних ресторанів національної кухні, вивчення принципів гастрономії і приготування особливих страв, дегустація продуктів, відвідування винних, пивоварних і ковбасних заводів та ін.

Гурман - людина, яка рахує, що з допомогою кулінарії можна пізнавати навколишній світ. Сотні років тому торговці плавали "за сім морів" у пошуках дивовижних продуктів. Спеції, вина, фрукти і оливкове масло були в ті часи своєрідною валютою. Сьогоднішні гастротуристи займаються практично тим самим. Вони готові долати тисячі кілометрів шляху, щоб спробувати щось надто екстраординарне, страви, які можна спробувати лише у певних місцях світу, делікатеси. Делікатес – це рідкісна, смачна, дорога страва.

Гастрономічні тури також мають і екзотичний характер. Туристи, особливо іноземні, досить вибагливі в їжі. У кожній країні в силу географічних, культурних, релігійних, історичних й інших факторів і традицій склалися свої смаки та культура споживання їжі.

Гастрономічні тури складаються із спеціально розроблених тематичних програм, які направлені на задоволення фізичних та моральних потреб туриста, який планує насолодитися стравами кухні тієї чи іншої країни. При цьому це не обов'язково повинні екзотичні страви. Важливим є саме вживання місцевої кухні, місцевих продуктів, способів їх обробки, рецептури, які відбивають тисячолітні традиції регіону.

Умови для розвитку кулінарного туризму мають абсолютно всі країни і це унікальна відмінна риса даного виду туризму; також гастрономічний туризм не має характеру сезонного відпочинку, для будь-якого часу року можна підібрати підходящий тур; кулінарний туризм є складовим елементом всіх турів. Та, на відміну від інших видів туризму, знайомство з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі; просування місцевих господарств та виробників продовольчих товарів - є невід'ємною частиною будь-якого гастрономічного туру.

Отже, гастрономічні подорожі можуть бути як окремим видом туризму, так і в складі інших видів туризму.

Гастрономічний туризм можна класифікувати за видом, за регіонами, за метою, за організаційною формою.

За видом гастрономічний туризм можна поділити на:

- подорож з метою отримання гастрономічних вражень до сільської місцевості, де передбачається дегустація домашніх страв жителів даного населеного пункту або домашніх національних страв даної країни/регіону/населеного пункту (може виступати складовою частиною сільського зеленого туризму);

- подорож з метою отримання гастрономічних вражень з відвідуванням закладів ресторанного господарства. Зазвичай даний вид гастрономічного туризму передбачає дегустацію страв високої кухні у закладах ресторанного господарства, пошук нових смакових поєднань та вражень від їжі;

- подієвий вид гастрономічного туризму. Включає в себе відвідування різних заходів, пов'язаних з гастрономією (фестивалів, ярмарок, виставок тощо);

- комбінований. Передбачає поєднання декількох видів гастрономічного туризму.

За регіонами гастрономічний туризм можна поділити на Азійсько-Тихоокеанський, Європейський, Африканський та Американський.

За метою гастрономічний туризм можна поділити на:

- етнічний. Гастрономічна подорож з метою скуштувати саме національні страви різних народів;
- винний. Гастрономічна подорож з метою дегустації різних видів вина.

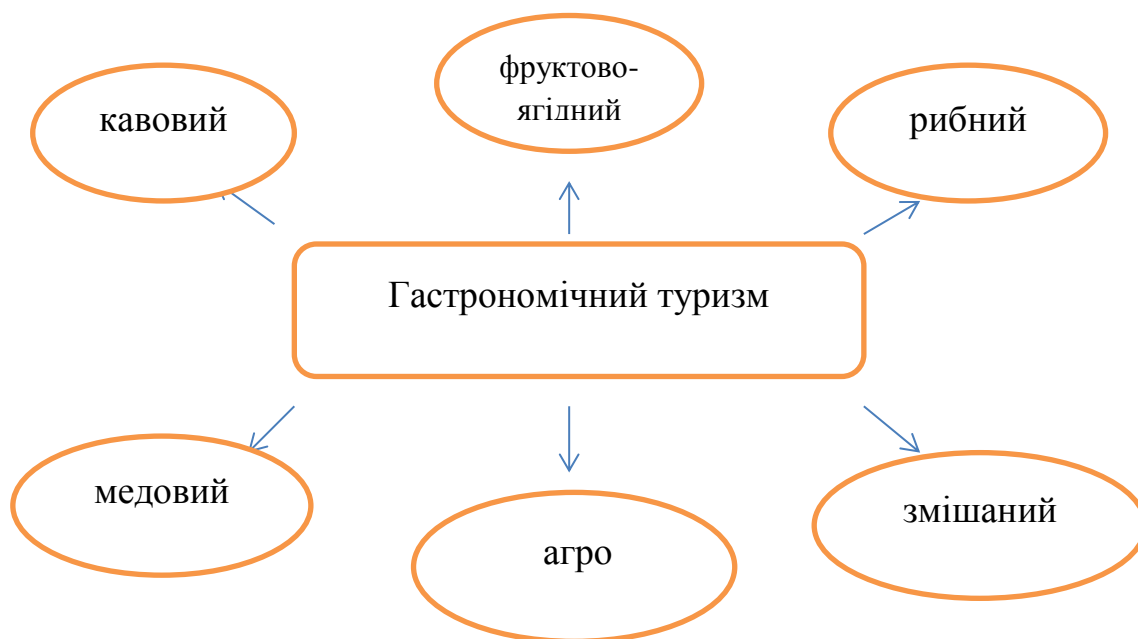


Рис. 1.1. Види гастрономічного туризму

Джерело: [ ] за Саламатіною С.Є.

Деякі науковці виділяють винний туризм як окремий вид туризму і надають йому таке визначення: винний туризм — спеціалізований вид туризму, що має на меті дегустацію, споживання, купівлю вина безпосередньо у виробника. За Винний туризм включає в себе відвідування плантацій виноградників, дегустаційних залів та підвалів; ресторанів, що пропонують послуги дегустації вина; відвідування винних фестивалів; відвідування інших спеціалізованих заходів;

- сирний. Передбачає подорож з метою дегустації різних видів сирів на сироварнях, закладах ресторанного господарства, які спеціалізуються на продажу сирів, сирних виставках та фестивалях тощо;

- подорож з метою куштування морепродуктів. Передбачає подорож до приморських населених пунктів та споживання свіжих морепродуктів у сирому або приготованому вигляді.

Також існує така спеціалізація гастрономічного туризму: кавовий, фруктовий-ягідний, рибний, медовий, агро та змішаний [20].

За організаційною формою:

- організований. Включає в себе спеціалізовані тури, організовані туристичними фірмами, які співпрацюють з закладами ресторанного господарства, виробниками певних продуктів, організаторами фестивалів, власниками ферм, сільськими мешканцями тощо;

- самодіяльний. Не потребує спеціальної організації професіоналами в сфері туризму, організовується безпосередньо туристами з урахуванням їх гастрономічних вподобань та фінансових можливостей.

## **1.2. Регіональна система гастрономічного туризму як об'єкт дослідження**

Гастрономічний туризм є одним з перспективних напрямів розвитку світового господарства. В умовах трансформації економіки України підвищення ефективності функціонування цієї галузі набуває особливої актуальності, беручи до уваги її вплив на прибутковість та розвиток різних сфер суспільного виробництва, розв'язання широкого спектра соціально-економічних проблем країни [9].

Розвиток регіональної системи гастрономічного туризму України тривалий час не був досліджений діячами національної науки. Так, немає належного дослідження на тему передумов виникнення гастрономічного туризму в світі, Україні та в окремих регіонах та областях України, немає достатньої кількості досліджень на тему розвитку гастрономічного туризму в Україні та його впливу на економіку країни в цілому. Однією з причин відсутності досліджень є відсутність регіональної статистики, відсутність даних про мету подорожі туристів, які відвідують Україну, не існує динамічних показників кількості закладів ресторанного господарства як в Україні, так і в конкретному регіоні України. Серед українських науковців, які досліджували

регіональну систему гастрономічного туризму є Агеєнко О.Г., Антоненко В.Г., Бабкін О.В., Басюк Д.І., Божук Т.І., Вишневська Г.Г., Комарніцький І.О., Кукліна Т.С., Расулова А.М., Саламатіна С.Є, Стельмах О.А., Каурова А.Д., Коваленко К.Ю., Матвеев В.В., Прокопчук Л.А. та інші [6].

Роботи даних дослідників стосуються гастрономічного туризму в Україні, впливу гастрономічного туризму на економіку України, на розвиток гастрономічного туризму в окремих регіонах країни. Але не зважаючи на широкий діапазон тем досліджень, незначна увага приділяється моделюванню управління регіональним розвитком в сфері гастрономічного туризму. Туризм – це складна система, яка тісно пов'язана з економікою країни. Гастрономічний туризм, як і будь-який інший вид туризму, тісно пов'язаний з іншими сферами господарства – з готельним, транспортним господарствами, зі сферами зв'язку, продовольчою, виробничою сферами тощо. Гастрономічний туризм є специфічним елементом регіонального розвитку і задля успішного і керованого функціонування повинен опиратися на визначену державну політику. Отже, сфера гастрономічного туризму потребує державного регулювання і особливих законодавчих документів.

В сучасному світі не існує домінуючої моделі державного регулювання регіональної системи розвитку гастрономічного туризму. Більшість країн використовують власні моделі. Виділяють три основних типи моделей державної участі в регіональному розвитку туристичною діяльності, в тому числі й гастрономічного туризму.

Модель номер 1 передбачає відсутність центрального органу державної туристичної адміністрації, всі проблеми вирішуються в межах регіону. Розподіл фінансування також відбувається в межах регіону. Дана модель дозволяє регіону вирішувати на які потреби пійдуть виділені кошти. Перевагою даної моделі є те, що місцеві органи влади в середині регіону є більш обізнаними в питаннях проблем свого регіону і зможуть більш точно використати фінансування. Недоліком є те, що за даної моделі можливий розвиток корупції та присвоєння державних коштів та ресурсів. Схожа модель використовується в Сполучених



штатах Америки з 1997 року, Україна планує перейти до подібної моделі в наступні роки.

Наступна модель (номер 2) припускає створення центрального туристичного органу – міністерства, яке контролюватиме діяльність ісіх підприємств, пов'язаних з туристичною галуззю, в тому числі з галуззю гастрономічного туризму. Перевагами даної моделі є те, що центральний орган буде мати вузьку спеціалізацію, що дозволить бути максимально обізнаним у питаннях туризму. Негативною стороною є те, що через те, що туризм пов'язаний з дуже великою кількістю сфер, міністерству буде важко визначити межі своєї роботи. Дана модель використовується в Єгипті, Мексиці, Тунісі, Туреччині та в інших країнах, де туризм є однією з головних галузей економіки.

Третя модель зазвичай присутня розвиненим європейським державам. Дана модель передбачає створення туристичного підрозділу в межах багатогалузевого міністерства. При цьому цей орган, що відповідає за розвиток туризму в країні, здійснює діяльність у двох напрямках: вирішує загальні питання державного регулювання (розробка нормативно-правової бази, координація діяльності регіональної представницької й виконавчої влади, міжнародне співробітництво на міждержавному рівні, збирання й обробка статистичної інформації тощо) та спрямовує й координує маркетингову діяльність ( участь у виставках і міжнародних об'єднаннях у туристичній сфері, управління туристичними представництвами своєї країни за кордоном тощо).

В більшості країн, в яких туризм набрав високого рівня, при міністерстві створюються організації, які займаються розробкою програм розвитку різних видів туризму в регіонах (включаючи гастрономічний туризм). Наприклад, у Великобританії – BTA (British Tourist Authority), в Ірландії - Irish Board, в Іспанії - Turespana, в Італії - ENIT, у Норвегії –NORTRA тощо. Вони займаються розміщення представництв по туризму в інших регіонах та інших країнах. [5]

Отже, державна модель розвитку регіональної системи всіх видів туризму є надзвичайно важливою. Правильно обрана модель забезпечить вірний розподіл фінансування, стабільне надходження коштів від туристичної галузі до

державного бюджету. Туристична галузь може стати розвиненою галуззю економіки і приносити стабільний дохід країні.

### **1.3. Методика наукового дослідження гастрономічного туризму**

Загальні методи дослідження гастрономічного туризму співпадають із загальнонауковими методами дослідження. Наукове дослідження - це цілеспрямоване вивчення об'єкта чи явища. Розкриваючи закономірності розвитку даного об'єкта чи явища, формується нове знання про нього, пояснюються закони його функціонування і вказуються чи передбачаються шляхи та форми використання одержаного знання в інтересах суспільства.

Емпіричне дослідження - спрямоване безпосередньо на об'єкт, який вивчається і будується на даних спостереження та експерименту. В процесі емпіричного дослідження встановлюються нові факти, проводиться їх систематизація та узагальнення.

Теоретичне дослідження пов'язане із вдосконаленням і розвитком понятійного апарату галузі науки та спрямоване на пізнання об'єктивної реальності в її зв'язках та закономірностях.

Дослідницька діяльність туристичної діяльності ґрунтується на комплексі принципів - загальних, базових положень, в яких, на основі пізнання наукових законів, формулюються вимоги, що забезпечують успіх у досягненні мети. До провідних принципів дослідження в області туризму, а саме гастрономічного, відносять:

1. Принцип об'єктивності. Він виключає однобічність, суб'єктивізм і упередженість у підборі та оцінці фактів, вимагає використання таких методів та процедур, які дозволяють одержати максимально достовірне знання про предмет дослідження.

Реалізація принципу об'єктивності передбачає:

- чітке обґрунтування вихідних позицій;
- дотримання логіки та вибраних засобів дослідження;

- забезпечення доказовості одержаних висновків та узагальнень.

Вихідною умовою доказовості висновків проведеного дослідження - є достовірність фактів, а також охоплення максимальної кількості факторів, які входять у сферу туристичного дослідження.

2. Принцип врахування неперервних змін, розвитку досліджуваних явищ. Вказаний принцип обумовлюється діалектичною природою ринкового процесу, постійним розвитком досліджуваних явищ від одного стану до іншого.

3. Принцип виділення основних факторів, які визначають кінцевий результат. Із значної кількості факторів, які впливають на процеси в діяльності гастрономічного туризму, необхідно виділити та вибрати головні, визначальні, які й стануть предметом розгляду.

4. Принцип єдності історичного та логічного. Цей принцип передбачає врахування історії розвитку об'єкта (процесу), його сучасного стану та перспектив подальшого розвитку. Реалізація даного принципу ставить перед дослідником вимогу наступності в пошуковій діяльності, врахування нагромадженого досвіду та стану розвитку теорії.

5. Принцип концептуальної єдності досліджень в туризмі. Дослідник повинен пояснювати досліджувані явища, виходячи з єдиних позицій, розуміння сутності та закономірностей туристичного процесу.

6. Принцип співвідношення досягнутого рівня з моделлю, метою. Результати дослідження оцінюються з позицій поставленої мети, ідеалу, перспектив розвитку туристичного проекту (процесу).

7. Принцип єдності дослідницького і практичного туристичного процесу. Дослідження гастрономічного туризму повинно завжди бути вписане в практичний процес туристичної діяльності, сприяти її вдосконаленню і не впровадженню негативних результатів.

8. Принцип поєднання аспектного і цілісного підходів. Багатоплановість предмету дослідження туристичної галузі робить неможливим його безпосереднє пізнання як єдиного цілого. Дослідник вимушений обмежуватись і вивчати лише окремі аспекти. Разом з тим, це передбачає можливість і

необхідність розгляду об'єкту з інших позицій, реальної оцінки результатів дослідження як часткових, співвіднесення їх з даними, одержаними при вивченні досліджуваного явища в інших аспектах.

9. Принцип системного підходу. Процеси чи явища, які відбуваються в туристичній індустрії, завжди системні. Специфіка системи не вичерпується особливостями складових елементів, а пов'язана, насамперед, з характером їх взаємодії між собою. Дослідник ставить за мету вивчити характер і механізм цих зв'язків та відносин.

Кожне ґрунтовне дослідження має чотири основних етапи.

Перший етап – підготовка дослідження:

- Вивчення стану проблеми. Постановка проблеми, вибір об'єкта й предмета дослідження. Огляд наявних з даної проблеми публікацій.

- Розробка або уточнення вихідної дослідницької концепції. Побудова загалом моделі явища, що цікавить. Висування гіпотез.

- Планування дослідження. Визначення цілей і завдань. Вибір методів і методик.

Другий етап – збір первинної інформації:

- Збір даних і їхній опис.

- У теоретичному дослідженні: пошук і відбір фактів, їхня систематизація, опис під новим кутом зору.

Третій етап – обробка інформації.

Четвертий етап – аналіз отриманої інформації:

- Оцінювання результатів перевірки гіпотез, інтерпретація результатів у рамках вихідної дослідницької концепції.

- Співвіднесення результатів з існуючими концепціями й теоріями.

- Уточнення моделі досліджуваного явища.

