

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАДИМА ГЕТЬМАНА**

Факультет маркетингу

Кафедра регіоналістики і туризму

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 242 «Туризм»

Спеціалізація Туризм

Форма навчання: очна (денна)

КВАЛІФІКАЦІЙНА БАКАЛАВРСЬКА РОБОТА

на тему

«Тенденції і проблеми розвитку гастрономічного туризму в Україні на прикладі

Київської області»

Здобувача Бренька Романа Сергійовича

Науковий керівник: *Бойко Наталія Олександрівна*

**Робота допущена до захисту перед екзаменаційною
комісією з атестації здобувачів вищої освіти (ЕК)**

Завідувач кафедри: д. е. н., академік НАН
України Данилишин Богдан Михайлович

Київ 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.....	6
1.1. Сутність, види та особливості гастрономічного туризму	6
1.2 Аналіз розвитку гастрономічного туризму в Україні.....	11
1.3 Світовий досвід організації гастрономічного туризму	17
РОЗДІЛ 2. ДІАГНОСТИКА РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В КИЇВСЬКІЙ ОБЛАСТІ.....	25
2.1. Аналіз розвитку гастрономічного туризму в Київській області.	25
2.2 Проектування розвитку гастрономічного туризму Київщини	30
2.3. Вплив гастрономічних брендів на розвиток гастрономічного туризму в Київському регіоні.	37
РОЗДІЛ 3. СТВОРЕННЯ КОМПЛЕКСНОГО ПРОДУКТУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ.....	43
3.1 Проектування маршрутів гастрономічного туризму Київського регіону.....	43
3.2 Розробка івент-заходу з гастрономічного туризму	48
ВИСНОВКИ	53
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	57
ДОДАТКИ.....	66

ВСТУП

Актуальність дослідження. Туризм відіграє значну роль у світовій економіці, незважаючи на численні проблеми, викликані COVID-19. Один із перспективних напрямів його розвитку – гастрономічний туризм. Суть цього виду туризму полягає в ознайомленні з процесами приготування страв та напоїв, їх смакуванню, а також з кулінарними традиціями території, регіону, країни та іншими аспектами.

Гастрономічний туризм – це дуже перспективна галузь, потенціал якої закладений практично в усіх регіонах. Київська область має значні природно-рекреаційні можливості та потенційні місця відпочинку, для просування яких не вживалось досі достатніх зусиль. У області відзначаються високий рівень розвитку внутрішнього туризму, різноманіття туристичних пропозицій за різними напрямками, а також наявність цікавих конкурентоспроможних туристичних продуктів, екскурсій, культурних програм та занять, спрямованих на активний та здоровий відпочинок. Так як Київська область вже приваблює великі туристичні потоки, то розвиток гастрономічного туризму дозволить забезпечити розвиток не тільки туристичної, а й інших галузей народного господарства та створити робочі місця для багатьох людей.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Теоретико-методичні та практичні основи гастрономічного туризму досліджували Байрачна О.К., Бойко Н. О., Василюк С. В., Гаврилова О. В., Іваненко Т. Я., Гапоненко Г.І., Голод А.П., Горбань Г.П., Мітал О.Г., Гринюк В. І., Давидюк Ю. В., Дишкантюк О.В., Журавчак Я.З., Зарубіна А., Колісниченко Т.О., Коркуна О. І., Корнілова В. В., Красовський С.О., Левченко Ю. В., Мартинюк У.А., Мірзодаєва Т. В., Мітал О.Г., Михайлюк О.Л., Панова І. О., Паска М. З., Підгірна В., Рубіш М. А., Саркісян Г. О., Ставська Ю.В., Фесенко Г. О., Щоголева І.В., Щука Г.П. та інші. Наявність такої кількості досліджень свідчить про актуальність теми дослідження. Однак, майже відсутні дослідження щодо розвитку гастрономічного туризму в Київській області.

Метою написання кваліфікаційної бакалаврської роботи є визначення напрямів розвитку гастрономічного туризму в Україні на прикладі Київської області. Для досягнення мети роботи необхідно виконати такі завдання:

- визначити сутність, види та особливості гастрономічного туризму;
- провести аналіз розвитку гастрономічного туризму в Україні;
- дослідити світовий досвід організації гастрономічного туризму;
- здійснити аналіз розвитку гастрономічного туризму в Київській області;
- проаналізувати проектування розвитку гастрономічного туризму Київщини;
- виявити вплив гастрономічних брендів на розвиток гастрономічного туризму в Київському регіоні;
- здійснити проектування маршрутів гастрономічного туризму Київського регіону;
- розробити івент-захід з гастрономічного туризму

Об’єкт дослідження – процес розвитку гастрономічного туризму в Київській області. **Предмет дослідження** – теоретичні, методичні та практичні засади та проблеми розвитку гастрономічного туризму в регіоні.

Методи дослідження: методи узагальнення, описовий метод, структурно-логічного аналізу, систематизації, аналізу і синтезу, порівняння для визначення теоретико-методичних основ розвитку гастрономічного туризму; аналізу, статистичний метод, методи табличного та графічного зображення даних, спостереження для діагностики розвитку гастрономічного туризму в Київській області; метод прогнозування для обґрунтування реалізації івент-заходу з гастрономічного туризму.

Практична значущість отриманих результатів полягає в розробці гастротуру «Смакотерапія» та гастрономічного івент-заходу «Фестиваль національної кухні»

Інформаційною основою дослідження є підручники, наукові статті, інтернет-публікації, наукові дослідження на тему гастрономічного туризму, сайти суб’єктів туризму Київської області, статистичні дані щодо розвитку

гастрономічного туризму, інформація про розвиток та туристичні ресурси Полтавської області.

Структура роботи: робота складається зі вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1. Сутність, види та особливості гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм є одним із перспективних напрямів спеціалізованого туризму, що спрямований на вивчення та оцінку кулінарних традицій різних націй. Він представляє собою злиття гастрономічних вподобань, кулінарної експертизи та культурного досвіду.

Гастрономічний туризм спрямований на те, щоб дозволити туристам відкрити для себе країну та її культуру через призму національної кухні. Поїздки для гастрономічних вражень набувають великої популярності, оскільки вони не просто включають в себе відвідування ресторанів і кафе, але також різноманітні заходи, присвячені вивченню особливостей страв та унікальних інгредієнтів, які зустрічаються лише у певних країнах [63, с.150].

Ставська Ю.В. зазначає, що гастрономічний туризм визначається як подорож з метою вивчення національної кухні країни, особливостей її приготування, навчання та підвищення рівня професійної експертизи у галузі кулінарії. Це означає, що гастрономічний туризм грає важливу роль у формуванні економіки вражень, де люди шукають нові кулінарні враження та знання [63, с.152].

Горбань Г.П., Мітал О.Г. визначають гастрономічний туризм як форму подорожі, коли туристи та відвідувачі спеціально вирушають у подорож з метою спробувати страви та вино з певної місцевості, або брати участь у різноманітних подіях, пов'язаних з гастрономією, у конкретних місцях [18, с.39].

Автори зазначають, що гастрономічний туризм є прекрасним способом розширити спектр туристичних послуг і привернути якнайбільше подорожуючих до вже відомих країн. Цей тип туризму не підпадає під вплив сезонності, тому туристи можуть насолоджуватися чудовими стравами місцевої кухні у будь-яку пору року. Гастрономічні тури включають проживання, харчування та екскурсії до найвишуканіших і цікавих місць регіону, і їх тривалість може коливатися від трьох до чотирнадцяти днів. Вартість таких турів залежить від країни, пори року та наявності привабливих місць та атракцій у програмі [18, с.40].

Поняття гастрономічних турів тісно пов'язано з поняттям гастрономічного бренду. Нестерчук І.К. пропонує таке визначення гастрономічного бренду: «загальновизнаний національний бренд, який включає традиційні цінності, асоційовані з новими трендами, а також має світову популярність і прекрасну репутацію» [48, с.46]. зазначимо, що гастрономічний бренд як поняття з'явився через унікальність ідентифікації інгредієнтів місцевих страв, а також пропозиції локальних та автентичних страв, що створює позитивні уявлення.

Наведемо складові гастрономічного бренду на рис.1.1.



Рис.1.1 – Складові гастрономічного бренду

Джерело: складено за [4;48]

Отже, специфіка брендування територій в аспекті розвитку туристичної діяльності вимагає створення туристичного бренду, який буде ефективним інструментом для збільшення туристичного потоку та задоволення потреб туристів, а також приймаючої сторони.

Об'єктами гастрономічного туризму є:

- країни з унікальною національною кухнею;
- конкретні регіони, які славляться своїми місцевими продуктами;
- ресторани, які відзначаються своїми незвичайними стравами;

- організації, які пропонують освітні програми для розвитку гастрономічного туризму;
- підприємства (заводи, фабрики, цехи), що виробляють певні кулінарні продукти;
- гастрономічні події: конференції, дегустації, ярмарки, фестивалі тощо.

До цільової аудиторії гастрономічних турів можна віднести такі категорії туристів: ентузіасти гастрономії, для яких добра страва – це більше, ніж просто харчування; подорожні, які бажають глибоко ознайомитися з традиціями та культурою певної країни через національні страви; мандрівники, що використовують гастрономічні тури для отримання певних професійних навичок: зазвичай це кухарі, ресторатори, дегустатори, блогери; представники туристичних компаній, які подорожують з метою вивчення гастрономічного напрямку в туризмі та цікавляться створенням власних гастротурів [2, с.218].

Ставська Ю.В. пропонує виділяти наступні типи гастрономічних туристів:

- екзистенційний гастрономічний турист – шукає гастрономічні враження для отримання знань про місцеву й регіональну кухню та культуру; він уникає популярних модних ресторанів і віддає перевагу відвідуванню ферм, виноробень, участі в кулінарних майстер-класах тощо;
- експериментуючий гастрономічний турист – шукає дизайнерські кафе й ресторани з інноваційними стравами; його гастрономічні вподобання відповідають загальному стилю життя, що є модним та актуальним;
- відпочиваючий гастрономічний турист – шукає знайомі продукти і напої. Це більш консервативний тип мандрівників, який часто харчується самостійно і уникає розкішних ресторанів. Для нього гастрономія не відіграє важливої ролі під час подорожі;
- гастрономічний турист, що втікає від рутини – під час подорожі бажає відволіктися від щоденного життя, покупок і готування їжі для всієї родини. Цей тип туриста обирає недорогі мережеві ресторани, де акцент зроблений не на якості, а на кількості їжі [63, с.154].

При цьому, автор зазначає, що ця система розділення допомагає зрозуміти всі переваги, які туристи можуть мати від споживання їжі під час подорожі, і також корисна для визначення цільової аудиторії для підприємств гастрономічної галузі [63, с.154].

Підходи до класифікації гастрономічних турів наведемо в табл.1.1.

Таблиця 1.1

Класифікація гастрономічного туризму

Ознака класифікації	Підвид турів	Характеристика туристичної діяльності
1	2	3
За розташуванням туристичного місця	Сільський	Збирання ягід у лісі, збирання овочів і фруктів на городі, пошук трюфелів або прогулянка виноградниками.
	Міський	Відвідування ресторанів з можливістю спробувати ексклюзивні та характерні страви.
За видом конкретного продукту або напою	Винні	Екскурсії по виноградниках та відвідування виноробних господарств із можливістю дегустації вин.
	Пивні	Екскурсії до пивоварень різного масштабу, включаючи як великі, так і домашні, з можливістю дегустації.
	Сирні	Відвідування майстерень і сирних підземеллів, із проведенням дегустації.
	Шоколадні	Відвідування заводів з виробництва шоколаду з можливістю дегустації.
	Чайні	Екскурсія на чайні плантації та заводи, які взялися за фасування продуктів чаю після збору.
	Кавові	Екскурсія на кавові плантації та заводи, які займаються упаковкою продуктів після збору.
	Агро	Екскурсія на агрокомплекси та фермерські угіддя.
	Фруктово-ягідні	Дегустація фруктів та овочів, що є характерними для даного регіону чи країни.
За метою подорожі	Змішані	Поєднання декількох спеціалізацій
	Культурно-пізнавальний	Участь в різноманітних екскурсіях.
	Оздоровчий	Дегустація чайних зборів із лікарських трав, меду у поєднанні з апітерапією, винотерапією та дієтотерапією.
За напрямом подорож	Гурман	Дегустація страв і напоїв в обіді гастрономічних експертів, таких як сомельє та дегустатор.
	Святковий	Прийняття участі та відвідування гастрономічних фестивалів.
	Фестивальний	Участь у гастрофестивалях та їх відвідування.
Особливі	Гастро-дипломатія	Проведення дипломатичних прийомів на різних рівнях з урахуванням кулінарних характеристик країн гостей та країни-організатора.

