

Шифр «Гастротуризм України»

Гастрономічний туризм, як перспективний напрям розвитку туризму в  
регіонах України

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
1. ІСТОРІЯ ТА ОСОБЛИВОСТІ СТАНОВЛЕННЯ ГАСТРОТУРИЗМУ В РІЗНИХ РЕГІОНАХ СВІТУ .....	5
2. АНАЛІЗ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГАСТРОТУРИЗМУ В РЕГІОНАХ УКРАЇНИ .....	14
3. ШЛЯХИ РОЗВИТКУ ГАСТРОТУРИЗМУ НА СХОДІ УКРАЇНИ .....	24
ВИСНОВКИ .....	29
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ .....	31

## ВСТУП

Туристична галузь сьогодні – це одна з найбільш багатообіцяючих галузей економіки, яка може стати стабільним джерелом доходів як для конкретного регіону, так і для національної економіки.

Сьогодні досвідчені мандрівники мають, як правило, більший дохід (порівняно з минулими десятиліттями) і більше вільного часу для подорожей. Для них туризм – це інструмент, що дозволяє вирватися з повсякденної рутини звичного середовища і поринути в світ незвіданих відчуттів. Все більше і більше подорожуючих в світі бажають дізнатися щось нове про територію, яку відвідують, у незвичний спосіб і гастрономічна складова у даному процесі відіграє все більш помітну роль.

Сьогодні гастрономічний туризм – це один із перспективних напрямків розвитку ринку туристичних послуг, різновид спеціалізованого туризму, пов'язаний із ознайомленням та пізнанням національних кулінарних традицій світу - синтез екології, культури та виробництва. З точки зору організаторів туризму, гастрономічний тур дозволяє ознайомитись із оригінальними технологіями приготування місцевих продуктів харчування, традиціями їх споживання, володінням навичками кулінарного мистецтва, участю у фестивалях та культурних тематичних акціях. Всі маршрути тут розроблені з урахуванням пізнання місцевої культури через національні страви.

Освоєння зазначеного напрямку в сфері туризму є важливою складовою туристичної діяльності, яка пов'язана з розвитком нових сегментів туристичного ринку, нових дестинацій для туризму та відпочинку, із залученням нових видів ресурсів на туристичний ринок.

Гастрономічний туризм – це дуже перспективний вид туризму, потенціал якого закладено майже у кожному регіоні. Особливу увагу варто приділити східним територіям, які перебувають у процесі постконфліктної трансформації та шукають новий, альтернативний індустріальному шлях розвитку.

Метою даної наукової роботи є визначення сучасного стану гастрономічного туризму в Україні та в світі, ідентифікація українського гастропродукту та шляхів його розвитку у східних регіонах, просування якого сприятиме створенню туристичної привабливості даних територій для вітчизняних, а також іноземних туристів.

Для досягнення мети, було виконано наступні завдання:

- досліджено історію та особливості становлення гостротуризму в різних регіонах світу;
- проаналізовано тенденції розвитку гостротуризму в регіонах України;
- ідентифіковано шляхи розвитку гостротуризму на сході України.

Об'єктом досліджень є гостротуризм, напрям розвитку туристичної індустрії.

Предметом дослідження є теоретичні та практичні аспекти розвитку гостротуризму, як складової туристичної індустрії.

Методи дослідження: у процесі здійснення наукової роботи було використано загальнонаукові та спеціальні методи наукової абстракції, індукції та дедукції, статистичного аналізу, аналогії та кількісного і якісного порівняння.

Представлені у науковій роботі пропозиції мають практичну цінність і будуть використані під час розробки екскурсійних маршрутів ТА «ТурПростір» (довідка № 01/1 від 11.01.2021).

Результати проведених досліджень буде опубліковано у науково-виробничому журналі «Часопис економічних реформ» № 1(41) 2021 р. (довідка № 01/01:2021 від 11.01.2021).

Структура: наукова робота містить 33 сторінки, складається зі вступу трьох розділів, висновків та списку використаних джерел.

## 1. ІСТОРІЯ ТА ОСОБЛИВОСТІ СТАНОВЛЕННЯ ГАСТРОТУРИЗМУ

Незважаючи на давню історію розвитку туризму, гастротуризм – відносно молодий напрям туристичної діяльності. У різних джерелах можна зустріти і різні терміни, якими характеризували дане явище: кулінарний туризм, гастротуризм, продовольчий туризм [6]. Саме із поняттям «кулінарний туризм», яке було запропоновано професором Люсі Лонгом у 1998 р. і започатковано даний різновид туристичної діяльності, що вже тоді передбачав поєднання вражень від подорожі із поєднанням вражень від їжі.

А вже 2003 році з'явилася організація, яка, можна сказати, є засновницею та основним промоутером гастрономічного туризму у світі – це Міжнародна асоціація кулінарного туризму (The International Culinary Tourism Association), яка задля уникнення непорозумінь у 2012 була перейменована у Всесвітню асоціацію гастрономічного туризму. У 2013 змінив свою назву і сам різновид туризму з кулінарного на гастрономічний, тому що більшість потенційних туристів вважали, що кулінарний туризм – це прерогатива обраних багатіїв [6].

Наукова теорія, як основа для розвитку даного напрямку діяльності, також почала формуватися відносно недавно. Зокрема, у 2015 році ЮНВТО запропонувала розуміти "гастрономічним туризмом" як будь-яку туристичну діяльність, пов'язану з гастрономією: відвідування виробників продуктів харчування, харчові фестивалі, фермерські ринки та продовольчі ярмарки, в тому числі в сусідніх регіонах [19].

У своєму звіті Всесвітня туристична організація підкреслює особливу важливість гастрономічних заходів для туристів, таких як фестивалі чи кулінарні свята. На другому місці для гурманів - наявність спеціалізованих маршрутів по країні і можливість відвідувати різні кулінарні майстер-класи, на третьому місці – відвідування різноманітних продовольчих ярмарок (рис. 1).

Узагальнюючи всі напрями, за якими розвивається гастрономічний туризм, можна представити класифікацію його різновидів за певними ознаками (табл. 1).

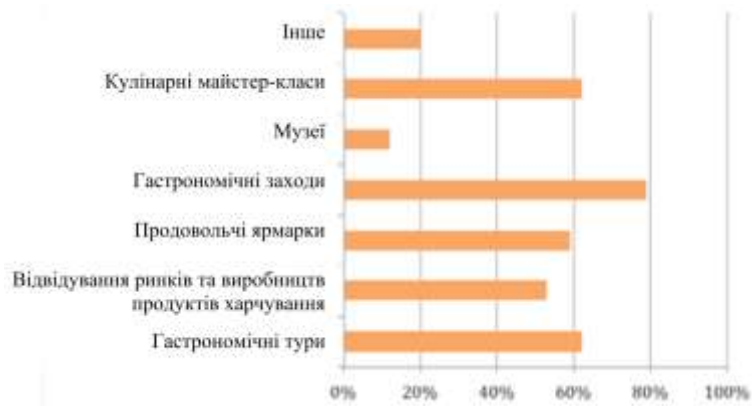


Рис. 1. Рівень популярності різних гастрономічних активностей.

