

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

**КАФЕДРА ЕКОНОМІЧНОЇ КІБЕРНЕТИКИ ТА  
ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



## **«ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ЕКОНОМІЦІ І УПРАВЛІННІ»**

**ЗБІРНИК НАУКОВИХ СТУДЕНТСЬКИХ ПРАЦЬ**

**ВИПУСК 4**



**Одеса  
2022**

## ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ – СУЧАСНИЙ ТРЕНД РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ

Спиридонова Д. О.<sup>1</sup>, Орлик О. В.<sup>2</sup>

1 – студентка 4 курсу 47 гр., факультет міжнародної економіки,

2 – канд. екон. наук, доцент, кафедра економічної кібернетики та інформаційних технологій  
Одеський національний економічний університет, м. Одеса

### АНОТАЦІЇ

**Спиридонова Д. О., Орлик О. В. Гастрономічний туризм – сучасний тренд розвитку туризму.** У статті розкрито особливості розвитку гастрономічного туризму в Україні та Одеській області. Розглянуто деякі види гастротурів. Охарактеризовано розвиток гастрономічного туризму в Одеській області та наведено гастрономічні події, що відбуваються щороку в області. Визначено чинники, що гальмують розвиток гастрономічного туризму в Україні та в Одеській області.  
**Ключові слова:** гастрономічний туризм, гастрономічні туристи, сільські гастротури, міські гастротури, гастрономічні події.

**Спиридонова Д. А., Орлик О. В. Гастрономический туризм – современный тренд развития туризма.** В статье раскрыты особенности развития гастрономического туризма в Украине и Одесской области. Рассмотрены некоторые виды гастротуров. Охарактеризовано развитие гастрономического туризма в Одесской области и наведены гастрономические события, которые происходят ежегодно в области. Определены факторы, тормозящие развитие гастрономического туризма в Украине и Одесской области.  
**Ключевые слова:** гастрономический туризм, гастрономические туристы, сельские гастротуры, городские гастротуры, гастрономические события.

**Spyrydonova D., Orlyk O. Gastronomic tourism is a modern trend in the development of tourism.** The article reveals the features of the development of gastronomic tourism in Ukraine and the Odessa region. Some types of gastro tours are considered. The development of gastronomic tourism in the Odessa region is characterized and gastronomic events that take place annually in the region are pointed out. The factors hindering the development of gastronomic tourism in Ukraine and Odessa region are determined.  
**Keywords:** gastronomic tourism, gastronomic tourists, rural gastronomic tours, urban gastronomic tours, gastronomic events.

**Спиридонова Д. О., Орлик О. В. Гастрономічний туризм – сучасний тренд розвитку туризму.** Інформаційні технології в економіці і управлінні : зб. наук. студ. праць. Одеса : ОНЕУ, 2022. Вип. 4. С. 52–59.

**Постановка проблеми у загальному вигляді.** Останніми роками сформувалися нові тренди споживчих переваг у туризмі, пов'язані з персоналізацією турпродукту та прагненням сучасного мандрівника отримати в поїздки унікальний досвід, пізнати життя місцевого співтовариства, його звичаї, традиції, зокрема кулінарні. Гастрономічний туризм відповідає сучасним тенденціям розвитку попиту, як виду подорожей, у яких турист пізнає країну, регіони та народи через їхню кухню, набуває унікального досвіду.

Для традиційних дестинацій гастрономічний туризм є напрямком диверсифікації туристського продукту, способом розвитку аттрактивності та залучення до повторних поїздок, зокрема у міжсезонний період.

Гастрономічний туризм – вид туризму, основна мета якого полягає у знайомстві з тією чи іншою країною через призму національної кухні. Для гастрономічного туриста їжа постає як категорія культури. З такої позиції традиційна кухня розглядається через історію, релігію, економіку, політику, звичаї, легенди та інші фактори, які допомагають сформувати унікальну ідентичність країни чи регіону. Хоча гастрономічний туризм в Україні досить молоде явище, і ще років двадцять тому він не виділявся як самостійний напрямок, а розглядався як додаток до основного туру, перспективи гастрономічного туризму величезні. Нині розпочинається активне просування гастрономічних брендів окремих територій країни.