Джерело: складено за [26]

Отже, гастрономічні тури можна розподілити на два види: сільські, відомі також як «зелені», і міські.

Аналізуючи гастрономічний туризм, важливо визначити чинники, що впливають на його розвиток. З нашої точки зору, основними чинниками є:

1. Соціально-економічні:

- економічний стан населення та країни в цілому;
- ефективна законодавча, нормативно-правова база в галузі туризму та готельно-ресторанного бізнесу;
- наявність ресурсної бази;
- екологічний стан території;
- розвиток сільського господарства, харчової переробної промисловості;
- культурний розвиток, збереження національних традицій;
- соціальний склад населення за статтю, віком, професійним рівнем;
- розвиток інфраструктури (транспортне сполучення, готелі, ресторани та інші заклади харчування);

2. Політичні (відносини між країнами, політична влада в країні, рівень безпеки в державі, нормативно-правове регулювання туризму тощо);

3. Релігійні (наявність релігійно цінних місць в країні, розвиток релігійних традицій в країні тощо) [18, с.39].

Ряд авторів, у тому числі Красовський, С.О. зауважують, що гастрономічний туризм як творча форма подорожей має антропологічний характер, оскільки спрямований на створення унікальних кулінарних витворів, ексклюзивних страв, які відтворюють багатство культурних значень та відтінків від життя конкретної особистості-кулінара до автентичних кулінарних традицій етнічної, регіональної або національної спільноти [37, с.171]. В рамках гастрономічних турів відомі шеф-кухарі проводять майстер-класи з приготування особливих страв під час гастрономічних фестивалів, де особливою популярністю користуються власники зірок Мішлен [12].

Ці форми творчої відпочинкової діяльності не лише передбачають пасивне спостереження з боку споживачів, але й активно залучають їх до процесу створення

продукту, події або послуги. Гастрономічний туризм також може бути розглянутий як додатковий засіб для вивчення культурної спадщини країн та регіонів світу, оскільки страви національної кухні є одним із аспектів, які відображають спосіб життя, світогляд і традиції етносів.

Головною метою створення гастрономічного туру є об'єднання кулінарії і культурно-пізнавальної програми в рамках одного туру [13].

Даний вид туризму підносить кожен країну як потенційну і гідну для розвитку туристичного бізнесу, а гастрономічний туризм виступає як засіб об'єднання усіх країн світу у спільному обміні культурними цінностями та досвідом.

Отже, гастрономічний туризм представляє собою значущий напрямок, який взаємодіє з різнобічними аспектами культури та гастрономії. Теоретична база цього виду туризму дозволяє розуміти його сутність, виокремлювати основні характеристики та розглядати його вплив на економіку, культурний обмін та розвиток регіонів. Вивчення цього явища є важливим для подальшого удосконалення та просування гастрономічного туризму, що має потенціал стати ключовим фактором у туристичній індустрії.

1.2 Аналіз розвитку гастрономічного туризму в Україні

При огляді ситуації з гастрономічним туризмом в Україні можна зазначити, що його розвиток відбувається повільними темпами. В нашій країні не спостерігається чітких гастрономічних трендів, які були б дуже популярні серед любителів гастрономічних подорожей.

Гастрономічний туризм в Україні наразі перебуває на початковому етапі розвитку. Багато регіонів мають цікаві ідеї та маршрути, проте відсутній єдиний підхід, що призводить до недостатнього попиту на гастрономічні подорожі в країні. Оцінюючи перспективи, можна сказати, що Україна має потенціал для розвитку гастрономічного туризму, і відповідний напрям розвитку є доцільним.

Основними учасниками ринку гастрономічного туризму України є: суб'єкти ресторанного бізнесу (ресторани, бари, кафе); виробники їжі та напоїв; ферми та

фермерські магазини; туристичні підприємства; заклади розміщення; засоби масової інформації, транспортні компанії; держава тощо.

В Україні гастрономічний туризм включає в себе такі елементи:

- відвідування об'єктів гастрономічного туризму, таких як спеціалізовані музеї, сироварні, винокурні, пивоварні та інші;
- відвідування ресторанів з місцевою кухнею;
- участь у кулінарних курсах, які проводяться в готелях та кулінарних школах;
- екскурсії до фермерських господарств;
- відвідування продуктових ринків, ярмарків продовольчих товарів, гастрономічних, винних та пивних фестивалів [21].

Оскільки національна кухня відображає спосіб життя, світогляд і традиції суспільства, гастрономічний туризм можна розглядати як додатковий засіб для поглибленого ознайомлення з культурною спадщиною країни або регіону.

Українська етнічна кухня є невід'ємною частиною культурної спадщини українського народу, нарівні з мовою, мистецтвом та літературою. Ця кухня склалася протягом численних століть, і вона відображає не лише історичний шлях українського народу, але й його традиції, звичаї та культуру [2, с. 127].

Багатонаціональність та етнічна різноманітність України створюють унікальні можливості для розвитку гастрономічного туризму та формування власного унікального бренду. Гастрономічна карта України з регіональними стравами наведена на рис.1.2.



Рис.1.2 – Гастрономічна карта України

Джерело: [13]

Регіональна кулінарна культура України відзначається різноманітністю та вишуканістю смаків. Кожен регіон пропонує свої унікальні страви, які відтворюють історичні, традиційні та культурні аспекти даного регіону.

Полісся славиться своїми обширними лісами та водними просторами, що впливає на характер його кухні. Тут популярні страви, приготовані з риби, грибів та лісових ягід. До найвідоміших страв можна віднести деруни, ковбасу з картоплею та шкварками, вареники з картоплею, солені гриби, узвар, морс із журавлини. Розглянемо традиційні страви та напої Правобережного Полісся по областях України (дод.А) [48].

Закарпатський регіон відомий серед туристів своєю автентичною кухнею, в якій особливе місце займають страви, такі як бограч, токан, копчена свинина, сири та вина – це класичне меню регіону. Тому подорожуючі часто віддають перевагу екскурсіям на різноманітні сирні мануфактури та винні підвали.

На Закарпатті відомі традиції сироваріння, які відтворені через встановлення «сирного маршруту» для сприяння розвитку цього виду туризму. Зазначений маршрут простягається на відстань 100 кілометрів через кілька районів: Хустський, Рахівський, Міжгірський та Тячівський. Цей маршрут передбачає відвідування полонин, пасовищ, сироварень, ресторанів та фестивалів, де можна скуштувати традиційного закарпатського сиру.

У регіоні виділяються лідери у галузі сироваріння та сирного туризму, серед яких Селиська сироварня у Нижньому Селищі поблизу міста Хуст, сироварня в селі Іза Хустського району ОСГ «Бараново», ФГ «Салдобош» у селі Стеблівка Хустського району (буйволяча ферма), монастирська сироварня в селі Ракошино Мукачівського району та ферма «Карпатський буйвіл» у місті Виноградів. Перспективними напрямками розвитку «сирних турів» є організація екскурсій на ферми, де вирощують буйволів, крім традиційного використання овечого, козиного та корів'ячого молока [61, с.45].

У Чернівецькій області рекомендується спробувати місцеву домашню бринзу та традиційну кукурудзяну кашу, відому як мамалига [61, с.45].

Львів, який вважається туристичною дестинацією, приваблює своїми неповторною атмосферою та відмінним смаком. За статистикою 2019 року, місто Львів відвідали 2,7 мільйона туристів. Кав'ярні та ресторани Львова часто є більш популярними, ніж музеї, а гастрономічні екскурсії стають все більш відомими завдяки оригінальним закладам. Львів визначив нові тренди гастротуризму в Україні, представивши різноманітні концептуальні заклади, які інтригують місцевими легендами та стереотипами, а також експериментують з місцевою кухнею. Пивну культуру розвивають крафтові пивоварні та історична «Львівська пивоварня», де знаходиться новий музейно-культурний комплекс «Львівварня». Покрім цього, Львів відомий своїми смачними штруделями. Ці листкові рулети, введені в українську кухню з Угорщини, готуються з різноманітними начинками – від солодких до солоних, проте найбільш популярним є штрудель з яблуками [61, с.46].

Важливо відзначити, що регіон також пропонує туристам гастрономічні фестивалі, які вимагають серйозної організації, але вони досить широко рекламуються. Серед них найбільш відомі: фестиваль-чемпіонат бограча, гастрофест «Огінь і м'ясо», свято вина «Угочанська лоза», гастрофест вина і меду «Сонячний напій», фестиваль «Бичківські голубці», фестиваль «Медовий спас», Свято меду в Мукачеві, Гастрофест «Гуцульська бринза», фестиваль мінеральної води та інші[4, с.219].

У причорноморському регіоні робиться акцент на морській кухні, яка є ключовим аспектом гастрономічного досвіду цієї території. Вишукані страви, приготовані з риби та морепродуктів, такі як «чорноморський окунь» або «каламари в клярі», відображають багатство морських ресурсів і традицій місцевої кулінарії.

Поділля славиться своїми плідними землями, що має відбиток на місцевій кухні. Тут дуже популярні страви з бобових, картоплі та м'яса. До місцевих страв відносяться «подільський борщ» та «вареники з картоплею».

На Полтавщині особливо популярні страви з кукурудзи та меду. «Полтавські медовухи» та «млинці з начинкою» – це страви, які є символами цієї області.

В Україні серед напрямків гастрономічного туризму окремо виділяється винний туризм.

В Україні основні виноградники розташовані в Північному Причорномор'ї (найбільша кількість в Одеській області, трохи менше в Херсонській та Миколаївській областях) та на Закарпатті, де клімат вкрай сприятливий для вирощування винограду та створення смачних вин. В цілому, в Україні існують 6 основних виноробних регіонів, 15 макрозон (винних регіонів) та 58 мікрозон. На 2020 рік площа промислових виноградників складала близько 40 тисяч гектарів [63].

В Одеській області виноградарство розвито у 12 адміністративних районах. З метою сприяння розвитку винного туризму в регіоні Одеського краю ще у 2009 році компанія «Шабо» започаткувала перший в Україні «Центр культури вина

Шабо». Головною метою цього центру було підвищення рівня культури споживання вишуканих напоїв. «Центр культури вина Шабо» розташований прямо на території виробничого комплексу компанії «Шабо», що знаходиться в одному з найстаріших виноробних регіонів Європи, де традиції виноробства були закладені ще в античні часи. Це єдиний в Україні культурний центр, який об'єднує діюче високотехнологічне підприємство, старовинні винні підвали, зал для дегустацій, виставки сучасного скульптурного та архітектурного мистецтва, а також унікальний Музей вина та виноробства [64, с.164].

Однією з видатних виноробень, яка займає важливе місце у галузі, є Виноробне господарство князя Трубецького, розташоване на березі річки Дніпро у селищі Веселе на Херсонщині. Це унікальне в Україні історичне шато з архітектурою давніх часів та глибокими підвалами, які були використані князем Трубецьким у XIX столітті, де зберігаються вина з давньою історією. Нині ця виноробня вважається основним виробником вин у Херсонській області, спеціалізуючись на виробництві високоякісних сухих таврійських вин. Всього на підприємстві виготовляють 26 різновидів вин, а у їхніх підвалах зберігається понад 10 тисяч пляшок цього напою [64, с.163].

Окрім того, Україна є місцем проведення багатьох кулінарних фестивалів. Наприклад, у Львові організовані фестивалі кави та пива, сиру та вина, а в Києві відбуваються фестивалі кулінарного мистецтва.