- Формулювання загальних висновків і рекомендацій.

- Оцінювання перспектив подальшої розробки проблеми (самотужки й не тільки).

Послідовне проходження перерахованих етапів досить умовне в реальному дослідженні, оскільки практично завжди виникає необхідність коригувати результати попередніх етапів.

При плануванні та проведенні наукового дослідження гастрономічного туризму варто уникати можливих недоліків, до яких слід віднести:

1. Низький науковий та методологічний рівень дослідження.
2. Відсутність глибокого теоретичного та практичного осмислення змін в туристичній політиці держави на конкретному етапі розвитку суспільства та на перспективу.
3. Поверховий, некритичний аналіз історії розвитку досліджуваного питання, наукової літератури, ринкової практики.
4. Використання методів, що не забезпечують необхідної об'єктивності й достовірності одержаних емпіричних даних.
5. Некоректне застосування статистичних методів обробки результатів дослідження.
6. Дублювання тематики досліджень.

Досягнення високого методичного та наукового рівня дослідження гастрономічного туризму передбачає:

- відбір найбільш актуальної проблематики;
- конкретне й мотивоване обґрунтування визначення стратегії дослідження, його мети, завдань і предмета;
- спрямованість методики й організації дослідження на розкриття нових наукових фактів, закономірностей туристичних явищ, пошук шляхів оптимізації практичної туристичної діяльності;
- коректну організацію та поетапність проведення науково-дослідної роботи на основі системно-структурного підходу та використання адекватних засобів методологічного аналізу;
- визначеність у виборі та застосуванні понятійно-категорійного апарату дослідження;

- прогнозування розвитку туристичних процесів, ринку туристичних послуг тощо.

В дослідженні такого явища, як гастрономічний туризм, більшу увагу слід звертати на якісні, а не на кількісні показники. Основна суть якісних досліджень полягає в їх спрямованості на отримання більшою мірою якісної інформації, ніж кількісної. «Якісна» інформація має на увазі під собою більш розгорнуту інформацію про предмет дослідження, спираючись на докладне пояснення та інтерпретацію емпіричних даних. У зв'язку з тим, що тема мало вивчена, а збір інформації ускладнений тим, що цільова аудиторія знаходиться за межами зони відпочинку, якісний метод дослідження є найбільш обґрунтованим методом [20, с.15]

Збір якісних показників передбачає, що дослідник буде спиратися на думку фахівців в досліджуваній галузі. Якісна інформація не передбачає точних кількісних показників, статистики та відстеження динаміки.

Так як гастрономічний туризм – це сфера, яка стосується людських вражень та емоцій, то якісний метод дослідження дозволяє вивчити враження та емоції, оскільки націлений на вивчення природи об'єкта.

Отже, в рамках роботи було використано роботи фахівців з таких тем: види туризму, туристичний потенціал Одеської області, гастрономічний туризм як вид туризму, гастрономічний туризм в Україні та світі, гастрономічний туризм в Одеській області. Під час роботи було використано такі джерела, як сайти UNWTO, UNESCO, Одеської обласної державної адміністрації, сайт Міністерства закордонних справ України, інтернет-платформи TripAdvisor, Booking.com.

## РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ДИНАМІКИ І СТРУКТУРИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

### 2.1. Гастрономічні подорожі в світі та Україні як чинник регіонального гастрономічного туризму

В кожному регіоні існують країни-лідери, які приймають найбільшу кількість туристів з будь-якою метою. Так само і гастрономічний туризм. В Європейському регіоні найбільш відвідуваними країнами з гастрономічною метою є Італія, Франція, Іспанія, Німеччина, Греція, Чехія. В Азійсько-Тихоокеанському регіоні найбільш популярними гастрономічними дестинаціями є Японія, Китай, Таїланд, Малайзія. В Американському регіоні гастрономічними центрами є США, Мексика, Чилі. А Африканському – Алжир, Туніс, ПАР.

Європейський регіон є світовим лідером із туристичних прибуттів. Це зумовлено великою історико-культурною спадщиною, рівнем розвитку країн та іншими факторами. Одним з найважливіших факторів лідерства є рівень розвитку гастрономії в Європейському регіоні.

Європа розташована у чотирьох кліматичних поясах: арктичний пояс, субарктичний пояс, помірний пояс (а також помірно-континентальний) та субтропічний пояс. Така протяжність території зумовлює виникнення відмінностей між гастрономією різних країн Європи. По-перше, відмінність у кліматі сприяє відмінності й продуктів харчування: рослини чи тварини, які з комфортом існують у субтропічному поясі, не можуть існувати у арктичному поясі, і навпаки. Наявність морів чи океанів в деяких країнах надає їм можливість виловлювати морських мешканців, чого не можуть жителі інших країн. Рівень розвитку, історичні та культурні відмінності країн Європи також впливають на виникнення відмінностей у гастрономічній культурі Європейського регіону.

Отже, багато чинників впливають на те, що гастрономічна культура кожної країни Європейського регіону є різною.

Попит на винно-гастрономічні тури активно розвивається в останні роки. Найбільшими любителями цієї розваги зарекомендували себе німці, англійці, американці та японці. Гастрономічний туризм є поєднанням екології, культури та виробництва. Першопрохідцями в генеруванні ідеї гастрономічних турів вважаються італійці, які вміло поєднали налагодження торговельних та технологічних виробництв із залученням туристів під знаком смачної і здорової їжі.[10, с.250]

Весь Європейський регіон поділяється на субрегіони (за поділом ООН): Західна, Східна, Південна й Північна. Гастрономічна культура країн в одному субрегіоні є схожою. Наприклад, Західна Європа включає в себе такі країни: Австрія, Бельгія, Франція, Німеччина, Ліхтенштейн, Люксембург, Монако, Нідерланди, Швейцарія.

Франція, яка відноситься до цього субрегіону, є кулінарним лідером світу. Вважається, що кулінарний туризм виник саме у цій країні. Французьку кулінарію прийнято вважати класичною та найбільш вишуканою. У Франції було створено найвідомішу в світі кулінарну школу Le Cordon Bleu, де щороку одночасно навчаються близько 20000 студентів. Також Франція притягує до себе гастро-туристів з усього світу, які відвідують вино- та сироробні. Серед найпопулярніших виноробних регіонів Франції – Бордо, Бургундія, Долини Рони та Луари, Ельзас, Шампань, Лангедок-Русільйон та Прованс. е більшість популярних серед туристів сироварень сконцентровані на південному сході (Лангедок-Русільйон, Прованс та Рона-Альпи) та в Ельзасі. Більшість же «туристичних» ферм фуа-гра розміщена в регіонах Аквітанія та Південь-Піренеї. Трюфельні ферми поширені в Лімузені, Провансі, Франш-Коте, Іль-деФранс, безпосередньо навколо Парижу – основного споживача трюфелів, та регіоні Шампань-Арденни. Кухню Франції включено до списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО.

Крім того, що французька кухня залишила свій великий внесок у світовій гастрокультурі, Франція є причетною до створення найвідомішого кулінарного півника в світі. Michelin, Le Guide Rouge, Червоний Гід Мішлен – найвідоміший



та найвпливовіший ресторанний рейтинг сьогодення. Почав випускатися у Франції у 1900 році Андре Мішленом, одним із засновників компанії «Мішлен». Початково путівник включав список різноманітних корисних для мандрівників місць, таких як готелі, ремонтні майстерні, платні автостоянки, місця харчування. Поширювався спочатку безкоштовно, а з 1920 року почав продаватись за помірну ціну. Тоді ж до нього включили рейтинг ресторанів за їх цінами. На сьогоднішній день путівник виходить для таких країн, як Франція, Австрія, Італія, Німеччина, Іспанія і Португалія (спільний гід), Швейцарія, Велика Британія і Ірландія (спільний гід), країни Бенілюкса (спільне видання). Також видаються окремі гіді по Нью-Йорку, Лос-Анджелесу, Лас-Вегасу, Чикаго, Сан-Франциско, Токію, Кіото і Осаці (спільне видання), Гонконгу і Макао (спільно), Парижу (ті ж ресторани, що і у французькому путівникові), Лондону і по головним містам Європи. Путівник по Токію, який почав видаватись з 2008 року, відразу ж поставив столицю Японії на перше місце серед «міст-гурманів» за версією Мішлен. Токію відібрав це звання у Парижа, випередивши останній за кількістю сумарних зірок на 93 (191 проти 98). Першим у східній Європі отримав зірку Мішлен празький ресторан «Allegro Prague». 2007 року згадки в Червоному гіді Мішлен був удостоєний також празький ресторан «La Veranda», створений ресторатором з Одеси Юрієм Колесником і його партнером Савелієм Лібкіним.

Німеччина також входить до Західноєвропейського субрегіону. Німецька гастрономічна культура завжди асоціюється з ковбасами, квашеною капустою та пивом, але Німеччина також вважається країною, де добре розвинений винний туризм. Німеччина в середньому виробляє 9 млн галонів вина на рік. У плані розвитку винного туризму Німеччини можна виділити три головних винних регіони, які і складають славу і гордість виноробства країни. У двох з них проходять знамениті винні шляхи: «Німецька винна дорога» (Deutsche Weinstrasse) в Пфальці та «Саксонський винний шлях». [10, с.250]

У Німеччині проходить найбільший у світі пивний фестиваль Октоберфест (нім. Oktoberfest). Проходить в Мюнхені щороку з 1810 року наприкінці вересня — на початку жовтня і триває два тижні. Свято пива «Октоберфест»

являє собою традиційний парад мюнхенських і баварських browарень (інші пивні компанії до участі у фестивалі не допускаються), а також двохтижневий бенкет-гулянку в спеціально влаштованих на традиційному місці майданчику «Луг Терези». До різних сортів пива, яке наливають у традиційні «октоберфестівські» кухлі (бл. 1 л.), подають традиційні ж баварські ковбаски, а також солоні крендли. Щороку близько 6 млн. гастро-туристів відвідують даний фестиваль, де вони випивають близько 6 млн. літрів пива та з'їдають близько 500 тис. смажених курчат.

До Північно-Європейського субрегіону відносять такі країни, як Данія, Естонія, Фінляндія, Ісландія, Ірландія, Латвія, Литва, Норвегія, Швеція, Сполучене королівство Великої Британії та Північної Ірландії.

Кулінарні традиції Великої Британії не вважалися гідними уваги багато років, але останні 20 років рівень розвитку гастрономії в ВБ зріс до світового рівня. Сьогодні столиця Англії Лондон славиться великою кількістю ресторанів найвищого рівня, в них працюють найвідоміші кухарі, такі як Джеймі Олівер, Гордон Рамзі, Алан Дукас та інші. В Лондоні розташовані 65 ресторанів, отримавших зірки Мішлен. Першим рестораном, який отримав три зірки Мішлен у Великій Британії, був «Gordon Ramsay» у Лондоні, власником і шефом якого є Гордон Рамзі, шотландець за походженням. Сотні тисяч гурманів з усього світу приїждять у Лондон, щоб відвідати ці ресторани, а також спробувати традиційні місцеві страви, такі як фіш-енд-чіпс, біфштекс та пудинг.

У столиці Фінляндії Гельсінкі сьогодні працюють сотні ресторанів французької, японської, італійської кухні, але найбільш популярними закладами харчування як у місцевих жителів, так і у гастро-туристів є фінські ресторани. Світові турфірми поєднують відвідання природних та антропогенних дестинацій з дегустацією локальних страв. Особливістю фінської гастро-культури є унікальний набір інгредієнтів. Фінські страви поєднують в собі м'ясо диких тварин (таких як кабани, олені та інші), рибу, коренеплоди, молочні продукти та зернові культури. Існують фінські страви, де поєднуються риба та молоко або м'ясо та солодкі ягоди. Гурмани купують гастро-тури для того, щоб спробувати

гравлакс (страва з риби), лосятину, ведмежатину, кабана, калаалатикко (страва з картоплі та оселедця) та інше.

До країн Південної Європи відносять Албанія, Андорра, Боснія і Герцеговина, Хорватія, Греція, Італія, Македонія, Мальта, Чорногорія, Португалія, Сан-Марино, Сербія, Словенія, Іспанія, Ватикан. Більшість країн мають вихід до середземноморського узбережжя і мають схожий клімат, тому і стандартний набір інгредієнтів для страв цих країн також схожий. Особливістю є використання морепродуктів, морської риби, свіжих овочів, фруктів та зернових культур.

Наприклад, Італія є одним із найпопулярніших місць для гастротуризму в світі. Туристичний бренд Італії напряму пов'язаний із її місцевою кухнею. Щороку до Італії приїжджають близько 50 млн. туристів. Кожен з її регіонів має свої кулінарні особливості, але незмінними залишаються найвідоміші італійські страви: паста, піцца.

Греція також відноситься до Південної Європи. Подорожуючи до Греції, туристи завжди очікують скуштувати грецьку кухню, яка відома свіжими продуктами, яскравими спеціями, великою кількістю овочів, оливковою олією та сирами. Особливістю є ще й дуже великі порції. Всі ці фактори сприяють розвитку грецького гастрономічного туризму.

Східна Європа включає в себе такі країни як Білорусь, Болгарія, Чеська Республіка, Угорщина, Польща, Молдова, Румунія, Російська Федерація, Словаччина та Україна. Це країни із приблизно звичною для українців гастрономічною культурою. Так само як кулінарія південно-європейського субрегіону схожа між собою, так і кулінарія східноєвропейського є дуже схожою: використовуються ті ж самі продукти, техніки обробки продуктів (смаження, тушіння, томління), їжа є ситною, порції великі.

З східноєвропейських країн найбільший досвід кулінарного туризму має Чеська Республіка. Щороку десятки мільйонів людей відвідують Чехію, поєднуючи пізнавальну та гастрономічну мету. Чеське пиво вважається одним з найкращих у світі, саме тому було створено велику кількість «пивних

маршрутів». «Півні маршрути» - це екскурсії, які зазвичай поєднують в собі відвідання кількох міст-півних столиць: Крушовіце, Жатець, Пльзень, Ходова Плана, Прага.

Україна – це країна Східної Європи. Туристи, що приїжджають до України обов'язково куштують страви місцевої кухні, адже українські страви та українська гостинність – є невід'ємною частиною українського туристичного бренду. Експерти вважають, що гастрономічний туризм використовує лише 20% потенціалу і може легко подвоїти обороти в найближчому майбутньому [23, с.334]. Одним із найважливіших аспектів розвитку туристичного сервісу є ознайомлення туристів з особливостями традиційного харчування та розвиток сфери обслуговування в цьому напрямку. Українська кухня створювалася упродовж багатьох віків, тому вона у певній мірі відбиває не лише історичний розвиток українського народу, але й його звичаї, традиції та культуру. Як і будь-які інші кухні світу, українська гастрономічна культура піддавалася впливу від країн-сусідів. Так, західноукраїнська кухня помітно відрізняється від східноукраїнської: відчувається вплив польської кухні на подільську, турецької – на буковинську, угорської на гуцульську тощо. [1, с.130]

Зафіксовано, що в українській гастрономії існує понад 4000 страв з м'яса (переважно свинини), риби, яєць, молочних продуктів. Дуже популярними є страви з борошна, такі як вареники, галушки, бабки, кльоцки, налисники, пироги тощо.

Найвідомішим і найсимволічнішим українським продуктом є сало, а найвідомішою українською стравою є борщ. Український борщ має до сотні різновидів, у кожній області свої особливості приготування борщу.

Невід'ємною особливістю України є українські свята як туристична принада. Усі свята мають свої традиції в святкуванні та в їжі. Різдво, великдень, новий рік, старий новий рік – всі ці свята приваблюють туристів, а також мають свої особливі традиційні страви, такі як кутя, паска, коливо, узвар, вареники, пироги тощо.

В Україні відбуваються й гастрономічні фестивалі, найвідомішими є «Фестиваль дерунів» в місті Коростень, Житомирська область, «Фестиваль вуличної їжі» в місті Київ, Фестиваль національної кухні» у м. Луцьк, «Всеукраїнський фестиваль вареників» в с. Яремче, Закарпатська область. Найбільше гастрономічних подій в Україні відбувають в Закарпатській області (20 заходів), а в деяких областях не відбуваються взагалі (Рис. 2.1)



Рис. 2.1. Кількість гастрономічних подій за областями

Джерело: [ ]

Найвідоміший в світі ярмарково-виставковий захід «Сорочинська ярмарка» проходить в Україні, в селі Великі Сорочинці Полтавської області. Дана подія приваблює туристів з цього світу, щороку її відвідують близько півмільйона людей. На ярмарці представлено більше тисячі стендів різної тематики. Велику кількість стендів складають стенди, де можна купити страви української кухні, а також страви кухонь світу. Відвідання «Сорочинської ярмарки» включено до багатьох гастрономічних маршрутів Україною [25].

