

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра туристичного і готельно-ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня бакалавра**

зі спеціальності 242«Туризм»
за освітньою програмою 242«Туризм»

за темою:

**«Оцінка потенціалу ресторанного бізнесу
у розвитку подієво-гастрономічного туризму в м.Одеса
(на прикладі ресторану «West Side»)»**

Виконавець:

студентка 4 курсу, групи 47

ФМЕ, денної форми навчання

Вирлан Таїсія Костянтинівна _____
(прізвище, ім'я, по-батькові) /підпис/

Науковий керівник:

к.п.н, ст.викладач кафедри ТіГРБ

(науковий ступінь, вчене звання)

Мартінова Наталя Степанівна _____
(прізвище, ім'я, по-батькові) /підпис/

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОЦІНКИ ПОТЕНЦІАЛУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У РОЗВИТКУ ПОДІЄВО-ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.....	6
1.1. Ресторанний бізнес як складова інфраструктури туризму....	6
1.2. Сутність та тенденції подієво-гастрономічного туризму в Україні та регіонах.....	12
1.3. Роль закладів ресторанного господарства у розвитку подієво-гастрономічного туризму.....	22
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «WEST SIDE» ТА УЧАСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ МІСТА ОДЕСИ В ЗАХОДАХ ПОДІЄВО-ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.....	34
2.1. Організаційно-економічна характеристика діяльності ресторану «West Side».....	34
2.2. Аналіз комплексу послуг ресторану «West Side».....	48
2.3. Оцінка діяльності та участі закладів ресторанного господарства міста Одеса в подієво-гастрономічних заходах.....	55
РОЗДІЛ 3. НАПРЯМИ ПІДВИЩЕННЯ ПОТЕНЦІАЛУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА М. ОДЕСА У РОЗВИТКУ ПОДІЄВО-ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	69
3.1. Оцінка ефективності діяльності ресторану «West Side» від надання комплексу послуг.....	69
3.2. Напрями застосування потенціалу закладів ресторанного господарства м. Одеса в заходах подієво-гастрономічного туризму на рівні міста	79
ВИСНОВКИ	84
Список використаних джерел	88
Додатки.....	98

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. Світова індустрія туризму характеризується розвитком її нових напрямів. Одним з таких є подієво-гастрономічний туризм, який набуває все більшої популярності серед різних груп подорожуючих. Одним з важливих чинників впливу на розвиток подієво-гастрономічного туризму є потенціал закладів ресторанного господарства.

Актуальність теми визначається необхідністю аналізу ринку подієво-гастрономічного туризму в м. Одеси як одного з найбільш перспективних напрямів розвитку туризму в регіоні.

Науковці, які досліджують сучасний стан та можливі перспективи розвитку подієво-гастрономічного туризму: Агеєнко О.Г., Антоненко В.Г., Басюк Д.І., Благополучна Н.О., Божук Т.І., Геєць В.М., Гірняк Л.І., Дишкантюк Г.Г., Єгупова І.М., Журило І.В., Каурова А.Д., Коваленко К.Ю., Комарницький І.О., Расулова А.М., Харенко Д.О., Шольц-Куліков Є.П. та ін.

Подієво-гастрономічний туризм набуває особливої актуальності в світлі останніх прогнозів поведінки споживачів – скорочення часу на відпочинок. Це спонукатиме їх шукати туристичний продукт, який даватиме максимум вражень у мінімальний відрізок часу. Подієво-гастрономічний туризм має значні перспективи розвитку, а організація гастрономічних турів сприяє відродженню національних кулінарних традицій. Подієво-гастрономічний туризм є унікальним видом туризму, оскільки за характером – невичерпний [24, с.8].

Практична значущість. Дослідження та висновки, що проведено в цій роботі поглиблюють і розширюють дані про існування та розвиток подієво-гастрономічного туризму, розкривають об'єми ресторанних ресурсів та туристичної інфраструктури країни в цілому та її регіонів у контексті їх використання для реалізації програм подієво-гастрономічного туризму. Також запропоновано спеціальні пропозиції концепції подієво-

гастрономічного заходу в місті Одеса та її просування за допомогою ресторанних закладів.

Мета і завдання дослідження. Мета роботи полягає в дослідженні теоретичних і практичних засад розвитку подієво-гастрономічного туризму та ролі в цьому закладів ресторанного господарства.