До 2022 року в Україні приділялась значна увага розробці концепції гастрономічного туризму у вигляді дорожньої карти, яка буде включена до загальнодержавної стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року. Роком гастрономічного туризму за даними Національної туристичної організації України був названий 2018 рік, і протягом цього часу було проведено чимало тематичних заходів. Експерти та ресторатори підтримують ідею, що гастрономічний туризм стає одним із найперспективніших видів туризму на території України, що дозволить країні успішно представлятися на світовому ринку.

Щодо головних факторів впливу на розвиток гастрономічного туризму в Україні, то в 2022-2023 роках в Україні відсутні абсолютно безпечні курортні зони на даний момент через воєнні дії. По всій території країни діють заборони на туристичні походи, прогулянки та екскурсії у зонах неподалік від критичної інфраструктури, військових та стратегічних об'єктів. У різних регіонах також існують обмеження на відвідування окремих територій з метою дотримання безпеки туристів. Окрім того, всі туристичні заклади повинні забезпечити туристів можливістю перейти в укриття під час повітряних тривог.

Розвиток гастрономічного туризму може бути перспективним напрямом для регіонів України, які не мають значних туристичних ресурсів, але водночас володіють унікальними етнічними особливостями. Ці особливості можуть стати основою для вивчення національної кухні. У цьому контексті турист може розглядати гастрономічний туризм як можливість краще ознайомитися зі звичаями, традиціями та культурою народу. Таким чином, гастрономічний туризм може стати ключовим елементом для розвитку туризму в багатьох національних регіонах України.

1.3 Світовий досвід організації гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм набуває все більшого попиту, оскільки люди прагнуть до «автентичного досвіду», який перетворює їх із простих спостерігачів в активних учасників подій, що відбуваються навколо. У багатьох країнах світу їжа стає головною визначною рисою, яка приваблює багатьох гурманів. За даними UNWTO, середньостатистичний мандрівник під час подорожі витрачає приблизно третину свого бюджету на харчування [63].

Провідні туристичні центри активно використовують гастрономічну індустрію для залучення ще більшої кількості відвідувачів, що, в свою чергу, збільшує туристичний потік та позитивно впливає на розвиток індустрії гостинності на територіях. Прикладом цього є фестиваль Tomatina в Іспанії, який щороку збирає приблизно 50 000 туристів [59, с.7], а також фестиваль їжі в Сан-Франциско. А щодо всесвітньо відомого Неаполітанського гастрономічного

фестивалю – це справжня мекка для приготування піци, який відвідує близько мільйона туристів [31].

Світовий ринок кулінарного туризму знаходиться на стадії зростання. Це означає, що фокусований ринок характеризується зростанням переваги кулінарного туризму, збільшенням інтегрованих кулінарних і культурних заходів, а також позитивним впливом цифрових медіа на кулінарний туризм.

Глобальний ринок кулінарного туризму є концентрованим, з присутністю кількох глобальних і регіональних постачальників. Кілька відомих постачальників, які пропонують кулінарний туризм на ринку, це Butterfield and Robinson Inc., G Adventures, Gourmet On Tour Ltd., Greaves Travel Ltd, Heritage Group, India Food Tour, International Culinary Tours, Lindblad Expeditions Holdings Inc, The FTC4Lobe Group , The Travel Corp, Top Deck Tours Ltd, TourRadar GmbH, ITC Ltd та інші.

Динаміка світового ринку гастрономічного туризму в 2019-2023 роках наведена на рис.1.3.

З рис.1.3 бачимо, що в 2020 році обсяг ринку суттєво знизився (на 42,6%) через розповсюдження пандемії Ковід-19. Однак, з 2021 по 2023 рік обсяг ринку збільшувався та склав 820 мільярда доларів США. Зростання ринку можна пояснити збільшенням споживчих витрат на подорожі та туризм, бажанням туристів спробувати харчові продукти, виготовлені з місцевих інгредієнтів, а також збільшенням кількості мандрівників, які досліджують нові культури через їжу по всьому світу.

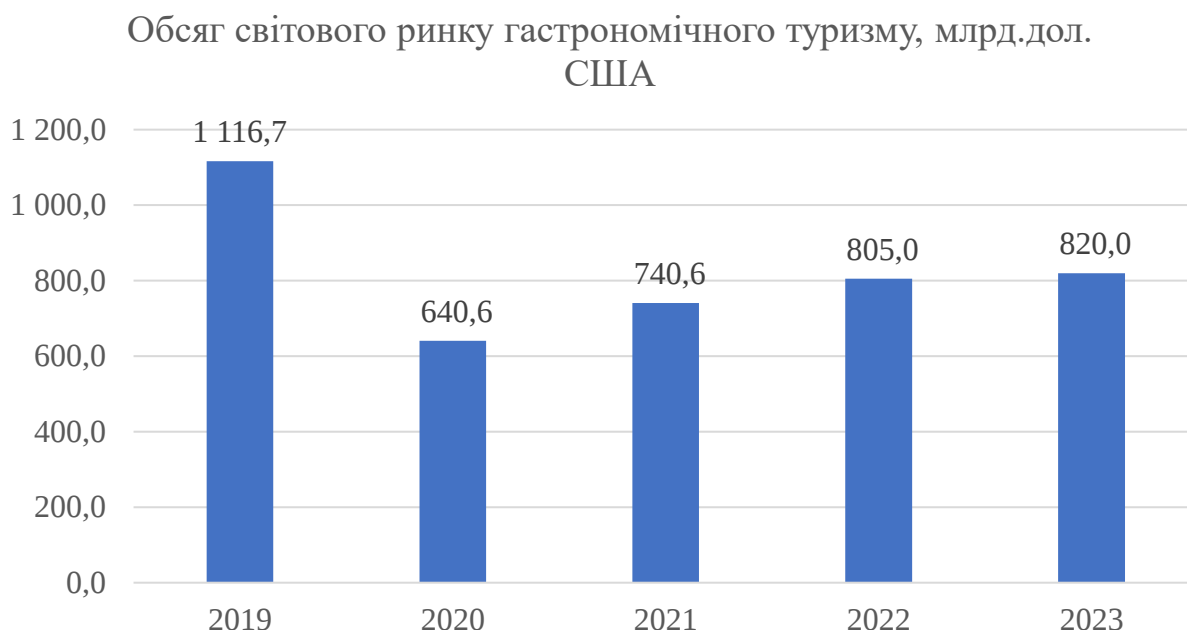


Рис.1.3 – Популярні міжнародні гастрономічні напрями туризму в світі за відвідуваністю туристів в 2022 році, млн.осіб

Джерело: сформовано автором на основі [77;78;79]

Основним рушієм зростання ринку є зростання бажання досліджувати місцеві страви як спосіб зв'язатися з місцевими жителями та отримати більше уявлень про місце призначення, історію та культуру. Згідно зі звітом Всесвітньої туристичної асоціації (WTFA) за 2022 рік, 34% туристів відвідують місця, які приваблюють їх з точки зору кухні. Крім того, у звіті за 2023 рік зазначено, що кулінарна культура відкриває туристам різні способи життя, які важливо розуміти з точки зору соціальної та політичної обізнаності [79].

У січні 2022 року ЮНЕСКО внесло 27 традицій їжі та напоїв до свого Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини людства. Наприклад, туристи їдуть до різних країн, таких як Україна, щоб скуштувати український борщ, Гаїті – суп джуму (з кабачками) та Італія. для Truffle, Сенегал для Сеебу Јєп (страва з рису, овочів і риби) [79].

Сегмент діяльності включає кулінарні класи, фестивалі їжі, кулінарні тури, ресторани та інше. Сегмент фестивалів їжі домінував на ринку з часткою ринку близько 28% у 2023 році.

Отже, обираючи гастрономічний туризм мандрівники віддають перевагу місцевим, автентичним та соціально відповідальним кулінарним враженням. Щоб

зацікавити сучасних мандрівників, необхідно пропонувати їм унікальні кулінарні враження, характерні для конкретного регіону чи району [8].

Наведемо популярні міжнародні гастрономічні напрями туризму в 2022 році на рис.1.4.

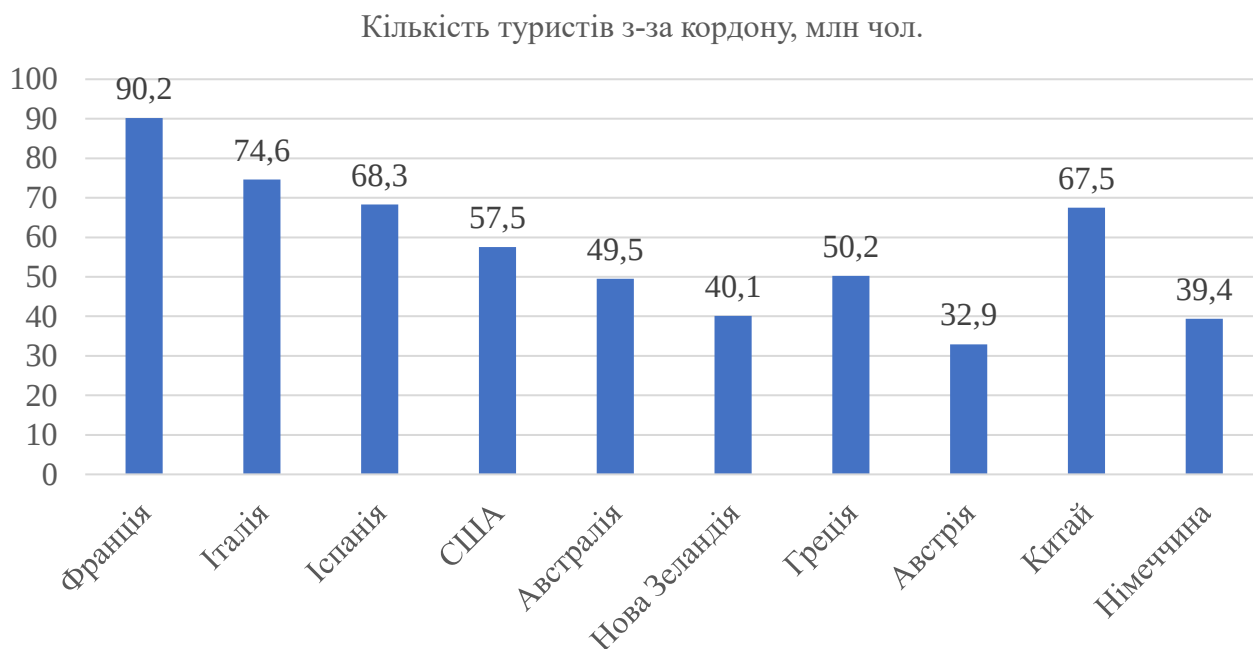


Рис.1.4 – Популярні міжнародні гастрономічні напрями туризму в світі за відвідуваністю туристів в 2022 році, млн.осіб

Джерело: сформовано автором на основі [23;37;48;76;82]

Як бачимо, до світових лідерів гастрономічного туризму за показниками 2022 року відносяться Франція, Італія, Іспанія та Китай).

Основою розвитку гастрономічного туризму є автентичність національних кухонь країн світу. Розглянемо особливості національних кухонь та кулінарних традицій країн світу в табл. 1.2.

З табл.1.2 бачимо, що кожна країна має продукти харчування, напої та страви, які популярні саме в цьому регіоні. Певні страви стали візитівкою для країн як туристичного об'єкту (наприклад, равлики та круасани у Франції, оливки у Греції).

