

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-37-72>

УДК 338.48

АНАЛІЗ ТЕНДЕНЦІЙ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ: МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД ТА УКРАЇНА

ANALYSIS OF GASTRONOMIC TOURISM TRENDS: INTERNATIONAL EXPERIENCE AND UKRAINE

Підгірна Валентина Никифорівна

кандидат економічних наук, доцент,
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6188-803X>

Єремія Ганна Іванівна

кандидат географічних наук
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0025-7688>

Хникіна Марина Володимирівна

здобувачка освіти,
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4266-8813>

Pidgirna Valentyna, Yeremiia Hanna, Khnykina Maryna
Yuriy Fedkovych Chernivtsi National University

В статті проаналізовано базові тенденції становлення гастрономічного туризму у світі та в Україні, причини його привабливості, вплив пандемії COVID19 на кулінарний ринок. Досліджено особливості успішного ведення гастрономічного бізнесу у розвинених країнах за результатами нагородження «The World's 50 Best Restaurants 2021 awards», що відбулась 5 жовтня поточного року у місті Антверпен. Охарактеризовано десятку кращих ресторанів світу та запропоновані шляхи покращення сфери ресторанного бізнесу в Україні задля виведення її на якісно новий рівень, залучення нових туристичних потоків та розвитку гастрономічного дозвілля. Доведено, що розвиток кулінарної сфери має вагомий внесок на економічний розвиток нашої держави, адже у структурі виробництва ВВП країни займає більш як 8,8%. На основі проведеного аналізу зроблено прогнози щодо подальшого розвитку фудтуризму до 2023 року.

Ключові слова: туризм, гастрономічний туризм, ресторанна справа, розвиток, перспективи, нагородження.

Gastronomic tourism is a type of tourism that is interconnected with visiting different countries in order to get acquainted with national dishes, products and drinks. From the organizational point of view, gastronomic tourism provides getting acquainted with the peculiarities of local food technology, history and traditions of their consumption, attending culinary festivals and various events, as well as possible participation of tourists in the preparation of national dishes. Gastronomic tourism should be considered as an auxiliary tool in learning about the cultural heritage of countries and regions of the world, as the dishes of national cuisine are one of the elements that reflect the way of life, worldview, traditions and partly culture. The purpose and tasks – to estimate a condition of development of gastronomic tourism in Ukraine and to outline prospects of its development taking into account the international experience. Therefore, the article analyzes the basic trends in the development of gastronomic tourism in the world and in Ukraine. It is argued that the strategic goal of tourism development in Ukraine is to create a product that is competitive on the world market, able to meet the tourist needs of the population, ensure integrated development of territories and their socio-economic interests while preserving economic balance and historical and cultural heritage. The World's 50 Best Restaurants 2021 awards, held in Antwerp on October 5, 2021, identified the top ten restaurants in developed countries and identified ways to improve the restaurant business in Ukraine. In general, it is proved that the development of the culinary sphere has a significant contribution to the economic development of our country, as in the structure of production the country's GDP is more than 8.8%. Our country is rich in its dishes and has great potential for the development of gastronomic tourism. Therefore, in-depth study of the main world trends in gastronomic tourism will allow to use them for the practice of developing the domestic tourism market. In the long run, this will help improve the country's tourist image and increase tourist flows. As a result, based on the analysis, forecasts were made for the further development of food tourism.

Keywords: tourism, gastronomic tourism, restaurant business, development, prospects, awards.

Постановка проблеми. Вцілому, розвиток туристичної галузі сприяє вирішенню значної кількості проблем, пов'язаних з формуванням ВВП країни, зайнятістю населення, створенням додаткових робочих місць, відкриттям підприємств, соціально-економічним розвитком окремих регіонів. Однак спалах хвороби коронавірусу COVID-19 по всьому світу переформував міжнародні тенденції розвитку ринку гастрономічного туризму.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Над дослідженнями теоретичних і практичних аспектів розвитку гастрономічного туризму, визначенням змісту працювали багато вітчизняних: Г. Вишнеvsька [1], В. Постова [2], І. Комарніцький [3], В. Корнілова [4], Т. Кукліна [5], Г. Фесенко [6] та зарубіжних вчених.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Загалом зарубіжні та вітчизняні вчені працюють та приділяють значну увагу розвитку галузі гостротуризму, все ж у сучасних умовах спалаху Пандемії коронавірусної хвороби дана тема потребує подальшого дослідження.