Пандемія коронавірусної хвороби внесла свої корективи у динаміку міжнародних подорожей. Закриття кордонів створили умови зростання попиту ринку внутрішнього туризму. Гастрономічний туризм – напрямок, який дозволить поєднати культурно-пізнавальний, сільський та рекреаційний туризм, на основі формування тематичних чи комбінованих турпродуктів, цікавих сучасному споживачеві.

За даними Всесвітньої туристичної організації, 79% мандрівників попередньо вивчають календар гастрономічних подій і особливості місцевої кухні, перед тим, як вибудувати маршрут подорожі. Кожен третій турист у світі виявляє бажання познайомитися з національною кухнею, причому близько 30% загальних витрат туриста у поїздки припадає саме на гастрономічні насолоди [1].

**Аналіз досліджень і публікацій останніх років.** Аналіз наукових публікацій останніх років свідчить про помірне опрацювання теми гастрономічного туризму, його розвитку в регіонах України та інших країнах світу. Так, в публікаціях таких науковців, як І. К. Нестерчук [1], Г. О. Фесенко [2], Г. О. Саркісян [3], О. І. Коркуна, О. В. Никига, О. Г. Підвальна [4], В. В. Корнілова, Н. В. Корнілова [5; 6], В. О. Омельницька [7], В. О. Глушко [8], Т. С. Кукліна [9], І. І. Старкова, Є. В. Кондрашова, О. Ю. Фалілеєва [10], Ю. Г. Трабська, Є. Г. Чернова [11], В. Д. Іванов [12], розглядається історико-культурний контекст розвитку даного виду туризму, його характерні особливості, різновиди.

**Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми.** Актуальність дослідження зумовлена по-перше тим, що на сьогоднішній день гастротуризм в Україні поки що не набув масового характеру, по-друге, вибір

гастрономічних турів Україною, і зокрема, Одеською областю, обмежений, а по-третє, у більшості великих туроператорів просто відсутні такі пропозиції.

**Мета статті.** Метою статті є: розгляд особливостей розвитку гастротуризму в Україні та Одеській області; аналіз стану розвитку гастрономічного туризму в Одеській області; визначення чинників, що гальмують розвиток гастрономічного туризму в країні та в Одеській області.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Гастротуризм є одним із найпопулярніших видів туризму. В даний час його розмаїття настільки велике, що абсолютно кожна людина може вибрати те, що їй до смаку і залишиться задоволеною, оскільки вона не тільки побачила нову країну, місто і т. д., але й розширила свої гастрономічні пізнання, збагатилася новими смаковими відчуттями та культурою харчування відвідуваної країни.

У нашому світі існує величезна різноманітність культури харчування. Безперечно, у гастрономічному туризмі, як і скрізь, існує ієрархія країн. Ряд країн зарекомендували і підтвердили своє звання найкращих. Їхня кухня вражає своєю різноманітністю та вишуканістю. Багато країн використовують їжу, як свого роду «родзинку» для залучення гурманів з усього світу.

На порталі Food Intyroom [13] представлено сім найкращих гастрономічних маршрутів, які привернуть увагу навіть найвишуканішого гурмана. Слід одразу зазначити, що, на жаль, Україна в цього списку відсутня. Сімка лідерів: Тоскана (Італія), Прованс (Франція), П'ємонт (Італія), Каталонія (Іспанія), Амстердам (Голландія), Тбілісі (Грузія), Марракеш (Марокко).

Під гастрономічним туризмом розумітимемо поїздку з метою ознайомлення з національною кухнею країни, особливостями виробництва та приготування продуктів та страв, а також навчання та підвищення рівня професійних знань. Як послуга, гастрономічний туризм – це більше, ніж звичайна поїздка, оскільки гастротуризм є якісно продуманим комплексом заходів, що передбачають дегустацію традиційних у певних місцевостях страв, а також деяких окремих інгредієнтів, що мають свій власний смак [3].