Важливим елементом української гастрономічної культури є алкогольні напої – горілка, вина, настоянки, самогон, наливки, медовуха, спотикач тощо. Сьогодні стають популярними тури по виноробням Закарпаття, Одещини,

Криму, Херсонської та Миколаївської областей. На цих виноробнях створена необхідна інфраструктура для туристів, дегустаційні зали, винні магазини та цілі ресторани з винною картою.

Популярні українські туристичні фірми продають гастрономічні тури до Закарпаття, Одещини, Київщини, Полтавщини тощо. Наприклад, туристична фірма «Відвідай» пропонує гастрономічний тур «Сиро-винний тур Закарпаттям». Під час подорожі туристам пропонують відвідати як історико-культурні об'єкти (санаторій «Карпати», палац Шенборна тощо), так і об'єкти з гастрономічними атракціями – ресторан лемківсько-мукачівської кухні у місті Мукачево (суп «Леваш», домашні макарони з шишками та грибами «Таргоня»), садиби сільського туризму із стравами угорської кухні (бограч-гуляш, мадлярські голубці, вино/палинка, узвар), Берегово (дегустація вин), Нижнє Селище (дегустація сирів), ресторан «Колиба» у Міжгір'ї.

Гастрономічний тур Києвом «Від Сяну до Дону» пропонує редакція «RestOn» Так, не покидаючи Києва, туристам пропонують спробувати страви Полтавської кухні в закладі «Диканька» (бендерики, запечене свине вухо, салат «Був на столі у цариці») та «Балувана Галя» (дегустація різних видів вареників, наливок та хріновухи), Кримської кухні у закладі «Кримські канікули» ( янтик, м'ясне асорті на мангалі тощо), Одеської, Херсонської та Миколаївської кухні у ресторані «Samogon Fish Bar» (форель на мангалі, форшмак, закуска з сала), Гуцульської кухні в рестроні «Ватра» (в'ялена качка, бограч с копченостями та кістковим мозком), Львівську кухню в ресторації «Лемберг» ( салатка старовірменська, філетик під розмариновим соусом), Київську кухню в «Chicken Kyiv» (котлета по-київськи, салат Дністер). Перевагою даного туру є те, що не покидаючи столиці можна ознайомитися з гастрономічними традиціями всієї України. Даний кулінарний маршрут створений для неорганізованого туризму, його не потрібно купувати, їм можуть користуватися іноземці, українці та кияни.

Найпопулярнішими гастрономічними дестинаціями азійсько-тихоокеанського регіону є такі країни, як Японія, Китай, Таїланд, Малайзія.

Японські традиційні суші та роли давно вийшли за межі Японії і є одними з найбільш популярних страв в світі. Будь-який турист, який приїжджає в Японію обов'язково відвідує заклади зі справжніми японськими суші. Найкращими суші-ресторанами в Токіо, столиці Японії, за даними TripAdvisor є Sushiryori Inose, Sushi Yoshitake, Uobei Shibuya Dogenzaka [26].

Існують делікатеси, які можна спробувати лише у певній точці земної кулі. Наприклад, найнабезпечніший делікатес рибу Фугу можна відвідати лише у Японії. Дана риба готується особливим способом і лише кухарями, які мають ліцензію на її приготування, адже риба фугу є отруйною, її яду достатньо для того, щоб вбити людину. Деякі гурмани спеціально приїжджають в Японію для того, щоб відвідати цей делікатес.

В центральній Африці також є делікатеси, які можна спробувати лише там. Центральна Африка найменше піддавалася європейському та арабському впливу, тому там збереглися традиції з вживання в їжу м'яса екзотичних тварин: крокодилів, мавп, антилоп, броненосців та навіть котів. З овочів жителі центральної Африки використовують коріння маніюки, бамії, імбиру. Традиційними центральноафриканськими стравами можна вважати бамбару (солодка рисова каша з арахісовою олією), арахісовий суп, суп з маніюки з м'ясом або рибою – фуфу. Унікальні страви з використанням місцевих продуктів можна скуштувати як у місцевих жителів, так і в закладах ресторанного господарства цієї місцевості.

Для більшості інших регіонів Африки традиційними є страви з жовтих та зелених бананів, різноманітні коржики, лаваші, рис, гранат. Арабська кухня принесла до африканських традицій використання великої кількості східних спецій, а Європейська культура збагатила африканську кухню оливковою олією, вином тощо.

Гастрономічний туризм в Американський регіон приваблює туристів та гурманів з усього світу. Найпопулярнішими американськими дестинаціями є Сполучені Штати Америки, Канада, Мексика, Бразилія.

Гастрономічний туризм у США є дуже різноманітним, адже країна простягається у чотирьох кліматичних поясах, набір основних продуктів в кожному штаті відрізняється, але є те, що повторюється в кожному штаті. Особливістю гастрономічної культури США є BBQ. На грилі готуються м'ясо, овочі, соуси і все це називається барбекю. Також на барбекю готуються гамбургери – національна американська страва, яка класично складається з булочки та м'ясної котлети. Фаст фуд як явище також з'явився в США, перший McDonalds було створено в 1940 році в Каліфорнії, тому велика кількість гостротуристів приїжджають до міста Сан-Бернардино, де знаходиться музей McDonalds. В музеї сьогодні можна побачити точну копію першого ресторану з відповідним оригінальним обладнанням, уніформою працівників. Також там зібрані листівки, реклама та фото перших відвідувачів ресторану.

На південному заході США місцеві заклади ресторанного господарства подають морепродукти: рибу, креветки, крабів, мідії, устриці тощо. Гурмани відвідують південно-західне узбережжя для того, щоб спробувати відомий на весь світ суп «клем-чаудер», приготований з молюсків, молочного бульйону з додаванням м'яса та овочів.

Сполучені Штати Америки – це країна, яка відома своїми масштабними фестивалями, пов'язаними з будь-якою тематикою. Так, наприклад, в США святкують Lakeland Pig Fest (фестиваль м'яса та морепродуктів), The Southeast Food Fest: Tallahassee (фестиваль їжі та напоїв), Pittsburgh Beerfest (фестиваль пива та закусок), West Virginia Strawberry Fest (фестиваль полуниці) тощо.

Бразилія – країна південної Америки, де можна скуштувати найбільшу кількість делікатесів. Завдяки кліматичним умовам тут вживаються різноманітні види овочів та фруктів, екзотичне м'ясо диких тварин, річкові та морські продукти. Наприклад, українська туристична фірма Capracio Travel Company, яка спеціалізується на гастрономічних турах, пропонує туристичний маршрут, який включає в себе відвідання найкращих кулінарних шкіл Бразилії, проходження кулінарних майстер-класів, де можна навчитися готувати національні



бразильські страви (фейжоаду, фарофу з маніоки, ватапу з молюсків), обіди та вечері в гастрономічних мекках Бразилії (Madalosso, Casino Iguasu).

Отже, кожна країна має потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Кулінарні традиції кожної країни можуть стати частиною її туристичного бренду. Розвиток гастрономічного та культурно-пізнавального туризму тісно пов'язаний – країни, які мають найбільшу кількість туристів з культурно-пізнавальною метою, відповідно й приймають найбільшу кількість гастротуристів. Особливості кулінарних традицій кожної країни залежать від багатьох чинників, головними серед яких є кліматичні, історичні та культурні особливості. Світовими лідерами з гастрономічного туризму є Франція, Італія, Іспанія, Японія та Китай. Українська гастрономічна культура є частиною українського туристичного бренду.

## **2.2. Умови і фактори розвитку гастрономічного туризму в Одеській області**

Одеська область – це найбільша за територією область України. Розташована на півдні країни, має вихід до Чорного моря, територією області проходить кордон з Румунією та Молдовою. Обласним центром є місто Одеса, до складу області входить острів Зміїний. Одеська область межує з Вінницькою, Кіровоградською та Миколаївською областями. На території Одещини протікає 225 річок. Головні з них - Дунай (його Кілійське гирло), Дністер, Південний Буг. В заплавах Дунаю і Дністра є озера Кагул, Катлабуг, Саф'ян, Ялпуг та ін. В області 15 лиманів, найбільші з яких - прісноводний Дністровський і солоні Куяльницький, Тилігульський, Хаджибейський, Шагани, Алібей.

Одеська область є третьою за туристичними прибуттями областю України. Одещина багата на рекреаційні, історико-культурні, подієві, природні ресурси. За даними сайту Одеської обласної державної адміністрації, у 2018 році Одеську область відвідало близько 7 мільйонів туристів [16]. Найпопулярнішими DESTИНАЦІЯМИ області є Одеса, Затока, Білгород-Дністровський, Ізмаїл тощо. Головними перевагами Одеської області є наявність морського узбережжя

(близько 300 км) , лікувальних грязей, джерела мінеральних вод. В області функціонують курорти: Аркадія, Великий Фонтан, Кароліно-Бугаз, Куяльницький (Куяльник), Лузанівка, Лебедівка, Лермонтовський, Малодолинське (Холодна Балка), Хаджибейський (Хаджибей), Чорноморка, Сергіївка..

У рекреаційному туризмі регіону активно використовуються лікувальні грязі Куяльницького, Шаболатського, Хаджибейського лиманів. Сірчано-водневі, йодо-бромні, натрієві та гідрокарбонатні мінеральні води Одеської області використовуються для лікування органів дихання, кровообігу, нервової системи, органів травлення тощо.

Серед історико-культурних ресурсів найбільш відомими є Одеський державний академічний театр опери та балету, Потьомкінські сходи, місто Вилкове, фортеця в місті Білгород-Дністровському, розкопки античних міст Тіри і Ніконії, пам'ятники культової архітектури в містах Одесі, Ізмаїлі, Рені, Кілії тощо.

Понад 5000 об'єктів культурної спадщини та 120 об'єктів природно-заповідного фонду загальнодержавного та місцевого значення створили Одещині імідж одного з найбільш відомих і популярних, насамперед через свою самобутність, місць для відвідування туристами і відпочивальниками.

На території області є 92 природно-заповідні зони, у тому числі державного значення — Дунайський біосферний заповідник, Дунайські і Дністровські плавні, Тилігульський регіональний ландшафтний парк, ботанічний сад Одеського національного університету ім. І. І. Мечникова, 19 парків-пам'ятників садово-паркового мистецтва тощо.

Важливим фактором розвитку туризму в Одеській області є анексія АР Крим у 2014 році. Після анексії збільшилося значення Одеського регіону у наданні рекреаційних послуг, Одеська область стала основним постачальником морського відпочинку, зі збільшення рекреантів збільшилася й кількість гостротуристів.

Кулінарні традиції Одеської області є частиною її туристичного бренду та входять в фактори привабливості регіону. Їжа вже давно перестала бути лише способом задоволення фізичної потреби людини, за допомогою їжі можна дізнатися про культуру регіону, про традиції. Так, туристи, які відвідують Одеську область з рекреаційною метою, в більшості автоматично стають і гастро туристами, адже відвідують місцеві заклади ресторанного господарства.

Одним з чинників, який впливає на розвиток гастрономічного туризму в Одеській області є гастрономічна культура Одещини. Кулінарні традиції Одеської області розвивалися завдяки таким чинникам:

- кліматичні особливості;
- географічні особливості;
- етнічний склад населення;
- історичні чинники.

Клімат Одеської області вологий, помірно-континентальний, зима м'яка та малосніжна, літо спекотне, сухе. Такий клімат сприяє вирощуванню винограду, зернових культур, овочів. Кліматичні особливості впливають на основний склад продуктів того чи іншого регіону.

Географічні особливості включають в себе те, що Одеська область омивається Чорним морем та має розвинену річкову сітку. Це сприяє розвитку рибних господарств, а отже й використанню риби та морепродуктів в стравах Одеської області.

Наявність моря означає й наявність портів, а отже населення Одещини першими мали змогу використовувати заморські спеції та прянощі, екзотичні продукти тощо.

Територія сучасної Одеської області заселена з часів пізнього палеоліту. Також знайдені залишки поселень часів мезоліту та неоліту, пам'ятки трипільської, гумельницької та усатівської культур. Сьогодні Одеська область є полінаціональним регіоном, на території якого проживають більше 133 етносів. Найбільше проживають українці, росіяни, болгари, молдовани, гагаузи, євреї,

білоруси, вірмени, цигани та інші національності (Рис.2.2). Кожен з цих народів маю свою культуру, а також свою кухню.

Найбільшу частину населення, за даними Всеукраїнського перепису населення 2001 року, складають українці — 62,8% від усього населення області. Їх кількість у період між переписами 1989 і 2001 років зросла на 7,6%, а питома вага серед жителів області — на 8,2 відсоткового пункту.

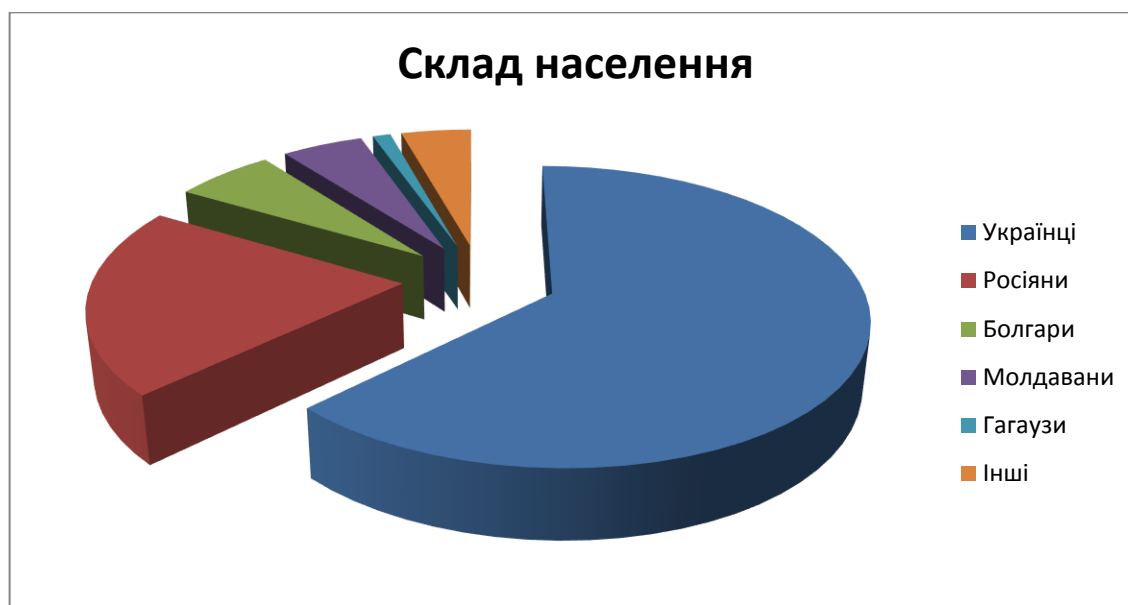


Рис. 2.2. Етнічний склад населення Одеської області

Джерело: [ ]

Найбільшу частку українці складають у північній, північно-східній та північно-західній частині області — Савранському (95%), Кодимському(94,8%), Миколаївському (91,8%) та Любашівському (90,6%) районах області.

Найбільше зростання кількості українців відбувалось у містах Южне (+93,9%), Теплодар (+24,0%), Одеса (+16,1%), Болградському (+23,9%) і Овідіопольському (+21,9%) районах області, а найбільше зменшення відбувалось у Ананьївському (-17,8%), Балтському (-12,2%), Кодимському (-9,1%), Савранському (-7,8%) та Миколаївському (-7,0%) районах.

Другою за чисельністю національною меншиною є росіяни, які становлять 20,7% від усього населення області. Їх кількість у період між переписами 1989 і

2001 років зменшилась на 29,3%, а питома вага серед жителів області — на 6,7 відсоткового пункту.

Найбільшу частку росіяни складають у великих містах, таких як Ізмаїл (43,7%), Одеса (29,0%), Южне (29,0%) та Білгород-Дністровський (28,2%), а також на півдні області, зокрема у Кілійському районі (30,0%). Зростання кількості росіян відбувалось лише у місті Южне (+9,4%), а найбільше скорочення спостерігалось у Березівському (- 55,4%), Кодимському (- 47,4%), Любашівському (- 46,7%), Ананьївському (- 45,8%) районах та місті Подільськ (- 44,0%).

На території області проживає одна з найбільших болгарських діаспор у світі — близько 150 тисяч осіб. Частка болгар серед усього населення області становить 6,1%. За період з 1989 по 2001 рік їх кількість зменшилась на 8,1%, а питома вага серед жителів області — на 0,2%.

Болгари, в основному, компактно зосереджені на півдні та південному заході області, зокрема у Болградському (60,8%), Арцизькому (39,0%), Тарутинському (37,5%), Ізмаїльському (25,7%) та Саратському (20%) районах. Зростання кількості болгар було відмічене тільки у місті Ізмаїл(+2,4%), натомість найбільше скорочення відбулось у Великомихайлівському (-40%), Березівському (-33,3%), Лиманському (-33,3%) та Іванівському (-25%) районах, у місті Одеса (-19,4%).