Формулювання цілей статті. Метою статті є оцінка міжнародних тенденцій розвитку ринку гастрономічного туризму та визначення на цій основі пріоритетів розвитку кулінарного ринку під впливом пандемії COVID-19.

Виклад основного матеріалу дослідження. Сучасна індустрія ресторанного бізнесу розвивається під впливом різних чинників внутрішнього та зовнішнього середовища. Гастрономічний туризм цікавий і корисний туристам, які бажають долучитися до культури тієї чи іншої країни через її національну кухню, або людям, які використовують гастрономічний тур в пізнавальних цілях (школярі, студенти, кухарі, бариста, сомельє, ресторатори, дегустатори), а також представники туристичних фірм, які вивчають даний туристичний напрям, щоб популяризувати даний для користувачів [1]. Як відомо, основою гастрономічного туризму є харчова промисловість та кулінарні особливості певної країни, що часто є так званим «туристичним магнітом».

На основі проведених досліджень у 2019 році компанією «Global Data Consumer Survey» у структурі загальних витрат туристів у розмірі 1,1 трильйона доларів, на послуги харчування припало 278,9 мільярда доларів, простими словами, чверть витрат подорожі – це витрати на їжу [9]. Цей результат показав на скільки важливе значення у нашому житті

має харчування і яку значну суму люди готові платити, і такі платять, заради можливості смачно поїсти. Це можна підтвердити і наступною статистикою:

- 83% людей вважають, що їжа допомагає формувати їхню подорож і залишає незабутнє враження;

- Як свідчить статистика кулінарного туризму 62% людей спробувавши їжу та напої за кордоном, починають купувати її вдома;

- За період 2020–2021 років 93% туристів спробували принаймні один вид нової для себе їжі чи напою;

- 81% опитаних туристів вважають, що їжа допомагає дізнатись та зрозуміти культуру тієї країни, яку відвідують [9].

Приведена статистика свідчить про те, що значення їжі у нашому житті стрімко зростає, а це в свою чергу корелюється з розквітом місцевої кулінарної культури. Якщо вдатись до історичних витоків, то словосполучення «кулінарний туризм» було введено в обіг ще у 1998 р. Мета даного виду туризму полягала в тому, щоб через місцеву їжу ознайомити туриста з культурою тієї країни яку відвідують. У 2012 р. термін «кулінарний туризм» було витіснено іншим – «гастрономічним туризмом» – через те, що подорожі та місцева кухня стали невід'ємною складовою частиною туристичних маршрутів, які стали доступними для значної кількості людей з різних доходами.

Відмінними особливостями, що відрізняють розвиток гостротуризму від інших видів являються:

- умови та потенціал для розвитку гостротуризму мають всі країни, в яких розвинена сфера туризму;

- гостротуризм в певній мірі є складовим елементом всіх видів туризму, об'єктивно розвивається як складова туристичних маршрутів, що створює синергетичний ефект і активізує підприємницьку діяльність;

- гастрономічний туризм може безперервно функціонувати у будь-яку пору року, що нівелює вплив сезонності і забезпечує стабільність бізнесу;

- гастрономічні тури є елегантною рекламою та засобом просування крафтових продуктів регіональних садіб, підприємств та фірм, які залучені до розвитку харчової індустрії території.

Гастрономічний бізнес сьогодні стає дедалі популярним, розглянемо особливості популяризації даного у розвинених країнах світу. Так, у жовті 2021 року у бельгійському

місті Антверпен відбулась церемонія на якій визначено найкращі ресторани світу за версією премії «The World's 50 Best Restaurants 2021 awards» [10]. Рейтинговий список формувався на основі опитування міжнародних експертів з числа шеф-кухарів, рестораторів і ресторанных критиків. Завдяки групі з більш ніж тисячі професійних кулінарних експертів представлено найкращі ресторани світу для унікальних кулінарних вражень.