Джерело: [24, С. 13]

Таблиця 1

### Класифікація видів гастрономічного туризму

Класифікаційна ознака	Різновиди турів
Мета поїздки	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) розважальна</li> <li>2) культурно-пізнавальна</li> <li>3) формування професійних навичок</li> </ol>
Діяльність туристів	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) кулінарні школи</li> <li>2) майстер класи</li> <li>3) дегустація</li> <li>4) відвідування діючих виробництв</li> <li>5) спостереження за змаганнями кухарів-професіоналів</li> </ol>
Об'єкти відвідування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) підприємства харчової промисловості</li> <li>2) виноробні / броварні</li> <li>3) музеї із експозиціями гастрономічного спрямування</li> <li>4) заклади ресторанного господарства</li> <li>5) ферми</li> <li>6) сади</li> <li>7) виноградники;</li> <li>8) гастрономічні клуби.</li> </ol>
За певними подіями	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) продуктові фестивалі (сиру, шоколаду, тощо)</li> <li>2) фестивалі різноманітних напоїв (винні, пивні, тощо)</li> <li>3) українські обрядові свята</li> </ol>
Відповідно до групи продуктів харчування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) сирний</li> <li>2) медовий;</li> <li>3) винний;</li> <li>4) море-продукти;</li> <li>5) кавовий;</li> <li>6) шоколадний;</li> <li>7) змішаний (сиру та вина);</li> <li>8) тощо.</li> </ol>
В залежності від географічної території	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) міський</li> <li>2) сільський</li> </ol>
За часткою у загальному туристичному продукті	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) як частина туристичної пропозиції;</li> <li>2) як окремий туристичний продукт.</li> </ol>

Джерело: складено автором на підставі [6; 19]

Компанії Technavio, спираючись на власні маркетингові дослідження зробила прогноз щодо розвитку ринку гастротуризму на період до 2023 р. [25]. Експерти компанії, спираючись на власні спостереження, пропонують сегментувати світовий ринок туристичних гастропослуг по типу (внутрішній і міжнародний) і по географічних регіонах (Європа, Північна Америка, Азіатсько-Тихоокеанський регіон, Південна Америка, тощо). [30]. Відповідно, лідерами гастрономічного туризму за 2018-2019р. є [25]: Європа, Північна Америка, Азіатсько-Тихоокеанський регіон, Південна Америка. Однак в прогнозований період очікується, що саме в Азіатсько-Тихоокеанському регіоні спостерігатиметься найвищий приріст туристів в тому числі і за напрямком гастротурів за рахунок зростаючої економіки країн, що там розташовані. Збільшення числа туроператорів, постачальників розкішних послуг і збільшення кількості екзотичних місць і напрямків також сприятиме зростанню даного регіонального ринку [8]. Прогноз може повністю справдитися ще і під впливом ситуації, що склалася у 2020 р.: у зону кризи, спричиненої коронавірусом першими увійшли але першими і виходять країни Азіатсько-Тихоокеанського регіону, тому відновлення туристичної галузі може розпочинатися саме звідти.

За даними The World Food Travel Association, на їжу і напої під час подорожей туристи витрачають близько 25% бюджету (35% - в дорогих поїздках, трохи більше 15% - в економ-турах). Смакові переваги мандрівників в гастрономічних турах можна класифікувати за чотирма основними напрямками, а саме [6]: автентична кухня - 46%; еkleктична кухня - 44%; локальні продукти - 35%; бюджетна їжа - 22%.

Експерти з The World Food Travel Association вважають, що 77% туристів, які їздять відпочити, можна так чи інакше назвати гастротуристами [29]. Такий висновок було зроблено на основі низки опосередкованих фактів-доказів [6; 32]:

93% туристів за останні 2 роки під час перебування у подорожі обов'язково приймали участь в різноманітних активностях, пов'язаних з приготуванням або дегустацією їжі;

83% туристів відзначають, що завдяки новій їжі і напоям їх поїздки запам'ятовуються більше; з одного боку – це посилення туристичного бренду країни, з іншого у наступній подорожі людина підсвідомо буде прагнути отримати враження саме у такий спосіб, адже минулого разу отриманий досвід був вдалим;

81% туристів вірить, що знайомство з кухнею країни знімає культурний бар'єр, адже процес споживання їжі налаштовує на розмову і, відповідно, сприяє налагодженню міжкультурних комунікацій між відвідувачами та приймаючою стороною;

75% туристів привозять з собою з подорожей продукти харчування або напої; крім користі для економіки приймаючої країни така тенденція свідчить про те, що подорож була вдалою і людина, яка везе з собою екзотичні їстівні смаколики, прагне пролонгувати приємні емоції саме за допомогою вживання уподобаних продуктів або напоїв;

62% туристів, які побували у гастротурі (або у турі із гастрономічною складовою), після повернення до дому купують на батьківщині продукти, які вперше спробували в подорож; у такий спосіб людина прагне повернути приємні спогади від подорожі.

За кордоном гастрономічний туризм розвивається набагато інтенсивніше, ніж в Україні. Більшість країн світу можуть запропонувати цікаві гастрономічні маршрути.

Гастрономія позитивно впливає на сферу туризму в цілому. Відповідно до соціологічного дослідження, що проводилося у 2016 р., найпозитивніші асоціації щодо якості їжі у туристів пов'язані з Європою, на другому місці США, далі йдуть країни Азії, Китай та Центральна і Південна Америка. Африканський континент займає останню сходинку (рис 2.).



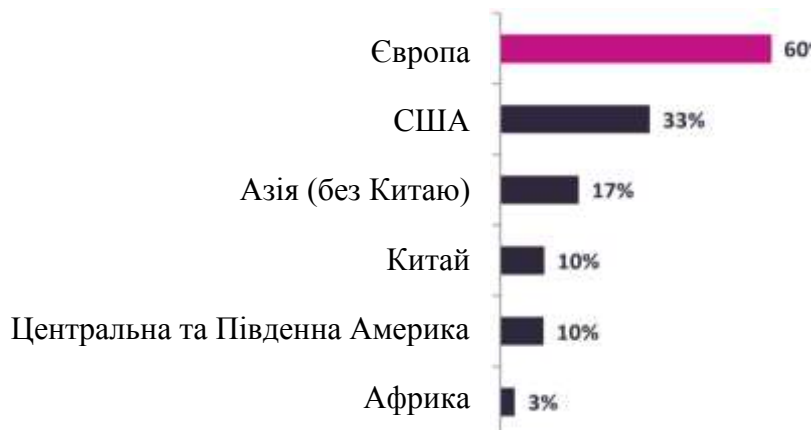


Рис. 2. Розподіл туристів за прихильністю до їжі конкретних регіонів світу  
Джерело: [29]