Четверта за кількістю етнічна меншина в області представлена молдованами, кількість яких сягає 124 тисячі осіб, що становить 5% від усього населення регіону. Їхня кількість зменшилась на 14,4%, а питома вага — на 0,5% з часу перепису 1989 року.

Молдовська діаспора переважно розміщена на півночі та на півдні області — у Ренійському (49,0%), Ізмаїльському (27,6%), Подільському(25,9%), Саратському (19,0%) та Ананьївському (18,1%) районах. Зростання кількості молдован спостерігалось лише у Саратському районі (+54,1%), а найбільше скорочення відбулось у місті Чорноморськ (-42,9%), Кодимському (-45,5%),

Миколаївському (-41,7%), Любашівському(-39,4%) та Тарутинському (-31,2%) районах.

Гагаузи — тюркомовний народ, який проживає на території Одещини, і становить 1,1% населення регіону. Кількість гагаузів у період між переписами 1989 і 2001 років зросла на 0,9%, а питома вага серед жителів області — на 0,1%.

Представники діаспори компактно проживають на півдні та південному заході області у Болградському (18,7%), Ренійському (7,9%), Тарутинському (6,0%), Кілійському (3,8%) та Арцизькому (1,8%) районах. Кількість гагаузів зростала у Іванівському (+100,0%), Овідіопольському(+100,0%), Болградському (+0,7%) районах та місті Ізмаїл (+14,3%), дещо скоротилась у Кілійському (-14,8%), Арцизькому (-10,0%), Тарутинському (-6,9%) та Ренійському (-5,9%) районах.

Кожна з перерахованих національностей має свої звичаї та традиції, свою гастрономічну культуру. Перехрещення української, російської, молдовської, болгарської та інших кухонь, використання локальних продуктів рослинництва та тваринництва, історичні події, такі як захоплення території України монголо-татарами – все це плинуло на розвиток гастрономічної культури Одеської області.

Отже, гастрономічний туризм надає туристам можливість спробувати екзотичні страви, делікатеси, але для туристів є не менш важливими й такі аспекти, як клімат, пейзажі, історичний та культурний аспект регіону. На розвиток гастрономічного туризму в Одеській області вплинули такі фактори, як різноманітний етнічний склад населення зі своєю культурою та традиціями, історичне минуле регіону, впізнаваність Одеського туристичного бренду, довге морське узбережжя з теплим морем, наявність великої кількості історичних, архітектурних, природних об'єктів, а також і багата кулінарна культура області.

### 2.3. Особливості гастрономічного туризму Одеської області

В Україні є області, гастрономія яких є частиною туристичного бренду: Закарпатська, Полтавська, Львівська, Одеська. Одеська гастрономічна культура є самобутньою, відрізняється від загальноукраїнської і активно розвивається. За статистичними даними в Одеській області налічується приблизно 396 закладів харчування. На території Одеської області проходять різноманітні тематичні події, фестивалі (табл.2.1), виставки, ярмарки, українські тур фірми пропонують гастрономічні тури Одеською областю, область багата на виноробні та сироварні, в Одеській області набули розвитку угіддя сільського туризму тощо.

Одеська область займає 4 місце по Україні за кількістю гастрономічних подій (Рис. 2.1). Найбільшими гастрономічними подіями в Одеській області є свята й фестивалі, представлені в таблиці 2.1. День помідора відбувається в серпні, в Одесі, на найдідомішій вулиці- Дерибасівській. Під час цього свята відбувається парад червоних автомобілів та мотоциклів, танцювальні змагання, найголовнішою розвагою є ярмарок помідорів, де представлені різноманітні сорти томатів, майстер-класи з приготування страв з помідорами, лекції з правильного вирощування томатів. Дана подія приваблює як фермерів, так і гастрономічних туристів.

«Таки да, смачно» - це гастрономічний фестиваль, який проводиться в Одесі двічі на рік: перед новим роком та в квітні місяці. Під час свята проводяться кулінарні майстер-класи, гастрономічні виступи, концертна програма, а також – ярмарок-святкове меню. Фестиваль відвідують туристи, гурмани та місцеві жителі с дітьми. Даний фестиваль є яскравим прикладом того, як гастрономічний туризм поєднується з подієвим.

«Свято полуниці» відбувається в період урожаю полуниці по всьому світу. Так само і в Одесі, з 2016 року проводиться «Свято полуниці». Свято проходить в кінці травня, відвідувачі можуть взяти участь у майстер-класах з приготування страв з полуниці, відвідати еко-ярмарок здорових товарів, а також купити

різноманітні сорти полуниці. Весь фестиваль супроводжується концертною програмою для дорослих та дітей.

Таблиця 2.1.

Гастрономічні події Одеської області.

Назва події	Дата проведення	Місце проведення
«День помідора»	Серпень	Місто Одеса
«Таки да, смачно!»	Кінець квітня, початок грудня	Місто Одеса
«Свято полуниці»	21-22 травня	Місто Одеса
Фестиваль прянощі і радощі: «Сезам, відкрийся»	Листопад	Місто Одеса
«Свято вина та етнічного мистецтва»	12-13 листопада	Місто Болград
Мультиетнічний гастрофестиваль «Дністровська вертута»	28 вересня	Місто Біляївка
Фестиваль гастрономічної спадщини «Дністровські гостини»	4-5 жовтня	Село Маяки, Біляївський район
«Дунайські гостини»	8 вересня	Місто Вилкове
Фестиваль молодого вина «Колоніст»	Кінець серпня- кінець вересня	Болград, виноробня «Колоніст»

Джерело: [ ]

Фестиваль прянощі і радощі: «Сезам, відкрийся» - це фестиваль східної культури. Фестиваль нових гастрономічних вражень, незвичних для українців. Тут представлені стави із яскравими східними спеціями, екзотичними продуктами, туристи мають можливість відчувати себе у східних країнах та відвідати «місцевий» базар. Назва «Сезам, відкрийся» походить з відомої казки «Алі-Баба та печера скарбів».

З 2014 року у Болграді проходить «Свято вина та етнічного мистецтва». Фестиваль проходить для відтворення традицій виноробства, демонстрації гостям фестивалю культури і традицій Одеського регіону, а також для розвитку туризму. Даний фестиваль включають у багато гастрономічних турів та маршрутів, поціновувачі винного туризму планують свій відпочинок, враховуючи дату проведення «Свята вина та етнічного мистецтва». Даний фестиваль створюється як для виробників вина (де вони можуть придбати обладнання для виноробства, дізнатися особливості виробництва різних сортів вина та вирощування винограду), так і для поціновувачів благородного напою (проводяться дегустації вина, закусок та національної кухні).



В рамках проекту «Малі міста – великі враження» було виділено фінансування на проекти ОТГ міст (селищ) до 50 тис. населення. Таким чином в Одеській області 8 об'єднаних територіальних громад отримали фінансування на свої проекти, в тому числі Біляївська та Маяківська ОТГ. 28-29 вересня 2019 року вперше проведено мультиетнічний гастрофестиваль «Дністровська вертута». Організатори забезпечили учасників безкоштовними автобусами, знижками на таксі. Учасники фестивалю змогли стати свідками встановлення національного рекорду України – приготування найдовшої вертути України, та навіть спробувати її. Святкування супроводжується ярмаркою з багатьма видами вертут, майстер-класами відомих кухарів. Даний фестиваль вміщує в собі унікальне поєднання української, болгарської, молдавської, вірменської та інших кухонь.

Макіївська ОТГ у 2019 році організувала за виручені кошти фестиваль гастрономічної спадщини «Дністровські гостини». Головною метою фестивалю було збереження самобутньої гастрономічної спадщини громади, як складової культури України та ефективний ресурс сталого розвитку територіальних громад. В рамках фестивалю гастрономічної спадщини «Дністровські гостини» були представлені фольклорні колективи, виставка традиційних блюд регіону «Дністровський салон смаку», відбулося відкриття еко-маркету «Своє! Свіже! Сезонне!» проведені ракові перегони та конкурс на найбільшу кількість страв з риби.

У 2018 році проведено фестиваль «Дунайські гостини», у місті Вилкове. Захід об'єднав рестораторів, місцевих виробників продуктів, кращих українських шеф-кухарів, відомих експертів і food-блогерів. Програма фестивалю включала різноманітні заходи: карнавальну ходу представників фермерських господарств, кулінарні майстер-класи, Open air, конкурс на краще городнє опудало і встановлення рекорду з поїдання полуниці. Крім того було встановлено новий національний рекорд із приготування найбільшого об'єму рибної юшки за особливою місцевою рецептурою.

Щорічний фестиваль молодого вина на виноробні «Колоніст» надає винним туристам унікальну можливість спробувати молоде вино, адже його неможливо транспортувати та заготовляти. Також гастро туристи можуть приєднатися до процесу збору першого урожаю в році. Все це супроводжується виступами музикальних виконавців, танцями та частуванням.

Їжа вже давно перестала бути тільки засобом підтримки життя людини. Сьогодні це щось більше – джерело естетичного задоволення, засіб пізнання іншого народу. Щоб перепробувати всі страви Всесвіту, не вистачить і цілого життя, але ознайомитися з гастрономічними творіннями основних національних кухонь можливо. Мета гастрономічного туру – насолодитися особливостями тієї чи іншої національної кухні, вхопити саму «душу» місцевої рецептури, а не просто скуштувати величезну кількість страв і напоїв.

Активно впроваджуються в регіоні сільські та міські тури. Під час сільського туру можна насолоджуватися екологічно чистими продуктами, полювати на звірів, збирати ягоди, овочі та фрукти на фермах, гуляти серед виноградників.

На Одещині гастрономічний туризм тільки зароджується – відсутні тури в чистому вигляді, але існує велика кількість значущих елементів. В Одеській області пропонують тури «Гастрономічна Бессарабія», «Фрумушіка-Нова», що дозволяють ознайомитися з гастрономічними особливостями болгарського, гагаузького та молдавського народів, наблизитися до їх культури. Місцева бессарабська кухня відома традиційними молдавськими плациндами, смаженим перцем уманджі та мамалигою, болгарськими стравами з баранини та баницею, гагаузькими кармою та кивирмою, російською кашею та локшиною, рибними стравами, а також іншими стравами, приготовленими за традиційними рецептами Бессарабії, складниками багатьох із них є бринза, овочі, м'ясо й інші місцеві продукти. Такі багаті столи накриють вам тільки мешканці Бессарабії. Крім зазначених, туроператори регіону пропонують міські тури, які передбачають можливість побачити процес виробництва будь-яких продуктів на фабриках і заводах, скуштувати делікатеси в місцевих ресторанах.

Гастрономічні тури, які пропонують в Одесі:

— Meat & Wine Classic – класичне поєднання м'яса, молодого вина, спецій і традиційного одеського колориту;

— Meat & Wine Premium – вища проба в їжі та напоях, майстер-класи кухарів відомих одеських ресторанів та індивідуальний сомельє;

— Odesa & Taste, Odesa & Flavor – літні тури на відкритому повітрі на історично відомому Французькому бульварі.

Головною особливістю гастрономічного туризму в Одеській області є поєднання кулінарних традицій багатьох народів [20, с.325].

У квітні 2019 року експерти проекту Євросоюзу «Підтримка системи географічних зазначень в Україні» презентували перший в Україні проект гастрономічного туризму «Дороги вина та смаку» (Додаток А). Даний проект створюється саме в Одеській області, адже тут проходить автошлях високої якості – Одеса-Рені. До участі в проекті залучені місцеві виробники сиру, вина та інших продуктів, усі вони дали згоду на проходження сертифікації їх продукції. За словами керівника проекту Європейської комісії «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні» Саверіо Савіо, Туристичний гастрономічний маршрут «Дорога вина та смаку» має впровадити в Україні інноваційний досвід Євросоюзу і сприяти розвитку сільських територій. Адже у світі щорічні надходження від гастрономічного туризму сягають 150 млрд доларів.

Проект створено за підтримки Євросоюзу, українських міністерств, місцевими громадами, районною адміністрацією, обласною владою Одеської області та багатьма туристичними фірмами. Планується створення сайту [wineandtasteroads.com.ua](http://wineandtasteroads.com.ua), з картою України та картою кожної області, на карті будуть нанесені пункти гастрономічних маршрутів, включаючи й «Дороги вина і смаку». Турист зможе розрахувати власний маршрут, перевірити наявність та якість дороги, щоб проїхати автівкою, дізнатися де можна заночувати, чи є поруч пляжі або додаткові розваги. Буде інформація щодо умов для людей з особливими потребами, для подорожуючих з малолітніми дітьми або домашніми

тваринами, про розташування лікарень тощо. За допомогою фільтрів можна буде відсортувати тільки виноробні або тільки гастрономічні об'єкти тощо. Кожна локація матиме на порталі власну сторінку з адресою, розташуванням, годинами роботи, переліком та вартістю продукції, можливістю розрахуватися банківською картою, наявністю умов для дітей, додаткових послуги та розваг.

Даний проект вже почали впроваджувати. По-перше, кожен учасник маршруту повинен повністю легалізувати своє виробництво, зареєструватися як юридична особа, отримати всі документи, ліцензії та сертифікати якості. По-друге, експертна комісія визначає рівень розвитку інфраструктури на маршруті: рівень розвитку автошляхів та під'їздів до атракцій, наявність готелів, наявність спеціально відведених місць для дегустації, відповідність виробництва світовим стандартам. Кожен виробник продуктів або гастропослуг може взяти участь та стати частиною гастрономічного маршруту «Дороги вина та смаку», якщо він виконав усі умови, завдяки цьому він отримає промоцію, рекламу та потік туристів.

Маршрут «Дороги вина і смаку» складається з замкнених кіл, для того, щоб можна було відвідати одне коло з усього маршруту за один день. Основними точками маршруту є місто Одеса та Ізмаїл. Найголовніший об'єкт – це виноробня «Шабо». Даний заклад є особливим через високий рівень відповідності світовим стандартам, розвинену інфраструктуру (під'їзна дорога, ресторан, музей), наявність дегустацій, екскурсій. Поруч є Білгород-Дністровська фортеця, є Інститут виноградарства і виноробства імені Таїрова, деякі інші виробники. До усіх об'єктів можна дістатися протягом двох годин, так утворюється перше коло.

Окремим об'єктом маршруту є етнографічний комплекс «Фрумушика-Нова» (Додаток Б) (відтворене молдавське село, де можна ознайомитися з вівчарським господарством, особливостями проживання в молдавських селах, а також скуштувати традиційну молдавську кухню, бринзу, молочні продукти з овечого молока тощо). На відвідання цього комплексу потрібно виділити цілий день через його віддаленість та відсутність якісного дорожнього покриття.

До третього кола входить місто Ізмаїл на березі Дунаю – туди ходять потяги та автобуси, там збираються відновлювати аеропорт. Місто багате на історичні об'єкти, має мальовничу набережну Дунаю, гастрономічні традиції, а також під'їзд до інших об'єктів гастрономічного маршруту: буйволина ферма в Орловці, виноробня в Криничному, природа озера Ялпуг, інші виробники вина та традиційних продуктів у долині озера, місто Болград з відреставрованим собором, виноробні на трасі М15 до Вилкового та до Одеси.

До маршруту входить й відвідання самого міста Вилково, яке називають українською Венецією через велику кількість каналів, які проходять вздовж вулиць. Місто є останнім населеним пунктом на річці Дунай, перед тим, як вона впадає у Чорне море, тому тут сформувалися унікальні гастрономічні традиції, знайомство з якими і передбачає гастрономічний маршрут «Дороги вина і смаку».

Отже, Одеська область є перспективним регіоном для розвитку гастрономічного туризму. В області відбуваються гастрономічні фестивалі, події й свята, існує велика кількість закладів ресторанного господарства різної цінової категорії, різної національної приналежності. На Одещині також розвинене виноробство, гастрономічні туристи відвідують виноробні «Шабо», «Колоніст», «Французький бульвар», «Український національний науково-дослідний інститут виноградарства і виноробства ім. В.Є. Таїрова», музей коньячної справи Н.Л. Шустова тощо.

#### **2.4. Територіальна структура гастрономічних традицій Одеської області.**

Одеса – адміністративний центр Одеської області, а також і найбільш приваблива туристична дестинація області. Те ж саме стосується й гастрономічного туризму. За даними міжнародного сайту TripAdvisor, 10 з 10 найкращих ресторанів в Одеській області знаходяться в місті Одеса. Одеса є не тільки адміністративним центром області, а ще й культурним та гастрономічним. Всесвітньо відомий «одеський колорит» приваблює туристів з усього світу,

також більшості гастрономічних туристів відомі одеські страви – форшмак, оселедець, тюлька, цаца, фарширована риба, тощо. Найкраще відчуті «одеський колорит» можна у місцевих закладах ресторанного господарства, наприклад, в топ ресторанів Одеси (TripAdvisor) входять ресторани будь-якої кухні: італійської, французької, української, але кожен з цих закладів включає в своєму меню страви одеської кухні. Найпопулярнішими закладами Одеси є U Restaurant About U (Східноєвропейська кухня), Бернардацци (Східноєвропейська, центральноевропейська кухні) Софі кафе (французька кухня), Gastrobar (Американська кухня), Дача (Українська, Європейська кухні) [26].