Реалізація поставленої мети зумовила потребу розв'язання таких **завдань:**

- вивчити сутність та особливості подієво-гастрономічного туризму та поняття «заклад ресторанного господарства» як важливої складової інфраструктури туризму;

- оцінити розвиток подієво-гастрономічного туризму в Україні та в Одеському регіоні;

- визначити роль ресторанного бізнесу у розвитку подієво-гастрономічного туризму;

- надати організаційно-економічну характеристику діяльності ресторану «West Side»;

- проаналізувати комплекс послуг, який надає ресторан «West Side»;

- проаналізувати діяльність закладів ресторанного господарства міста Одеса та оцінити їхню участь в подієво-гастрономічних заходах;

- оцінити ефективність діяльності ресторану «West Side» від надання комплексу послуг;

- запропонувати напрями застосування потенціалу закладів ресторанного господарства м. Одеса в заходах подієво-гастрономічного туризму на рівні міста.

Об'єктом дослідження є процес оцінки потенціалу ресторанного бізнесу у розвитку подієво-гастрономічного туризму. **Предметом дослідження** є теоретичні та практичні засади підвищення потенціалу ресторанного бізнесу у розвитку подієво-гастрономічного туризму в м.Одеса.

Теоретичною основою роботи служать праці вітчизняних та закордонних вчених в області подієвого і гастрономічного туризму,

ресторанного бізнесу, їх загального стану та перспектив розвитку, документи законодавчих та виконавчих органів влади та управління, інші джерела.

Інформаційною базою для роботи є нормативно-правові акти та програмні документи в сфері туризму, державні стандарти в сфері ресторанного господарства, статистичні дані галузевих збірників, звіти та програмні документи, звіти Української асоціації сприяння розвитку винного та гастрономічного туризму в Україні, звітні дані ресторану «West Side» та інших закладів ресторанного господарства у місті Одеса.

У роботі знайшли своє застосування наступні методи дослідження: комплекс методів наукового пізнання, які застосовуються до окремих структурних елементів роботи. Застосовано загальнонаукові і спеціальні методи: теоретичного узагальнення; групування, порівняння; графічний метод; аналізу та синтезу; структурно-логічний; опитування.

Структура та зміст дипломної роботи: робота складається із вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків.

ВИСНОВКИ

Ресторанний бізнес – один із найбільш динамічних видів діяльності в Україні, який швидко розвивається. Однак, ресторанний бізнес в Україні – це достатньо ризиковий бізнес, який відчуває певні проблеми, характерні для туристичної сфери в цілому.

Нами було визначено теоретичні засади подієво-гастрономічного туризму та участь у ньому закладів ресторанного господарства. З цією метою було детально розкрито сутність подієвого туризму, як руху подорожувальників до місць широко розрекламованих подій – карнавалів, фестивалів, спортивних чемпіонатів, центрів масових розваг тощо. Було визначено, що суттю подієвого туризму є саме подія, що проводиться в рамках туристського заохочення і що саме це спонукає туристичні групи до участі в ньому. Також, ми визначили, що ядром подієво-гастрономічного туризму виступає однозначно гастрономічна подія – гастрономічні фестивалі, гастрономічні свята, продовольчі виставки та ярмарки тощо.

Було зроблено висновок, що Одеський регіон входить в п'ятірку лідерів туристичного ринку України, поступившись Київській, Львівській та Івано-Франківській областям. Аналіз динаміки туристичних потоків показує зменшення кількості в'їзних туристів в Одеську область з 2010 р до 2014р, що пов'язано з політичною та економічною кризою, зниженням купівельної спроможності туристів даної цільової категорії, проблемою безпеки. Завдяки зусиллям влади, бізнесу, профільним асоціаціям, зокрема, «Туризм Одеси», у 2015-2016р число в'їзних туристів поступово збільшується. З 2015р. туризм в Одеському регіоні має позитивну динаміку, але достатньо низькі темпи розвитку, і одним із способів вирішення цієї проблеми є розвиток подієво-гастрономічного туризму, адже усі передумови для цього наявні у достатній кількості.

