

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ІНСТРУМЕНТ ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ

ВОЛИНКІНА Юлія,

здобувачка освітнього ступеня «Бакалавр»

спеціальності «Туризм та рекреація»,

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

Гастрономічний туризм – це вид туризму, основною метою якого є ознайомлення з місцевою кухнею, традиціями харчування та гастрономічною культурою певного регіону або країни. Це подорож, де смак стає головним мотивом, а їжа – ключовим елементом досвіду. Але, гастрономічний туризм – це не лише подорож у пошуках нових смаків, але й потужний інструмент для збереження та популяризації культурної спадщини. Він відіграє важливу роль у збереженні традиційних знань і практик, таких як рецепти, техніки приготування та харчові звичаї, які передаються з покоління в покоління.

Гастрономічні тури сприяють популяризації культурної ідентичності, знайомлячи туристів з унікальними регіональними стравами та продуктами, які є частиною культурної спадщини місцевих громад. Вони також підтримують місцевих виробників, фермерів та ремісників, які зберігають традиційні способи виробництва продуктів харчування [1].

Гастрономічний туризм має значний вплив на розвиток місцевих громад, створюючи нові робочі місця та підтримуючи малий бізнес. Він також сприяє культурному обміну, створюючи можливості для спілкування та обміну досвідом між туристами та місцевими жителями.

Крім того, гастрономічний туризм виконує освітню функцію, знайомлячи туристів з історією страв, традиціями та методами приготування. Він може включати освітні програми, такі як лекції, семінари та майстер-класи, присвячені місцевій кухні та культурі.

Гастрономічний туризм в Україні активно розвивається, і в різних регіонах країни формуються унікальні гастрономічні центри, які приваблюють туристів своєю традиційною кухнею, місцевими продуктами та автентичними стравами. Крім того, гастрономічний туризм в Україні охоплює не лише великі міста, а й невеликі регіони, де туристи можуть скуштувати унікальні страви, відвідати фестивалі та дегустації, а також познайомитися з місцевими кулінарними традиціями (таблиця).

Використання локальних продуктів та національних традицій є ключовим фактором у формуванні успішного гастрономічного бренду. Це не лише дозволяє створити унікальний та автентичний досвід для туристів, але й сприяє розвитку місцевої економіки та збереженню культурної спадщини.

Локальні продукти, які вирощуються або виробляються в певному регіоні, надають стравам неповторного смаку та аромату. Це дозволяє туристам відчувати справжній смак місцевої кухні та отримати автентичний гастрономічний досвід. Використання локальних продуктів сприяє розвитку місцевого сільського господарства та малого бізнесу, створюючи нові робочі місця та збільшуючи доходи місцевих громад.

Центри гастрономічного туризму України

Регіон	Гастрономічні особливості	Популярні страви	Гастрономічні фестивалі
Львів	Кава, шоколад	Львівська кава, шоколадні вироби	«На каву до Львова», «Свято шоколаду»
Закарпаття	Вино, бринза	Бограч, банош, леквар, бринза	«Червене вино», «Берегфест», «Гуцульська бринза»
Одеса	Морепродукти, місцева кухня	Форшмак, рапани, чорноморська риба, бички у томатному соусі	«Одеський гастрофест», «Фестиваль устриць»
Полтавщина	Галушки	Галушки, борщ з вушками, верещака	«Свято полтавської галушки»
Буковина	Поєднання української, румунської та молдовської кухонь	Бануш, мітитеї, мамалига, налисники	-
Херсонщина	Баштанні культури, виноробство	Херсонські кавуни, томати, місцеві вина	«Кавуновий бум»
Київ	Сучасна гастрономічна столиця	Київський торт, котлета по-київськи, вареники з різними начинками	Kyiv Food Market, Kyiv Wine Festival

Джерело: сформовано автором на основі [2]

Крім того, це зменшує викиди вуглекислого газу, пов'язані з транспортуванням продуктів з далеких відстаней, сприяючи розвитку сталого туризму та збереженню довкілля.

Національні кулінарні традиції є частиною культурної спадщини країни, відображаючи історію, звичаї та традиції народу. Національні страви та напої є символами національної ідентичності, допомагаючи створити унікальний гастрономічний бренд, який відрізняється від інших. Туристи з усього світу цікавляться національною кухнею та традиційними стравами, тому гастрономічний туризм, заснований на національних традиціях, може стати потужним фактором залучення туристів [3, 4].

Використання локальних продуктів та національних традицій у формуванні гастрономічного бренду – це важливий крок до розвитку сталого та успішного гастрономічного туризму, який в свою чергу є важливим інструментом для збереження та популяризації культурної спадщини, сприяючи розвитку місцевих громад та культурному обміну.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Кудінова І.П. Сучасні тренди туристичного розвитку м. Києва // *Економіка і управління бізнесом*, том 14, №2, 2023, К., 2022. С. 73-86.
2. Михайлюк О.Л., Хумаров О.А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. *Економічні інновації*. 2020. Т. 22, Вип. 2 (75). С. 71-81.
3. Кудінова І.П., Терзі С.М. Культурна спадщина - бренд туристичної України. *Вісник Національного університету "Львівська політехніка"*. Серія "Проблеми економіки та управління", Volume 7, Number 2, Львів, 2023. С. 27-30.
4. Кудінова І.П., Хоруженко Л.Г. Креативні підходи до просування культурної спадщини України та туризму через сучасні сувеніри. *Journal of Lviv Polytechnic National University. Series of Economics and Management Issues*, Volume 8, Number 1, 2024. С. 75-90.

Науковий керівник: к. е. н., доцент Кудінова І. П.

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Національний університет харчових технологій
Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного
Полтавський фаховий коледж підприємництва і ресторанного бізнесу
Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства

ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

12 березня 2025 року, Київ

КИЇВ 2025

УДК 338.48:339.923:061.1ЄС(477)

Рекомендовано до друку рішенням Вченої ради ННІ неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол №9 від 20 березня 2025 р.)

Євроінтеграційні процеси в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі України: збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції (12 березня 2025 р.). Київ: НУБіП України. 2025. 350 с.

Редакційна колегія:

Мельниченко С. В. – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Сердюк М. Є. – доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Олюніна С. Л. – викладач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції висвітлюються результати наукових досліджень студентської молоді з питань, присвячених євроінтеграційним процесам у сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу України. У матеріалах розглядаються виклики та перспективи адаптації галузі туризму в умовах євроінтеграції, інноваційні технології в закладах HoReCa, туристичне країнознавство, організація дозвілля молоді.

Конференція проводиться з метою посилення профорієнтаційної роботи із залучення активної шкільної молоді до навчання в НУБіП України, посилення наукової складової підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» і «Магістр», оприлюднення результатів їх дослідницької роботи, підвищення ефективності, якості наукових досліджень, обміну досвідом і представлення результатів науково-дослідної діяльності, обговорення дискусійних питань та визначення пріоритетів подальшого розвитку науки.

Видання розраховане для здобувачів вищої освіти, дослідників, викладачів, суб'єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори. Позиція редакції не завжди може збігатися з точкою зору автора.

© Колектив авторів, 2025

© НУБіП України, 2025