Серед європейських країн у розвитку гастрономічного туризму Франція посідає перше місце. До 2020 р. туризм у Франції – це одна з найважливіших галузей економіки. За приблизними підрахунками туристи у цій країні щорічно витрачають близько 60 млрд. доларів. [29] Вона є законодавцем не тільки моди в галузі одягу, а й кулінарії. Франція є визнаним лідером, де є школи, звідки випускають відомих шеф-кухарів. Похизуватися кулінарною історією у цій країні можуть всі регіони, але найвідомішими стали Шампань (яка і дала назву всесвітньо відомому напою) та Прованс. Прованську кухню називають "Cuisine du Soleil", а все тому, що вона наповнена ароматами півдня, запахом трав, свіжої риби, овочів, фруктів та соковитих оливок. Перебуваючи у цьому регіоні, туристи мають можливість дізнатися справжній смак риби, вина, рататую, а також м'яса з ароматними спеціями, а також відомих французьких сирів, паштетів, тапенад. Кулінарними доробками приваблює і столиця Франції – Париж, чого лише варті його круасани з кавою. Французи пишаються своєю кухнею, саме у цій країні з'явився перший в світі гастрономічний університеті в Реймсі, столиці Шампані. Авторитетна міжнародна організація ЮНЕСКО нещодавно внесла її до списку нематеріальної спадщини людства.

Італія посідає друге місце серед світових гастрономічних центрів. В Італії існує 20 регіонів, і кожен регіон відомий чимось своїм. Наприклад, у Тоскані є популярні корисні страви з риби, ковбаси, борошняні вироби та різноманітні

овочеві страви. Ломбардія славиться своїми сирами, а П'ємонт - трюфелями, сирами та вином. За даними національного управління туризму, з майже 50 млн туристів, що кожного року відвідують країну, не менше 10% прибуває для участі у всіляких гастрономічних та винних турах. І їх число рік від року зростає, приносячи економіці країни неймовірний прибуток в 5 млрд євро [29].

Іспанія – ще один безперечний лідер у галузі гастрономії. Ця країна славиться виноробством корисних та якісних продуктів харчування, але це ще не все. Тисячі людей приїжджають до цієї країни, щоб скуштувати місцеві страви: гаспачо, хамон або паелью. Один з регіонів Іспанії - Каталонія, це місто, де готують м'ясні фрикадельки, ковбасу з квасолею, кролика з равликами, курчати з шоколадом, фрікандо тощо. У місті також проводяться фестивалі та ярмарки. За даними іспанської асоціації ено-туризму (АЕЕ - Asociación Española de Enoturismo), більше 15% іноземних туристів, які відвідують Іспанію кожен рік, вибирають цей напрямок для знайомства з місцевою кулінарією і дегустації вин. [11]

США – посідає четверту сходинку серед країн, найбільш популярних серед гастротуристів. Подорож по цій країні неможливо уявити без хот-дога або бургера з беконом, національним надбанням харчової індустрії. Їх знамениті капкейкі, чизкейки, мафіни і найрізноманітніші інші солодощі, які увійшли в ужиток в інших країнах, такі як машмерллоу і горіхова паста. Всі регіони держави поєднує любов до різноманітних кулінарних фестивалів. У кожному з штатів проводяться велика кількість гастрономічних фестивалів, наприклад: фестиваль арахісу в Алабамі, фестиваль крабів на Алясці, в Каліфорнії проводиться фестиваль часнику, а також Каліфорнія є лідером винного туризму в Сполучених Штатах Америки, а в штаті Арізона проводиться фестиваль салатів зі свіжих овочів, тощо. Паралельно активний розвиток переживає ресторанна індустрія в США, обсяг продажів якої за останні 15 років згідно з даними NRA зріс майже на 50 % [26].

Австралія, що займає п'яту позицію славиться вишуканістю своїх свіжих продуктів і вин, які отримали світове визнання. Майже в кожному місті щорічно

проводяться кулінарні та винні фестивалі. Більше 20 років тисячі гурманів і цінителів вина відвідують цілу низку заходів світового класу на фестивалі вина і їжі в Мельбурні. Щорічно цей фестиваль відвідує понад 250 000 туристів. Один з найголовніших фестивалів Австралії має назву "Смак Сіднея", це щорічне свято вишуканих ресторанів і кулінарії в Сіднеї. Під час свята Столітній парк Сіднея перетворюється в один з найбільших в світі ресторанів під відкритим небом. Фестиваль привертає близько 500 000 осіб на великомасштабні безкоштовні заходи на відкритому повітрі і 150 000 туристів на заходи з квитками. Внесок в економіку Нового Південного Уельсу становить понад 55 млн. австралійських доларів [28], тому Австралія, як і решта країн з нетерпінням чекає на відновлення повноцінної роботи туристичної галузі.

Окремої уваги заслуговують гастрономічні події, на основі яких формується туристичний продукт гастрономічного спрямування. Щорічно у всьому світі проводиться безліч кулінарних фестивалів. Під час їх проведення завжди відчувається вплив туристів, шеф-кухарів з усього світу. Тематика фестивалів найрізноманітніша. Наприклад, є цілий ряд фестивалів присвячених фруктам і овочам. Існують, також, незвичайні фестивалі лука: «Цибулевий ринок» в Берні (Швейцарія), цибулевий ярмарок в Веймарі (Німеччина) і цибульний фестиваль в Вальсі (Іспанія). Щороку в провінції Канвондо (Південна Корея) проходить фестиваль, присвячений унікальному грибу Сунг. Кожного року в кінці літа на острові Уайт (Великобританія) проходить часниковий фестиваль - «Isle of Wight Garlic Festival». У табл. 2 представлено 20 кращих фестивалів світу.

Таблиця 2.

## 20 кращих кулінарних фестивалів в світі:

	Назва	Термін проведення	Місце проведення
1	Піццафест	29 травня - 7 червня 2021 р	Неаполі (Італія)
2	Октоберфест	19 вересня - 4 жовтня 2021 р.	Мюнхені (Німеччина)
3	Фестиваль бекону	18 квітня 2021 р.	Сакраменто (США)
4	Салон шоколаду	7-9 лютого 2021 р.	Париж (Франція)
5	Фестиваль пельменів	25 червня 2021 р	Гон-Конг (Китай)
6	Національний фестиваль вишні	4 - 11 липень 2021 р.	Траверс-Сіті (США)

7	Фестиваль оселедця	10 квітня 2021 р	Копенгаген (Данія)
8	Вегетаріанський фестиваль	16-25 жовтня 2021 р.	Пукет (Тайланд)
9	Національний фестиваль вуличної їжі	листопад-грудень	Нью-Делі (Індія)
10	Масляно-млинцеве свято	8 березня - 14 березня 2021 р	Санкт-Петербург (Росія)
11	Фестиваль гурманів Санкт-Моріца	31 січня - 8 лютого 2021 р.	Санкт-Моріц (Швейцарія)
12	Мельбурнський фестиваль їжі і вина	Березень 2021 р.	Мельбурн (Австралія)
13	Вино і їжа в Новому Орлеані	18 - 22 березень 2021 р.	Новий Орлеан (США)
14	Фестиваль омарів в штаті Мен	29 липня - 2 серпня 2021 р.	Мен (США)
15	Фестиваль часнику Гілрой	Липень 2021 р.	Каліфорнія (США)
16	Святкування гігантського омлету	7 і 8 листопада 2021 р.	Бесьєр (Франція)
17	Bugfest	28 і 29 лютого 2021 р.	Північна Кароліна (США)
18	Млинцеві перегони	25 лютого 2021 р.	Лондон (Великобританія)
19	Фестиваль мавпячого буфету	листопад	Лопбур (Тайланд)
20	Сирний каток Cooper's Hill	25 травня 2021 р.	Глостер (Англія)

Джерело: [24; 25; 26; 27]

На увагу заслуговує ресторанна галузь. Зокрема, згідно з недавнім звітом Research and Markets, світові продажі ресторанів тільки за 2019 р. зросли на 6,9% [26].

