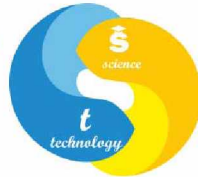
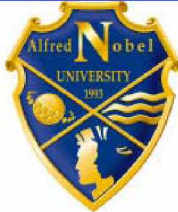
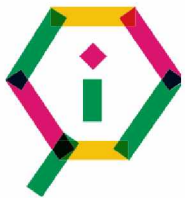


Міністерство освіти і науки України
Запорізька обласна рада
Національний університет «Запорізька політехніка»
Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»
Одеський національний технологічний університет
Полтавський університет економіки і торгівлі
Університет імені Альфреда Нобеля, м. Дніпро
Український державний університет науки і технологій, м. Дніпро
Харківський національний економічний університет імені Семена
Кузнеця Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна
Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова
Алматинський технологічний університет, м. Алмати, Республіка Казахстан
Асоціація UCM-Italy (Спілка кулінарів Середземномор'я), Італійська Республіка
Туристичний інформаційний центр, м. Запоріжжя
Consul Travel Service, Туреччина
Готель «Інтурист», м. Запоріжжя



CONSUL
TRAVEL SERVICE



ATU
ALMATY
TECHNOLOGICAL
UNIVERSITY

★★★★★
Intouristho
tel



**«СВІТОВІ ДОСЯГНЕННЯ І СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ТА
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

МАТЕРІАЛИ

**III Міжнародної науково-практичної конференції
(Запоріжжя, 14-15 листопада 2024 р.)**



Запоріжжя, 2024

Міністерство освіти і науки України
Запорізька обласна рада
Національний університет «Запорізька політехніка»
Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»
Одеський національний технологічний університет
Полтавський університет економіки і торгівлі
Університет імені Альфреда Нобеля, м. Дніпро
Український державний університет науки і технологій, м. Дніпро
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна
Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова
Алматинський технологічний університет, м. Алмати, Республіка Казахстан
Асоціація UCM-Italy (Спілка кулінарів Середземномор'я), Італійська Республіка
Туристичний інформаційний центр, м. Запоріжжя
Consul Travel Service, Туреччина
Готель «Інтурист», м. Запоріжжя

«СВІТОВІ ДОСЯГНЕННЯ І СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

МАТЕРІАЛИ

III Міжнародної науково-практичної конференції
(Запоріжжя, 14–15 листопада 2024 р.)

Запоріжжя, 2024

УДК 338.48
С24

Рекомендовано до видання Вченою радою
Національного університету «Запорізька політехніка»
(протокол №4 від 26.11.2024 р.)

Редакційна колегія:

Зайцева Валентина Миколаївна – кандидат педагогічних наук, професор, завідувач кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу НУ «Запорізька політехніка»;

Віндюк Андрій Валерійович – доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу НУ «Запорізька політехніка»;

Гурова Дар'я Дмитрівна – кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу НУ «Запорізька політехніка».

С24 **Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства:** матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 14-15 листопада 2024 р. : колектив авторів ; за заг. ред. проф. В.М. Зайцевої ; [Електронний ресурс] Електрон. дані. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2024. 1 електрон. опт. диск (DVD-ROM); 12 см. Назва з тит. екрана. 932 с.

ISBN 978-617-529-480-2

У збірці представлені матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства», яка проводилася кафедрою туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка». В них відображені сучасний стан, тенденції й перспективи розвитку туризму, рекреації та готельно-ресторанного господарства; актуальні проблеми туризму, рекреації та готельно-ресторанного бізнесу України під час воєнного стану; економічні, соціально-психологічні, організаційно-правові аспекти розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства.

Призначено для наукових, науково-педагогічних працівників, фахівців з туризму, готельно-ресторанної справи та економіки, студентів, аспірантів.

ISBN 978-617-529-480-2

Національний університет
«Запорізька політехніка», 2024

ІННОВАЦІЙНИЙ ПІДХІД ДО ВПРОВАДЖЕННЯ ПОСЛУГ ГАСТРОНОМІЧНИХ ЕКСКУРСІЙ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ

Індустрія гостинності в умовах сьогодення стикається з рядом проблем, викликаних, зокрема, обмеженнями, які спричинила пандемія, однак головною проблемою у цій сфері залишається велика конкуренція. Готелям стає дедалі

важче відстоювати власні інтереси на ринку гостинності. У цьому випадку, не лише поліпшення якості обслуговування, але, насамперед, пропозиції надання незвичайних послуг зможуть виділити засіб розміщення серед тисяч інших.

Інновації – є важливим аспектом у роботі готельно-ресторанного бізнесу. Чим частіше готельне підприємство дивує гостей нововведеннями, тим більшу відвідуваність воно має. Як правило, готелі намагаються досягти успіху за допомогою світових тенденцій [1]. Останнім часом у світі та Україні набуває популярності такий вид туризму, як гастротуризм. Найрозвиненішу систему гастротурів, зокрема спрямованих на сегмент еногастрономії має Франція. Найпопулярніші гастрономічні тури у французьких провінціях Шампань, Бордо, Прованс.

Гастрономічний туризм, або гастротуризм, в Україні – це сегмент туристичної індустрії, який має потенціал стати однією з визначних рис туристичної привабливості країни. Даний напрям туризму допомагає ознайомити туристів з такою частиною місцевої культури, як національна кулінарія що є особливо актуальним для післявоєнного відновлення України. Гастрономічний туризм приваблює людей тим, що дозволяє не лише побачити нові місця, а й пізнати культуру через смакові відчуття.

Впровадження інноваційної системи гастрономічних екскурсій, як складової гастротуризму, в ресторанну діяльність рекреаційного готелю є актуальним та доцільним кроком з огляду на сучасні тенденції розвитку туристичної галузі та готельно–ресторанного бізнесу.

Гастрономічні екскурсії дозволять урізноманітнити спектр послуг готелю, зробити відпочинок гостей більш змістовним та насиченим, окрім традиційних форм дозвілля (spa-процедури, спортивні активності, анімаційні програми), туристи зможуть долучитися до пізнання місцевої кулінарної культури через низку цікавих активностей:

- ✓ дегустації традиційних страв та напоїв регіону в ресторані готелю;
- ✓ майстер–класи з приготування автентичних наїдків під керівництвом шеф–кухаря;

- ✓ відвідування місцевих фермерських господарств, сироварень, пасік, виноградників для знайомства з процесом виробництва локальних продуктів;
- ✓ участь у гастрономічних святах, фестивалях, ярмарках, що відбуваються неподалік;
- ✓ кулінарні квести та театралізовані вечери за мотивами місцевих легенд та традицій.

Таким чином, впровадження гастрономічні екскурсії може стати додатковим джерелом доходів для готелю, так як гості, готові платити більше за унікальний та автентичний досвід. Крім того, гастрономічні програми можуть залучати не лише гостей готелю, а й зовнішніх відвідувачів, які спеціально приїжджають до закладу заради гастрономічних вражень.

Список використаних джерел:

1. Шидловська, О. Б. Новітня ресторання справа в індустрії гостинності / О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, О. С. Дулька. *Географія та туризм*. 2023. №71 С. 3–8.