Гастрономічних туристів приваблюють заклади з історією та репутацією, наприклад, популярним серед одеських гостротуристів є відкритий у 2017 році Одеський ринок їжі. Це заклад, площею 1200 м<sup>2</sup>, в якому одночасно знаходяться 13 кафе, 6 барів, всі заклади з кухнями різних країн та народів, тут поєднуються різні культури. Особливою відмінністю ринку їжі є те, що він знаходиться в старовинній будівлі з купольною стелею та вітражами на вікнах, тут відбуваються концерти відомих та місцевих виконавців, вистави, майстер-класи. Його порівнюють в фестивалем їжі, який відбувається безперервно.

Одеса – полінаціональне місто. Тут зібрані представники усіх національностей, проживаючих в області. Тому гастрономічним туристам дуже вигідно і зручно починати свій маршрут саме з цього міста. Отже, будь-який гостротур по Одеській області починається з відвідування закладів ресторанного господарства одеської локальної кухні в місті Одеса. Одеська кухня відрізняється від загальноукраїнської, вона є більш легкою, тут використовують велику кількість морепродуктів та риби. Найкращими закладами одеської кухні в Одесі є ресторан «Печескаго», одеське кафе «Франзоль», ресторан «Дача», бар мідій «Котелок», ресторан «Фарширована риба». Усі ці заклади спеціалізуються саме на одеській місцевій кухні. Одеса – портове місто, що дозволяє місцевим жителям використовувати у своїх стравах найсвіжіші морепродукти, рибу, а також привезені кораблями з-за кордону екзотичні спеції, овочі та фрукти. Крізь всю одеську кухню проходять такі інгредієнти, як баклажани (в Одесі їх

називають «сині»), помідори, часник, сир бринза, риба-бичок, тюлька, мідії, рапани. Найбільш популярними стравами як у закладах ресторанного господарства, так і у місцевих жителів є фарширована риба (або «гефілте-фіш»), смажені бички, камбала, мідії у різних соусах, маринувана тюлька («тюлечка»), форшмак (страва на кшталт паштету з оселедцю), ікра з «синеньких». Відомий одеський ресторатор Сава Лібкін так каже про одеську кухню: «Одесская кухня — это прежде всего еда, которая должна быть деликатно приготовлена, не на скорую руку. Деликатность очень важна как некий подход. Одесская кухня в целом небыстрая...итого: местные продукты, кропотливое отношение, фокус на основном ингредиенте — это и есть главные принципы».

Серед гастрономічних туристів існує велика кількість поціновувачів алкогольних напоїв: вина, коньяку. Одеський регіон – регіон винограду, а отже й виноробства.

В селищі Шабо, неподалік міста Білгород-Дністровський, в центрі Одеської області, розташований центр культури вина «Шабо». об'єднує діюче високотехнологічне підприємство, стародавні винні підвали, дегустаційний зал, експозиції сучасного скульптурного та архітектурного мистецтва, а також Музей вина та виноробства. Його головна мета — підвищення в Україні культури пиття виноградних напоїв. Щороку центр відвідують десятки тисяч гастрономічний туристів (винних). Центр представляє Україну на карті музеїв вина Європи, є членом міжнародної «Асоціації культурного і туристичного обміну», визнаний об'єктом винної культурної спадщини Європи.

На півдні Одеської області в Придунайській Бессарабії сім'я Плачкових створила привабливий для гастротуристів об'єкт – сімейну виноробню «Колоніст» (Додаток В). Виноград на цій виноробні вирощується особливим способом, завдяки особливостям клімату і рельєфу, на кожному винограднику виростає лише декілька грон винограду, які збираються вручну. Виноград на цьому винограднику має насичений смак і аромат, які передаються вину. Працівники виноробні виробляють червоне й біле вино, бальзамічний оцет, мило та олію. «Колоніст» проводить щорічний фестиваль молодого вина, учасники

якого можуть насолоджуватися збором винограду, краєвидами виноградників на найбільшого прісноводного озера України – Ялпуг. Гастрономічні туристи можуть відвідати виноградники, виноробню та дегустаційні зали, де освідчений сомельє проведе екскурсію по різним сортам вина: сухолиманське, шардоне, рислінг, мерло, каберне, одеське чорне, мускатне, біссер. Крім того, у виноградниках живуть виноградні равлики, тому равликів «дикого вилову» можна спробувати на виноробні.

Болгарську кухню з українським акцентом можна також відвідати на виноробні «Колоніст». Місцеві кухарі пропонують гастрономічним туристам скуштувати бринзу, шопський салат з нею, гьозлеме (тонкий хліб з бринзою), милицю (вона ж «банниця» - скручений «равликом» рулет в тіста з різними начинками), суп таратор (на заквасці з шлунками ягнят), бухур (болгарська варена ковбаса з тельбухів, рису та трав).

Українські турфірми пропонують гастрономічні тури в «українську Венецію» - місто Вилкове. Місто розташоване на великій кількості каналів та березі Дунаю. У Вилковому розташована адміністрація Українського Дунайського біосферного заповідника, чия територія охоплює острови дельти вгору та вниз за течією Дунаю, плавні на північ від Дунаю, озера дельти та двокілометрову смугу морської акваторії вздовж узбережжя. Близькість до Чорного моря, річка Дунай та канали зумовлюють розвиток унікальних видів флори і фауни. Так, місто Вилкове найбільш відоме тим, що тут в природних умовах живуть пелікани. Існує спеціальна організація «Пелікан - тур», яка приймає туристів, проводить екскурсії до місця проживання пеліканів, а також влаштовує гастрономічні заходи. Вилкове відоме рибальством, тому й гастрономічна культура більшою мірою стосується страв з риби. Так, найвідомішими та найбільш затребуваними стравами для гастрономічних туристів в околицях Вилкового є рибна юшка «по вилківськи», в'ялена риба, дунайка (риба, виловлена в Дунаю), камбала, чорноморський калкан.

В Вилкове та околицях проживають Ліповани – невелика релігійна група старообрядців (більшість представників – росіяни). Дана організація має свої



яскраві гастрономічні традиції. Часто гастрономія Вилкове та південної Одещини асоціюється саме з ліпованською кухнею. Щороку тисячі гастрономічних туристів приїжджають до цієї місцевості, щоб спробувати унікальні рибні страви. Сазан, запечений з айвою, голубці з судаком, борщ з рибою “на сторчак”, перець фарширований сазаном, пельмені з судаком – це не повний перелік ліпованських страв, які можна скуштувати лише тут. Відомий шеф-кухар та дослідник ліпованської кухні у своїй книзі «Рыбная кухня липован: история, традиции, современность» зазначав, що поєднання місцевого розмаїття риби, овочів та фруктів (особливо айви), а також привезеної липованцями з Росії культури приготування їжі в печі – створюють унікальність гастрономічної культури даного регіону.

Спадок молдавської кухні в Україні гастрономічні туристи можуть побачити в селищі Біляївка. Тут проживають переселенці та нащадки переселенців з Молдови, тому звичайною локальною стравою тут є вертута. Вертута – це рулет з витяжного тіста. Тісто розкочується і розтягується руками до товщини аркуша паперу, покривається тонким шаром начинки і туго скручується в рулет, який потім згортається спіраллю. Одержаний рулет викладають на деко, змащують яйцем та випікають у духовці. Після випічки вертуту змащують маслом. Начинка для вертути може бути як солоною, так і солодкою. Зазвичай для начинки використовуються бринза, сир, м'ясо, цибуля, яблука, гарбуз. З 2019 року в Біляївці проходить фестиваль «Дністровська вертута».

В двохстах кілометрах на південний захід від Одеси розташовані села Старосілля та Весела Долина. Ці населені пункти відомі завдяки фермерському господарству «Фрумушика-Нова» (Додаток Б). Тут розводять каракульських овець, переробляють м'ясо та виготовляють бринзу. Для туристів у «Фрумушика-Нова» господарі облаштували національні подвір'я IX-XX століття Бессарабії, спорудили меморіальний комплекс «Пагорб пам'яті», картинну галерею, поставили церкву, пасіку та корчму. Тут є міні-зоопарк, дітей катають на поні, а дорослих у дегустаційному залі пригощають келихом

домашнього вина, бринзою та медом. Можна прогулятися лавандовим полем, поплавати у басейні, повправлятися на стрілецькому стенді та у риболовлі, пополювати на фазана, відвідати бджолиний санаторій.

Отже, Одеська область багата на гастрономічні традиції різних народів. Завдяки сприятливому клімату тут вирощуються велика кількість сортів винограду, що дозволяє стати Одеській області столицею виноробства України. Відомими серед гастрономічних туристів є виноробні «Шабо», «Колоніст» та інші.

Завдяки національному розмаїттю, в Одеській області можна скуштувати національні страви болгарської, молдовської, гагаузької, російської тощо кухонь. Так, виноробня «Колоніст» пропонує скуштувати страви болгарської кухні, а в селі Біляївка можна спробувати молдавську кухню.

На півдні Одеської області поселення липованів створили свою гастрономічну культуру, поєднуючи елементи української та російської кухонь, а також особливості місцевості (велику кількість риби, морських та річкових жителів, місцеві овочі та фрукти).

Таким чином можна сказати, що Одеська область по всій своїй території насичена ресурсами задля успішного їх використання в гастрономічному туризмі.

## **РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

### **3.1. Аналіз проблем розвитку гастрономічного туризму на основі SWOT-аналізу**

Туризм як явище набирає все більших обертів, туристи з усього світу шукають все більше нових вражень, нових локацій та нових способів задовольнити свої потреби. Гастрономічний туризм допомагає мандрівникам задовольнити свої потреби, ознайомитися з культурою та традиціями регіону, відчувати особливий колорит відвідуваної місцевості.

Не зважаючи на те, що гастрономічний туризм є унікальним підвидом туризму, який приваблює будь-якого туриста, він, як і будь-яке інше явище, має свої переваги та проблеми розвитку.

SWOT-аналіз – це спосіб аналізу, який дає змогу визначити сильні та слабкі сторони явища, на основі порівняння їх кількості та значущості, а також можливості розвитку та загрози. Розглянемо сильні та слабкі сторони для проведення SWOT-аналізу.

Отже, гастрономічний туризм в Україні та світі має ряд переваг над іншими підвидами туризму.

1) Гастрономічний туризм – різновид туризму, який приваблює більшість туристів з будь-якого куточку світу. Гастрономічний туризм є головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі, хоча є складовим елементом будь-якого туру. Дослідники відзначають безліч глибоких зв'язків між гастрономією і туризмом. Виходячи з визначення туризму, туризм – це подорож, яка продовжується більше 24 годин, тому будь-яка туристична подорож передбачає, що фізіологічна потреба людини в їжі повинна бути задовільнена. В середньому люди вживають їжу тричі на день. Варто зазначити, що вживання їжі є не лише способом задоволення фізіологічної потреби, а й способом задовольнити моральну потребу у нових смакових враженнях. Гастрономічний туризм є метою та мотивом будь-якої подорожі, адже

гастрономічна культура є відображенням традицій, культури будь-якої місцевості, будь-якого регіону світу. Місцева кухня є потужним інструментом боротьби за споживача на ринку туристичних послуг, істотним ресурсом території, її конкурентною перевагою, важливим компонентом бренду міста, регіону, країни. Гастрономічний фактор – це значуща частина туристичного продукту. Дослідники визначають гастрономію не просто як важливу складову туристичної поїздки, але як ключовий мотив подорожей. Місцева кухня є значущою частиною бренду території не тільки для гурманів, а й для іншого, більш численного сегмента туристів – тієї групи, яка зацікавлена в пошуку автентичності, пізнанні самобутності території. Це ж стосується й Одеської області, гастрономічна культура якої є частиною туристичного бренду області, тому приваблює туристів. Так само і кількість рекреаційних та історико-культурних ресурсів приваблює гастрономічних туристів.

2) Гастрономічний туризм сприяє просуванню місцевих господарств і виробників продовольчих товарів, підприємств туристичної інфраструктури (готелів, закладів харчування тощо). Задля залучення гастрономічних туристів як місцеві виробники гастрономічних послуг, так і держава, виділяють кошти та ресурси задля розвитку туристичної інфраструктури: будуються дороги, під'їзди до гастрономічних атракцій, створюються нові заклади розміщення (готелі, хостели тощо), створюються нові заклади харчування, які стають ресурсом для гастрономічного туризму. Місцеві виробники продовольчих товарів отримують сертифікати якості, тим самим розвиваючись. Готелі покращують якість надаваних послуг, намагаються відповідати світовим стандартам. З розвитком гастрономічного туризму заклади ресторанного господарства покращують якість послуг, якість обслуговування, починають використовувати більш якісні продукти, щоб залучити до себе ще більше туристів як з усієї України, так і з-за кордону. Для прикладу можна взяти виноробний завод «Шабо». Гастрономічні туристи виявили бажання відвідувати найвідомішу українську виноробню, тому для власників закладу виникла необхідність покращити місцеву інфраструктуру, створити можливість зручного під'їзду до виноробні власним або громадським

транспорт, створити на базі підприємства заклад розміщення, харчування, дегустаційні зали, найняти працівників-екскурсоводів, в цілому покращити туристичну інфраструктуру заводу.

3) Гастрономічний туризм не завдає сезонних коливань. Одеська область приймає найбільшу кількість туристів з червня по вересень, адже більшість відвідувачів регіону приїжджають сюди з рекреаційною метою на береги Чорного моря. Гастрономічний туризм не зазнає коливань в залежності від сезону, адже на нього не впливають погодні умови. Таким чином, розвиваючи гастрономічний туризм, Одеська область зможе зменшити вплив сезону на туризм в регіоні.

4) Гастрономічний туризм популяризує національні (місцеві) кулінарні традиції. Завдяки гастрономічним подорожам туристи дізнаються про кулінарну культуру того чи іншого регіону, використовуючи сучасні технології, соціальні мережі вони діляться враженнями та знаннями про гастрономічну культуру з іншими користувачами і таким чином розповсюджують інформацію по всьому світу.

5) Умови для розвитку гастрономічного туризму мають абсолютно всі країни світу. Поряд з історичним розвитком кожної країни відбувався й її культурний розвиток, а отже й гастрономічний. Так само і кожен регіон певної країни має всі умови для розвитку гастрономічного туризму. Наприклад, гастрономічні традиції Одеської області є відмінними від загальноукраїнським, мають свою самобутність і тому мають всі умови для самостійного розвитку як окремий гастрономічний бренд. [4, с.110]

Другим етапом проведення SWOT-аналізу є визначення слабких сторін явища гастрономічного туризму та гастрономічного туризму в Одеській області. Одеська область – це область України, тому більшість проблем є спільними. Отже, до слабких сторін можна віднести чинники, які заважають розвитку гастрономічного туризму. До таких чинників можна віднести:

- недостатній рівень розвитку мережі об'єктів туристичної інфраструктури як в Одеській області, так і по всій Україні. Даний чинник означає, що кількість

інфраструктурних об'єктів недостатня для забезпечення туристів готелями, хостелами, закладами ресторанного господарства, підприємствами туризму тощо. Також, варто зазначити, що наявні об'єкти туристичної інфраструктури часто не відповідають світовим стандартам, наприклад українська система зірковості готелів не відповідає зірковості європейській.

- поганий стан та мала кількість автошляхів як в Одеській області, так і по всій Україні. Стан українських доріг впливає на бажання іноземних туристів відвідувати Україну, погані дороги заважають швидкому та безпечному шляху до запланованого місця призначення. Поганий стан автошляхів заважає й розвитку внутрішнього туризму, адже українці також не хочуть підвергати своє авто, здоров'я та життя безпеці. Велика кількість атракцій не має якісного під'їзду для автомобілів і через це втрачає сотні відвідувачів щороку. Наприклад, в Одеській області існує етнографічний комплекс «Фрумушика-Нова», який популярний також і серед гастрономічних туристів, але перешкодою на туристичного розвитку цього комплексу є відсутність дороги, яка може доставити до нього.

- слабкий розвиток громадського транспорту, залізничної мережі та авіасполучення. При відсутності власного автомобіля, для здешевлення відпочинку, або для прискорення пересування туристи використовують громадський транспорт, послуги залізниці та авіап перевезення. Розглянемо окремо кожен вид. Громадський автобусний транспорт має слабкий розвиток в Україні, автобуси, які курсують по визначених маршрутах є застарілими, в них відсутні ознаки комфорту, зазвичай українці використовують їх лише для того, щоб дешево дістатися з точки А в точку Б. Для розвитку всіх видів туризму, включаючи й гастрономічний туризм необхідно покращувати якість автобусного транспорту, використовувати сучасні транспортні засоби, сучасні системи бронювання квитків, розширювати мережу и частоту перевезень. Залізничний транспорт в Україні розвивається повільно. Майже по всій території України використовуються застарілі поїзди, дорога на поїзді займає багато часу, при цьому залізнична мережа є дуже вузькою. Наприклад, в Одеській області

залізниця прокладена лише до міста Одеси, тому дістатися інших міст можна лише автобусним транспортом. Авіатранспорт в Україні розвинений слабо, активно використовуються лише аеропорти у найбільших містах. Одеса входить до цього переліку, але що стосується решти Одеської області, то авіасполучення відсутнє і тому туристам знову приходиться прибігати до використання рейсових автобусів, таксі або домовлятися з приватними перевізниками.