У цьому контексті варто зазначити, окреме місце в гастрономічному туризмі займають гурмани і люди, що працюють в сфері кулінарії і їздять по різних країнах - набиратися досвіду. І велику увагу вони приділяють ресторанам із зіркою Мішлен.

Зірки Мішлен - це вища нагорода в області кулінарії. Впродовж 100 років ресторани борються за право бути відзначеним цією нагородою. Все почалося з того, як в 1900 році Андре Мішлен почав випускати невеликі книги - путівники по кафе, барах, ресторанах, закусочних. На той період часу він був безкоштовним і не користувався великим попитом. Але через 20 років путівники перестали бути безкоштовними і в той же час, ресторани з високими цінами відзначалися в

путівнику зірочкою - але тоді це ще не була мішленівська зірка, а просто позначка, що давала користувачам додаткову інформацію. У 1926 році все змінилося – був введений рейтинг оцінювання, і з тих пір зірка стала позначати відмінну кухню. У 1930 році рейтинг оцінювання збільшився до трьох зірок: 1 зірка - відмінна кухня; 2 зірки - відмінна кухня, варто відвідати ресторан, якщо маршрут пролягає через місто, де він знаходиться; 3 зірки - для відвідування цього місця варто організувати окрему поїздку. Заради ресторанів із зіркою Мішлен багато гурмани з'їжджаються з різних частин світу, а забронювати столик потрібно як мінімум за пару місяців.

В даний час існує 137 ресторанів, нагороджених 3 зірками Мішлен (табл. 3)

Таблиця 3

## Країни і регіони за кількістю ресторанів з 3 зірками Мішлен

Рейтинг	Країна	Кількість закладів
1	Франція (включаючи Монако)	29
1	Японія	29
3	США	14
4	Італія	11
4	Іспанія	11
6	Німеччина	10
6	Гонконг і Мокао	10
8	Великобританія	5
9	Швейцарія	3
10	Нідерланди	2
10	Сінгапур	2
10	Південна Корея	2
10	Китай	2

Джерело: [23]

Що ж стосується України, то ресторанів із зіркою Мішлен тут, на жаль, немає. Але в 2013 році, в Червоному Гіді Мішлен був згаданий одеський ресторан "La Veranda". Це перший і поки що єдиний ресторан в Україні, який був відображений в гіді [23]. Жоден ресторан в Україні так і не отримав бажаної зірки бо в Україні немає якісних доріг. А оскільки немає якісних доріг, то тут не продається 1 млн покришок Michelin на рік. А це важлива умова, за якої

французький виробник шин починає видавати свій червоний гід по автодорогах у тій чи іншій країні, присуджуючи «зірки» закладам гостинності.

Отже, так чи інакше, гастрономія стала невід'ємною складовою туристичної галузі, з кожним роком вплив цієї складової на розвиток туризму тільки посилюється, тому не враховувати даний факт суб'єкти туристичної діяльності просто вже не можуть. Навпаки, вдале поєднання подорожі із гастрономічними враженнями гарантуватиме успішність поїздки та стане своєрідним механізмом замикання туриста, який знову і знову повертатиметься до одного і того самого туристичного підприємства.

На міжнародному ринку гастрономічного туризму лідирують європейські країни. Основою розвитку гастротуризму залишаються певні гастрономічні події. Найчастіше, мова йде про фестивалі їжі та напоїв. Неостанню роль у розвитку гастротуризму відіграють еталонні заклади ресторанного господарства, відвідати які прагне велика кількість туристів з метою дегустації вишуканих страв, для участі у майстер-класах тощо.

## 2. ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В РЕГІОНАХ УКРАЇНИ

Особливості розвитку гастрономічного туризму вже достатньо висвітлені у вітчизняній науковій літературі. Дослідженням цієї проблематики займаються такі вітчизняні вчені як Антоненко В. Г., Басюк Д. І., Саркісян Г. О., Корнілова В. В., Сливенко В. А., Долгієр А. І., Хрулькова К. А. та інші.

Зокрема, привертають увагу публікації Басюк Д. І., де автор досліджуючи розвиток гастрономічного туризму в Україні, визначає сучасні тренди та аналізує ринок туристичних послуг [2]. Спираючись на досвід різних країн світу, автор обґрунтовує власні пропозиції щодо розвитку гастрономічного туризму в Україні, основними з яких є об'єднання зусиль провайдерів послуг із місцевими

органами регіональної влади, а також започаткування підготовки фахівців, здатних обслуговувати такі незвичні тури.

Також викликає зацікавленість публікація Божук Т. І. та Прокопчук Л. А., де автори поєднують винний та пізнавальний або сільський туризм. Сільський туризм дає змогу туристам долучитись до повного процесу виробництва вина та культури його вживання [5]. До такого висновку приєднуються Стельмах О. А., Агеєнко О. Г., Коваленко К. Ю., які відзначають попит на гастрономічні тури в секторі етнотуризму та зеленого туризму [20].

На особливу увагу заслуговують публікації Сливенко В. А., Долгієр А. І., Хрулькова К. А., які розглянули тенденції розвитку гастрономічного туризму в Україні та запропонували свої варіанти для ефективного розвитку даного напрямку [19], а саме: розширення інфраструктури гастрономічного туризму; вдосконалення системи освіти, активне просування гастрономічного туризму на світовому туристичному ринку; організація і проведення тематичних культурно-розважальних, культурно-пізнавальних заходів, фестивалів, виставок, урочистостей в сфері гастрономічного туризму і тому інше.

Але не можна не зазначити, що гастрономічний туризм, не є найпопулярнішою темою серед науковців та практиків туристичної галузі в Україні. Цей напрям активно просувається тільки останні декілька років і потребує подальших досліджень як за історико-культурним змістом, так і у просторово-географічній площині.

Незважаючи на стрімке зростання кількості ресторанів, закладів швидкого харчування, кафе, пабів, барів, особливо в столиці (наприклад, у 2018 році в Києві було відкрито 195 нових ресторанів) в Україні, цей ринок залишається досить ненасичений. У Києві у закладах ресторанного господарства на одне посадкове місце претендують 30 осіб, для порівняння, в Європі на місце претендують 8 осіб [25].