Особливості національних кухонь та кулінарних традицій країн світ

Країна	Особливості національної кухні (страви та напої)	Кулінарні традиції
Таїланд	- гострі страви «Mouseshit» та «Bird's eye»; - Соус з риби та креветкова паста	- Об'єднання традицій кухонь Китаю, Індії та Океанії; - Використання лаймового соку, коріандру та лемонграсу
Греція	- Випічений хліб, рожеві помідори, запечена риба з Середземного моря	- Страви та закуски виносять на стіл в полудень, заборони на м'ясо в середу і п'ятницю; - Широке використання оливков
Китай	- Поєднання охолоджених овочів та фруктів з теплим м'ясом, прянощами; - Розмаїття регіональних кухонь в Макао та Гонконгу	- Культурні принципи Інь та Ян (баланс та гармонія); - Різноманітність способів приготування страв
Франція	- Сири, равлики, шампанське, багети	- Відвідування винних турів та сирних майстер-класів; - Легкість у приготуванні та великий асортимент продуктів
Іспанія	- М'ясні та морепродуктові страви у національних соусах; цукерки	- Використання спецій, таких як кмин та шафран
Мексика	- Страви з кукурудзи і бобів; - Мескаль з гусеницею всередині	- Впливи іспанської, французької та африканської кухонь
Італія	- Піца з тонким тістом, пасти, ризотто	- Кава як основний напій
Індія	- Страви з рису на півдні, роті на півночі; - Різноманітні страви з овочів, карі, чатні	- Використання екзотичних спецій; - Різноманітність кулінарних традицій по різних регіонах
Японія	- Якіторі, сашімі, суші, темпура; - Кайсекі	- Культурна цінність кайсекі як традиційного обіду; - Вишуканість прийому їжі
Індонезія	- Страви з великою кількістю рису, спецій та гострого перцю; - Гострі, ароматні страви з використанням прянощів, кокосового молока та лемонграсу; - Страви з морепродуктів та риби в багатьох варіаціях	- Унікальне поєднання китайських, індійських та португальських впливів; - Великий вибір місцевих спецій та ароматизаторів; - Використання локальних інгредієнтів, таких як бамбук, ямс, банани
Малайзія	- Різноманітність страв з рису та локальних овочів; - Неповторний смак карі з використанням спецій та кокосового молока; - Страви з гострими перцями, лемонграсом та тамариндом	- Страви, поєднані з елементами китайської, індійської та індонезійської кухонь; - Велике значення рису як основного продукту у багатьох стравах; - Спільне використання спецій та ароматизаторів у стравах, що надає їм характерний смак

Джерело: [4;23; 76]

Як вже зазначалось, саме гастрономічні фестивалі складають значну частку в доходах на ринку гастрономічного туризму. Наведемо найвідвідуваніші гастрономічні фестивалі світу в табл.1.3.

Таблиця 1.3

Найвідвідуваніші гастрономічні фестивалі світу

Назва та місце проведення	Характеристика
1	2
Фестиваль їжі в Сан-Франциско (Сан-Франциско, США)	Сан-Франциско – це місце для гурманів в будь-яку пору року. Вхід на фестиваль безкоштовний, проте готуйте кошти на їжу. Кожного року фестиваль відвідує приблизно 50 000 гостей.
South Beach Wine & Food Festival (Майамі-Біч, Флорида, США)	Це грандіозний захід, який проходить протягом чотирьох днів і демонструє провідних світових виробників, шеф-кухарів і кулінарів. Під час фестивалю проходить більш ніж 80 заходів. Багато заходів призначені тільки для дорослих, але є і сімейні заходи.
Napa Truffle Festival (Напа, Каліфорнія, США)	Це свято кухні світового класу та передові кулінарні технології у самому серці винної країни Америки. Зазвичай фестиваль проходить в січні. Експерти з вирощення трюфелів приїждять з усього світу щоб розповісти про вирощування та нові рецепти приготування. Щоб відвідати фестиваль безкоштовно, приходьте у останній день та відвідайте ринок Oxbow Public Market.
Голуейський фестиваль устриць (Голуей, Ірландія)	Фестиваль зазвичай проводиться у вересні кожного року, останній захід відвідало більше ніж 20 000 відвідувачів із 25 країн світу. Фестиваль проводиться з 1954 року і включає в себе «устричну стежку», де паби продають тисячі устриць і пінти Гіннеса протягом трьох днів.
Міжнародний фестиваль манго (Нью-Делі, Індія)	Манго – поширений і улюблений фрукт в Індії. На фестивалі представлено понад 500 різних видів манго, які вирощені по всій території країни, а також представлені чудові рецепти приготування від відомих індійських кухарів. Під час фестивалю проходить багато конкурсів.
Великий британський фестиваль сиру (Кардіфф, Уельс, Великобританія)	Сир – це національна одержимість в Великобританії, і одним з найкращих місць де можна спробувати унікальні та делікатесні сири є Великий британський фестиваль сирів, який проходить у вересні. Під час фестивалю можна відвідати заняття, та дізнатися як приготувати власний сир, а також як поєднувати сири з винами та іншими продуктами. А тим кому потрібна «перерва від сиру», можуть спробувати морозиво, пироги та інші продукти на Best of British Market.
Good Food and Wine Show (Кейптаун, Південна Африка)	Грандіозна подія, яка зазвичай проходить у травні. Під час фестивалю відбуваються міжнародні презентації шеф-кухарів, конкури морозива, конкурси бариста, які висвітлюють південноафриканську кавову індустрію. Проходять спеціальні презентації про здорове харчування, дегустації вин, приготування їжі і демонстрації приготування тортів.

1	2
Фестиваль лобстерів в Мен-Рокленд (Мен, США)	Штат Мен відомий своїми лобстерами, а кращий фестиваль лобстерів проходить у Рокленді на початку серпня. Під час фестивалю проходить багато розважальних заходів, які тривають п'ять днів.
Mistura Food Festival (Ліма, Перу)	Це величезний гастрономічний фестиваль в Латинській Америці, який проходить у вересні і пропонує кухні, включаючи перуанську, креольську, амазонську. Слово «mistura» іспанською означає суміш, тому тут можна побачити різноманітні кулінарні традиції. Популярними на фестивалі є стенди шоколаду, кави та пекарні. Також популярним є м'ясо на грилі, відоме як brasas.
Кайман Кукаут (Великий Кайман)	Каймановий фестиваль – це величезна кулінарна подія, що проводиться на острові Великий кайман у Карибському морі. Приготування їжі відбувається в січні кожного року і є прекрасним зимовим відпочинком з веселощами, сонцем та відмінною їжею. Дегустації, демонстрації, відомі кухарі та вишукані вечері – все це Каймановий фестиваль.

Джерело: [57; 59]

Перелічені фестивалі – лише незначна частина унікальних гастрономічних подій, які відбуваються у всьому світі.

Авторитетний портал у сфері туризму TripAdvisor в 2022 році склав список з 10 найцікавіших гастрономічних турів у різних країнах світу, які рекомендує відвідати мандрівникам [82]. Цей список був створений на основі алгоритму, що враховує відгуки туристів та мандрівників за рік. За цим списком, у 2019 році найкращим гастрономічним досвідом був визнаний тур до китайського міста Сіань, під час якого мандрівник має можливість подорожувати на тук-туку та відвідувати більше ніж п'ять ресторанів, де можна спробувати безліч страв. Друге місце займає також тур на тук-туку, екскурсія по Пекіну, а на третьому місці знаходиться гастрономічний тур в Ханой. Узагальнений список 10 найкращих гастрономічних турів виглядає наступним чином:

- 1) Вечірній гастрономічний тур на тук-туку по місту Сіань (Китай).
- 2) Гастрономічний та півний тур на тук-туку по Пекіну (Китай).
- 3) Гастрономічний тур по Ханойським вуличкам з справжнім гурманом (В'єтнам).
- 4) Гастрономічний фестиваль Китайського кварталу та Малої Італії (Нью-Йорк, США).
- 5) Фуд-тур по центру міста Пуерто-Вальярта (Мексика).

- 6) Піший гастрономічний тур по району Йордан у Амстердамі (Нідерланди).
- 7) Гастрономічний тур Старим Сан-Хуаном (Пуерто-Ріко).
- 8) Нічний пішохідний гастрономічний тур по Мадриду (Іспанія).
- 9) Фуд-тур Смак Південного Берега (Майамі, Флорида).
- 10) Гастрономічний тур Смак Тестаччо (Рим, Італія) [26;77].

Важливо відзначити, що гастрономічний туризм є новаторським напрямком для багатьох країн і регіонів, але навіть там, де він вже існує, актуальним залишається питання визначення шляхів його інноваційного розвитку. Таким чином, гастрономія впливає на розвиток індустрії гостинності в країнах та регіонах і стає ключовим фактором в цьому процесі.

На світовому ринку гастрономічного туризму більше уваги приділяється підтримці соціально відповідального бізнесу, через що гастро-туристи вибирають споживати їжу у закладах гостинності, які демонструють свою соціальну спрямованість. Усі наведені вище тенденції створюють унікальні можливості для розвитку індустрії гостинності та відповідних туристичних напрямків, якщо вони зможуть адаптувати свої операційні, комунікаційні та маркетингові практики до нових вимог споживачів [13].

Отже, світовий ринок кулінарного туризму знаходиться на стадії зростання. Глобальний ринок кулінарного туризму є концентрованим, з присутністю кількох глобальних і регіональних постачальників. В 2020 році обсяг світового ринку гастрономічного туризму знизився (на 42,6%) через розповсюдження пандемії Ковід-19. Однак, з 2021 по 2023 рік обсяг ринку збільшувався та склав 820 мільярдів доларів США. У січні 2022 року ЮНЕСКО внесло 27 традицій їжі та напоїв до свого Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини людства. До світових лідерів гастрономічного туризму за показниками 2022 року відносяться Франція, Італія, Іспанія та Китай).

РОЗДІЛ 2. ДІАГНОСТИКА РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В КИЇВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

2.1. Аналіз розвитку гастрономічного туризму в Київській області

В м. Київ та Київській області останні три роки активно розвивається гастрономічний туризм. У 2021 році Управління туризму Київської обласної державної адміністрації та громадська спілка Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму уклали меморандум про партнерство та співпрацю, відповідно до якого було створено гастрономічні маршрути Київщиною. Учасниками цього проєкту відповідно до меморандуму стануть пивовари, винороби, сировари, фермери, туроператори, ресторатори і власники готелів, частина запланованих заходів була реалізована вже в 2021 році. Була створена програма «Дороги вина та смаку Київщини», яку детальніше буде розглянуто в наступному пункті роботи.

В 2021 році відбулася Церемонія нагородження премії «Kyiv Food Travel Awards-2021». Під час визначення переможців було проведено опитування експертів та народне голосування. В 2022-2023 роках опитування не проводилось через повномасштабну війну в країні. Тому розглянемо результати голосування 2021 року, які покажуть компанії та заклади, задіяні в розвитку гастрономічного туризму Київщини.

Кращими гастрономічними гідами були визнані Пани Елена, Людмила Боско та Роман Загорняк.

Розподіл популярності гастрономічних туристичних компаній за результатами голосування наведено на рис.2.1. З рис.2.1 бачимо, що найбільш популярними гастрономічними туристичними компаніями Київщини є Kyivfest с часткою 29%, ЕтноСвіт – 24%, Wine&Taste Travel – 15% та Friends Wine Travel – 14%.

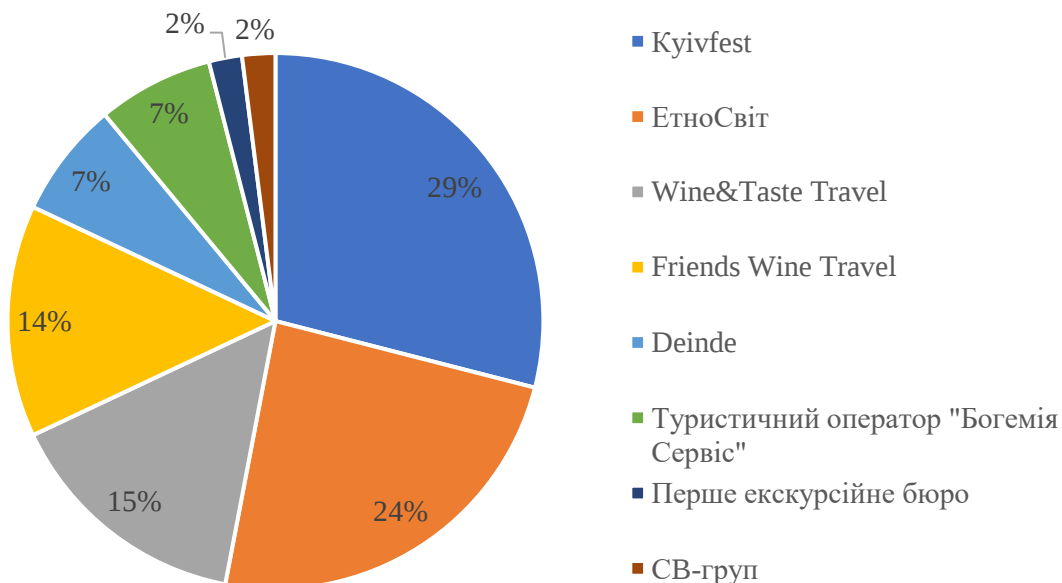


Рис.2.1 – Структура гастрономічних туристичних компаній Київщини за популярністю, %

Джерело: сформовано автором на основі [14]

Про компанію Kyivfest в мережі інтернет відсутні відомості. Компанія «ЕтноСвіт» пропонує тури Україною та закордоном. На сайті компанії немає окремої реклами гастрономічних турів, однак, вивчаючи пропозиції можна знайти тури з гастрономічною локацією. Wine&Taste Travel пропонує гастрономічні тури за програмою «Дорогами вина та смаку України», у тому числі і маршрути Київщиною. Friends Wine Travel також є учасником програми «Дорогами вина та смаку України».