За результатами голосування, золота медаль дісталась данському ресторану «Noma», відкритому в 2004 році шеф-кухарем Рене Редцелі [11]. Заклад був визнаний найкращим рестораном світу протягом останніх п'яти років за версією британського журналу «Restaurant». Відзначений також трьома зірками «Мішлен». У ресторані представлена скандинавська кухня, що останніми роками вважається найкращою серед світових гурманів, адже ресторанне меню складається виключно з екологічно чистих, сезонних продуктів зі скандинавського регіону.

На другому місці знаходиться ресторан «Geranium», що розташований у Копенгагені, Данія, в якому приготування страв базується тільки на натуральних свіжих продуктах, без використання консервантів. Керуючі Расмус Кофед та Сорен Ледет – вважаються найкращими шеф-кухарями Данії. Основне меню представлено скандинавською кухнею [12]. Вражає, феноменальне скандинавське меню, креативне оформлення страв, модернізація старинних рецептів, незвичне розміщення, лаконічний інтер'єр. Особливістю ресторану є відкрита кухня – кожен гість може особисто відслідкувати весь процес приготування страви: від вибору продуктів – до оригінальної подачі.

Бронзу здобуває іспанський ресторан «Asador Etxebarri», який розміщується в сільському кам'яному будинку ще з 1990-х років, створений кухарем Віктором Аргінонісом. Особлива увага, закладу, приділяється смаженню на відкритому вогнищі з використанням різних видів дров та вугілля, навіть десертні страви готуються на грилі. Ресторан «Asador Etxebarri» зберігає давні традиції кулінарів народів Західної Європи [13].

Четверте місце посідає п'ятизірковий флагманський ресторан перуанського шеф-кухаря Віргіліо Мартінеса Веліса «Central Restaurante», який служить майстернею з дослідження та інтеграції корінних перуанських інгредієнтів у меню ресторану [14]. Ресторан відомий своєю сучасною інтерпре-

тацією та презентацією перуанської кухні. В закладі панує тепла атмосфера, доброзичливий персонал, який чудово розмовляє англійською та завжди готовий допомогти у виборі страв та напоїв.

Закриває п'ятірку лідерів барселонський ресторан «Disfrutar», що у перекладі з іспанської означає «насолада». Співвласниками є одразу три шеф-кухари: Оріол Кастро, Матеу Касаньяс і Едуард Хатруч. Ресторан користується популярністю не лише серед гурманів, а й серед звичайних туристів. Сучасна авангардна кухня «Disfrutar» представлена трьома дегустаційними сетами: з 18, 25 і 32 страв. Меню на одну сторінку звучить так: «Наша ціль – дивувати і надихати через гастрономію. Сюрприз – важлива частина кулінарного досвіду, тому ми не описуємо страви. Обирайте наосліп, відкиньтесь на спинку крісла і – вперед» [15].

На превеликий жаль, жоден з ресторанів України не ввійшов навіть у Топ-100. Проте, розглянувши Топ-5 ресторанів світу за версією «The World's 50 Best Restaurants», можна виділити головні спільні характеристики закладів, що і дали їм можливість досягнути визнання серед світової кулінарної комуні, а як результат стати важливою ланкою гастрономічного туризму своєї країни.

На нашу думку, найбільш яскравим та основним фактором успіху наведених ресторанів є грамотне поєднання національної кухні із відверто складним стилем фьюжн. Як відомо, вдосконалення технології, розширення власного кругозору, постійний розвиток та навчання – основна характеристика всіх іменитих шеф-кухарів. Тому, вітчизняним рестораторам варто не слідувати західному впливу і готувати лише страви відомої французької, італійської, японської чи інших кухонь, а інтегрувати корінні українські кулінарні традиції та продукти і модернізувати старовинні рецепти, надаючи при цьому унікальне та свіже бачення рідної кухні. Звісно, симбіоз різних кухонь та нестандартні рішення – шлях до успіху, при цьому не можна забувати про якість продуктів – це аксіома.

Окрім власне страв, важливе значення має і загальна атмосфера. Більшість визнаних рестораторів надають перевагу спокійному інтер'єру, переважно в стилі «лофт», «прованс» чи «мінімалізм» [5]. Таке сучасне дизайнерське оформлення створює ефект затишку та гостинності. Воно не відволікатиме від гастрономічного задоволення, а навпаки, своєю простотою та стилем підкреслюватиме

дороговизну та престиж обраного ресторану. І основа надання будь-якого роду послуг – професійний сервіс. Навіть у ресторані із п'ятьма зірками «Мішлен» можна зіпсувати враження через погане обслуговування і навпаки [16].