Звичайно, данні статистики відображають ситуацію до пандемії, тому у майбутньому всім закладам ресторанного господарства потрібно буде враховувати нові умови та формати роботи із дотриманням карантинних норм.

Тим не менше, практика послаблення карантинних обмежень у туристичних центрах показала, що туристи втомилася сидіти вдома і як тільки з'являлася можливість, ресторани заклади вмить наповнювалися купою відвідувачів.

У 2018 році, за даними Державної служби статистики України, було більше 50 000 закладів громадського харчування (рис. 3). Цей показник включає такі заклади, як кафе та ресторани, пересувні заклади громадського харчування та постачання готових страв. Обсяг всього українського ринку громадського харчування в 2018 році склав близько 25 млрд грн [8]. Спираючись на дані статистики, можна зазначити, що даний сегмент послуг на той момент перебував у стадії розвитку, а отже і можливості реалізації туристичних гастропослуг збільшувалася.



Рис. 3. Кількість закладів харчування в Україні в 2013 – 2018

Джерело: дані Державної служби статистики [8], оцінка Pro-Consulting

Але основа гастротуризму полягає не тільки у площині розвитку мережі ресторанних закладів. Сама українська кухня вважається однією з найбагатших і найрізноманітніших. Процес її останнього етапу розвитку тривав кілька століть. За цей час їй вдалося запозичити кілька іноземних страв і, вдосконаливши технологію приготування, поділитися ними зі світом. У різні часи письменники та поети говорили про страви української кухні у своїх творах. Сьогодні українські страви із задоволенням готують відомі кухарі та подають у найкращих ресторанах світу.



Кожна область має свою перевагу, зрозуміло в одному регіоні туризм розвинений сильніше, а в іншому слабкіше, як це показано нижче в топ-10 областей з відвідування туристів.. Найбільш популярними серед туристів є такі області як [31]: Одеська - 7,59 %; Закарпатська - 7,06 %; Львівська - 6,52 %; Київська - 6,2 %; Дніпропетровська - 5,82 %; Херсонська - 5,2 %; Івано-Франківська - 4,99 %; Хмельницька - 4,81 %; Запорізька - 4,27 %; Тернопільська - 4,1 %.

Українська кухня дуже різноманітна, в кожній області свої фірмові страви. Західно-українська кухня сильно відрізняється східної України, а південно-українська від північної України.

Мабуть найбільш популярною стравою національної кухні українського народу є борщ, який славиться не менше французьких соусів, італійських спагеті чи японських суші. Ця страва має безліч різновидів, буває пісною або на м'ясному бульйоні. Закарпатський борщ не схожий на одеський, полтавський - на чернігівський, волинський - на київський, а львівський - на харківський і т.п. Найближчим часом ЮНВТО може зареєструвати борщ як національне надбання України. На даний час найвідоміший популяризатор української їжі і громадський діяч Євген Клопотенко проходить процедуру, щоб запатентувати на світовому рівні, що борщ - це українська страва. Це буде перший офіційний гастрономічний бренд України, визнаний на міжнародному рівні [31].

Не менш важливою гастроскладовою для туризму є українські напої. Українці традиційно п'ють напої, отримані шляхом природного бродіння певних інгредієнтів (квас, мед, пиво), а також шляхом перегонки продуктів бродіння (горілки та виготовлені з неї настоянки). У багатьох ресторанах з українською кухнею подають самогон і настоянки власного приготування (хреновуха, настоянка на журавлині, облепиховка). У багатьох ресторанних закладах української столиці подають пиво, зварене у власній броварні, така тенденція спостерігається і у інших обласних центрах.

Окрему шану варто віддати виробникам вина. Цей напій в Україні офіційно виробляють близько 75 компаній. Загальна площа виноградників сьогодні

становить 40 700 гектарів, з яких 25 600 гектарів відведено під виробництво вина. [11]. За даними «Винного Гіду України 2019», який був представлений на щорічному винному форумі, в країні діє 48 виноробних господарств та 183 найкращих українських вин [19].

Україна багата різноманітним натуральним якісним продуктом, чого тільки варті різновиди меду. В інших країнах світу він користується великою популярністю. Експорт меду з України за 11 місяців 2020 року досяг рекордних рівнів - 69,8 тис. тон загальною вартістю 117,5 млн. доларів США (Попередній рекорд був встановлений в 2017 році і складав - 67,8 тис. тон (133,9 млн. доларів США) [18] (рис 4).



Рис. 4. Експорт українського меду в 2019-2020 рр., тис. тон.

Джерело: [8; 18]

Більшість пасік розташовані на півдні України та на сході. Загалом представлено 13 областей України. Найбільша кількість пасік із сертифікатом органічного виробництва виявлена в Миколаївській області - 23 пасіки, а це близько 7,5 тис. сімей бджіл [8; 18]. На другому місці - Одеська область. Там кількість пасік вдвічі менша (11) відповідно і бджолосімей менше (2,5 тис.). Луганська область посідає третє місце [18].

Український мед дуже популярний у Європі та у східних країнах, наприклад, Японія готується закупити партію меду з Луганської області [18].

Так само, вже не обов'язково їхати до Франції, аби просто поїсти равликів. Україна має власні равликові ферми, які можуть надавати подібні послуги. За останні п'ять років в Україні було створено 200 ферм равликів. Загалом вони виробляють близько 800 тон живих равликів, з яких 30 тон було експортовано у 2019 році. [25] Такі виробництва вже існують у Львівській, Луганська, Київській, Миколаївській, Донецькій та ін. областях нашої країни.

В Україні гастрономічний туризм знаходиться в стадії зародження і в чистому вигляді гастрономічні тури зустрічаються достатньо рідко, хоча «смачних» назв серед усього асортименту пропозицій вже дуже багато. Але гастрономічний туризм стає все більш популярним. Україна - це країна з багатими смаковими якостями, та якщо подивитися на гастрономічну карту (рис.5) України, то можна помітити, що в кожній області є своє блюдо [21]. Незважаючи на майже рівні можливості у сфері кулінарних доробків, кожен регіон ними скористався по різному. В результаті було складено статистичну мапу України щодо кількості гастрофестивалів у різних областях України (рис. б).

Лідером гастрономічних турів та й туризму в цілому можна вважати – м. Львів. Місто має багато ресторанів, кафе, барів і т.д. Пропозиції туристичних агенцій Львова мають в асортименті пивні тури (наприклад «Львів нетверезими очима»), в ньому можна відвідати відому Львівську броварню, музей пивоваріння, а також продегустувати різні сорти пива. Не варто забувати, що Львів так само асоціюється із кавою та шоколадом, відповідно, місто пропонує шанувальникам цього напою та смаколика цікаві туристичні пропозиції гастрономічного спрямування. Львів привабить туриста й іншими гастрономічними пропозиціями: в цьому місті можна знайти сирні тури, майстер класи по їх виготовленню. Саме тут існує цілих три музеї із гастрономічною тематикою.