В рамках номінації найгостинніша гастрономічна локація (пивоварня, винне господарство, сироварня, ферма, м'ясне господарство тощо) було отримано такі результати (рис.2.2).

На першому місці була відзначена равликівська ферма Jiffy з часткою 30%, «Лавка традицій» від ТОВ «Сільпо-Фуд» зайняла частку 27%, Солом'янська броварня – 12%, Varvar Brewery – 10%, долина страусів (Ясногородська страусина ферма) – 7%, сироварня Ірини Дем'янюк отримала частку 4%, Доообра ферма – 3%, Biologist winery – 3%, ферма «Кияниця» – 2% та Litopys brewery – 1%.

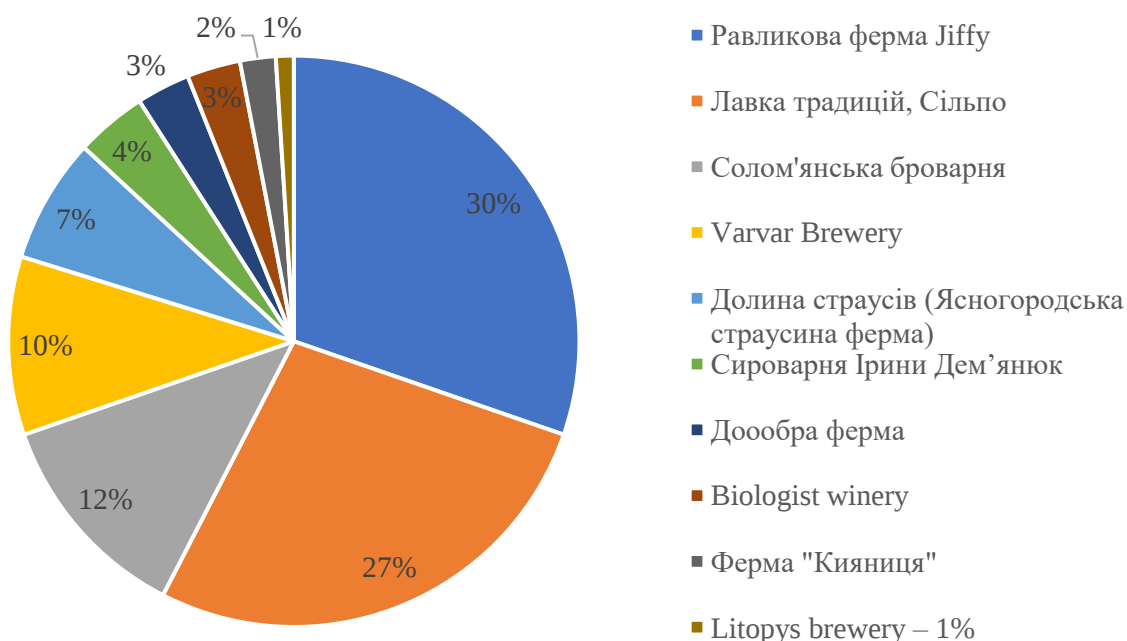


Рис.2.2 – Структура гастрономічних локацій Київщини за гостинністю за результатами голосування, %

Джерело: сформовано автором на основі [14]

Ферма з розведення равликів Jiffy – це екологічно чисте місце, де равлики ростуть у природному середовищі. Вона почала свою діяльність у 2018 році. Однією з привабливих особливостей цієї ферми є наявність спеціалізованого кафе, яке розташоване прямо на її території. У равликовому кафе відвідувачі можуть смакувати місцеві делікатеси та вибирати з багатого асортименту напоїв, що доповнять ваш кулінарний досвід. Кожен гість може спробувати різноманітні смаки равликів та обрати ті страви та напої, які найбільше відповідають його власним смаковим уподобанням [56].

Проект «Лавка традицій» від ТОВ «Сільпо-Фуд» спрямований на підтримку та розвиток малих українських виробників. Ми відбираємо найкращі фермерські продукти по всій країні, щоб мешканці міст могли придбати їх у своїх магазинах «Сільпо». В даний момент у мережі понад 100 тематичних супермаркетів і 4 делікатес-магазини Le Silpo, кожен з яких має власну концепцію.

Солом'янська броварня, що є міні-пивоварнею, регулярно варить шість різних сортів пива, які задовольняють будь-які смакові вподобання. Для приготування пива у броварні використовують найкращі рецептури класичної та

авторської пивоваріння. Тут використовуються тільки відбірні сировина, зокрема німецький солод і гіркий хміль, ароматний хміль з Чехії та США, а також високоякісні французькі дріжджі. Для процесу варіння використовується підготовлена та очищена вода.

Varvar Brew – київська крафтова броварня, яка була заснована у травні 2015 р. та пропонує широкий перелік сортів крафтового пива.

Сімейний екопарк Ясногородка, що включає в себе Страусину ферму «Долина страусів», є найбільшою страусиною фермою в Україні, яка займає площу 80 гектарів. Історія цієї ферми почалася у квітні 2001 року, коли з Бельгії були завезені перші страуси, а вже у червні з'явилися перші українські страусенята. На території екопарку Ясногородка знаходиться концептуальний ресторан для сімейного відпочинку «Ferma. Local Food Hub». Це особливе місце, де можна спробувати страви з м'яса та яєць страуса, а також різноманітні екопродукти, які вирощені прямо на фермі.

Сироварня в складі фермерського господарства Ірини Дем'янюк знаходиться в Таращанському районі Київської області, хутір Маковецький. На фермі Ірини самостійно вирощують велику частину кормів і розробляють збалансований раціон для дійного стада.

Музей сиру, розташований на території Додообра ферма – це єдиний музей в Україні, де можна не тільки дивитись і слухати але ще й відчувати на смак історію сироваріння. Кожна екскурсія закінчується дегустацією українських фермерських сирів з келихом вина або філіжанкою кави. Також у нас у продажу свіжі і унікальні фермерські сири.

В 2021 році в номінації «Гастрономічний захід року» були відзначені такі заходи (рис.2.3).

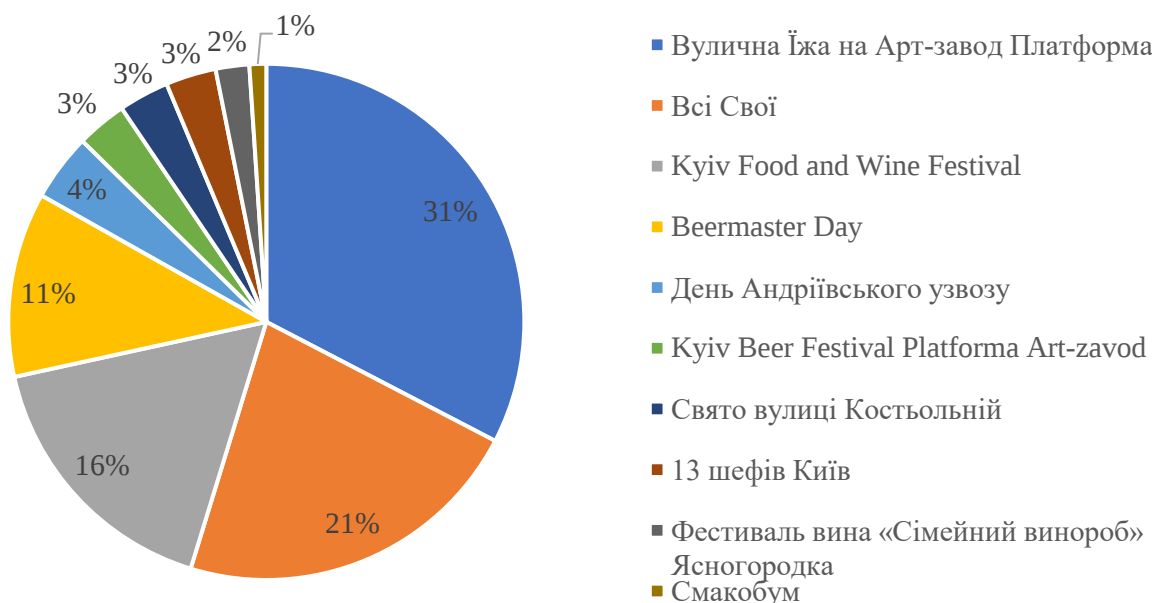


Рис.2.3 – Структура гастрономічних локацій Київщини за гостинністю за результатами голосування, %

Джерело: сформовано автором на основі [14]

Однією з найпопулярніших гастрономічних локацій Kyiv Food and Wine Festival – 16%, фестиваль Beermaster Day – 11%, день Андріївського узвозу – 7%, а частка інших гастрономічних локацій менше.

Щороку в Києві проводиться «Фестиваль вуличної їжі», на якому представлена кухня європейських країн. «Фестиваль вуличної їжі» – проект, створений з метою популяризації якісної вуличної їжі, виховання у суспільстві культури споживання. На фестивалі можна спробувати: французькі равлики, грузинські хачапури, чеські настоянки, фінські пельмені з лососем, італійське морозиво з томатом і базиліком, бургери зі страусом і локшину з крокодилем.

Платформа українських брендів «Всі. Свої» проводить ярмарки, на яких представлено понад 150 брендів з товарами різних категорій, де представлені крафтові продукти до святкового столу, тематичний декор для оселі та обновки до свята.

Kyiv Food and Wine Festival – перший фестиваль вина в Україні, що популяризує найкращі українські вина, винну і гастрономічну культуру. Винний маркет, що збирає великих і малих виноробів з усіх куточків України, а також – з інших країн.

Розглянемо популярні гастрономічні маршрути (тури, екскурсії) Київщини.

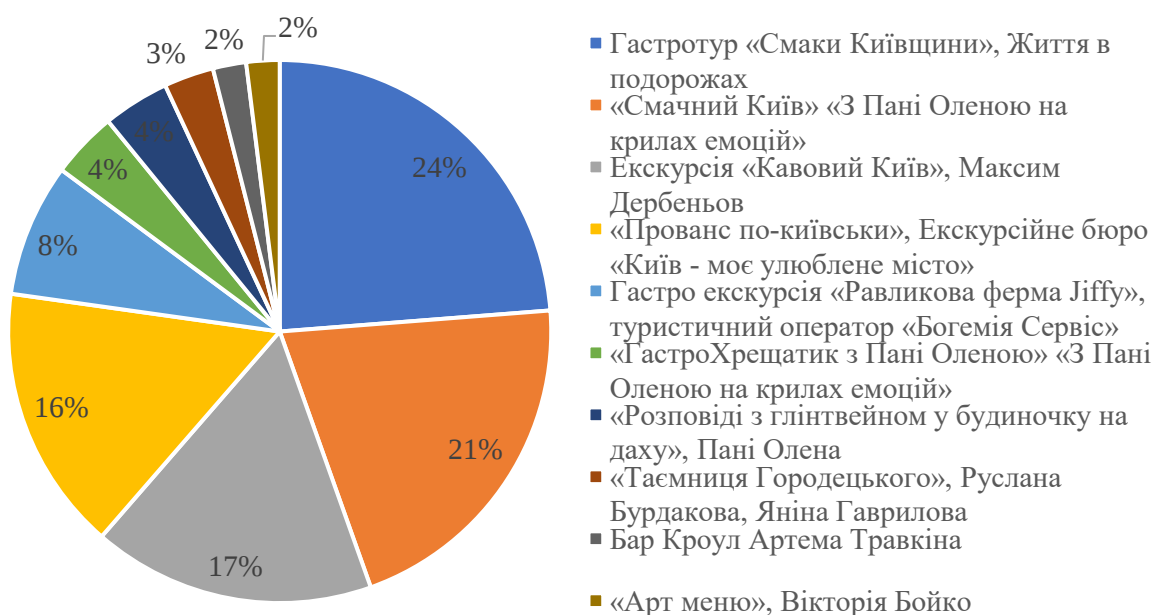


Рис.2.4 – Структура гастрономічних маршрутів Київщиною за результатами голосування, %

Джерело: сформовано автором на основі [14]

Гастротур «Смаки Київщини» є найбільш популярним (24%), гастротур «Смачний Київ» «З Пані Оленою на крилах емоцій» має частку 21%, екскурсія «Кавовий Київ» від Максима Дербеньова має частку 17%, екскурсійний тур «Прованс по-київськи» від екскурсійне бюро «Київ – моє улюблене місто» має частку 17%, гастроекскурсія на равликову ферма «Jiffy» від туристичного оператора «Богемія Сервіс» має частку 16%.