Обсяг усього українського ресторанного ринку загалом становить 30 млрд. грн., щодо кількості закладів – понад 15 тисяч одиниць. Найвищі

показники за розвитком ресторанного бізнесу демонструють Київська, Львівська та Одеська області. Зазначено, що найбільша кількість активно діючих підприємств з організації харчування розташовано в Одеській області – 748 підприємств. Динаміка зміни кількості підприємств у області протягом 2013–2017 рр. є ідентичною із загальноукраїнською. Однак темпи зростання кількості підприємств в Одеській області (на 14,1%) є дещо вищими, ніж у інших. За видами діяльності переважають ресторани та заклади надання послуг мобільного харчування.

Зроблено висновки, що засоби ресторанного господарства та подієво-гастрономічний туризм тісно пов'язані – ресторани організують подію, на яку реагують туристи, а ті, у тому числі, підвищують попит на продукт ресторану. Було визначено, що в Одесі та Одеській області достатньо подієвих івентів та фестивалів, до яких кожного року приєднується усе більша кількість закладів ресторанного господарства.

Одним з представників такого типу взаємовигідного існування є ресторан «West Side» – досить популярний заклад ресторанного господарства у місті Одеса. Він досяг своєї популярності в різноманітних тематичних вечірках, які і є заходами подієво-гастрономічного туризму. Запровадження івентів та вечірок у роботу закладу є суттєвим пунктом для підвищення його доходу та підвищує ефективність роботи ресторану у декілька разів.

Аналіз результатів діяльності ресторану «West Side» як прикладу закладу ресторанного господарства, який може приймати участь у розвитку подієво-гастрономічного туризму, показує те, що заклад набуває популярності та має відгук у сподобаннях молодіжної аудиторії Одеси, яка завжди бажає знаходитись у русі та відвідувати гучні вечірки, де можна потанцювати під сучасну музику, побачити живих виконавців, відчути смак динамічного життя.

Було визначено тип, категорію ресторану «West Side», охарактеризовано виробничі, торгівельні, адміністративно-побутові приміщення, методи та форми обслуговування, що використовуються на

підприємстві. Також була представлена інформація щодо організації роботи підприємства, управлінської та планово-економічної діяльності підприємства.

Зроблено детальний опис діяльності ресторану за повні чотири місяці його роботи та на основі цього проведено аналіз фінансово-економічного стану закладу. З самого початку ресторан «West Side» після свого відкриття в листопаді 2019р. не приносив особливого доходу – можна зробити невтішні висновки про те, як важко проходило становлення закладу. Перші два місяці роботи заклад не заробляв досить доходу – занадто багато було витрачено на початковий ривок, на обслуговування дорогої апаратури, на досвідчених працівників і запрошених фахівців, які складуть грамотну коктейльну карту і меню кухні. Аналіз доходів ресторану на перші місяці 2020 р. показав позитивну динаміку зростання, незважаючи навіть на низький сезон, у котрий працював заклад.

В звичайний робочий день заклад заробляє не більш, ніж шість тисяч гривень, а відвідує його за день менш, ніж 200 чоловік навіть у вихідні, що є досить низьким показником для такого великого підприємства. Найпоганішими днями за показником відвідування гостями закладу є понеділок (50 чол.) та четвер (43 чол.), що пов'язано з початком та серединою робочої неділі. Найвигіднішими днями за показником відвідування гостями закладу є п'ятниця (127 чол.), субота (136 чол.) та неділя (114 чол.), що пов'язується з кінцем робочої неділі, коли люди бажають відпочинку.

Що ж до обсягу доходу закладу від продажу їжі та напоїв, то показники тих доволі низькі. Самі низькі фінансові показники щодо кухні є у вівторок (1893 грн.) та середу (1101 грн.), а самі високі – це субота (4821 грн.) та неділя (5110 грн.).

Показники ж роботи закладу за умовами проведення вечірки є однозначно позитивними, як для закладу «West Side», та пояснюються легко. Найкращий з фінансової для ресторану сторони є субота за кількістю

відвідувачів (462 чол.), та й за обсягом доходу (14791 грн.). Найменш популярним є неділя – кількість відвідувачів не є значною у порівнянні з суботою (247 чол.), та доходи теж мають середні показники (13343 грн.). Жодного дня під час вечірок у заклад не прийшло менш, ніж 200 людей, а також появився ще один пункт заробітку – доход від продажу квитків на вхіді (34650 грн. у суботу).