Ці фактори є дійсно важливими у створенні престижного та популярного ресторану, проте для всевітнього визнання та якісного розвитку гастрономічної сфери, на нашу думку, не вистачає розвитку туристичної інфраструктури в цілому.

Проаналізувавши вище зазначений досвід ресторанної справи розвинених країн, а також проблематику вітчизняної гастрономії можна підвести підсумок та виділити основні правила ведення успішного ресторанного бізнесу в Україні:

- 1) якість продукції повинна бути на вищому рівні;
- 2) грамотне поєднання автентичності кухні із сучасними тенденціями;
- 3) стильний інтер'єр;
- 4) професійний сервіс;
- 5) розвиток туристичної інфраструктури та гастрономічної сфери є взаємопов'язаним і розвивати потрібно все суміжно.

Як вважає Ємчук Т. В., Підгірна В. Н. одним із найкращих з точки зору організаційних заходів знайомства з гастротуризмом є фестивалі [7]. Щорічно в Україні проходить значна кількість заходів, спрямованих на вшанування традицій – гастрономічних фестивалів. Вони проходять у різних точках країни, надаючи

туристові змогу з головою зануритися у атмосферу місця, скуштувавши традиційні страви. Український гастротуризм відносно молодий вид дозвілля, проте має потужний потенціал поступового розвитку. Кожен туристичний регіон України сьогодні прагне знайти свою гастрономічну особливість і виявити свою неповторність. Головною рушійною силою у розвитку гастротуризму стають тематичні фестивалі локальної їжі місцевих страв.

Висновки. Останні декілька років гастрономічний туризм активно розвивається, як повноцінний туристичний напрямок. Він є невід'ємною частиною системи гостинності у всьому світі, подорожуючи за кордон туристи автоматично стають споживачами. Як свідчить рейтинговий список версії «The World's 50 Best Restaurants 2021 awards», гастротуризм залучає різні за вподобаннями групи туристів та допомагає дізнатися про традиції країни, познайомитися з місцевим населенням і культурно-історичною спадщиною. В цьому контексті Україна має високий потенціал розвитку гастрономічного туризму, на її території представлено велике розмаїття національних страв і продуктів, цікавих усім туристам, охочим отримати нові враження та ближче познайомитися з культурою країни. Тому Україна має всі шанси стати провідною Європейською країною з розвинутою структурою гастротуризму, здатною генерувати істотні економічні і соціальні блага для учасників туристичного ринку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Вишнеvsька Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури*. Київ : Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв. 2013. Вип. 31. С. 112–118.
2. Постова В. Покращення процесу обслуговування споживачів шляхом просування послуг підприємства ресторанного бізнесу через інтернет. *Економіка та суспільство*. 2022. № (36). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-36-47>.
3. Комарніцький І. О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті підготовки до ЄВРО 2012. *Географія та туризм : наук. зб. ред. кол. Я.Б. Олійник*. 2011. Вип. 14. С. 101–106.
4. Корнілова В., Корнілова Н. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Ефективна економіка*. 2018. № 2. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112> (дата звернення: 28.04.2022).
5. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України: веб-сайт. URL: <http://surl.li/bacwc> (дата звернення: 28.04.2022).
6. Фесенко Г. О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. *Ефективна економіка*. 2021. № 5. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf (дата звернення: 28.04.2022).
7. Підгірна В., Ємчук Т. Перспективи розвитку ринку туристичних послуг України в умовах трансформаційних змін. *Інфраструктура ринку*. 2020. № 49. С. 46–51. DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastructure49-9>.
8. World tourism Barameter. URL: <http://surl.li/vino> (дата звернення: 28.04.2022).
9. The Top 5 Trends Shaping the European. URL: <http://surl.li/arycv> (дата звернення: 28.04.2022).