Розглянемо кількість підприємств ресторанного господарства в Київській області в дод.В. Отже, на даний час в Київській області 2705 підприємств ресторанної галузі.

2.2. Проектування розвитку гастрономічного туризму Київщини

Розвитком гастрономічного туризму на Київщині займається управління туризму Київської обласної державної адміністрації. Проект «Дороги вина та смаку Київщини» є мережею організованих еногастрономічних туристичних маршрутів області. Основними об'єктами цих маршрутів є гастрономічні заклади, такі як ресторани, виробники місцевих продуктів, місця, відкриті для відвідування, гастро-

туристичні комплекси та інше. Розширення цієї мережі маршрутів відбувається за ініціативою Київської обласної державної адміністрації під брендом «Дороги вина та смаку України», з відповідністю європейським стандартам.

«Дороги вина та смаку України» – громадська спілка, має Код ЄДРПОУ: 44535047.

Розглянемо динаміку учасників ГС «Дороги вина та смаку України».



Рис.2.5 – Динаміка учасників ГС «Дороги вина та смаку України» в 2020-2023 роках

Джерело: сформовано автором

Це новаторський туристичний продукт, спрямований на розвиток сільських територій. Цей проєкт підтримує виробників традиційних продуктів і сприяє збереженню та відновленню біорізноманіття та культурної спадщини місцевих громад. Інтегрований розвиток сільського господарства та туризму в цьому проєкті створює можливості для різноманітності виробництва в сільській місцевості та привертання додаткових фінансових ресурсів через туристів та інвесторів.

Створена система, яка розроблена проєктом, відповідає на найважливіше питання, що стоїть перед організаторами: як поєднати найкращі пропозиції та символічні об'єкти регіону таким чином, щоб зберегти та розширити історичну, культурну та гастрономічну спадщину, привернути гостей до відвідання області та зберегти витрати на якісні послуги та запам'ятовуючі враження. І саме такий підхід

до розвитку еногастрономічного туризму здійснює експертна група «Дороги вина та смаку України» в Україні.

В даний момент триває процес розбудови «Доріг вина та смаку Київщини», і кількість учасників спілки постійно збільшується. Розробка «Доріг» відбувається за методикою, розробленою експертами ЄС у рамках проєкту «Географічні зазначення в Україні», на основі успішного пілотного проєкту «Дорога вина та смаку Української Бессарабії», який став одним із символів України.

Кожен маршрут «Доріг вина та смаку Київщини» має свою унікальну смакову, історичну та культурну атмосферу і включає понад 50 різноманітних об'єктів. Ці маршрути виходять з центральної точки «Нульовий кілометр» на Майдані Незалежності. Реалізація проєкту на Київщині почалася у 2021 році, і вже було відкрито 5 маршрутів: Ржищівський, Яблунівський, Ясногородський, Чорнобильський та Яготинський.

Подорожі передбачаються переважно на один день, виїзд із Києва (не більше 300 кілометрів за день). Маршрути нескладні, а основний вид транспорту – автомобіль. По маршруту гостей очікують козячі та страусині ферми, виноробні, місця для дегустацій, сироварні, підприємства, що виробляють алкогольні та інші напої, ферми, де вирощують гриби, органічні овочі та фрукти, рибні ферми, горіхові гаї, місця для риболовлі, місця для кемпінгу, екосадиби та інше. Крім того, крім насолоди органічними продуктами та напоями, туристи матимуть змогу ознайомитися з ремеслами, культурою та традиціями регіону.

Усі мандрівки проєкту розпочинаються із закладів Києва. Розглянемо гастрономічні ресторани м. Київ, які приймають участь в «Дорогах вина та смаку України».

Ресторан «Глек», що пропонує сучасну київську кухню, розташований у самому серці столиці в історичній будівлі 1882 року. Основна ідея закладу полягає в розповіді про українську кухню, використання місцевих продуктів та пропозицій за сезоном, а також в образах Києва. У меню ресторану, крім традиційних страв, таких як котлети по-київськи, парові вареники та борщ, є також морепродукти. Це відображає тему вишуканої кухні містян. Ресторан складається з трьох залів і

літньої тераси. Молодий дизайнер Євгеній Пачкун працював над дизайном інтер'єру. Зали прикрашені численними елементами ручної роботи, такими як масивні глеки, світильники, сухі квіти та інше. Страви у ресторані готуються виключно з місцевих продуктів, які доступні на ринку у конкретний сезон. Також у «Глеку» є власна пекарня та виробництво морозива, з найпопулярнішою позицією – морозиво «Київський торт» [57].

Ресторан «Канапа» представляє собою заклад нової української кухні від мережі Д. Борисова, що розпочав свою діяльність на Андріївському узвозі вже з 2013 року. Тут поєднуються традиційні рецепти з місцевих продуктів із сучасними технологіями молекулярної кухні. Особливу увагу слід звернути на саму будівлю ресторану – це дерев'яний будинок XIX століття з кам'яною залогою, який був збережений в оригінальному вигляді.

Ресторан був удостоєний нагороди «Сіль» двічі – як «Найкращий ресторан української кухні» та отримав Kyiv Tourism Awards. Тут страви готуються з використанням найкращих місцевих продуктів, які втілюють давні рецепти з використанням сучасних технологій, включаючи молекулярну кухню. Кожного сезону «Канапа» пропонує дегустаційні сеті. Усі страви подаються в керамічному посуді, виготовленому вручну. Приміщення ресторану розділене на основну частину та галерейну, де виставляються твори мистецтва, а також на відкриту терасу на другому поверсі. Крім того, поруч з рестораном діє магазин смачних сувенірів [58].

«Остання Барикада» – це ресторан відомого київського ресторатора Діми Борисова, що пропонує унікальне поєднання гастрономії та мистецтва. Це місце зустрічі для вільних духом людей та платформа для реалізації проєктів, спрямованих на зміни в суспільстві. Ресторан пропонує лише 100% українські продукти, які були відібрані з різних куточків України. Тут представлена велика колекція фермерських сирів та майстерно приготованих м'ясних страв за автентичними рецептами, а також широкий вибір свіжоспеченого хліба, чорноморської риби та морепродуктів [59].

Літній дегустаційний майданчик Biologist Terrace розташований біля шостого павільйону ВДНГ, де ви маєте можливість насолодитися винами різних марок. Тут представлені крафтові вина від Biologist, українські вина від Besarabia, а також італійські та французькі вина від Wine&Spirits Distribution. Ви можете замовити вина окремими келихами, пляшками або скористатися дегустаційними сетами. В асортименті є 5 варіантів дегустацій, які пропонують сомельє Biologist Terrace. Також, перш ніж замовити вино у келиху чи пляшці, вам запропонують його скуштувати, щоб ви могли зробити вибір із переконанням. Для супроводу до вина тут пропонують крафтові сири, равлики по-бургундськи та інші закуски [24].

Готельно-ресторанний комплекс «Фортеця Гетьмана» – це аутентичний замок у гетьманському стилі, що має найбільший камін у місті та в Україні, розташований всього в 600 метрах від Києва. Всередині ви зануритесь у атмосферу гетьманської епохи та козацтва: номери перетворюються на покої, зручні ліжка стають княжими ложами, а обіди та вечері у ресторані перетворюються на вишукані бенкети з вишуканими стравами. Тут кожного гостя шанують і вітають з увагою. У комплексі «Фортеця Гетьмана» вас чекає справжня гастрономічна подорож: дегустація домашніх вин, наливок, настоянок, сирів та українських страв, приготованих за старовинними рецептами. Усі страви готуються з продуктів, вирощених на українських землях фермерами з Прикарпаття, Миколаївщини та Одещини, використовуючи артезіанську воду. Під час приготування використовують печі та тандири для збереження неповторних смакових якостей та корисних властивостей продуктів [19].

Рибне господарство «Озеро Михайлина» в с. Забір'я, Фастівський р-н запрошує гостей на смачні страви у рибному ресторані, насолоджуватися чарівною природою, відкривати історію місцевості (поруч, у лісі, у 18 столітті була садиба Михайла Терещенка) та відправитися на риболовлю. Озеро було створено у 19 столітті завдяки Михайлу Терещенку – відомому меценату та виробнику цукру. На честь нього озеро й отримало назву «Михайлина». Сьогодні воно є вельми популярним серед любителів риболовлі, приваблюючи все більше любителів відпочинку на природі.

На органічній фермі Zabirya Organic Farm с. Забір'я, Фастівський р-н вирощують спадкові овочі з понад 100 сортів томатів, дотримуючись органічних методів. Площа ферми становить близько 8 гектарів. У складі ферми розташовані розплідник саджанців лохини та інших декоративних рослин під назвою «ЕККО Новація», 8 теплиць, поступово облаштовуваний сад, басейн для зрошення теплиць, споруда для утримання птиці, будівля з офісом та готелем, а також кухня та їдальня для працівників. Крім того, є невеликий цех для переробки, пакування та зберігання продукції. Усю вільну територію ферми використовують для грядок для вирощування овочів та випасу птиці.

Дегустації на Zabirya Organic Farm проводяться у визначені сезони, а саме влітку та восени. Під час дегустації представлені всі сезонні овочі та продукти власного виробництва, такі як консервовані та сушені овочі, комбуча, соки та варення. Для уточнення кількості осіб у дегустаційній групі та вартості рекомендується зв'язатися з нами для індивідуальних умов.

Екскурсії на Zabirya Organic Farm організовуються з урахуванням сезону та погодних умов. Вони включають прогулянку територією ферми зі збором томатів та історією найцікавіших сортів, розповідь про принципи органічного землеробства, пермакультури та значення сталого бізнесу (залежно від інтересів групи). Також можлива прогулянка грядками для збору сезонних врожаїв (за бажанням) та відвідування мінізоопарку зі свійськими тваринами. Кількість учасників у групі обмежена до 20 осіб. Вартість екскурсії розраховується індивідуально в залежності від умов та побажань групи.

На території фіш-парку Забір'я (Zabirya Organic Farm) є багато можливостей для відпочинку всією сім'єю: ресторан, риболовля, стайня, будиночки для ночівлі, альтанки, зони для барбекю та пікніків, квадроцикли та захоплюючі пейзажі. У парку розташований великий парк для прогулянок і відпочинку на траві або у гамаках, а також фермерський ресторан «Риба Чок» з літньою терасою. На території є ставки, загальна площа яких складає 400 га, призначені для вирощування риби і платної риболовлі. Тут також є альтанки різних розмірів, дві купольні альтанки, місця для барбекю, стайня з майданчиком для коней та місце

для навчання верховій їзді, а також два будиночки для ночівлі, які можна орендувати. Парк має великий шатер для проведення заходів та дитячий майданчик.

Серед продуктів, які можна скуштувати тут, є тушонка з товстолаба, маринований товстолюбик, паштет із товстолаба, ребра коропа, карасі на сіні, квас із бузини, березовий сік власного виробництва та інші. Кількість осіб у групі для дегустації – до 80 осіб. Вартість залежить від умов та програми і обговорюється індивідуально. Програма може включати візит до ресторану домашньої кухні з дегустацією, розповідь про види риби, що вирощуються у ставках, та їх особливості, а також можливість риболовлі [69].