- недостатній розвиток туристичного бренду країни та її окремих областей. На сьогоднішній день відсутня якісна та сучасна система просування туристичного бренду України. Туристичний бренд Одеської області в світі також є маловідомим, адже за відсутності державного фінансування на просування регіону неможливий його успішний розвиток.

- технологічна відсталість країни та окремих її регіонів. В Україні (в тому числі в Одеській області) мало використовуються сучасні технології, електронні інформаційні довідники щодо готелів, транспортних маршрутів і туристичних фірм з переліком і вартістю послуг, які ними надаються; у світі практично всі довідники з туризму випускаються в електронному форматі, що дає їх користувачам можливість бронювати місця в готелях і на транспортні у режимі реального часу – “on-line”. Останнім часом в галузі інформаційних технологій України спостерігається значне пошкваллення. Тому слід також активно використовувати цю можливість для наближення до виходу на світовий рівень обслуговування клієнтів.

- низький рівень обслуговування. Туриста із-за кордону звикли до високого рівня обслуговування в готелях, закладах ресторанного господарства, на туристичних підприємствах тощо. На сучасному етапі якість обслуговування туристів знаходиться не на належному рівні. Наприклад, в Одеській області має місце багатократне збільшення вартості туристичних послуг для іноземних громадян, але слід зазначити що якість надання гастрономічних послуг в закладах ресторанного господарства Одеської області знаходиться на високому рівні, відомий український ресторатор Дмитро Борисов зазначив, що якість обслуговування в місцевих закладах ресторанного господарства часто

перевищує якість обслуговування в європейських закладах ресторанного господарства.

- економічна криза. Економічний стан країни впливає як на внутрішній, так і на в'їзний туризм, тому й впливає на гастрономічний туризм в Одеській області. По-перше, нестабільна економічна ситуація в країні може призвести до збільшення кількості злочинів та крадіжок, тому це виступає чинником, який гальмує розвиток туризму. По-друге, мешканці країни через економічну кризу не мають можливості витратити кошти на гастрономічні подорожі, адже їх вистачає лише на базові потреби сім'ї або окремої людини.

- нестабільна політична ситуація. Анексія Криму та бойові дії на сході України негативно впливають на розвиток гастрономічного туризму в Україні та в Одеській області. Бойові дії негативно впливають на імідж країни на світовій арені, рекреанти та гастрономічні туристи вирішують на певний час відмовитись від подорожі в Україну.

Отже, Одеська область є частиною України, тому більшість слабких та сильних сторін в розвитку гастрономічного туризму збігаються з загальноукраїнськими. SWOT-аналіз проблем розвитку гастрономічного туризму в Одеській області показав, що більшість проблем пов'язані з економічним станом країни: недостатнє фінансування, застаріле обладнання, відсутність автошляхів сполучення, відсутність авіа та залізничного сполучення. При покращенні економічного стану країни підвищиться й фінансування цих елементів, які впливають на розвиток гастрономічного туризму як в Одеській області, так і по всій Україні. Але економічна ситуація не впливає на такі гальмуючі чинники, як низький рівень обслуговування, зухвале ставлення працівників сфери обслуговування до виконання своїх професійних обов'язків. Для вирішення цієї проблеми керівникам закладів, пов'язаних з гастрономічним туризмом необхідно більш відповідально ставитися до підбору та навчання персоналу.



### **3.2. Обґрунтування перспектив розвитку гастрономічного туризму в Одеській області**

Не зважаючи на чинники, які гальмують розвиток гастрономічного туризму в Одеській області існують шляхи, за допомогою яких гастрономічний туризм в Одеській області розвиватиметься.

Основною метою Одеської області повинне бути створення конкурентоздатного туристичного продукту, який буде успішним як серед українців, там і серед іноземних туристів. В сучасних умовах в Одеській області таким продуктом може стати гастрономічний туризм, який на сьогодні розвивається найбільш динамічно. Цей вид туризму має великі перспективи для розвитку, а організація гастрономічних турів сприяє збереженню та відродженню локальних кулінарних традицій. З організаційної точки зору гастрономічний туризм означає знайомство з технологіями приготування місцевих харчових продуктів, історією і традиціями їх споживання, а також можливу участь туриста в приготуванні національних страв, відвідання кулінарних фестивалів, майстер-класів та свят.

Одеська область має великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму. У 2019 році Одеською обласною державною адміністрацією було складено програму розвитку області на 2021-2027 роки. У цій програмі указані шляхи та строки вирішення основних проблем області, деякі з них стосуються й гастрономічного туризму. Наприклад, серед головних пріоритетів – розбудова та розвиток національного логістичного хабу на території Одеської області, збільшення пасажиропотоків, взаємодія всіх видів транспорту як основи створення мультимодального транспортного вузла, розвиток туризму, поліпшення інвестиційного клімату та збільшення обсягів залучення інвестицій, які є умовою розвитку не тільки транспортної галузі, а й розвитку гастрономічного туризму в області. Серед завдань, пов'язаних з транспортною галуззю вказано Виконання основного масиву робіт з будівництва нової злітно-посадкової смуги в Міжнародному аеропорту «Одеса». Продовження реалізації

проекту з будівництва транспортного коридору «GO Highway», який з'єднає Балтійське і Чорне море, Гданськ і Одесу. Будівництво нових швидкісних автомагістралей, автомобільних доріг загального користування державного значення за пріоритетними напрямками розвитку регіону та за напрямками туристичних маршрутів. Також проект передбачає оновлення та розширення залізничної мережі в Одеській області.

Однією з найбільших проблем розвитку гастрономічного туризму в Одеській області є транспортна проблема, але на сьогоднішній день міжнародний аеропорт Одеса відноситься до групи найбільших аеропортів України і пов'язаний повітряними лініями з багатьма містами України, СНД, а також країнами Західної Європи, Азії, Африки.

На Одеському ринку авіаційних перевезень працюють представники вітчизняних та закордонних авіакомпаній: ТОВ «Міжнародні авіалінії України», «Turkish Airlines», «Австрійські Авіалінії», «AirBaltic», «Flydubai», «Georgian Airways» та інші.

У 2018 році аеропорт почав співпрацювати з новими авіакомпаніями, зокрема з Atlasglobal UA, Bulgaria Air, SkyUp Airlines (Україна) і TAROM (Румунія). Було відкрито 36 нові маршрути з Одеси, такі як Барселона, Бухарест, Краків, Ріміні і Софія. Восени 2018 року аеропорт побив свій власний рекорд, зустрівши мільйонного пасажирів практично на 2 місяці раніше, ніж у 2017 році.

З 2017 року почав повноцінно обслуговувати пасажирів новий термінальний комплекс міжнародного аеропорту «Одеса», пропускна спроможність якого складає 1000 пасажирів на годину, загальною кількістю 3,5 млн осіб на рік. В перспективі планується розширення Одеського аеропорту, що дозволить збільшити потік туристів з різних регіонів України та з-за кордону [16].

Одеська обласна державна адміністрація на своєму сайті вказує сильні сторони туристичного потенціалу Одеської області, даний перелік можна використати для опису потенціалу гастрономічного туризму одеської області:

- можливість поєднання гастрономічного туризму в Одеській області з іншими видами туризму. В перспективі Одеська область є ідеальним претендентом для поєднання гастрономічного туризму з рекреацією або з культурно-пізнавальним туризмом. На сьогоднішній день дана схема вже почала впроваджуватися в життя.

- потенціальне використання привабливого туристичного іміджу Одеської області задля розвитку гастрономічного туризму, внесення фінансів для розвитку гастрономічного туризму, для його промоції та просування. На сьогоднішній день туристичний бренд Одеської області активно використовується, а гастрономія є його складовою частиною, але в перспективі планується збільшення позитивного іміджу Одеської області, вихід його на світову арену.

- можливість диверсифікації ринку гастрономічного туризму: розвиток винного, сирного, медового, сільського гастрономічного туризму. Диверсифікація ринку гастрономічного туризму дозволить залучити якомога більше туристів з різними смаковими уподобаннями, з різної сфери діяльності. Чим більше виникне нових видів гастрономічного туризму, тим більше у регіону можливостей для розвитку гастрономічного туризму, туризму в цілому, а отже й економіки регіону й економіки країни.

- можливість забезпечення туристів різними видами послуг, спектр можливостей щодо забезпечення організованого відпочинку та оздоровлення.

- перспектива створення позитивного інвестиційного клімату регіону. Економічний стан України не дозволяє розвивати гастрономічний туризм належним чином, тому залучення інвестицій є на сьогоднішній день єдиною можливим способом розвитку гостротуризму в регіону. За допомогою інвестицій можна розширити туристичну інфраструктуру, розширити мережу автошляхів та покращити їх якість, фінансувати туристичні підприємства, відновлювати об'єкти туристичного показу, створювати нові гастрономічні події та покращення якості існуючих.

- перспектива розширення пропозицій щодо гастрономічного туризму в Одеській області у місцевих, національних та світових суб'єктів туристичної діяльності.

На сьогоднішній день деякі райони Одеської області розробляють та впроваджують свої проекти розвитку туризму в районі. Вже існує багато різноманітних винних турів, які включають відвідування виноробних господарств, підприємств, музеїв; дегустація вин. Зароджується в області проведення місцевих фестивалів, які дозволяють відвідувачам ознайомитися з традиціями та культурою одеського регіону.

Одеса – південний винний центр України. Доволі активно турфірми пропонують дегустаційні винні тури на заводи вин, завод ТМ «Французький бульвар», до музею коньячної справи Н.Л. Шустова, центру культури вина Шабо, Українського національного науково-дослідного інституту виноградарства і виноробства ім. В.Є. Таїрова. Подорожі по заснованому російськими старовірами й українськими козаками селищами в околицях міста Вилкове з метою рибної ловлі та збору суниці тощо. Все вищезазначене спонукає до розвитку туризму в цьому регіоні та його переведення на більш високий рівень.

Прогнозується, що в наступні роки за умов, якщо проблеми, які гальмують ефективно використання гастрономічних атракцій в Одеській області будуть вирішені, гастрономічний туризм буде розвиватися все більш динамічно. Кількість подорожуючих людей зростає, гастрономічний туризм розвиватиметься, а отже все більша кількість людей будуть відвідувати гастрономічні атракції Одеської області.

Отже, за умови вирішення найбільших проблем, які заважають розвитку гастрономічного туризму в Одеській області, кулінарний туризм набере більших обертів, адже Одеська область володіє високим потенціалом для гастро подорожей, володіє позитивним іміджем. Кулінарні традиції Одеської області є частиною її туристичного бренду, що також сприяє розвитку гастрономічного туризму в області.

### 3.3. Розробка гастрономічного туру Одеською областю

Одеська область багата на ресурси для гастрономічного туризму. Для того щоб створити власний туристичний продукт, необхідно проаналізувати існуючий ринок туристичних послуг.

На сьогоднішній день гастрономічні тури в Одеську область можна придбати у таких туристичних фірмах: IGoToWorld.com, туроператор «Навігатор Україна», ZruchnoTravel, Ukraine-is.com, Ukrainian Tour, Anga Travel.

IGoToWorld.com пропонує гастрономічним туристам як спеціалізовані гастрономічні тури, так і пізнавальні тури, які включають елементи гастрономії. Серед спеціалізованих гастрономічних турів є устричний тур «Устриці Скіфії», винно-м'ясний тур «Гастрономічний Болград», екскурсія-майстер клас в «Майстерню карамелі», м. Одеса, екскурсія одеськими ресторанами «Одеса на смак», екскурсія в музей шоколаду міста Одеса, а також тур-екскурсія в «Музей коньячної справи Миколая Шустова».

Розглянемо пізнавальні тури з елементами гастрономії детальніше. Перша пропозиція – тур «Вилкове та Єрмаків острів». Тур включає відвідання міста Вилкове, пішохідну екскурсію містом, огляд місцевого річкового порту на Дунаї, чотиригодинну водну екскурсію по рукавах Дунаю територією Дунайського біосферного заповідника, екскурсію в супроводі фахівців-орнітологів на острів Єрмаків. Серед об'єктів, пов'язаних з гастрономією – кулінарно-дегустаційна програма, яка передбачає дегустацію страв на базі «Пелікан» не лише з меню, а й з відомої книги «Липованська рибна кухня».

Вартість туру (без урахування трансферу з Києва та факультативних екскурсій) становить 1690 грн за умов двомісного проживання у номерах класу «економ». Тривалість – два дні.

Друга пропозиція – тур «Вилкове, Ізмаїл та водні буйволи». Тур включає відвідання таких населених пунктів: Вилкове, Криничне, Ізмаїл, Білгород-Дністровський, Одеса. Тур включає прогулянку по річці Дунай, екскурсію по

місту Вилково, відвідання дому-музею рибалки, екскурсію в еко-парк Картал, екскурсії в Ізмаїлі та Білгород-Дністровській фортеці. Серед гастрономічних розваг у тур включені дегустація вина на виноробні «Колоніст», пікнік на березі Дунаю з бессарабською кухнею.

Вартість туру (без урахування трансферу з Києва) – 2560 грн за умов двомісного проживання у номерах класу «економ». Тривалість туру – три дні.

«Навігатор Україна» пропонує гастрономічним туристам тур «Зроблено в Одесі та Молдові». Сайт подає такий короткий опис туру: «Специфічний тур для гурманів та веселунів. Винно-гастрономічний тур в Одесу з Харкова від туроператора "Навігатор Україна" з відвідуванням Привозу і дегустацією одеських вин і коньяків». Під час цього туру гастрономічним туристам пропонують майстер-клас від сомельє, відвідання виноробень «Шабо», «Колоніст», «Вінарія», «Французький бульвар», екскурсію по гастрономічній столиці Одеси – ринку «Привоз», дегустацію страв придунайської, придністровської і бессарабської кухні. Особливістю туру є поєднання відвідання гастрономічних закладів як українських Одеси, Ізмаїлу та Білгород-Дністровського так і молдовських населених пунктів – Пуркару, Тирасполю, Бандер.

Вартість туру з урахуванням залізничного проїзду (плацкарт) – 1850 грн, за умови проживання в хостелі економ класу та без факультативних екскурсій. Тривалість туру – 3 дні.

«Ukrainian Tour» на своєму сайті пропонує придбати тур «Винно-гастрономічний тур на Бессарабію». Туристам надано можливість взяти участь у зборі винограду у «Центрі культури вина Шабо», прослідкувати за процесом створення вина, відвідати екскурсію стародавнім містом Білгород-Дністровський.

Вартість туру (без урахування трансферу з Києва) – 1450 грн за умови проживання у двомісному номері «економ» класу. Тривалість туру - 2 дні.

Отже, всі тури є різними, але більшість турів поєднує відвідання виноробень, що символізує те, що Одеська область є виноробним регіоном.

На основі дослідження гастрономічних особливостей та наявних об'єктів в Одеській області можна створити власний туристично-гастрономічний продукт під назвою «Гастрономічний спадок Одещини». Особливістю цього туру буде відвідання максимальної кількості національних кухонь жителів Одеської області.

Тип туру: за видом транспорту - автобусний, за кількістю учасників - груповий( приблизно 10 осіб), за сезоном – травень-вересень.

Маршрут туру: Київ – Одеса – Біляївка – Білгород-Дністровський - Болград – Вилкове – Ізмаїл – Київ (Рис.3.1.).