Найважливіший елемент у розвитку гастрономічного туризму – турист, який вибирає саме цей вид подорожі. Гастрономічні туристи поділяються за такими категоріями: туристи, яким набрид звичайний туризм; туристи, які хочуть внести різноманітність у свій раціон; гурмани; туристи, чия робота пов'язана з приготуванням та вживанням їжі; представники туристських фірм, які зацікавлені у створенні своїх гастротурів [9].

Серед гастротурів виділяють сільські (названі ще «зеленими») та міські тури. Істотна основна відмінність полягає в тому, що подорожуючи по сільській місцевості, турист націлений пізнати і випробувати, без будь-яких добавок, екологічно чистий продукт. «Зелені» тури спрямовані на екологічно чисту продукцію та пропонують, зокрема, збирання дикорослих ягід у лісі, винограду на виноградниках, овочів та фруктів на фермах, прогулянку по дорогах виноробства. Сюди же входить і знайомство з так званими «продуктами землі» – тими гастрономічними продуктами, якими славиться дана місцевість (наприклад, пармська шинка, іспанський хамон, голландський сир, брюссельське праліне, шведська ікра уклейки, японська риба фуґу і т. д.).

Для сільських гастротурів обов'язковою умовою є те, що засоби розміщення туристів, індивідуальні або спеціалізовані, повинні бути в сільській місцевості або невеликих містах без багатоповерхових будівель [12].

Міські гастротури включають відвідування фабрики або цеху, що виробляють продукти харчування, з дегустацією їхньої продукції. Міські тури також передбачають відвідування ресторанів національної кухні, де гість має можливість продегустувати місцеві делікатеси і фірмові страви, як правило, з-під руки іменитих кухарів. Ці заклади позначені як мінімум однією мішленівською зіркою. У таких подорожах акцент більшою мірою робиться на грамотне комбінування численних та всіляких інгредієнтів, ніж на невибагливе задоволення смаком «селянської» кухні.

Одне з важливих місць займає такий вид гастрономічного туризму, коли туриста знайомлять з одним блюдом у різних місцевостях. В основному такий вид гастрономічного туризму представлений винними, сирними, пивними турами і т. д.

Гастрономічний туризм часто поєднує у собі комбінування кількох видів туризму – ділового, пізнавального та подієвого туризму.

Сучасний мандрівник нерідко є вже грамотним туристом. Відповідно, гастрономічний туризм завжди надає можливість туристу дізнатися на своєму досвіді щось нове та отримати при цьому яскраві емоції. Знайомство з місцевою кухнею є важливим складовим елементом будь-якого відпочинку.

В Україні є області, гастрономія яких є частиною туристичного бренду, і де зосереджена найбільша кількість фестивалів та гастрономічних турів, а саме: Закарпатська, Львівська, Одеська, Київська, Полтавська. Більшість гастрономічних заходів організовується у Закарпатській, Київській та Львівській областях, що пояснюється автентичною культурою та специфічними кулінарними традиціями цих регіонів. Одеська область займає, за різними оцінками, 4-5 місце по Україні за кількістю унікальних гастрономічних фестивалів та свят.

За статистичними даними в Одеській області налічується приблизно 396 закладів харчування, 208 закладів розміщення та 321 курортний заклад, які можуть прийняти туристів [14].

На території області проходять різноманітні тематичні події, фестивалі, виставки, ярмарки. Українські турфірми пропонують гастрономічні тури Одеською областю, оскільки вона багата на виноробні та сироварні, а також в ній набули розвитку угіддя сільського туризму тощо.

Одеська гастрономічна культура є самобутньою, відрізняється від загальноукраїнської і активно розвивається. Так, тільки за 2018 рік в Одеській області було розроблено та діють 19 нових маршрутів, 5 з яких – гастрономічні [14]. Активно розвивається сільський вид туризму. Зокрема, на території Одеської області розташовані 32 садиби сільського туризму [15].