Рис. 5. Гастрономічна карта України

Джерело: Гастрономічну карту України підготувало видання Укрінформ [21]



Рис. 6. Кількість гастрономічних фестивалів в регіонах України.

Джерело: [19]

Справжнім гурманам і людям, які хочуть отримати досвід в цій сфері, слід відправитися до столиці України – до м. Києва. Тут існує дорогий, але дуже пізнавальний тур, який проводить гастроексперт - Вікторія Пархоменко (власниця мережі ресторанів Klukva&Brukva), вона навчає професійних кухарів по всій Україні. Взагалі столиця пропонує широкий асортимент гастропослуг на базі закладів ресторанного господарства, тому логічно, що тут так само проводиться велика кількість гастрофестивалів та різноманітних кулінарних заходів.

Одеса – ще одне місто з безліччю гастротурів. Одеська кухня дуже різноманітна, вона славиться своїм вином і стравами з риби єврейської кухні. Один з найбільш популярних гастротурів "Смачна Одеса" пропонує туристам відвідати три заклади в центрі, що люблять місцеві мешканці, але пересічному туристу знайти їх майже не можливо. Так само не слід забувати про винні тури, в яких можна відвідати заводи «Французький бульвар» і «Шабо» з дегустацією одеських вин і коньяків.

Не можна оминати увагою батьківщину галушок і вареників - Полтавщину. Саме тут причаїлося багатство української культури, тут проходить безліч національно-етнічних фестивалів. Полтавщина перш за все славиться своїми варениками самої різної форми. Але не менш відомими є різноманітні алкогольні напої: настої на травах, самогон і фруктові наливки. У Полтавській області перелік різних турів задовольнить вимоги будь-якого вибагливого туриста ("Від пуза». Етно-гастротур «На Полтавщину", "Гоголь-тур", "Екскурсія на Полтавщину", "Хмільна Полтава").

Серед усього різноманіття найбільшою популярністю користуються тури, представлені у табл. 4.

Таблиця 4.

#### Найпопулярніші гастротури України

№	Назва гастротуру	Тривалість	Місця відвідування
1	Сирно-винний тур по Закарпаттю	2	Мукачево, Берегове (Закарпатська обл.)
2	До Бойків на сир + SPA	1	Ясениця-Замкова, Ужок, Бориня (Львівська та Закарпатська обл.)

3	Закарпаття на смак	2	Перечин, Лумшори, Косино (Закарпатська обл.)
4	Рибки, пташки і кізоньки	1	Біла Церква (Київська обл.)
5	Сало, сир і пиво	1	Біла Церква (Київська обл.)
6	Полтавські галушки	2	Полтава

Джерело: сформовано автором на підставі [7; 16; 19]

Серед найбільших досягнень України, які заслуговують на увагу потенційний туристів можна відзначити перший в Україні офіційно зареєстрований еногастрономічний маршрут «Дорога вина і смаку Української Бессарабії», який об'єднує одразу декілька населених пунктів Одеської області: Фрумушика-Нова, Шабо, Делжилер-Татарбунари-Струмок, Приморське-Вилкове, Ізмаїл-Криничне-Болград. Її учасниками стали бессарабські винороби, сировари, фермери, туроператори, ресторатори і власники готелів, які зацікавлені у просуванні власного регіону та послуг. Над подібним проектом зараз працювали підприємці сфери гостинності Закарпаття, представивши свою «Дорогу вина та смаку Закарпаття». Обидва проекти реалізуються за підтримки Євросоюзу «Підтримка розвитку системи Географічних зазначень в Україні» [9]. Закарпатська та Одеська область обрані не випадково, адже тут присутні всі необхідні складові: локальні туристичні об'єкти з історичним минулим; розвинена туристична інфраструктура (готелі, ресторани); непогана транспортна інфраструктура, яка надасть можливість вільного пересуватися від однієї локації до іншої. Для успішної реалізації обох проєктів створено одноіменні з маршрутами громадські організації, покликані здійснювати контроль якості всіх складових процесу обслуговування туристів.

Щорічно в Україні проводиться маса цікавих фестивалів, присвячених самим різним сферам культури, історії ремісництва. За словами Басюка Д. І., туристичні потоки збільшуються в регіонах, де активно організуються спеціалізовані інтерактивні туристичні продукти, фестивалі та свята. [2]. Тому останнім часом в Україні було започатковано чимало гастрономічних фестивалів, та успішно старі – відомі на увесь світ. Правда 2020 р. зробив свої корективи і більшість з них або не проводилася взагалі, або проводилася у

незвичних форматах. Серед найбільш популярних фестивалів країни можна визначити такі (табл 5.):

Таблиця 5

#### Найбільш популярні гастрономічні фестивалі України

№	Назва та місце заходу	Час проведення
1	Фестиваль кави (Львів)	вересень
2	Фестиваль сиру і вина (Львівська область)	жовтень
3	Національний Сорочинський Ярмарок (Полтавська область)	серпень
4	Фестиваль національної кухні (Луцьк)	сересень
5	Свято полуниці (Одеська область)	травень
6	Закарпатське божоле (Закарпатська область)	листопад
7	Гуцульська бринза (Буркут, Закарпатська область)	вересень
8	Фестиваль вуличної їжі (Київ)	серпень
9	Kyiv Food and Wine (Київ)	жовтень
10	Фестиваль дерунів у Коростені (Житомирська область)	вересень

Джерело: складено автором на основі [19]

Гастрономічний туризм в Україні знаходиться на стадії формування. Проте, вже на даний момент накопичено достатній для подальшого розвитку досвід в організації гастрономічних турів на українському ринку. Лідирують у цій сфері діяльності західні області та окремі регіони на півдні країни та Київська область. Невисокою, поки що, є активність щодо розвитку гасротуризму серед східних областей України, хоча кулінарні традиції та наявна інфраструктура сфери гостинності (зокрема, у Харківській, Дніпропетровській та Запорізькій областях) дозволяють розвивати цей напрям туризму не менш ефективно, ніж на заході країни.

#### 4. ШЛЯХИ РОЗВИТКУ ГАСТРОТУРИЗМУ НА СХОДІ УКРАЇНИ

Розвиток туризму на сході України завжди стримувався упередженим ставленням до регіону, що має промислову спеціалізацію. Особливої уваги потребують Луганська і Донецька області, які втратили більшу частку власних промислових підприємств та, долаючи соціально-економічну кризу, що



виникнула внаслідок відкритого збройного конфлікту, вимушені шукати новий шлях розвитку, переорієнтовуючись на інші сфери економічної діяльності.

А якщо говорити про гастрономічний туризм в Луганській області, то слід зауважити, що цей регіон має неймовірний потенціал, адже майже у кожному місті цієї області є свої гастро-об'єкти.