Таким чином, ми можемо зробити висновок, що запровадження у заклад таких подієвих послуг дуже ефективно як для фінансового стану ресторану, так і для загального стану подієво-гастрономічного туризму у місті Одеса.

У роботі було запропоновано декілька варіантів поліпшення роботи закладу – розроблений план проведення алкогольної вечірки, а так само дегустація кальянів, яка є досить рідкісною для міста Одеси.

В цілому одеський регіон має усі об'єктивні передумови для швидкого та потужного розвитку не тільки внутрішнього, а й в'їзного та виїзного туризму, зокрема, за напрямом подієво-гастрономічний туризм. Насамперед, Одеса є багатою на гастрономічні делікатеси та концептуальні ресторани, які сприяють не тільки розвитку культури споживання їжі, а й ще мають істотний вплив на подієво-гастрономічний туризм, який може стати головним видом туризму для міста. Подієво-гастрономічний туризм, як один із перспективних видів розвитку ринку туристичних послуг, є важливою складовою сталого розвитку туристичної сфери України, та Одеси у тому числі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гладских Е. Обзор ресторанного рынка. URL: <https://delo.ua/lifestyle/sytnyj-god-obzor-restorannogorynka-329410.htm> (27.03.2017. Заг. з екрану).
2. Нагорський В. Експерти підраховали кількість магазинів, ресторанів і кафе у найбільших містах України. URL: <https://informer.news/eksperty-pidrahuvalykilkist-mahazyniv-restoraniv-kafe-u-najbilshyh-mistahukrajiny.htm> (16.10.2017. Заг. з екрану).
3. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
4. Гросул В.А., Іванова Т.П. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та Харківській області. Науковий вісник Ужгородського університету. Серія «Економіка». 2017. Вип. 1(49). Т. 1. С. 143–149.
5. П'ятницька Г.Т., Найдюк В.С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та держава. 2017. № 9. С. 66–73.
6. Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства. Збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми економіки та управління в умовах системної кризи» (Львів, 29 листопада 2016 р.). Львів: МАУП, 2016. Ч. 1. С. 301–306.
7. Бутенко О.П., Стрельченко Д.О. Стан ресторанного господарства України та перспективи його розвитку. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2016. № 56. С. 18–24.
8. Воловельська І.В., Лоєнко О. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2016. № 55. С. 115–118.

9. Борисова О.О. Інноваційний розвиток системи економічної безпеки підприємств сфери ресторанного бізнесу: автореф. дис. ... канд. екон. наук: спец. 21.04.02 «Економічна безпека суб'єктів господарської діяльності»; Вищий навчальний заклад «Університет економіки та права «КРОК». К., 2017. 24 с.

10. Дубодєлова А.В., Кулиняк І.Я. Тенденції розвитку ресторанного господарства Львівщини. Актуальні проблеми економіки. 2016. № 10(184). С. 198–208.

11. Закон України "Про внесення змін до Закону України "Про туризм" // Відомості Верховної Ради. - 2004. - №13. - С.180 .

12. Мініч І.М. Соціальні чинники і функції інфраструктури туризму: соціологічний аналіз: автореф. дис. к.с.н.: 22.00.04 - економічна соціологія. - К.: Інститут соціології НАН України, 2002. - 16 с.

13. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 448 с.

14. Закон України “Про туризм”. – К.: Парламентське видавництво, 2005. – 20 с.

15. Бабарицька В. К. Організація туризму : навчальний посібник / В. К. Бабарицька, О. О. Любіцева. – ч. 1. – К.: Альтерпрес. - 1998. – 82 с., с. 20.

16. Бабкин А. В. Специальные виды туризма: учеб. пособие / А. В. Бабкин – Ростов Н/Д: Феникс. - 2008. – 252 с.

17. Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму: навчальний посібник/ М. П. Кляп, Ф. Ф. Шандор. - К.: Знання. - 2011. - 334 с.

18. Омельницька В.О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму / В.О. Омельницька // Приазовський економічний вісник. - 2018. - №1(06). - С. 15-20.

19. Омельницька В.О. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму в Україні / В.О. Омельницька // Економічні студії. - 2018. - №2(20). - с. 121-126.