Медоварня «Медовий Спас», яка розпочала свою діяльність у Броварах у 2018 році, стала одним з перших в Україні підприємств, що займається медоварінням на промислових масштабах. Напої на основі меду є найстарішими алкогольними напоями, відомими на території України ще з часів Київської Русі. І ось «Медовий Спас» відроджує ці національні традиції. Тут виготовляється автентичний напій «Сікера», який складається зі зброженого меду і натуральних соків холодного віджиму. Цей напій має велику користь для здоров'я, оскільки зберігає в собі поживні мікроелементи та вітаміни.

На території медоварні проводяться екскурсії, під час яких відвідувачі знайомляться з історією медоваріння та процесом виготовлення медових напоїв. Після екскурсії пропонується дегустація 8 видів «Сікери» у поєднанні з крафтовими сирами. Також тут можна придбати будь-яку наявну продукцію медоварні.

Всі перелічені об'єкти гастрономічного туризму Київщини є гастрономічними магнітами. В подальшому в Києві планується розробка нових, неповторних гастрономічних турів, які привернуть більше туристів до столиці України. Організуються унікальні гастрономічні маршрути як для місцевих жителів, так і для гостей міста. Також передбачається проведення ознайомчих семінарів та тренінгів, розробка спільних проєктів і програм. Планується перетворити гастрономічний туризм Київщини на окрему індустрію. Поруч з

маршрутами буде розвиватися інфраструктура, відкриватимуться сільські господарства для відвідувачів, з'явиться попит на послуги перевізників, екскурсоводів, виробників сувенірів та рекламних агентств.

На даний час вартість гастрономічного туру в м. Київ та Київській області (табл.2.1).

Таблиця 2.1

Вартість та тривалість гастрономічних турів та екскурсій в м. Київ та Київській області

Гастротур	Тривалість	Ціна
1	2	3
Відьомські страви та зілля	4 год.	777
Екскурсія «Володимирський ринок»	2 год.	300
Гастротур «По-київськи»	3 год.	1800
На вечерю до Митрополита	2 год.	390
«Царство» Пивовара Марка	2 год.	390
Найбагатша київська колекція вина XVIII ст	2 год.	390
Текіла. Еволюція стилю коктейлю. Онлайн	1 год.	750
Ром. Еволюція стилю коктейлю	45 хв	750

Джерело: сформовано автором на основі [84]

Зазначимо, що під час війни гастротури по м. Київ проводяться активно та діють на постійній основі, а гастротури Київською областю в даний час майже не проводяться, наразі це небезпечно, окремі туроператори самостійно складають маршрути для туристів. Вартість таких маршрутів за 5-8 годин туру коливається від 600 грн. до 2000 грн.

2.3. Вплив гастрономічних брендів на розвиток гастрономічного туризму в Київському регіоні

Головні гастрономічні бренди Києва включають київський борщ, котлету «по-київськи», київський торт, генеральське сало, вареники та Київська перепічка. Ці кулінарні продукти характеризуються відмінністю від один одного, але мають спільну рису – вони відображають обличчя міста. Ці страви не лише є символами Києва, на які можна подивитися, але й вони є важливою частиною культурного спадку міста, яку можна відчуту шляхом їх смаку.

Борщ є однією з найулюбленіших страв в українській кухні, з різноманітними рецептами та методами приготування. У 2022 році український борщ був внесений до переліку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. Фахівці вже оцінили приблизну вартість цього українського гастрономічного бренду, який є популярним у всьому світі (дод.В).

Київський борщ почав відігравати важливу роль у пантеоні культових українських страв вже у XVII столітті, в період рококо, коли розквітла складна аристократична кухня з великою кількістю компонентів. Хоча супи з буряком (або буряковим квасом) були популярні у Східній Європі протягом багатьох століть, борщ у більш-менш сучасному вигляді з'явився лише після того, як в Україні почали використовувати картоплю, томати та рослинну олію. Однак довгий час у різних регіонах країни для приготування борщу використовували пшону замість картоплі, а також сирівець замість томатів, що є однією з ранніх версій цієї страви.

Існує велика кількість рецептів борщу, кожен з яких містить приблизно 20 різних інгредієнтів. Ще одна особливість борщу полягає в тому, що він поєднує різні методи теплової обробки продуктів: варіння, смаження, тушкування, пасерування та маринування. Це забезпечує неперевершений баланс смаків, від солодкого до кислого та гострого. Один з найбільш складних способів приготування борщу включає в себе використання трьох видів бульйонів. Перший бульйон готується на кістках, другий – на овочах з добавками кардамону та яєць, а третій на суміші яловичини, телятини та свинини з додаванням сморчків. Усі ці бульйони змішуються разом з квасом, капустою, печеним буряком та вишнею.

Традиційно київський борщ традиційно включав щонайменше два види м'яса, де основна увага була приділялася яловичині, а не свинині. Серед основних приправ були використані лаврове листя, чорний перець, в'ялені груші та чорнослив. На популярність замовлень борщу в українських ресторанах впливають спосіб подачі та «вау-елементи», зауважує ресторатор Дмитро Борисов. Він пояснює: «Коли ми сервіруємо борщ не в звичайній тарілці, а в качані капусти, ця страва стає частиною 60% усіх замовлень та 80% від замовлень перших страв».

Котлета «по-київськи» може вважатися одним з найвідоміших гастрономічних символів столиці. Ця страва складається з відбитого курячого філе, в яке звернутий шматочок холодного вершкового масла. Готова котлета має овальну форму і піддається обсмаженню у фритюрі, попередньо зануливши її у збите яйце й панірувальні сухарі. Зазвичай котлети «по-київськи» подають на невеликій курячій кісточці, щоб уникнути опіків рук, прикрашаючи їх папільйоткою.

Київський торт - це кондитерський виріб, що виробляється на Київській кондитерській фабриці. Протягом своїх сімдесяти років історії, він став одним з символів Києва та популярним сувеніром. Цей торт складається з двох білково-збитих коржів, між якими прошарки масляно-вершкового крему. Верхню поверхню торта прикрашають різними видами крему, а бокову поверхню обсипають горіховою крихтою. Для дизайну упаковки використовується кругла коробка з зображенням зеленої гілки каштана та двох каштанчиків.

У сучасних київських ресторанах, крім традиційного київського торта, можна знайти його міні-версії - тістечка у формі торта, які виготовлені за таким же рецептом - з ніжних білково-горіхових коржів та крему «Шарлотт».

Брендовою стравою є і вареники. Взагалі, вареники, оспівані в піснях (наприклад, «Навари милая»), стали кулінарним символом України. Вареники часто наповнюються традиційними начинками, такими як картопля, сир, вишні та вишкварки. Після приготування страву можна полити сметаною або олією та приправити смаженою цибулею. Вареники з вишнями, маком, яблуками, сливами або ягодами можуть бути посипані цукром або подані в ягідних сиропах або меді. Сметану зазвичай подають окремо. Вареники подаються гарячими.

Київська перепічка є легендарним закладом на Хрещатику, який працює з 1981 року. Це вже стало справжнім символом Києва, найстаріший у місті фастфуд. Тут завжди використовується лише один рецепт - сосиска, обгорнута у пухке дріжджове тісто, після чого кладеться у розігріту олію й обсмажується до хрусткої скоринки.

Популярність київських страв серед населення було визначено за результатами народного голосування «Kyiv Food Travel Awards-2021» (рис.2.14).

З рис.2.14 бачимо, що київська перепічка посіла перше місце серед брендових страв Київщини з часткою 37%, на другому місці за популярністю київське сухе варення з часткою 31%, на третьому місці котлета по-київськи, з ресторану Chicken Kyiv з часткою 8%, а частки інших страв менше 8%.

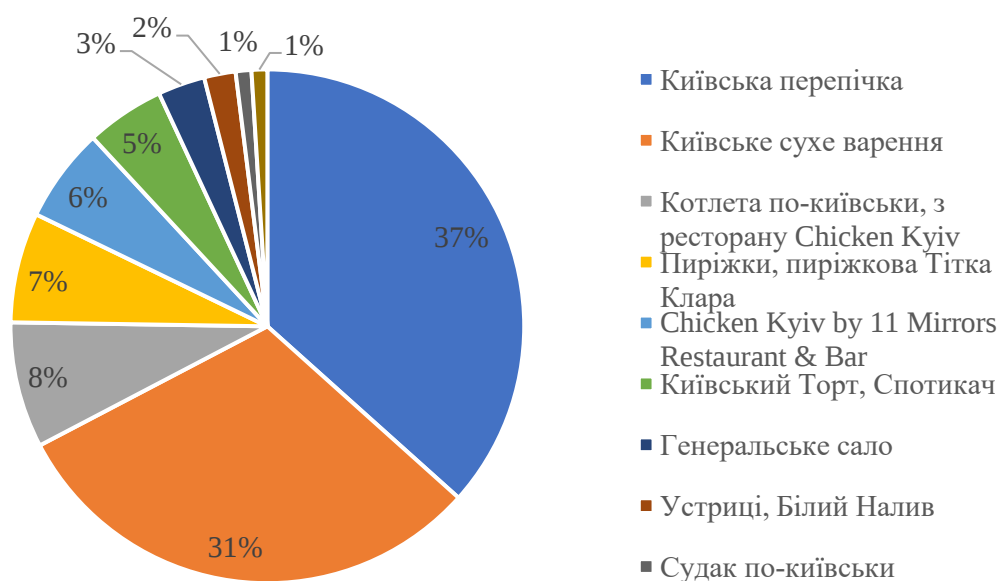


Рис.2.14 – Популярність київських брендів страв серед населення, %

Джерело: сформовано автором на основі [14]

Гастрономічні бренди Київщини мають значний вплив на розвиток гастрономічного туризму в регіоні. Ці бренди стають важливими атрибутами міста, відображаючи його культурну та кулінарну спадщину, приваблюючи мандрівників та гурманів з усього світу. По-перше, гастрономічні бренди створюють унікальну атмосферу Київщини, демонструючи її кулінарне багатство та історію. Ресторани, де подають культові страви, такі як київський борщ, котлета «по-київськи», київський торт та інші, стають гастрономічними магнітами для туристів, які бажають спробувати таємниці місцевої кухні.

Київська область, серед інших регіонів України, відзначається великою кількістю гастрономічних фестивалів та свят – в 2023 році 12. Більшість з них проводяться у Києві – столиці, що є економічним, політичним і культурним

центром нашої держави. Кожен рік у Києві відбуваються такі заходи, як «Kyiv Food and Wine Festival», Фестиваль Здорової Їжі «Best Food Fest», Фестиваль «Цукерки та Пундика», Фестиваль солодошів «SWEETs Fest», «Kyiv Coffe Festival» та інші.

На ВДНГ в місті Київ відбувається гастрономічний фестиваль «СмакоБум», який проводиться весною та осінню. У програмі цього заходу ми можемо знайти широкий вибір солодошів, ярмарок еко-продуктів, крафтові сири, продукцію для здоров'я, а також фірмові напої для дорослих і дітей. Крім того, для розваг дітей та їхнього навчання проводяться розважальні зони та майстер-класи. Усе це створює теплу та затишну атмосферу фестивалю.

У селі Семигори Богуславської громади з 2022 року проводиться «Гарбуз-Fest у Кайдашів», захід, спрямований на відпочинок від сільської роботи та культурне збагачення. Однак у цьому році основною метою події була благодійність. У програмі фестивалю включено: етнопоказ та виставка українських строїв, майстер-класи від народних майстрів, фотозона з аутентичними знімками родин із Богуславщини, мініатюрна виставка «Мотря і Кайдашиха», зустріч з персонажами серіалу «Спіймати Кайдаша», та екскурсія Семигороми. На фудкорті гостям свята пропонується спробувати страви, інспіровані творами Нечуя-Левицького, гарбузові десерти, куліш, пиріжки та вареники від Кайдашихи, а також богуславські бублики з гори Бублейної.

Сімейний екопарк «Ясногородка» знаходиться в с. Ясногородка. На цій локації регулярно проводяться гастрофестивали:

- фестиваль борщу;
- фестиваль вареників [63].