1. У м. Лисичанськ є равликів ферма і вже організовані гастрономічні тури вихідного дня, де можна подивитися на равликів, сфотографуватися та спробувати їх за келихом вина [17]. Підприємство було засноване, для потреб харчової промисловості з метою реалізація м'яса равликів у промислових масштабах, але власники не відкидають можливості розвитку власного бізнесу саме як туристичної гастроатракції.

2. У м. Сватове вже не перший рік працює пасіка «Медове джерело», яка виробляє мед трьох сортів. Крім чистого меду на виробництві виготовляються медові мікси, натуральна косметика на основі меду і трав'яний чай. Пасіка вже зараз надає туристичні гастро-послуги, проводить майстер-класи з викачування меду, пропонує дегустацію всієї продукції, та послуги з апітерапії [14].

3. А в с. Боброво, звичайна жінка - Людмила Сорока вирощує нубійських кіз і робить справжні французькі сири. Перші гроші для старту бізнесу господиня отримала від норвезького фонду і заснувала своє маленьке виробництво під назвою "Еко-коза» [13]. У планах власниці не тільки гастротури із дегустацією, але і проведення майстер-класів із валяння вовни.

4. Окремої уваги заслуговують виробництва алкогольних напоїв, адже Луганщина багата пивоварнями. Тут є 4 виробника пивної індустрії: Сватівський пивоварний завод, Лисичанський пивоварений завод, «Пінта» - Кремінський пивоварний завод, броварня "Шале" в м. Сєверодонецьку. Останній об'єкт – це не тільки броварня, але й ресторан, який є популярним закладом як серед відвідувачів, так і серед мешканців міста.

5. Не можна не пригадати смт. Марківка, де є власний сирний завод, на якому виробляється більше 20 сортів сиру. Паралельно виготовляється кисломолочна продукція, масло вершкове, 2 види м'якого кисломолочного сиру,

розширюється переробка молочної сироватки [17]. І на цьому Марківщина не зупиняється, 21 вересня 2020р. мешканці громади отримала власний бренд. В самому логотипі відображено найвизначніші ідентичності Марківщини (рис.2). В них і минуле, і сучасне, і природне, а також стале майбутнє. Форма цибулини, що має свіжі нові зелені паростки, які свідчать про сучасність, про зростання, та символізує визначну історію громади (пов'язану саме з цим продуктом), заповнена елементами, що імітують сир - те, що популяризує громаду в теперішній час. На фоні цього силует бабака, який є давнім, особливим мешканцем Марківських просторів [13;15]



Рис. 7. Логотип Марківської ОТГ

Джерело: [13; 15]

Окрім перспективних провайдерів гастропослуг, на Луганщині є успішний досвід проведення гастрофестивалів: фестиваль вареників та фестиваль борщу в Попасній, фестиваль-ярмарок "Медові ріки Луганщини» у м. Сєверодонецьк та м. Рубіжне; два останні фестивалі проводяться в області вже не один рік. Зазначені заходи носять регіональний характер, але у найближчий час перед регіоном і стоїть першочергове завдання відновлення регіонального туризму.

Ситуація, що склалася у 2020 р., примусивши багатьох туристів залишитися вдома та подорожувати в межах власної країни і області, в якій вони постійно мешкають. Не стали виключенням і мешканці Луганщини. Власне цей попит і спонукає до розробки нових екскурсійних і туристичних маршрутів в тому числі гастрономічної тематики.

Хоча б взяти ту саму Марковськівську ОТГ та її цибулевий бренд. У цьому містечку можна прекрасний сільський гастротур «Українська цибулька із французьким присмаком». Мешканці громади серед складових власного бренду обрали два продукти, що покладено в основу розвитку даної території. У той же час і цибуля і сир і мед (якого також тут вдосталь) – це продукти, які дуже активно використовуються у французькій кухні. Але в основі туру має бути покладена історія Марківщини та її славетні часи на початку минулого століття, коли у 1907 році саме Марківська цибуля отримала золоту медаль на виставці в Парижі і з тих часів марківчани прославилися як «цибуляшники», а Марківська цибуля і нині вважається однією з найкращих у світі.

Основні місця відвідування:

1. Сільськогосподарські угіддя де вирощується цибуля.
2. Марківський сирний завод.
3. Пасіки де збирається Марківський мед (який так смакує з сиром)
4. Кафе «Ольга» - де може бути проведена основна частина гастротуру з дегустацією страв із цибулі, сиру та меду.

До складу дегустаційних страв можна включити страви як української так і французької кухні, зокрема: цибульники; цибулевий суп по-французьки; цибульний суп пюре; вішісуаз (холодний цибульний суп); лук по-французьки; цибулева запіканка; цибулевий салат; цибулеві оладки; цибулеві котлети; цибулеві кільця в клярі; тарталетки з цибулі; цибулевий пиріг по-французьки; цибулевий пиріг з плавленим сиром; цибулева піца; мафіни з цибулею; цибулевий соус; цибулевий конфетюр за авторським рецептом Євгена Клопотенка, тощо.

Значно спростило би формування туристичного потоку до цього населеного пункту, та до Луганської області загалом, започаткування щорічного фестивалю цибулі. Наразі у світі існує один відомий фестиваль цибулі, який проходить щорічно у травні, у м. Канісу на Мадейрі. В Україні подібного заходу, пов'язаного з саме з цим продуктом не існує, тож Марківська громада має

унікальний шанс ініціювати створення свого власного гастробренду розпочавши цей процес саме з щорічного фестивалю цибулі.

Представлені об'єкти, висвітлені наявні щорічні події та пропозиції щодо організації і розвитку гастротуризму в Луганській області дозволять відкрити альтернативні шляхи розвитку туристичної галузі у даному східному регіоні. Оригінальний, цибулевий гастрономічний екскурсійний маршрут можна буде використовувати як окремий продукт, а можна буде комбінувати із відвідуванням інших гастро-об'єктів та подій регіону. Такий тури орієнтований на мешканців області та сусідніх регіонів середнього віку, які цікавляться історією та культурою країни і рідного краю, а також прагнуть отримати нові враження від дегустації невідомих страв української та французької кухні.

## ВИСНОВКИ

Гастрономічний туризм є одним з ключових факторів туристичної привабливості території. В Україні, та й у світі в цілому, цей напрям отримав свій розвиток не так давно. Україна, як багатонаціональна, полікультурна, з багатою історією країна, має великий потенціал розвитку гастрономічного туризму. Гастрономічний туризм може об'єднувати в собі кілька видів туризму - це пізнавальний, подієвий, діловий, тощо, і саме цю його особливість мають враховувати провайдери туристичних послуг в Україні

У наш час світ стає все більш відкритим, але туристи шукають досвід, заснований на місцевій культурі та самобутності. Населення загалом цікавиться кулінарією та гастрономією і широко їх популяризує. Цьому сприяють телешоу, проведення майстер-класів для професіоналів і аматорів в закладах харчування, а також дитячі кулінарні школи, які пропонують деякі заклади ресторанного господарства тощо.