Найбільшими гастрономічними подіями в Одеській області є свята й фестивалі, представлені в таблиці 1.

Гастрономічні фестивалі та свята в м. Одесі та Одеській області

| Назва події  | Місяць проведення |
|--|-------------------|
| м. Одеса   |                   |
| Гастрономічний фестиваль «Таки да, смачно!»                      | травень, вересень |
| «Фестиваль міської їжі»  | червень           |
| Фестиваль популярної вуличної їжі «Цимес Маркет»                 | липень            |
| Фестиваль «Свято полуниці»                                       | травень           |
| Фестиваль «День помідора»  | серпень           |
| Винний фестиваль «Odessa Wine Week»                              | травень           |
| м. Болград   |                   |
| Винний фестиваль «Bolgrad Wine Fest»                             | листопад          |
| Гастрономічний фестиваль «Гергьовденски панаир-Смачний баранчик» | травень           |
| м. Вилкове   |                   |
| Гастрономічний еко-фестиваль «Дунайські гостини»                 | вересень          |
| м. Біляївка  |                   |
| Мультиетнічний гастрофестиваль «Дністровська вертута»            | вересень          |
| с. Фрумушика-Нова  |                   |
| Винний фестиваль «Wine Fest Frumushika-Nova»                     | жовтень           |
| с. Маяки   |                   |
| Фестиваль гастрономічної спадщини «Дністровські гостини»         | жовтень           |

*Джерело: розроблено авторами на основі [7; 16]*

Так, наприклад, «День помідора» відбувається в Одесі в серпні, на найвідомішій вулиці – Дерибасівській. Під час цього свята відбувається парад червоних автомобілів та мотоциклів, проходять танцювальні змагання, а найголовнішою розвагою є ярмарок помідорів, де представлені різноманітні сорти томатів, майстер-класи з приготування страв з помідорами, лекції з правильного вирощування томатів. Дана подія приваблює як фермерів, так і гастрономічних туристів.

Щорічні надходження від гастрономічного туризму у світі до коронакризи сягали \$150 млрд. Туристичні маршрути невеликими господарствами дуже популярні в Європі, вони навіть діляться тематично: дороги вина, дороги смаку, дороги вина та смаку – рибні, сирні, медові, оливкові, фруктово-ягідні та багато інших маршрутів. У ЄС порахували: середній чек звичайного туриста дорівнює €50, а середній чек туриста саме гастрономічного маршруту – €200. В Одеській області у рамках проекту ЄС «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні» було розроблено перші еногастрономічні маршрути в Україні. Їх об'єднали під спільною назвою «Дорога вина і смаку Української Бессарабії». Об'єм

виробництва у малих господарств Одеської області, які стали учасниками цього проєкту, збільшився на 30% (це враховуючи, що був карантин) [17].

В Україні помітно розширилася мережа ресторанів кухні корінних народів. Ще один внесок у розвиток гастрономічного туризму в Україні можуть зробити підприємства з виробництва різноманітних продуктів харчування. Зокрема, особливим інтересом у людей користуються такі товари народного споживання, як: кондитерські вироби, алкогольні та тонізуючі напої.

Останніми роками в Україні, в т. ч. і в Одеській області, почали розвиватися етнографічні заповідники – місця, де повною мірою зберігаються поселення малих корінних народів нашої Батьківщини з усіма звичаями і традиціями. У таких заповідниках туристи можуть познайомитися не лише з культурою, мовою, історіями народу, але також з його побутом, зокрема, національною кухнею. У межах заповідника влаштовуються культурні заходи, де відвідувачі можуть зануритися в атмосферу побутового та святкового життя корінного народу. Такі заповідники, як правило, включаються у всілякі тури, у тому числі гастрономічні. Прикладом такого виду гастрономічного туризму є центр етнографічного, зеленого, сільського туризму і сімейного відпочинку «Фрумушика-Нова». Сьогодні господарство «Фрумушика-Нова» – це етнографічний музей під відкритим небом, один з найбільших в Європі вівчарних комплексів, можливість побачити найбільший гранітний пам'ятник в світі «Чабан Фрумушики-Нова», а також центр сімейного відпочинку із вишуканою молдавською кухнею.

