



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**X ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ***

23 листопада 2021 р.

Київ НУХТ 2021

Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 23 листопада 2021 р. – К.: НУХТ, 2021 р. – 269 с.

Видання містить матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі».

Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

Організаційний комітет конференції:

Голова оргкомітету:

ШЕВЧЕНКО ректор Національного університету харчових технологій
Олександр

Заступники голови:

ТОКАРЧУК проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій
Сергій

ЦИРУЛЬНІКОВА в.о. декана факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій
Віта

Члени оргкомітету:

НСМІРІЧ зав. кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій
Олександра

ШАРАН в.о. зав. кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій
Лариса

МЕЛЬНИК в.о. зав. кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій
Ірина

ГАЛИНСЬКА в.о. зав. кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій
Олена

Секретарі:

КУЗЬМІН професор кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій
Олег

КОРЕЦЬКА доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій
Ірина

Рекомендовано Вченою радою НУХТ

Протокол № ____ від « » листопада 2021 р.

НУХТ, 2021

17. РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ В ПЕРІОД ПАНДЕМІЇ COVID-19

Мірзодаєва Т.В., к.е.н., доцент,
*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

Вступ. Гастрономічний туризм – це поїздки по дестинаціях, де місцева їжа та напої є основними мотивуючими факторами для подорожей. Гастрономічний туризм, як правило, є внутрішнім туризмом, при цьому споживачі їздять у місця, де можна поїсти і випити специфічні (зазвичай місцеві) продукти.

Актуальність теми. 1–2 листопада 2021 р. відбувся 6–й Всесвітній форум гастрономічного туризму, більш відомий як Всесвітній форум UNWTO з гастрономічного туризму. Після двох років екстремальних страждань на туристичних та гастрономічних ринках на глобальному рівні, ця подія стала своєрідним перезапуском під найкращою егідою, завдяки напливу спікерів та журналістів з усього світу. Особливу увагу приділено унікальній спроможності сектора підтримувати сільський бізнес, створювати робочі місця, захищати та просувати культуру та спадщину.

Матеріали та методи. Просування індустрії гастрономічного туризму в Україні за допомогою інновацій забезпечують такі цінності, як:

– Сталість на основі підтримки балансу між економічним зростанням та гастрономічної культурою та спадщиною.

– Якість ініціатив від виробництва до досвіду, а також весь туристичний ланцюг створення вартості.

– Автентична комунікація та узгоджений наратив гастрономічних пропозицій за участю всіх зацікавлених сторін сектору – від шеф-кухарів до ЗМІ.

– Співпраця між усіма суб'єктами в усьому ланцюжку створення цінності гастрономічного та туристичного сектору.

– Автентичність шляхом підкреслення культурної спадщини, місцевих продуктів та культурних цінностей.

Результати та обговорення. Більш як половина українців під час цьогорічної відпустки планували перебувати в Україні. Про це свідчать дані дослідження ринку туристичної галузі "Електоральні настрої. Щотижневий звіт", яке провела компанія «Оперативна соціологія» впродовж 13–19 травня 2021 року. Найбільш популярною виявилася Одеська область (13,8%), а також Львівська (8%) і Київська (7,7%) області [1].

Поточний 2021 рік, як і минулий, став роком активного внутрішнього туризму в Україні. У числі актуальних, в умовах пандемії Covid-19, трендів можна виділити винний та гастрономічний туризм.

Спостерігається підвищений інтерес до національної гастрономії, а саме – до їжі як категорії культури, пов'язаної з історією, релігією, звичаями та іншими факторами, що зумовлюють ідентичність країни або конкретного регіону. В Україні гастротуризм тільки набирає обертів, і розвивається дуже

динамічно. За останній час в нашій країні пройшли десятки найцікавіших акцій, пов'язаних зі смачною їжею та її дегустацією. Незважаючи на пандемію, попит на такі тури зберігається, при цьому асортимент страв і напоїв з кожним роком все розширюється. Сьогодні туристи зазвичай замовляють групову гастрономічну програму, так як індивідуальна коштує значно дорожче. Тому у цьому році кожне туристичне підприємство планує розробляти нові авторські програми, враховуючи гастрономічні особливості кожного регіону України.

На сьогодні найголовнішою подією України в царині еногастрономічного туризму стала ініціатива, в яку трансформувалася Проект ЄС «Підтримка розвитку системи ГЗ в Україні»: громадські спілки «Дороги вина та смаку Української Бессарабії» та «Дороги смаку Прикарпаття» разом заснували громадську спілку «Національна еногастрономічна туристична мережа «Дороги вина та смаку України» [2].

Концепт Гастрономічної мережі України розроблено за підтримки Проекту Європейського Союзу «Підтримка розвитку географічних зазначень в Україні» та «Дороги Вина та Смаку».

У межах пілотних проектів «Дороги Вина та Смаку Української Бессарабії», «Дороги Вина та Смаку Закарпаття», відбувається створення еногастрономічних дестинацій, окремих локацій та конкретних маршрутів; їх стандартизація; відпрацювання ефективного механізму взаємодії громадськості, бізнесу та влади задля їх розвитку. Надається допомога місцевим виробникам: виноградарям та виноробам, закладам харчування з просування локальної кухні, об'єктам розміщення та іншим потенційним учасникам гастрономічного маршруту в створення еногастрономічної туристичної пропозиції та її маркетинговому позиціонуванні [3].

Успішно розвивається контент таких проектів національного рівня, як гастрономічна карта України, Перша Українська енциклопедія «Гастроспадщина України: Традиції гостинності та культура приготування страв» та наповнення гастропорталів.

Висновок. Потребує наукового супроводу процес захисту гастрономічної спадщини, як складової НКС України, шляхом створення та імплементації узгоджених з вимогами ЄС алгоритмів ідентифікації, опису, дослідження та валоризації елементів гастрономічної спадщини: традиційних продуктів/страв, інгредієнтів, виробничих та ужиткових традицій локальних спільнот, як основи для визначення елементів НКС.

Література

1. Кожен другий українець проведе відпустку на вітчизняному курорті – опитування. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.unian.ua/tourism/news/kozhen-drugiy-ukrajinec-provede-vidpustku-na-vitchiznyanomu-kurorti-novini-11438293.html>
2. Офіційний сайт Всеукраїнської асоціації гастрономічного туризму. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://foodtravel.com.ua/>
3. Офіційний сайт «Дороги вина і смаку Української Бессарабії». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://bessarabianroute.com.ua/>