Для регіонів України характерні свої унікальні національно-культурні та природні особливості, які носять неповторний характер і можуть зацікавити, як вітчизняних так і іноземних гостротуристів. Україна багата своїми національними стравами, а також натуральними продуктами харчування. Але більшість туристів, які відвідують нашу країну не мають уяви, який потенціал зберігає в собі наша культура та історія, у тому числі у сфері гастрономії.

Український гостротуризм тільки набирає обертів, але тенденції його розвитку такі самі, як і в інших регіонах світу. Основою розвитку є гастрономічні події. Лідерами з цієї діяльності є Львівська, Закарпатська, Одеська, Київська області та саме м. Київ.

У науковій роботі на основі огляду наявних виробництв продуктів харчування та діяльності їх власників доведено, що Луганська область так само, має всі шанси успішно розвивати послуги з гостротуризму. Цей факт все усвідомили і самі підприємці-власники і туристичні агенції, які з 2020 р. розпочали активно розробляти нові екскурсійні маршрути на сході країни.

Представлені пропозиції щодо формування нового туристичного гастротуру у смт. Марківка дозволить прорекламувати саме містечко, як привабливу територію для туризму; сприятиме формування позитивного іміджу Луганщини, як області, безпечної для подорожей, цікавої для відвідувачів на їх погляд і смак.

Східні регіони України вже не перший рік перебувають у стані соціально-економічної кризи. Розвиток туристичної галузі та, безпосередньо, гастротуризму, сприятиме відновленню занедбаних територій, дозволить визначити альтернативний шлях їх розвитку та створити нові туристичні дестинації.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Антоненко В. Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур. / Антоненко В.Г. // Філософські нариси туризму. За ред. проф. Пазенка В.С. — К., 2005. — С. 223—233.
2. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Басюк Д.І. // Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132.
3. Басюк Д.І. Дослідження винного туризму в Україні / Д.І. Басюк, К.С. Бадещенкова. // Збірник наукових праць «SWORLD». 2014. №1. Т.37. С.48-56.
4. Бізнес. Схід [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://bizshid.com/>
5. Божук Т. І., Прокопчук Л. А. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі закарпатської області) // Туристична індустрія: Сучасний стан та перспективи розвитку. Матеріали 6 міжнар. наук.-практ. конф. (28-29 квітня 2011 р.) – Вип. 6, – Том 2, – С. 171-177.
6. Всё, что вы хотели знать о гастротуризме, но боялась спросить // Travel Hunter, - 2018 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://thunter.ru/>
7. День національного гастрономічного туру – [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.nationalfoodtourday.com>
8. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
9. Дорога вина та смаку Української Бессарабії. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://zruchno.travel/Tours/Entry?lang=ua&extId=c487196a-d2a3-56ae-a558-5cfe35ce1310>
10. Економічна правда [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.epravda.com.ua/>
11. Іспанська асоціація енотуризму (АЕЕ - Asociación Española de Enoturismo) [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://enoturismoygastronomia.com/>

12. Комарницький І. О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті підготовки до ЄВРО 2012 / І. О. Комарницький // Географія та туризм. 2011. Вип.14. С.101-106.
13. Луганщина МОЯ [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://brand.lg.ua/news/mark-vschina>
14. Медове Джерело [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.facebook.com/medovedzerelo/>
15. Марківська районна рада [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://markivska.rayrada.org.ua/>
16. Найцікавіші гастротури України [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://ridna.ua/2016/05/najtsikavishi-hastro-tury-ukrajiny/>
17. Равлик "Muller" [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.facebook.com/Улитка-Muller-ЭКО-ФермаСеверодонецкЛисичанск-100774531750070/>
18. Сильна пасіка [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://pasika.pp.ua/>
19. Сливенко В. А. Шляхи активізації вітчизняного гастротуризму на міжнародному туристичному ринку / В. А. Сливенко, А. І. Долгієр, К. А. Хрулькова // Ефективна економіка. - 2019. - № 5. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=7054>
20. Стельмах О.А., Агеєнко О.Г., Коваленко К.Ю. Перспективи розвитку ресторанної галузі в етнотуризмі // Розвиток туристичного бізнесу. Міжнар. наук-практ. конф. (м. Донецьк, 17-19 березня 2011 р.). Донецьк: ДонНУЕТ, 2011. С.160-161.
21. Укрінформ - актуальні новини України та світу [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.ukrinform.ua/>
22. Узун, И. Н. Гастрономический туризм как перспективное направление индустрии гостеприимства / И. Н. Узун // Современные проблемы теории и практики сервисной деятельности: сб. тр. по материалам молодежн. конф - Курск: Университет. кн., 2017. - С. 87-92.



23. Червоний Гід Мішлен [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://guide.michelin.com/en>
24. Global Report on Food Tourism. UNWTO. – Madrid: 2012, - 63 p.
25. Global Culinary Tourism Market 2019-2023. Technavio [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.businesswire.com/news/home/20190129005605/en/Global-Culinary-Tourism-Market-2019-2023-Growing-Popularity-of-Sustainable-and-Organic-Culinary-Tourism-to-Boost-Growth-Technavio>
26. National Restaurant Association [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://restaurant.org/home>
27. Research and Markets [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.researchandmarkets.com/>
28. Sydney Festival [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.sydneyfestival.org.au/>
29. The World Food Travel Association [Електронний ресурс]. Режим доступу : <https://worldfoodtravel.org>
30. Top Food Tourism Statistics [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.jerseyislandholidays.com/food-tourism-statistics/#chapter-1>
31. UA.IGotoWorld.com – найбільший туристичний портал про Україну [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://ua.igotoworld.com/>
32. United Nation World Tourism Organizations [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.unwto.org/ru>

## АНОТАЦІЯ

Наукова робота «Гатротуризм України» розкриває дуже актуальну для туризму в нашій країні тему, а саме розвиток гастрономічного туризму в регіонах України.

Метою даної наукової роботи є визначення сучасного стану гастрономічного туризму в Україні та в світі, ідентифікація українського гастропродукту та шляхів його розвитку у східних регіонах, просування якого сприятиме створенню туристичної привабливості даних територій для вітчизняних, а також іноземних туристів.

Об'єктом досліджень є гатротуризм, напрям розвитку туристичної індустрії.

Предметом дослідження є теоретичні та практичні аспекти розвитку гатротуризму, як складової туристичної індустрії.

Методика дослідження передбачала історичних аналіз теоретичних аспектів та сучасних тенденцій розвитку гатротуризму в різних регіонах світу, в Україні і конкретних її областях. Методи дослідження: у процесі здійснення наукової роботи було використано загальнонаукові та спеціальні методи наукової абстракції, індукції та дедукції, статистичного аналізу, аналогії та кількісного і якісного порівняння.

Структура роботи: наукова робота містить 33 сторінки, складається зі вступу трьох розділів, висновків та списку використаних джерел.

Ключові слова: туризм, гатротуризм, туристичний продукт, регіон, страва, розвиток, гастрономічна подія.