Найбільш поширеними видами гастрономічних турів в Україні та Одеській області є сільський та ресторанный. Сільські тури надають туристам можливість відвідати ферми та посівні поля, де можна не лише поласувати місцевими сільгосппродуктами, а й взяти активну участь у їх зборі, а також у інших видах сільськогосподарської діяльності. Завдяки ресторанным турам туристи можуть відвідати найкращі ресторани національної кухні.

З появою етногастрономічних маршрутів у регіоні вирає одразу багато-хто: туристи приємно проводять час та знайомляться з унікальними особливостями місцевості, про які раніше, можливо, і не здогадувалися. Наприклад, в Одеській області є не лише море чи сама Одеса, а й чудове, якісне вино з українських сортів винограду – Тельті-Курук від «SHABO», Одеський Чорний, Сухолиманський Білий від «Колоніст» та «™ Villa Tinta», смачна болгарська бринза, м'ясні делікатеси від «Балканські Ястія», а у Вилкове готують виняткову липованську рибну юшку. У гастрономічних подорожах можна дізнатися про повсякденне життя, історію та культуру країни часом більше, ніж в класичних екскурсійних поїздках (тим паче, коли вони набридли чи все вже передивилися). Туристи особисто знайомляться з сім'ями, які десятиліттями займаються вирощуванням винограду, сироварінням, виготовленням повидла чи сигар. І звісно, продукція на виробництві, в товаристві людей, які її зробили, в особливій атмосфері смакує краще. Поблизу маршрутів розвивається інфраструктура, відкриваються сільські садиби, з'являється потреба в послугах перевізників, екскурсоводів, виробників сувенірів, рекламодавців.



До позитивних чинників, що сприяють розвитку гастрономічного туризму в Одеському регіоні, можна віднести: сприятливе географічне розташування; наявність потужного курортно-рекреаційного комплексу; розвинену транспортну інфраструктуру; багату історичну та культурну спадщину; наявність розвиненої туристичної інфраструктури та ін.

Відзначимо, що гастротуризм в Україні поки що не набув масового характеру, як в інших країнах. Недостатньо популяризовані національні та культурні традиції харчування, органічні продукти та виготовлені з них, з урахуванням місцевих національних кулінарних традицій, страви та напої. Багато турів мають повторюваність за місцями маршруту, спостерігається диспропорція щодо місця проведення гастрономічних турів по Україні.

Слід зазначити, що розвиток гастрономічного туризму в регіонах України гальмується деякими чинниками, серед яких: недостатній рівень розвитку мережі об'єктів туристичної інфраструктури; нерівномірний розвиток транспортної інфраструктури в регіонах; недостатня орієнтація транспортної інфраструктури на обслуговування туристичних потоків; неповне використання рекреаційного та туристичного потенціалів регіонів; нестабільна економічна та політична ситуація в країні та ін.

**Висновки з даного дослідження.** На основі вищевикладеного матеріалу можна зробити такі висновки. Гастрономічний туризм в Україні отримав свій розвиток нещодавно. Проте Україна, як багатонаціональна, полікультурна, з багатою історією країна, має величезний потенціал розвитку гастротуризму.

Для регіонів України характерні свої унікальні національно-культурні та природні особливості, які мають неповторний характер і можуть викликати інтерес у туристів. Слід відзначити, що в даний час гастротуризм розглядають у двох напрямках: по-перше, гастрономічному туризму великих міст стали приділяти увагу, як окремому виду туризму; по-друге, розвиток гастрономічного туризму в деяких регіонах України і досі здійснюється у рамках розвитку етнічного чи культурного туризму.