10. «The World's 50 Best Restaurants». Журнал «Ресторатор». URL: <https://www.theworlds50best.com/list/1-50> (дата звернення: 28.04.2022).
11. Розенштайн Т. Синдром «Нома»: як ресторан в Копенгагені став легендою. URL: <https://huarache-shop.ru/raznoe/restoran-noma-sindrom-noma-kak-restoran-v-kopengagene-stal-legendoy.html> (дата звернення: 28.04.2022).
12. Ресторан «Geranium» в Копенгагені (Данія). URL: <https://telehaus.com.ua/hotel/restoran-geranium-v-kopengagene-luchshij-v-danii-michelin-3/> (дата звернення: 28.04.2022).
13. Ресторан «Asador Etxebarri». URL: <https://www.asadoretxebbarri.com/en/home> (дата звернення: 28.04.2022).
14. «Central Restaurante». URL: <https://centralrestaurante.com.pe>.
15. Новий «must visit» Барселони: ресторан «Disfrutar». URL: <https://www.disfrutarbarcelona.com/> (дата звернення: 28.04.2022).
16. 60+Food tourism statistics. URL: <https://www.jerseyislandholidays.com/food-tourism-statistics/> (дата звернення: 28.04.2022).

REFERENCES:

1. Vishnevskaya G. G. (2013) Potentsial kulinarykh turiv u konteksti spetsializovanoho turizmu. [Potential of culinary tours in the context of specialized tourism]. *Actual problems of history, theory and practice of art culture*, 31, 112–118. (in Ukrainian)
2. Postova V. (2022) Pokrashchennya protsessu obslugovuvannya spozhivachiv shlyakhom prosuvannya poslug pidpriemstva restorannogo biznesu cherez internet. [Improving the consumer service process by promoting restaurant business services through the internet]. *Economy and Society*, 36. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-072/2022-36-47> (in Ukrainian)
3. Komarinitsky I. O. (2011) Kulinaryni turizm v Ukraini: stan i perspektyvy rehionalnoho rozvytku v konteksti pidgotovky do YeVRO 2012 [Culinary tourism in Ukraine: the state and prospects of regional development in the context of preparation for EURO 2012]. *Geography and tourism*, 14, 101–106. (in Ukrainian)
4. Kornilova V. V., Kornilova N. V. (2018) Suchasni tendentsii rozvytu hastronomichnoho turizmu. [The modern trends of gastronomic tourism development]. *Effective economy*, 2. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112>. (in Ukrainian)
5. Kuklina T. S. (2013) Hastronomichniy turizm na turystychnomu rynku Ukrainy. [Gastronomic tourism in the tourist market of Ukraine]. *Modern directions of theoretical and applied researches*. URL: <http://surl.li/bacwc>. (in Ukrainian)
6. Fesenko G. O. (2021) Gastroturizm yak aktualniy trend suchasnogo rozvytku sferi turizmu v Ukraini [Gastrotourism as a current trend of modern development of tourism in Ukraine]. *Yefektivna ekonomika*, 5. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf. (in Ukrainian)
7. Pidgirna V., Emchuk T. (2020) Perspektivi rozvytku rynku turistichnikh poslug Ukraini v umovakh transformatsiynikh zmin [Prospects for the development of the market of tourist services of Ukraine in the conditions of transformational changes]. *Infrastruktura rynku*, 49, 46–51. (in Ukrainian)
8. World tourism Barameter. URL: <http://surl.li/vino>.
9. The Top 5 Trends Shaping the European. URL: <http://surl.li/apycv>.
10. «The World's 50 Best Restaurants». Zhurnal «Restorator». URL: <https://www.theworlds50best.com/list/1-50>.
11. Rozenshtayn T. Sindrom «Noma»: kak restoran v Kopengagene stal legendoy. URL: <https://huarache-shop.ru/raznoe/restoran-noma-sindrom-noma-kak-restoran-v-kopengagene-stal-legendoy.html>.
12. Restoran «Geranium» v Kopengagene (Daniya). URL: <https://telehaus.com.ua/hotel/restoran-geranium-v-kopengagene-luchshij-v-danii-michelin-3>.
13. Restoran «Asador Etxebarri». URL: <https://www.asadoretxebbarri.com/en/home>.
14. «Central Restaurante». URL: <https://centralrestaurante.com.pe>.
15. Novyi «must visit» Barselony: restoran «Disfrutar». URL: <https://www.disfrutarbarcelona.com>.
16. 60+Food tourism statistics. URL: <https://www.jerseyislandholidays.com/food-tourism-statistics>.