20. Hernández-Mogollón José Manuel, Folgado Fernández José Antonio, Duarte Paulo Alexandre Oliveira. Event tourism analysis and state of the art. – *European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation*, Vol. 5, Issue 2, Portugal, 2014. – P. 83–102.
21. Офіційний сайт International Culinary Tourism Association (ICTA) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.culinarytourism.org/>.
22. Всё, что вы хотели знать о гастротуризме, но боялась спросить [Електронний ресурс] // TravelHunter. – Режим доступу: <http://thunter.ru/>.
23. Beidyk, O. O. (2010). *Rekreatsiini resursy Ukrainy*. Kyiv: Alterpres, 404 p. [In Ukrainian].
24. Попович С.І. Туристично-екскурсійні ресурси України: вступ до проблеми / С.І. Попович // *Туристичні ресурси України*. – 1996. – С. 7-17.
25. Ассоциация гастрономического туризма России <http://xn--80ag3bh.xn--p1ai/>.
26. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // *Наукові праці НУХТ— 2012*. — № 45. — С. 128—132.
27. Sedmak G. Authenticity in mature seaside resorts / G. Sedmak, T. Mihalič // *Annals of Tourism Research*. – 2008. – Vol. 35, № 4. – P. 1007–1031.
28. Tung V. W. S. Exploring the essence of memorable tourism experiences / V. W. S. Tung, J. R. B. Ritchie // *Annals of Tourism Research*. – 2011. – Vol. 38, № 4. – P. 1367–1386.
29. Robinson R. N. S. Authenticity and festival foodservice experiences / R. N. S. Robinson, C. Clifford // *Annals of Tourism Research*. – 2012. – Vol. 39, № 2. – P. 571–600.
30. Plummer R. Beer tourism in Canada along the Waterloo-Wellington Ale Trail / R. Plummer, D. Telfer, A. Hashimoto, R. Summers // *Tourism Management*. — 2005. – Vol. 26, № 3. – P. 447–458.
31. Дишкантюк О. Гастрономія як важливий елемент розвитку індустрії гостинності / О. Дишкантюк, Д. Харенко, С. Саламатіна, Л. Івичук,

В. Бородіна, К. Власюк. // Економічна та продовольча безпека України. – 2017. – Вип. 3-4. – С. 60-73.

32 Гилмор Дж. Х. Экономика впечатлений: работа это театр, а каждый бизнес- сцена / Дж. Х. Гилмор, Дж.Б. Пайн. – М.: Вильямс, 2005. – 304 с.

33 Головні пункти гастрономічної подорожі в Україні / [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://ipro.kiev.ua/content/golovni-punktiga/strono/michnoyi/podorozhiiv/ukrayini>.

34 Перший в Україні ресторанний тур — «Від шпацери до келішка» [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.okraina.com.ua/tours/excursion/pershiy/vukrayini/restoranniy/turrvidshpatseru-kelishka.html>.

35 «Шоу высокой кухни»: звезды Мишлен в Украине! [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://izum.ua/articles/restoran/s>.

36 Веденин Ю.А. Оценка природных условий для организации отдыха / Ю.А. Веденин, Н.Н. Мирошниченко // Известия АН СССР. Серия: география. – 1969. - №4. – С. 51-60.

37 Sandru I. Problems in geography of tourism / I. Sandru. – Bucharest: Natura, 1966. – 287 p.

38 Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону : монографія / [колектив авторів] За загальною редакцією проф. В. Г. Герасименка . – Одеса: ОНЕУ, 2016. — 262 с.

39 Яковенко И.М. Рекреационное природопользование: методология и методика исследований / И.М. Яковенко. – Симферополь: Таврия, 2003. – 335 с.

40 Саранча М.А. Методологические проблемы интегральной оценки туристско-рекреационного потенциала территории / М.А. Саранча // Вестник Удмуртского университета. Серия: Биология. Науки о земле. – 2011. - №1. – С.118-127.

41 Басова А.В. Анализ существующих подходов к оценке туристско-рекреационного потенциала / А.В. Басова // Вестник КГТУ. – 2006. - №2. – С 126-132.

42 Бейдик О.О. Рекреаційно-туристські ресурси України: Методологія та методика аналізу, термінологія, районування: монографія / О.О. Бейдик. – К.: ВПЦ «Київський університет», 2001. – 395 с.

43 Стратегія сталого розвитку туризму і курортів в Україні (проект) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.vincult.org.ua>.