Сьогодні в Україні найбільшу популярність отримали гастрономічні тури вихідного дня, які полягають в організації заходів з відвідування місць, де можна вживати різні страви та напої, а також різноманітні гастропродукти. Гастрономічні тури, в т. ч. і гастротури вихідного дня, включають відвідування таких об'єктів гастрономічного туризму, як ресторани, музеї, присвячені тому чи іншому продукту харчової промисловості або сільського господарства, а також підприємства, ферми, агросадиби, садиби сільського туризму та інші місця національно-культурної значущості. Проте, не тільки особливі музеї можуть залучати туристів, але й ресторани, орієнтовані на приготування блюд національної кухні, що підтримує весь сервіс у дусі національного колориту.

## **ЛІТЕРАТУРА**

1. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія : Географічні науки.* 2017. Вип. 6. С. 193–199.



2. Фесенко Г. О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. *Ефективна економіка* : електронне наукове фахове видання. 2021. № 5. URL: [http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5\\_2021/202.pdf](http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf). DOI: 10.32702/2307-2105-2021.5.200 (дата звернення: 16.03.2022).
3. Саркісян Г. О. Роль і значення стимулювання гастрономічного туризму в структурі розвитку регіональних туристичних ринків України. *Український журнал прикладної економіки*. 2020. Т. 5. № 1. С. 312–320. DOI: <https://doi.org/10.36887/2415-8453-2020-1-37> (дата звернення: 16.03.2022).
4. Коркуна О. І., Никига О. В., Підвальна О. Г. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад. *Економічний простір*. 2020. № 155. С. 40–43. DOI: <https://doi.org/10.32782/2224-6282/155-8> (дата звернення: 16.03.2022).
5. Корнілова В. В., Корнілова Н. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Ефективна економіка* : електронне наукове фахове видання. 2018. № 2. URL: [http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2\\_2018/37.pdf](http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf) (дата звернення: 16.03.2022).
6. Корнілова Н. В., Корнілова В. В. Гастрономічні фестивалі в Україні як фактор розвитку гастрономічного туризму. *Агросвіт*. 2018. № 20. С. 21–26.
7. Омельницька В. О. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України. *Економічні студії*. 2018. № 2 (20). С. 121–126.
8. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремих вид у туризмі: поняття, сутність, класифікація. *Торієвля і ринок України*. 2016. Вип. 39-40. С. 166–175.
9. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL: <https://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf> (дата звернення: 16.03.2022).
10. Старкова И. И., Кондрашова Е. В., Фалилеева О. Ю. Роль гастрономических туров в развитии региона. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/rol-gastronomicheskikh-turov-v-razvitiy-regiona> (дата звернення: 16.03.2022).
11. Трабская Ю. Г., Чернова Е. Г. Роль гастрономических брендов в продвижении туристских дестинаций. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/rol-gastronomicheskikh-brendov-v-prodvizhenii-turistskih-destinatsiy> (дата звернення: 16.03.2022).
12. Иванов В. Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туристической индустрии. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskij-turizm-kak-populyarnoe-napravlenie-v-turisticheskoy-industrii> (дата звернення: 16.03.2022).
13. Гастрономический туризм: 7 лучших маршрутов. URL: <https://food.inmyroom.ru/posts/25491-gastronomicheskij-turizm-7-luchshikh-marshrutov> (дата звернення: 16.03.2022).
14. Стратегія розвитку Одеської області на період 2021-2027 роки. URL: <https://bit.ly/3JTQxFf> (дата звернення: 16.03.2022).
15. Паспорт Одеської області 2020 рік. URL: [https://oda.odessa.gov.ua/wp-content/uploads/2021/05/pasport-oblasty-2020\\_compressed.pdf](https://oda.odessa.gov.ua/wp-content/uploads/2021/05/pasport-oblasty-2020_compressed.pdf) (дата звернення: 16.03.2022).
16. Мартинова Н. Перспективи розвитку подієво-гастрономічного туризму в Одесі як туристичної дестинації. *Науковий вісник Одеського національного економічного університету*. 2019. № 6 (269). С. 121–146.
17. Гастрономічний туризм в Україні та світі: чим цікавий та як все влаштовано. URL: <https://lowcost.ua/what-is-food-tourism/> (дата звернення: 16.03.2022).