

УДК 338.48-6:641/642(477.63)

Т. Колісниченко

*канд. техн. наук, доц.,
доцент кафедри економіки та сфери обслуговування,
Київський національний університет
технологій та дизайну*

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ДНІПРОПЕТРОВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

Дніпропетровська область має чимало невикористаних туристичних можливостей та пошуку нових шляхів розвитку як підприємств туристичного бізнесу, так і готельно-ресторанної сфери. Одним із таких рішень є об'єднання декількох зусиль учасників для розвитку, удосконалення роботи вказаних підприємств для досягнення бажаних результатів у майбутньому. На сьогоднішній день для багатьох країн індустрія туризму є найважливішою статтею доходу і, як результат, одним із пріоритетних та перспективних напрямів розвитку економіки. Найчастіше туристи хочуть ознайомитися не тільки з пам'ятками, а й пізнати особливості місцевої кухні. Гастрономія є важливим ресурсом території, джерелом формування її ідентичності.

Гастрономічний туризм – це нове явище, що розвивається як новий туристичний продукт, зумовлений, зокрема, тим фактом, що за даними спеціалізованої літератури більше третини туристичних витрат припадає на їжу. Такий вид туризму поки що тільки починає з'являтися в нашій країні, і подібних турів у чистому вигляді немає, тому компоненти гастрономічних турів додають в основні програми.

Одне із ключових питань, яке необхідно розв'язати в найближчий час, – питання оптимізації взаємодії гастрономічного туризму і культури як на рівні центральних органів влади, так і на місцях. Культурна спадщина, музеї, театри, унікальні природні об'єкти є винятково важливим чинником залучення туристів, генерації міжнародних і локальних туристських потоків.

Розвиток гастрономічного туризму в Дніпропетровській області щоразу більше визнають як спосіб стимулювати попит на туризм

та продемонструвати місцеві продукти. Оскільки створення гастрономічних вражень стає частиною розвитку туристичних напрямків, гастрономія відіграє важливу роль у визначенні місця призначення. Туристи, які прагнуть мати якнайбільше вражень, вибирають екскурсійні тури, програма яких містить в себе дегустацію регіональних страв і напоїв, традиційні фольклорні вечори, дегустацію вин у невеликих виноробнях, вивчення харчових традицій, приготування їжі та випічки, стають цільовою аудиторією гастрономічних турів.

У результаті злиття культурних, соціальних і природних особливостей території гастрономія дає змогу задовольнити потребу туристів в автентичних враженнях, ознайомитися з місцевою культурою і повсякденним життям через кулінарні традиції, відчутти дух місцевості. Гастрономічні подорожі приваблюють людей, бізнес яких безпосередньо пов'язаний з виробництвом кулінарної продукції та її вживанням, а саме рестораних критиків, дегустаторів, рестораторів та сомельє для підвищення рівня професійних знань, отримання відповідного досвіду, пізнання чогось нового. Окрім того, програми багатьох гастрономічних турів передбачають майстер-класи від найліпших шеф-кухарів, які діляться секретами приготування тої чи тої страви. Також це представники турфірм, які подорожують для вивчення того чи того туристського напрямку для розширення свого бізнесу завдяки впровадженню подібних турів.

У контексті сказано наведеного необхідно підкреслити, що гастрономічний компонент відіграє значущу роль не тільки у гастрономічному туризмі, а є вагомим для різних типів мандрівників. У туристичній діяльності дестинації гастрономічні туристи є лише невеликим сегментом цільової аудиторії, на яку орієнтоване використання гастрономічного компонента. Для багатьох туристів гастрономія може не бути первинним мотивом для подорожі, проте яскрава гастрономічна пропозиція вплине на їхній вибір на користь тієї чи тієї зони відпочинку, які відображають ставлення подорожніх до гастрономічного компонента і їхню мотивацію під час подорожей.

Можливість створення рестораних турів як одного з різновидів гастрономічного туризму дає наявність в місті Дніпрі яскравих концептуальних закладів ресторанного господарства. Метою таких турів є ознайомлення з концепцією відомих закладів ресторанного господарства, з локальною кухнею та задоволенням гастрономічних

потреб туристів. У цьому аспекті слід вказати п'ять дніпровських ресторанів, які у 2019 році увійшли до рейтингу 100 найкращих ресторанів України, а саме: «Buoni Fratelli», «Coast», «Кеды искусствоведа», «Мамой клянусь», «Миші Бляхера».

Розвиток гастрономічного туризму Дніпропетровської області дуже важливий для економіки, оскільки він створює інфраструктуру та нові робочі місця, дає змогу зберегти національні культурні традиції і відродити забуті. Дегустацію страв традиційної місцевої кухні можна активно застосовувати як засіб для залучення туристів у сфері сільського зеленого туризму.

Ключові слова: гастрономічний тур, туризм, страва, подорож, кулінарні традиції.

Список використаних джерел

1. Зеленская Е. М. Гастрономический компонент в индустрии туризма / Е. М. Зеленская // Вестник Север. федер. ун-та. Серия: Гуманитарные и социальные науки. – 2015. – № 3. – С. 110–117.
2. Гастрономический ренессанс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://magazine.nv.ua/journal/3363-journal-no-15/top-100-luchshikh-restoranov-ukrainy-2019.html>.