44 ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004.

45 Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://tourlib.net/books_ukr/arhipov1.htm.

46 Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: За загальною редакцією П'ятницької Н.О. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

47 Олійник В. В., Шикіна О. В. Сучасний стан та перспективи розвитку подієвого туризму на території України. Глобальні та національні проблеми економіки. 2016. Вип. 14. С. 487–490.

48 Ковешніков В. С., Гармаш В. В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. Інвестиції : практика та досвід. 2017. № 4. С. 32–37.

49 Мартинова Н. Перспективи розвитку подієво-гастрономічного туризму в Одесі як туристичної дестинації / Н. Мартинова // Науковий вісник Одеського національного економічного університету : зб. наук. праць / За ред. : Д.В. Завадської (голов. ред.). (ISSN 2409-9260). Одеса : Одеський національний економічний університет. – 2019. – № 6 (269). – с. 121-146. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://n-visnik.oneu.edu.ua/collections/2019/269/pdf/121-146.pdf> – Мова укр.

50 Вахович І. М., Пушкарчук І. М., Поліщук В. Л. Організаційно-економічні засади реалізації регіональної політики розвитку івентивного туризму // Економічні науки: збірник наукових праць Луцького національного технічного університету. Серія “Регіональна економіка”. – Випуск 14 (55). – Луцьк : ІВВ Луцького НТУ. - 2017. -352 с.

51 Офіційна сторінка бару «Тихий Бар прямо над Купером» на сайті tripadvisor [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g295368-d15560453-Reviews-Tikhii_Bar_Pryamo_nad_Kuperom-Odessa_Odessa_Oblast.html.

52 Офіційна сторінка бару «Тихий Бар прямо над Купером» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://followers.com.ua/odessa/cafes/tikhii-bar>.

53 Офіційна сторінка простору «Арт-клуб Шкаф» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://shkaff.od.ua/>.

54 Офіційна сторінка простору «Арт-клуб Шкаф» на сайті facebook [Електронний ресурс], Режим доступу – <https://ru-ru.facebook.com/ArtClubShkaf>.

55 Офіційний сторінка закладу «West Side» у Facebook [Електронний ресурс], користувач West Side Odessa. Режим доступу: <https://www.facebook.com/Westsideodessa>.

56 Офіціальний сайт ресторану «West Side» [Електронний ресурс]. – Режим доступу – <https://westside.od.ua/>.

57 ГОСТ 30523-97. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования. - К.: Госстандарт Украины, 1998.

58 Романович, Ж. А. Сервісна діяльність: навчальний посібник / Ж. А. Романович, С. Л. Калачов. - 4-е вид., Испр. і доп. - Москва: Дашков і К, 2008. - 276 с.

59 Офіційний сайт Головного управління статистики в Одеській області. – 2018 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.od.ukrstat.gov.ua/>.

60 Пахомов Ю.М. Система цінностей як фактор конкурентоспроможності країн у глобальному світі Ю.М. Пахомов // Економіка ринкових відносин. –2008. – №1(1). – С38-45.

61 Офіційний сайт міста Одеси. – 2018 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://omr.gov.ua/ua/>.

62 Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини / С.Саламатіна // Наукові праці (ОНАХТ). – 2014. –№ 46, Т. 2. – С. 325–329.

63 Robinson R. N. S. Authenticity and festival foodservice experiences / R. N. S. Robinson, C. Clifford // Annals of Tourism Research. – 2012. – Vol. 39, № 2. – P. 571–600.

64 Дишкантюк О. Гастрономія як важливий елемент розвитку індустрії гостинності / О. Дишкантюк, Д. Харенко, С. Саламатіна, Л. Івичук, В. Бородіна, К. Власюк. // Економічна та продовольча безпека України. – 2017. – Вип. 3-4. – С. 60-73.

65 Мельниченко С. В. д.е.н.,. Присакар І. І. Ресторанний бізнес в Україні: перспектива чи втрачена вигода? / Київський національний торговельно-економічний університет. – 2015.

66 Офіційна сторінка алкогольного бренду Bacardi. [Електронний ресурс]. –Режим доступу: <https://www.bacardi.com/>.

67 Офіційна сторінка алкогольного бренду Captain Morgan. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.captainmorgan.com/en-row/>.