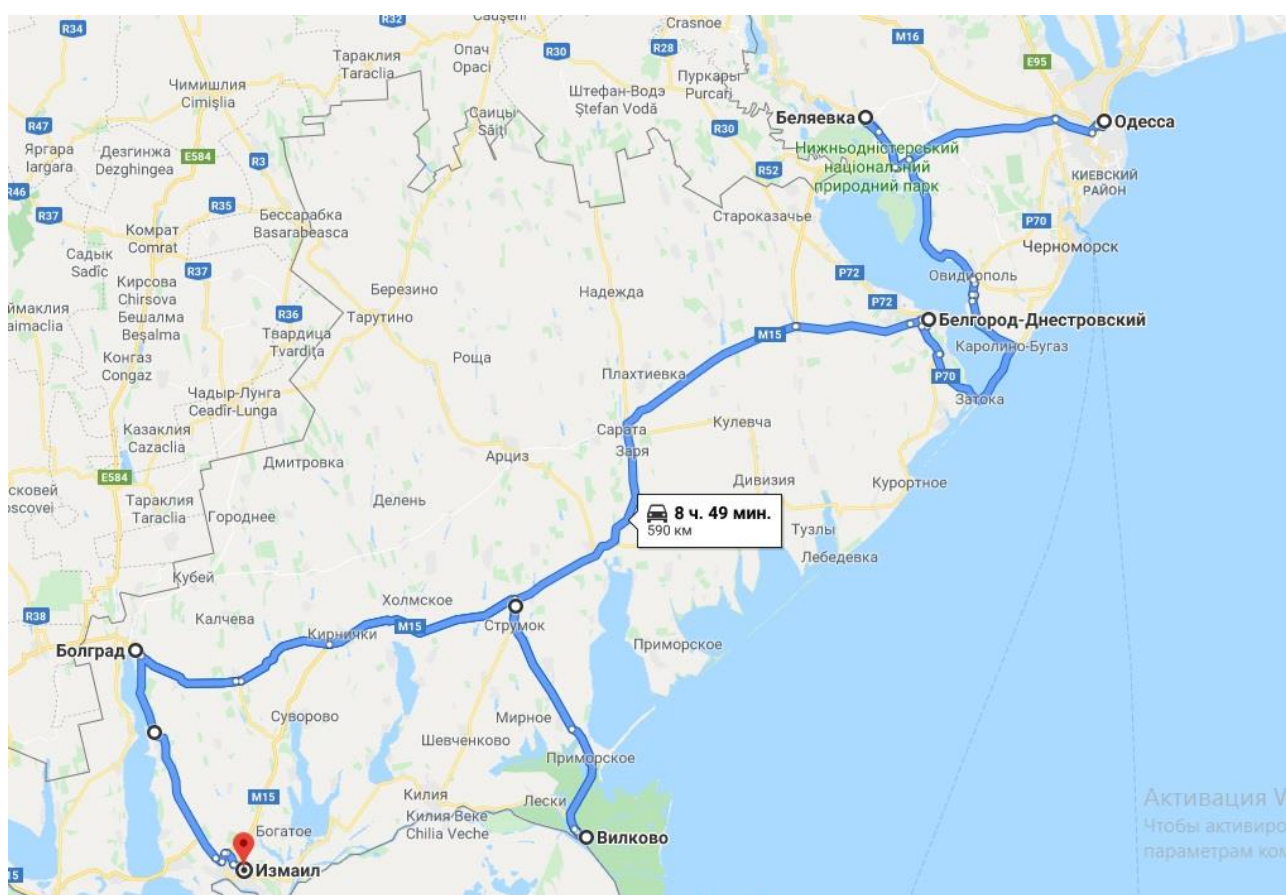


Рис. 3.1. Картосхема «Гастрономічний спадок Одещини»

Джерело: власна розробка автора

Тривалість туру – 7 днів.

Програма туру:

**День 1.**

21:15-06:00 - дорога з Києва до Одеси.

## **День 2.**

07:00-09:00 – поселення в готель, легкий сніданок.

09:00-11:00 – екскурсія та майстер-клас в музеї шоколаду.

12:00-14:00 – відвідання одеського ринку «Привоз».

14:00-19:00 – вільний час.

19:00 – вечеря в ресторані «Фарширована риба».

## **День 3.**

9:30-11:00 – сніданок в ресторані «Benedikt» .

11:00-14:00 – відпочинок на пляжі Ланжерон

17:00-20:00 – відпочинок «на Дачі». Вечеря в ресторані «Дача»

## **День 4**

9:00 – виселення з готелю, виїзд до міста Біляївка.

11:00-13:00– прогулянка містом Біляївка, відвідання фестивалю «Дністровська вертуга», дегустація

13:30-16:30 – переїзд до села Маяки, найстарішого села Одеської області, відвідування Нижньодністерського національного природного парку. Обід в угідді зеленого туризму.

18:00 – приїзд у місто Білгород-Дністровський, поселення в готель «Фієста»

## **День 5**

09:00 – сніданок в кафе «Молдавський двір»

11:00 – екскурсія в «Центр культури і вина Шабо».

14:00-17:00 – переїзд в Болград. Поселення в готель Inzov, вечеря в столовій «Сіли поїли», ночівля.

## **День 6**

09:00 – екскурсія в виноробню «Колоніст», дегустація страв болгарської кухні

13:00-14:00 – переїзд в Вилкове.

14:30-17:30 – екскурсія на базу «Пелікан», дегустація страв ліпованської кухні.

19:30 – приїзд в Ізмаїл, поселення в готель «Бессарабія», вечеря в ресторані при готелі.



## День 7

11:00 – виселення з готелю, сніданок в ресторані «Гурман»

13:00- 15:00 – екскурсія містом.

17:40 – потяг до міста Києва.

Тур «Гастрономічний спадок Одещини» починається в залізничного вокзалу міста Києва. За 9 годин туристи опиняться в Одесі, де поселяться в готель «Цаца» в самому центрі Одеси. Після легкого сніданку туристи прямують відвідати музей шоколаду, де їм буде проведено екскурсію музеєм, а потім і майстер-клас із створення фігурок з шоколаду, після майстер класу відбудеться дегустація гарячого шоколаду.

Після музею гостротуристи матимуть можливість відвідати всесвітньовідомий одеський ринок «Привоз» (Додаток Г). На ньому матимуть можливість поспілкуватися з колоритними місцевими жителями, придбати за власні кошти місцеві делікатеси та сувеніри.

Після привозу туристи матимуть можливість скуштувати куплені делікатеси, вийти на прогулянку центром Одеси, відпочити у готелі перед смачною вечерею.

На вечерю подорожуючі відвідають рибний ресторан місцевої кухні від відомого ресторатора Савелія Лібкіна – «Фарширована риба» (Додаток Г, Д). Цей ресторан використовую лише найсвіжіші місцеві продукти. Найпопулярнішою стравою є закуска с фаршированої риби (98 грн). Також туристам рекомендовано спробувати філе білого амура на грилі (220 грн), запечене філе сома з овочами (240 грн), смажені карасики с часником (180 грн). Обов'язково слід замовити відому усім місцевим підліткам страву – мідії на залізі з дитинства Савви (200 грн)– ця страва є найкращим способом зануритися в життя місцевих жителів, адже кожен місцевий підліток займався ловлею мідій, а після прямо на березі моря запікав їх на розпеченому залізному листі. Мідії, приготовані таким способом, мають найбільш насичений та оригінальний смак. Будь-яка страва цього ресторану заслуговує на те, щоб її спробувати. Ресторан знаходиться в самому центрі Одеси, на вулиці Дерибасівській. Відвідання ресторану не

включене у вартість туру. Середній чек на одну людину без напоїв складає 450 грн.

На сніданок наступного дня подорожуючі мають змогу відвідати заклад, який спеціалізується на сніданках з усього світу. В ресторані «Benedikt» (Додаток Е) представлені класичні сніданки Італії, Франції, Сполучених Штатів Америки, а також одеських євреїв, одеських українців та інших представників одеського регіону. Середня вартість сніданку складає 160 грн. Відвідання ресторану не включене у вартість туру.

Після сніданку подорожуючі мають нагоду насолодитися одним з найвідоміших пляжів Одеси – Ланжерон. Бажаючі можуть за власні кошти відвідати дельфінарій, який знаходиться при готелі «Немо».

Після пляжу туристи повертаються до готелю для короткого відпочинку, а вже в 17:00 автобус доставить їх на вечерю в ресторан «Дача», який спеціалізується на кухнях Одеської області. Гастротуристам запропонують скуштувати форшмак з оселедцю (158 грн), печений перець з овечою бринзою (158 грн), вареники з камбалою (298 грн). Відвідання ресторану не включене у вартість туру.

Після ночівлі туристи виселяються з готелю та вирушають у Біляївка. Час в дорозі – 1 година. Туристи відвідають фестиваль «Дністровська вертута» (Додаток Є), де матимуть змогу скуштувати вертуту, а також кухні українського, молдавського, болгарського, вірменського народів. Після відвідання фестивалю в самій біляївці, туристи вирушають до села Маяки, де беруть участь в екскурсії в Нижньодністерський національний природний парк. Біля парку туристів чекає обід в угідді зеленого туризму, пропонують спробувати болгарську кухню, вартість обіду – 120 грн, входить у вартість туру. За бажання можна придбати раків.

Після насиченого дня, туристи приїжджають в місто Білгород-Дністровський, де поселяються в готель «Фієста». На ранок наступного дня туристи матимуть сніданок в кафе «Молдавський двір». Серед меню – мамалига

з бринзою та шкварками, молдавський суп «зама», молдавські ковбаски «мититеї».

Після сніданку вирушаємо в «Центр культури вина Шабо» (Додаток Ж), де на туристів чекає екскурсія виноробнею, ознайомлення з процесом виробництва вина, дегустація 6 сортів вина, а також можливість придбати сувеніри у фірмовому магазині центру.

Після екскурсії автобус відвезе туристів до міста Болград, де буде відбуватися ночівля (після приїзду – поселення в готель Inzov). На вечерю гурманів чекає звичайна домашня їжі місцевих жителів в столовій «Сіли-поїли».

Шостий день почнеться з унікальної екскурсії на сімейну виноробню Плічкових – «Колоніст» (Додаток В). Назва виноробні походить від слова «колонізувати», тому що цю місцевість свого часу колонізували та завезли унікальні сорти винограду. Виноробня знаходиться на одній широті з найвідомішими виноробнями Франції. Виноград на цій виноробні вирощується особливим способом. Працівники виноробні виробляють червоне й біле вино, бальзамічний оцет, мило та олію. Туристи можуть насолоджуватися збором винограду, краєвидами виноградників та найбільшого прісноводного озера України – Ялпуг. Гастрономічні туристи можуть відвідати виноградники, виноробню та дегустаційні зали, де досвідчений сомельє проведе екскурсію по різним сортам вина: сухолиманське, шардоне, рислінг, мерло, каберне, одеське чорне, мускатне, біссер. Крім того, у виноградниках живуть виноградні равлики, тому равликів «дикого вилову» можна спробувати на виноробні.

Болгарську кухню з українським акцентом можна також відвідати на виноробні «Колоніст». Місцеві кухарі пропонують гастрономічним туристам скуштувати бринзу, шопський салат (Додаток З) з нею, гьозлеме (тонкий хліб з бринзою), милицю (вона ж «банниця» - скручений «равликом» рулет в тіста з різними начинками), суп таратор (на заквасці з шлунками ягнят), бухур (болгарська варена ковбаса з тельбухів, рису та трав).

Наступним пунктом туру є переїзд у місто Вилкове та відвідування бази «Пелікан». Вилкове відоме рибальством, тому й гастрономічна культура

більшою мірою стосується страв з риби. Так, учасники туру зможуть скуштувати найбільш затребувані страви в околицях Вилкового: рибна юшка «по вилківськи», в'ялена риба, дунайка (риба, виловлена в Дунаю), камбала, чорноморський калкан. В Вилкове та околицях проживають Ліповани – невелика релігійна група старообрядців (більшість представників – росіяни). Дана організація має свої яскраві гастрономічні традиції. Часто гастрономія Вилкове та південної Одещини асоціюється саме з ліпованською кухнею. Сазан, запечений з айвою, голубці з судаком, борщ з рибою “на сторчак”, перець фарширований сазаном, пельмені з судаком – це не повний перелік ліпованських страв, які можна скуштувати лише тут.

Останнім населеним пунктом туру є місто Ізмаїл. Після поселення в готелі «Бессарабія», гурмани матимуть змогу повечеряти в ресторані при даному готелі (не включено у вартість). Тут подають страви місцевої кухні – поєднання української, молдавської та болгарської кухонь. Затишна атмосфера ресторану стане приємним завершенням насиченого дня.

Сьомий день почнеться зі сніданку в ресторані «Гурман» з одеською та середземноморською кулінарією. Після сніданку (не включеного у вартість) гурмани пройдуться вулицями міста з кваліфікованим екскурсоводом, а після автобус доставить їх на залізничний вокзал, з якого на потязі вони попрямують до Києва.

У вартість туру включено:

- проїзд в плацкартному вагоні потягу Київ-Одеса,
- проїзд в плацкартному вагоні потягу Ізмаїл-Київ,
- автобусний супровід по всьому туру,
- проживання в готелі «Цаца»,
- відвідання музею шоколаду,
- обід в селі Маяки,
- проживання в готелі «Фієста»,
- відвідування Нижньодністерського національного природного парку,
- екскурсія в «Центр культури вина Шабо»,

- проживання в готелі Inzov,
- екскурсія на виноробню «Колоніст»,
- екскурсія Ізмаїлом.

У вартість туру НЕ включено:

- Відвідування закладів ресторанного господарства «Фарширована риба», «Benedikt», «Дача», «Молдавський двір», «Сіли поїли», «Бессарабія», «Гурман»
- особисті витрати.

Вартість туру з урахуванням всіх зазначених в таблиці 3.1 елементів становить 4770 грн.

Таблиця 3.1.

#### Складові елементи вартості туру

Елемент туру	Вартість на 1 людину
Проїзд в плацкартному вагоні потягу Київ-Одеса	155 грн
Проїзд в плацкартному вагоні потягу Ізмаїл-Київ	265 грн
Автобусний супровід по всьому туру	430 грн
Проживання в готелі «Цаца»	1200 грн за дві ночі
Відвідання музею шоколаду	150 грн
Обід в селі Маяки	120 грн
Проживання в готелі «Фієста»	600 грн
Відвідування Нижньодністерського національного природного парку	30 грн
Екскурсія в «Центр культури вина Шабо»,	300 грн
Проживання в готелі Inzov	300 грн
Екскурсія на виноробню «Колоніст»	1000 грн
Екскурсія Ізмаїлом	70 грн
Додаткові витрати на супроводжуючих	150 грн
Всього	

Отже, даний тур зможе зацікавити як гурманів, так і звичайних подорожуючих. Особливістю туру є поєднання культурних та гастрономічних ресурсів, а також те, що подорожуючі зможуть за 7 днів побувати одразу в 7 містах та селах Одеської області. Впровадження цього туру в реальне життя може підвищити інтерес туристів до гастрономічного туризму Одеською областю, що позитивно вплине й на економіку регіону.

## ВИСНОВКИ

Гастрономічний туризм – це спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва. Даний вид туризму дозволяє подорожуючим ознайомитися зі звичаями, традиціями та культурою різних народів через споживання їх національної їжі. Гастрономія є обов'язковою складовою всіх туристичних подорожей.

В кожному регіоні існують країни-лідери, які приймають найбільшу кількість туристів з будь-якою метою. Так само і гастрономічний туризм. В Європейському регіоні найбільш відвідуваними країнами з гастрономічною метою є Італія, Франція, Іспанія, Німеччина, Греція, Чехія. В Азійсько-Тихоокеанському регіоні найбільш популярними гастрономічними дестинаціями є Японія, Китай, Таїланд, Малайзія. В Американському регіоні гастрономічними центрами є США, Мексика, Чилі. А Африканському – Алжир, Туніс, ПАР.

Україна – це країна Східної Європи. Туристи, що приїжджають до України обов'язково куштують страви місцевої кухні, адже українські страви та українська гостинність – є невід'ємною частиною українського туристичного бренду. Експерти вважають, що гастрономічний туризм використовує лише 20% потенціалу і може легко подвоїти обороти в найближчому майбутньому.

Одним із найважливіших аспектів розвитку туристичного сервісу є ознайомлення туристів з особливостями традиційного харчування та розвиток сфери обслуговування в цьому напрямку. Українська кухня створювалася упродовж багатьох віків, тому вона у певній мірі відбиває не лише історичний розвиток українського народу, але й його звичаї, традиції та культуру.

Одеська область – це найбільша за територією область України. Розташована на півдні країни, має вихід до Чорного моря, територією області проходить кордон з Румунією та Молдовою. Обласним центром є місто Одеса. Одеська область є третьою за туристичними прибуттями областю України.

Одещина багата на рекреаційні, історико-культурні, подієві, природні ресурси. За даними сайту Одеської обласної державної адміністрації, у 2018 році Одеську область відвідало близько 7 мільйонів туристів.

Сьогодні Одеська область є полінаціональним регіоном, на території якого проживають більше 133 етносів. Найбільше проживають українці, росіяни, болгары, молдовани, гагаузи, євреї, білоруси, вірмени, цигани та інші національності. Кожен з цих народів вніс свій вклад в гастрономічну культуру Одеської області. Саме через суміш багатьох культур одеська кухня вважається унікальною.

Гастрономічний туризм в Одеській області почав активно розвиватися. Великий внесок у цей розвиток вклали експерти проекту Євросоюзу «Підтримка системи географічних зазначень в Україні». Вони презентували перший в Україні проект гастрономічного туризму «Дороги вина та смаку». Завдяки цьому проекту велика кількість гастрономічних підприємств почали реєструватися, отримувати ліцензії та дозволи, адже це є основна умова участі в гастрономічному маршруті.

