

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ У ПОЛТАВІ

ХОРУЖЕНКО Лада,

*здобувачка освітнього ступеня «Бакалавр»
спеціальності «Туризм та рекреація»,*

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

Гастрономічний туризм є важливою складовою кожного туру, не кажучи вже про гастрономічні тури, де розвинена гастрономія регіону чи міста є основою створення такого туру. Гастрономічні тури це ті, що поєднують гастрономічні традиції та культурну спадщину досліджуваного регіону. Місто Полтава є одним із центрів національної гастрономії України і має надпотужний потенціал для розвитку та успішного просування цього сектору. Метою дослідження є саме розроблення та обґрунтування методичних і практичних засад створення гастрономічного туру до Полтави, а також аналізу сучасного стану гостротуризму у Полтаві для виявлення основних проблем та шляхів їх вирішення [1].

Ресторанна індустрія м. Полтави представлена великою кількістю закладів, що пропонують традиційні українські страви, серед яких особливе місце займають полтавські галушки, борщ, вареники. Крім того, у місті

функціонує інтерактивний музей народної гастрономії, що сприяє популяризації місцевої кухні та її історичного контексту. Цікавість до гастротуризму серед вітчизняних та іноземних туристів все більш зростає, що підтверджується збільшенням кількості відвідувачів підприємств ресторанного господарства та тематичних екскурсій [2].

Але, незважаючи на позитивні тенденції, існує низка проблем, які уповільнюють розвиток гастрономічного туризму у місті Полтаві. Наразі гастрономічні маршрути, які пропонують туристичні агенції, здебільшого стандартні та не зовсім розкривають культурну спадщину регіону для туристів. Зазвичай туристична програма більше зосереджена на загальній культурі, історії і незначний акцент припадає саме на кулінарні традиції місцевої кухні. Крім того, відсутність взаємодії між рестораторами, туроператорами та місцевою владою ускладнює створення комплексного туристичного продукту, який би включав не лише дегустаційні заходи, а й освітні програми, фестивалі та майстер-класи. На мою думку, важливим аспектом є створення унікальних туристичних маршрутів, які включають відвідування ключових гастрономічних об'єктів, участь у майстер-класах та дегустаціях, а також інтеграцію історико-культурних елементів у програмі туру. Велику увагу слід також приділити маркетинговим стратегіям просування турів, таким як соціальні мережі, онлайн-платформи для подорожей та партнерство з місцевими готелями і ресторанами [3].

Наукові дослідження підтверджують, що гастрономічний туризм дійсно має помітний вплив на економічний розвиток регіону саме шляхом залучення додаткових інвестицій, розвитком підприємств малого і середнього бізнесу та сприяє збільшенню туристичних потоків. Згідно з опитуванням Інституту регіонального розвитку, понад 60% туристів зацікавлені у гастрономічному туризмі, але наявні туристичні продукти практично завжди не відповідають їхнім очікуванням [4].

Тому, вважаємо, що перспектива запровадження гастрономічних турів до міста Полтави й полягає у створенні комплексного туристичного продукту, який включатиме не тільки дегустації традиційних страв, а й занурення у місцеву культуру через тематичні заходи, кулінарні майстер-класи та практичні екскурсії. Провідним елементом для створення такого продукту може стати розширення співпраці з місцевими ресторанами, фермерами, автентичними виробниками, виробниками сувенірів та гастро продукції, місцевими майстрами кулінарії для створення автентичного та конкурентоспроможного туристичного продукту. Задля ефективного просування в нагоді стануть спеціальні маркетингові інструменти, наприклад різні цифрові платформи, що й призведе до залучення нових туристів. Буде корисним для притягнення уваги до гастрономічних турів також й впровадження інтерактивних технологій, таких як доповнена реальність у мобільних додатках для того, щоб забезпечити туристам унікальний досвід та зручність використання задля кращого пізнання гастрономічної культури Полтавщини. А врахування міжнародного досвіду в організації гастрономічних маршрутів та адаптація найуспішніших практик до місцевих умов зумовить швидке

підвищення конкурентоспроможності міста Полтави на туристичному ринку України. Таким чином, перспектива вдосконалення та впровадження гастрономічних турів у місті є важливим кроком у формуванні іміджу всього туристичного регіону як одного з провідних центрів кулінарного туризму в Україні.

Узагальнюючи, можна стверджувати, що подальший розвиток гастротуризму у м. Полтаві дійсно потребує комплексного підходу, що означає повну диверсифікацію турів, посилення партнерських відносин між ресторанами, туроператорами та місцевими виробниками, а також активні маркетингові стратегії на національному та міжнародному рівнях.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Гаврилюк А. (2019). Туристичне портфоліо елементу нематеріальної культурної спадщини як засіб реалізації державної регіональної політики в Україні. Научні записки ТНУ ім. В. І. Вернадського. Вип. Серія «Державне управління». Т. 30 (69). № 2.

2. Гастро блог про традиційні страви Полтави. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=zZY56QY5ydE>

3. Про традиційну їжу Полтавщини. URL: <https://poltava.depo.ua/ukr/poltava/stravi-rodом-z-poltavi-yakimi-tradiciynimi-smakolikami-poltavci-zamanyuyut-turistiv-20170707601484>

4. Маріанна Душар. Гастрономічна спадщина та національна ідентичність. URL: <https://www.istpravda.com.ua/columns/2021/08/11/159985/>

Науковий керівник д. е. н., професор Мельниченко С. В.

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