68 Офіційна сторінка алкогольного бренду Havana Club. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://havana-club.com/en-ww/>.

69 Алкофан. Сайт поціновувачів спиртних напоїв. / Бренди рому. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://alcofan.com/marki-roma>.

70 Підручник для вищих навчальних закладів / За загальною редакцією П'ятницької Н.О. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с. Автори: Мазаракі А.А., П'ятницька Н.О., П'ятницька Г.Т., Литвиненко Т.Є., Расулова А.М., Григоренко О.М., Світлична М.Л., Лукашова Л.В, Антонюк І.Ю., Медведєва А.О., Благополучна Н.П., Гайовий І.І.

71 Офіційна сторінка ресурсу Вікіпедія / Червоний гід «Мішлен». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%>.

72 Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ — 2012. — № 45. — С. 128—132.

73 Richards, G. and Palmer, R. Eventful Cities: Cultural Management and Urban Revitalisation / Richards, G. and Palmer, R. - London: Routledge – 2010.

74 Офіційний сайт Туристського бюро О-Грове (Іспанія). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.turismogrove.es/en/festivals/seafood_festival.

75 Сторінка Фестиваль кавунів в Чінчілла (Австралія) в соціальній мережі Facebook [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.facebook.com/pages/The-chinchilla-melon-festival/210218856711>
Офіційний сайт Фестивалю кавунів в Чінчілла (Австралія) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.melonfest.com.au/>.

76 Інтернет-портал для туристів, присвячений м Хокітіка (Нова Зеландія) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.hokitika.org/see-and-do/annual-events.aspx>.

77 Офіційний сайт Фестивалю дикої їжі в Хокітіке (Нова Зеландія) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.wildfoods.co.nz/>.

78 Інтернет-портал для туристів, присвячений регіону Умбрія (Італія) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.bellaumbria.net/en/eurochocolate/>.

79 Інтернет-портал для туристів, присвячений м Перуджа (Італія) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://turismo.comune.erurgia.it>.

80 Сторінка Фестивалю шоколаду в Перуджі (Італія) в Вікіпедії [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://en.wikipedia.org/wiki/EuroChocolate>.

81 Офіційний сайт Фестивалю лобстерів в Мені (США) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.mainelobsterfestival.com>.

82 Фестиваль лобстерів в Мені (США). Офіційний сайт готелю Berry manor inn, Мен (США) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.berrymanorinn.com/maine-lobster-festival.html>.

83 Офіційний сайт Міжнародного фестивалю білого трюфеля в Альбі (Італія). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.fieradeltartufo.org>.

84 Міжнародний фестиваль білого трюфеля. Офіційний сайт Агентства ділового туризму Travel4business. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://travel4business.ru/event/103>.

85 Офіційний сайт Фестивалю барбекю в Лексінгтоні (США). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://barbecuefestival.com>.

86 Офіційний сайт Фестивалю часнику в Гілрой (США). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://gilroygarlicfestival.com>.

87 Офіційний сайт Фестивалю устриць в Вітстабле (Великобританія). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://whitstableoysterfestival.co.uk>.

88 Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: монографія / за заг. ред. професора В.Г.Герасименка; авт. кол.: В.Г.Герасименко, С.С.Галасюк, С.Г.Нездоймінов [та ін..] „Економічні засади функціонування і розвитку спеціалізованих туристичних ринків в . – Одеса: Астропринт, 2013. – 304 с.

89 Туризм в умовах глобалізації : особливості та перспективи розвитку. За ред.. Пономаренка В.С., Єрмаченка В.Є. – Харків : «Інтек» , 2012. -320 с.

90 Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / В. Г. Герасименко, Г. К. Бедрадіна, С. С. Галасюк та інші / за заг. ред.. В. Г. Герасименко. – Одеса: ОНЕУ, 2016. – 262 с.

91 Вирлан Т.К., Мартинова Н.С. Роль закладів ресторанного господарства у розвитку подієво-гастрономічного туризму в м. Одесі / Т.К. Вирлан, Н.С. Мартинова // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Збірник матеріалів міжнародної науково-практичної конференції студентів, аспірантів та вчених. Том 2 (м. Одеса, 15 квітня 2020 р.) / Одеський національний економічний університет. Одеса: ОНЕУ, 2020. С. 116-119