В рамках проекту «Малі міста – великі враження» було виділено фінансування на проекти ОТГ міст (селищ) до 50 тис. населення. Цей факт також вплинув на розвиток гастрономічного туризму в Одеській області, адже були за кошти, надані проектом, було проведено гастрономічний фестиваль «Дністровська вертута» в місті Біляївка, а також гастрономічний фестиваль «Дністровські гостини» в селі Маяки.

Одеська область є великим виноробним центром України. Гастрономічні туристи відвідують виноробні «Шабо», «Колоніст», «Французький бульвар», «Український національний науково-дослідний інститут виноградарства і виноробства ім. В.Є. Таїрова», музей коньячної справи Н.Л. Шустова.

Місто Одеса є візитною карткою області, воно приваблює туристів з різних кінців світу. В місті знаходиться велика кількість закладів ресторанного господарства, де представлені кухні різних народів, проживаючих в Одеській

області: ресторан «Печескаго», одеське кафе «Франзоль», ресторан «Дача», бар мідій «Котелок», ресторан «Фарширована риба» тощо.

На сьогоднішній день в Одеській області існує ряд проблем, які гальмують розвиток гастрономічного туризму: низький рівень послуг, не відповідність послуг світовим стандартам, занедбаний стан багатьох об'єктів гастрономічного туризму, відсутність під'їзних шляхів до багатьох гастрономічних атракцій, відсутність ефективного просування гастрономічного туризму Одеської області, технологічна відсталість країни та регіону. За умови вирішення цих проблем, збільшення державного фінансування розвитку гастрономічного туризму, залучення інвестицій на розвиток гастрономічного туризму в Одеській області гастрономічний туризм в Одеській області розвиватиметься швидкими темпами, бо має для цього всі показники.

В рамках дипломної роботи було створено гастрономічний тур «Одещина багатонаціональна», який показує можливість використання наявних гастрономічних ресурсів регіону. даний тур зможе зацікавити як гурманів, так і звичайних подорожуючих. Особливістю туру є поєднання культурних та гастрономічних ресурсів, а також те, що подорожуючі зможуть за 7 днів побувати одразу в 7 містах та селах Одеської області. Впровадження цього туру в реальне життя може підвищити інтерес туристів до гастрономічного туризму Одеською областю, що позитивно вплине й на економіку регіону.

Під час написання дипломної роботи було вирішено всі завдання та досягнуто мету дослідження.



## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. – 2012. – № 45. – С. 128–132.
2. Батман В.С. Тенденції кулінарного туризму в Україні та світі / Батман В.С. // Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції "Сучасні технології управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом" - Маріуполь: МДУ, 2018. - 80 с. - С.70-71
3. Божук Т.І. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області). / Т.І. Божук, Л.А. Прокопчук // Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку: VI міжнар. наук.- практ. конф., 28–29 квітня 2011 р. – Луганськ, 2011. – № 6. – Том 2. – С. 171–177.
4. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму / Г.Г. Вишневська // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. – К., Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв, 2013. – Вип. 31. – С. 112–118.
5. Горбань Г.П. Управління регіональним розвитком туристичної галузі: світовий досвід/ Горбань Г.П.// Економіка і управління – 2011 р. – С. 110-113
6. Гук Н.А. Розвиток регіональної системи міжнародного туризму в Україні/ Гук Н.А.// Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук, Київ, - 2008 р.
7. Дишкантюк О.В. Потенціал ресторанного господарства Одещини в розвитку гастрономічного туризму/ Дишкантюк О.В., Харенко Д.О., Івичук Л.М.// Економіка харчової промисловості. – Том 10. Випуск 2. – 2018 – С.31
8. Дороги вина і смаку//// [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zruchno.travel/Tours/Entry?lang=ua&extId=c487196a-d2a3-56ae-a558-5cfe35ce1310>
9. Дудник І.М. Територіальна система туристичних послуг як об'єкт суспільної географії/ Дудник І.М. – Науковий вісник Інституту міжнародних відносин НАУ – 2015 р.

10. Жданова О. Гастрономічний туризм в європейських країнах / Ольга Жданова, Надія Кравченко // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів, 2018. - С. 248-252.
11. Закон України "Про туризм" від 05.09.95 р. // Відомості Верховної Ради. - 1995. - №31. (зі змінами, внесеними законом №2608-VI (2608-1 ) від 19.10.2010 р.). - С. 241 - 254.
12. Комарницький І.О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті Євро-2012/ І.О.Комарницький // Географія та туризм. – Вип. 14. – 2011. – С. 100–115.
13. Корнілова В.В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму / В.В. Корнілова // Електронне фахове видання «Ефективна економіка» - 2018.
14. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Т.С. Кукліна // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>
15. Матвеев В.В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України /В.В. Матвеев// Науковий вісник Херсонського державного університету. – Х., 2015. – № 10, Ч. 4.– С. 29–31. – (Економічні науки).
16. Одеська обласна державна адміністрація//// [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://oda.odessa.gov.ua/>
17. Омельницька В.О. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України/ Омельницька В.О.// Економічні студії, 2018 - С. 121-126.
18. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. / А.М.Расулова // Економіка та держава, 2015. – № 5. – С. 78–83.
19. Стельмах О.А. Перспективи розвитку ресторанної галузі в етнотуризмі / О.А. Стельмах, О.Г. Агєєнко, К.Ю. Коваленко // Розвиток туристичного бізнесу: міжнар. наук.-практ. конф., 17-19 березня 2011 р. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. С. 160–161.

20. Саламатіна С.Є. Стан та перспективи розвитку розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини/ С.Є. Саламатіна.// Наукові праці, випуск 46, том 2, Одеська національна академія харчових технологій – С.325.
21. Харченко Д.О.. Дослідження гастрономічного бренду туристичної дестинації/ Харченко Д. О., Дишкантюк О. В., Саламатіна С. Е., Коваленко Л. М.// Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка, 2018 р. – С.15.
22. Федорченко В.К., Дьорова Т.А. Історія туризму в Україні. / В.К. Федорченко, Т.А. Дьорова – К.: Вища школа, 2002. – 195 с.
23. Шандор Ф.Ф. Сучасні різновиди туризму / Ф.Ф. Шандр.– Київ : Знання, 2013.– 334 с
24. Global Report on Food Tourism. – World Tourism Organization (UNWTO), Madrid, Spain. – 2012. – р. 63.
25. Sorochynsky Fair//// [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://yarmarok.in.ua/en/>
26. TripAdvisor//// [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.tripadvisor.ru/>

# ДОДАТКИ

Додаток А

## Гастрономічний маршрут «Дороги вина і смаку»

**ПРЯМУЄМО РАЗОМ**

**ДОРОГИ ВИНА ТА СМАКУ ПРИДУНАЙСЬКОЇ БЕСАРАВІЇ (ПРОЄКТНА ПРОПОЗИЦІЯ)**

Проект впроваджується компаніями DMI, GFA та ADECIA

**Умовні позначення:**

- Винний лоз
- Виноградник, відкритий для відвідування
- Традиційні продукти
- Локальна кухня
- Виноробня
- Виробництво відкрите для відвідування
- Дегустаційна зала
- Ферма, відкрита для відвідування
- Заклади розміщення туристів
- Ресторан локальної кухні
- Музеї, визначні місця
- Аеропорт
- Вертолітний майданчик
- Злітно-посадковий майданчик

#СМАКУЙ УКРАЇНУ

## Гастрономічний маршрут «Дороги вина і смаку»

Центр зеленого, етнографічного, сільського і гастрономічного туризму  
«Фрумушика-Нова»

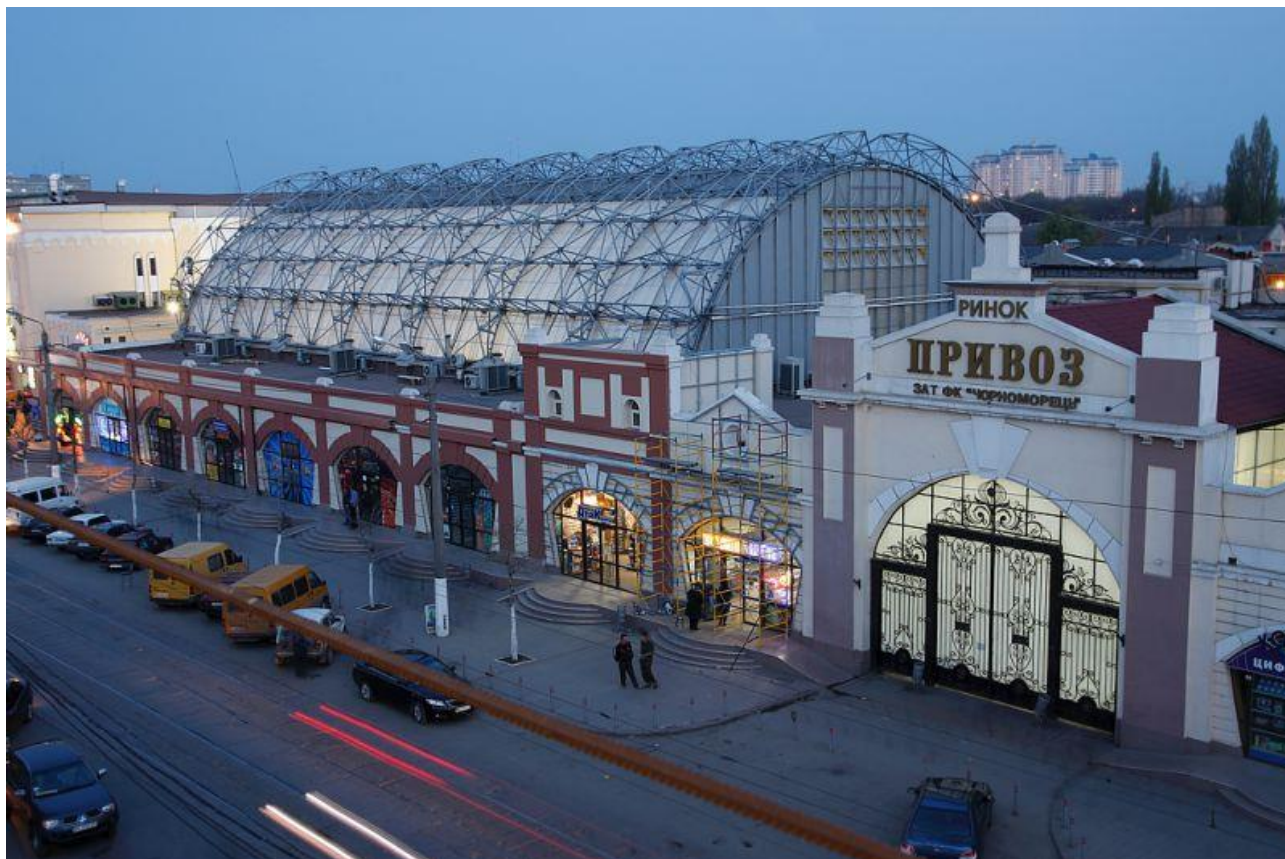




Вина з сімейної виноробні «Колоніст»



Одеський ринок «Привоз»



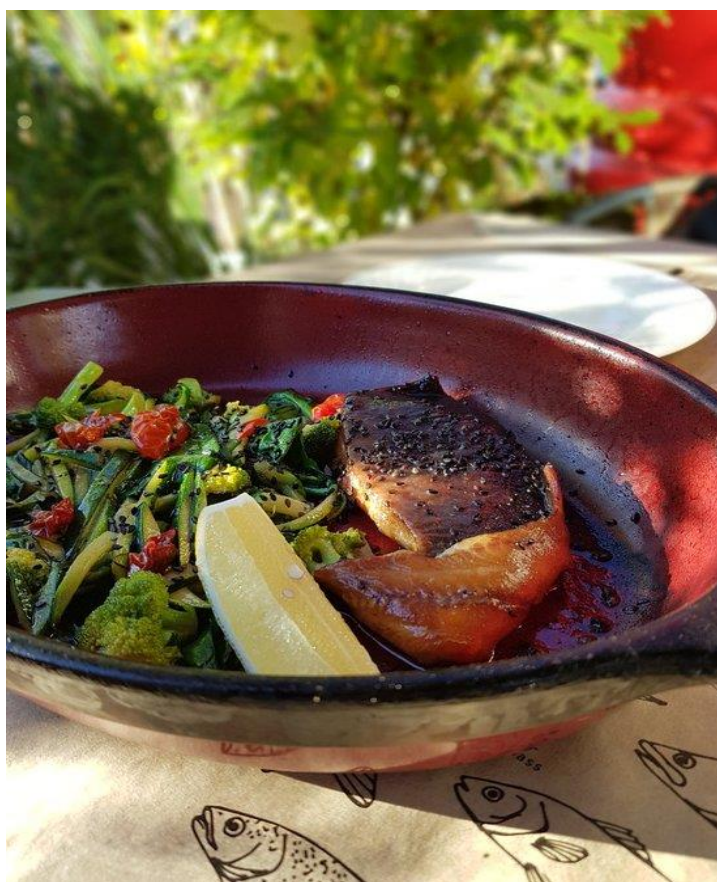


Одеський ресторан «Фарширована риба»

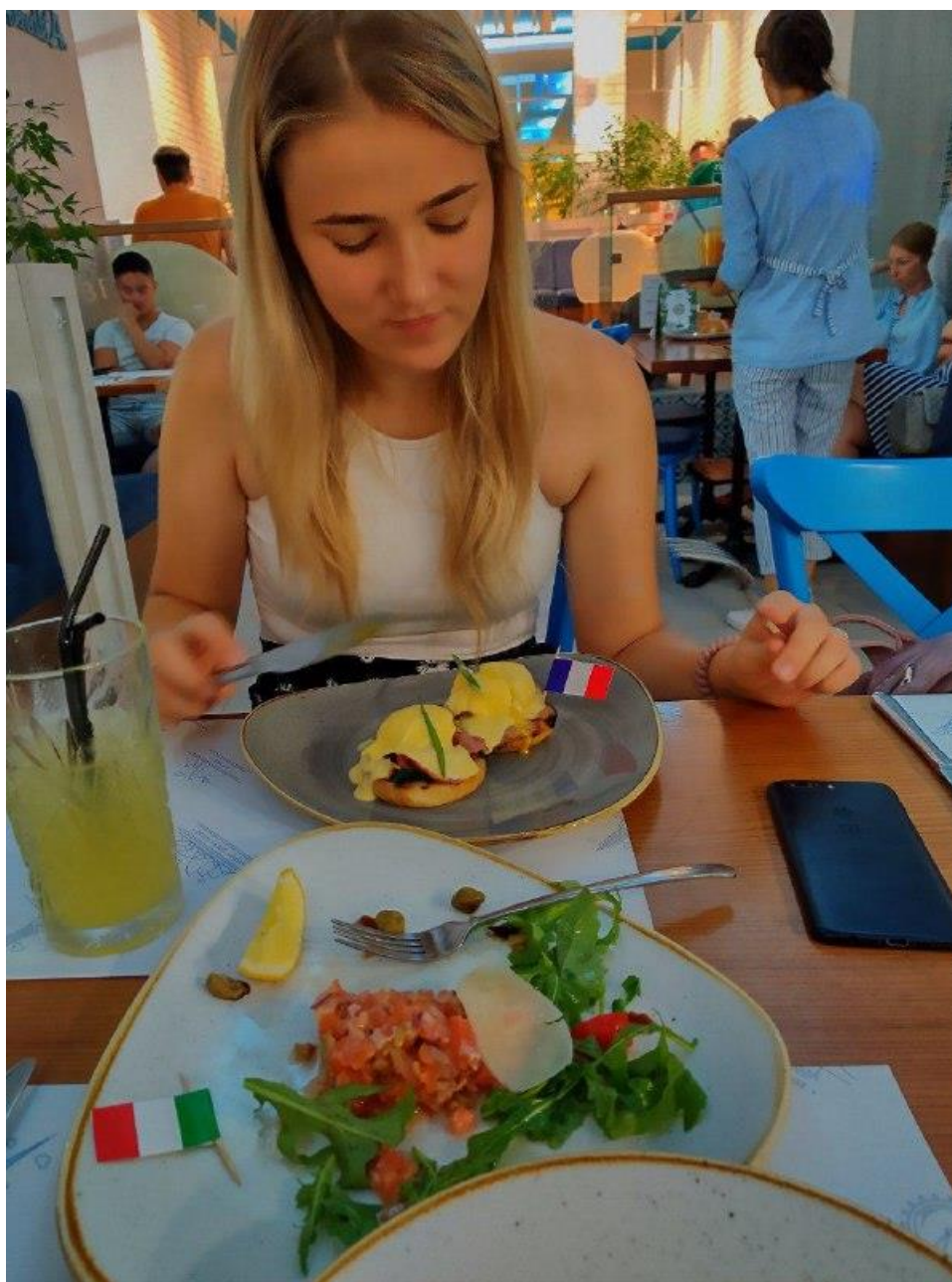




Страви з ресторану «Фарширована риба»



Відвідання ресторану «Benedikt»





Біляївська вертута



Музей «Центру культури і вина Шабо»



Болгарський шопський салат