У 2023 році у Києві відбувся фестиваль українських вин Brave Wine, який зібрав провідних виноробів з різних регіонів країни. Гості мали змогу скуштувати як вина нового сезону, так і витримані старі вінтажі, а також долучитися до виставки «Нерозказана історія українського виноробства». На фестивалі були представлені 20 провідних українських виноробень нової хвилі з різних регіонів України. Гостям пропонувалися безкоштовні дегустації на стендах учасників, а також можливість відвідати Школу вина з лекціями та дегустаціями за вартість

квитка. Однією з цікавинок фестивалю стала ініціатива збору київського винограду для створення першого київського вина. Серед виноробень, які представили свої продукти, були такі:

- Київська область: Vino Demidi с. Дибинці, Обухівський р-н; Biologist с. Лісники, Обухівський р-н; Cassia с. Мила, Бучанський р-н; Cikera м. Бровари, Броварський р-н.
- Одеська область: Shabo, Фрумушика-Нова, Bolgrad, Villa Tinta, Stoic Winery, My Wine, 46 Parallel, Leleka Wines, Aznauri, Вина Владислава Закревського.
- Львівська область: Axis Wine.
- Тернопільська область: Father's Wine.
- Вінницька область: Вина Георгія Самсонюка.
- Закарпатська область: Stakhovsky Wines, Вина Ковача, Cotnar [15].

Отже, гастрономічними брендами Київського регіону є борщ, котлета «по-київськи», київський торт, генеральське сало, вареники. Гастрономічні бренди Київщини мають значний вплив на розвиток гастрономічного туризму в регіоні. В Київському регіоні проходять різні гастрофестивалі, частина з яких присвячена саме таким гастрономічним брендам як борщ та вареники. Наприклад, в екопарку «Ясногородка» проводяться фестиваль борщу та фестиваль вареників.

РОЗДІЛ 3. СТВОРЕННЯ КОМПЛЕКСНОГО ПРОДУКТУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

3.1 Проектування маршрутів гастрономічного туризму Київського регіону

Було виявлено, що попри значну кількість туристичних об'єктів гастрономічного туризму в Київській області проводиться досить небагато гастротурів за маршрутами, які охоплюють кілька об'єктів одночасно, а більш розповсюдженими є тури м. Київ, які охоплюють 1-2 локації та дегустацію страв.

Карта ресторанів Київської області наведена в дод. Є.

Пропонуємо створити маршрути гастрономічного туризму Київського регіону з охопленням кількох гастрономічних об'єктів, розміщених в області.

Цільова аудиторія туру: родини з дітьми. Тур розглядається як сімейний відпочинок, знайомство з власною продукцією фермерських господарств та виноробень Київської області, надання можливості туристам поєднати відпочинок на природі з можливістю відвідати смачні страви.

Таблиця 3.1 - Програма сімейного гастрономічного туру «Смакотерапія»

1 день	
08.00-08.15	Збір туристичної групи на центральному автовокзалі
08.15-09.00	Проїзд в сімейний екопарк «Ясногородка»
09.00-12.00	Перебування bbq парку (відвідування фестивалю вуличної їжі, в певні періоди тут проводяться фестивалі борщу та фестивалі вареників)
12.00-14.00	Відвідування страусової ферми в с. Ясногородка, Макарівський р-н,
14.00-15.00	Обід в ресторані Ferma. Local Food Hub в с. Ясногородка, Макарівський р-н
15.00-16.00	Екскурсія до виноробні та дегустація напоїв дорослими учасниками туру
16.00-16.20	Трансфер до готельно-ресторанного комплексу «Цитадель» в с. Мила, Бучанський р-н.
16.20-17.00	Розселення туристів
17.00-18.00	Вільний час
18.00-19.00	Вечеря

2 день	
08.30-9.10	Сніданок
9.30-9.45	Вийзд з готелю
9.45-10.50	Приїзд на медоварню «Медовий спас» в м. Бровари, Броварський р-н.
10.50-14.00	Екскурсія з дегустацією всієї лінійки напоїв, крафтових сирів, фірмова страва (гלечик з м'ясом птиці і овочами)
14.00-15.00	Трансфер до ферми Zabirya Organic Farm в с. Забір'я, Фастівський р-н
15.00-17.40	Екскурсія фермою
18.00-19.00	Вечеря в ресторані «Риба Чок» в с. Забір'я, Фастівський р-н
19.00-19.20	Трансфер до готелю «Zabrody» в с. Бобриця, Бучанський р-н
3 день	
08.30-9.10	Сніданок
9.10-9.50	Трансфер на осетрову ферму «Бестер» в м. Ржищів, Обухівський р-н.
10.00-11.30	Екскурсія по фермі з дегустацією ікри та рибних продуктів в м. Ржищів, Обухівський р-н.
11.30-12.30	Рибалка за участю бажаючих туристів
12.30-14.00	Приготування риби на вогнищі та обід
14.00-14.20	Трансфер до м. Київ та закінчення туру

Джерело: розроблено автором

Карта маршруту наведена в дод.Ж.

Збір туристів заплануємо на центральному автовокзалі.

З автовокзалу мікроавтобус привезе туристів в екопарк «Ясногородка» в с. Ясногородка, Макарівський р-н. Екопарк має багато локацій. Першою локацією, яку відвідають туристи буде bbq парк. В даному парку на постійній основі проводиться фестиваль вуличної їжі та кілька разів на рік фестиваль вареників та фестиваль борщу.

Гриль-зона в сімейному еко-парку "Ясногородка" призначений для родинного відпочинку з можливістю насолодитися різноманітними стравами. У BBQ парку пропонується широкий асортимент страв, включаючи соковитий шашлик, овочі-гриль, сендвічі, бургери, супи та салати. Бар із великим вибором алкогольних та безалкогольних напоїв (вино, просекко, пиво, сидр, квас) дозволяє вдало доповнити кожен страву. Визначною особливістю BBQ парку є фестиваль вуличної їжі, де відвідувачі можуть танцювати та пити вино, насолоджуючись ароматними стравами під музику на свіжому повітрі.

Собівартість відвідування локації: 15 туристів, супроводжуючий – разом 5 тис.грн. Їжа та напої – 250 грн. з туриста. Вхід на територію – 100 грн. з туриста.

Відвідування страусової ферми включатиме 30 хвилинну екскурсію та вільний час для фотографування. Туристам буде проведена екскурсія від інкубатора до дорослого пташника по долині страусів.

Обід для туристів буде організовано в концептуальному сімейному ресторані «Ferma. Local Food Hub» в с. Ясногородка, Макарівський р-н. Меню ресторану включає як традиційні страви національної кухні так і меню з м'яса та яєць страуса.

Собівартість відвідування локації: 15 туристів, супроводжуючий – разом 5 тис.грн. Їжа та напої – 350 грн. з туриста.

Далі буде проведена екскурсія до виноробні та дегустація напоїв дорослими учасниками туру. Виноробня еко-парку «Ясногородка» характеризується невеликим власним виробництвом, що дозволяє виноробу вкладати свої знання, досвід і душу в кожную партію вина. Червоні вина витримуються в дубових бочках не менше одного року, тоді як більшість білих вин виробляються у легшому та свіжішому стилі. Максимальна продуктивність виноробні складає 15 000 пляшок на рік.

Собівартість відвідування локації: 15 туристів, супроводжуючий – разом 5 тис.грн. Їжа та напої – 200 грн. з туриста.

Для виробництва використовуються сорти винограду, що вирощуються на власних виноградниках. Сорти білого винограду, такі як Цитронний Магарача, Йоханнітер, Рислінг та Совіньйон блан, ростуть на виноградниках під Києвом. Сорти червоного винограду, включаючи Каберне Совіньйон, Одеський чорний, Піно нуар та Мерло, вирощуються в Одесі.

Далі туристи будуть доставлені до готельно-ресторанного комплексу «Цитадель».

Готельно-ресторанний комплекс «Цитадель» розташований в 20-ти хвилинах їзди від центру Києва, по Житомирському шосе. У ресторані цього закладу гостям пропонується авторська кухня з українським акцентом,

супроводжувана приємною музикою. Інтер'єри оздоблені вишуканою колекцією мистецьких предметів, а обслуговування відбувається кваліфікованим персоналом. Туристи будуть вечеряти в ресторанні залі «Мисливська», в меню буде широкий асортимент українських страв, у тому числі борщ, вареники, смажена птиця.

Собівартість відвідування локації: 15 туристів, супроводжуючий – разом 5 тис.грн. Їжа та напої – 400 грн. з туриста. Ночівля – 800 грн. з туриста.

В готелі «Цитадель» туристи переночують, а зранку поснідають в залі «Дворянська садиба».

Собівартість відвідування локації: 15 туристів, супроводжуючий – разом 5 тис.грн. Їжа та напої – 200 грн. з туриста.

Наступна локація медоварня «Медовий спас».

Медоварня "Медовий Спас" - одна з перших технологічних медоварень промислового масштабу в Україні.

Медовий Спас займається виробництвом алкогольних напоїв під брендом СІКЕРА - медовий напій природного бродіння без додавання спирту, за рецептурою також присутні натуральні соки фруктів і ягід і культурні породи дріжджів. Це результат точно вивіреного рецепту та виключної якості натуральної сировини. За допомогою солодкого, наповненого сонцем меду та соковитих плодів створено оригінальний продукт.

Екскурсія з дегустацією включає дегустацію напоїв «Сікера», крафтових сирів та фірмової страви (гличик з м'ясом птиці і овочами). Також проводиться відвідування підвалу «Медуша», де зберігаються витримані види Сікери, якій більше 7 років.

Собівартість відвідування локації: 15 туристів, супроводжуючий – разом 5 тис.грн. Їжа та напої – 800 грн. з туриста.

Наступна локація за туром - ферма Zabirya Organic Farm в с. Забір'я, Фастівський р-н. На фермі буде проведено екскурсію по території ферми, яка включає птахівню, рибне господарство, фермерські поля.

Далі туристів буде доправлено до ресторану «Риба Чок» в с. Забір'я, Фастівський р-н. Ресторан "Риба Чок" з домашньою авторською кухнею

оформлений у стилі заміського шале, відзначається затишною атмосферою, що створює враження домашності. Приміщення ресторану має два рівні залу з кількістю посадочних місць 50 та 40 відповідно. На верхньому рівні розташована напіввідкрита кухня ресторану, де гості можуть спостерігати за процесом приготування страв у дров'яній печі, копильні або на рожнах.

У холодну пору року особливо популярні столики, розташовані біля каміна, який опалюється дровами. Також доступний дитячий куточок та величезний акваріум з рибками. Протягом теплої пори року гості можуть насолоджуватись стравами на літній терасі.

Меню ресторану виключно з вітчизняних продуктів. Шеф-кухар пропонує різноманітні рибні, м'ясні та вегетаріанські страви, приготовані з екопродуктів, вирощених на фермі Zabirya Organic Farm.

Собівартість відвідування локації: 15 туристів, супроводжуючий – разом 5 тис.грн. Їжа та напої – 350 грн. з туриста.

Після вечері в ресторані туристів буде доставлено в готель «Zabrody» в с. Бобриця, Бучанський р-н.

Готель «Zabrody» позиціонує себе як гостьовий будинок. Це затишне та комфортне місце для відпочинку в Бобриці. Готель «Zabrody» розташований за адресою: с. Бобриця, вул. Набережна, 7-В. Гостьовий будинок пропонує гостям затишні номери з усіма необхідними зручностями. Гостьовий будинок має садок, де ви зможете насолоджуватись відпочинком на свіжому повітрі та красою довкілля. Гостям також пропонують сніданок у затишному ресторані з домашньою кухнею та крафтовими напоями місцевих виробників.

Собівартість відвідування локації: 15 туристів, супроводжуючий – разом 5 тис.грн. Їжа та напої – 200 грн. з туриста. Ночівля – 600 грн. з туриста.

Після сніданку в готелі «Zabrody» туристів перевозять на наступну локацію - осетрову ферма «Бестер».

На осетровій фермі «Бестер» рибу вирощують в природних водоймах. Акваферма «Бестер» протягом майже 10 років успішно функціонувала на Канівському водосховищі в Трипіллі.

У цехах підприємства, що мають сертифікати НАССР в ЄС та США, виробляється чорна ікра високої якості. Рибу вирощують у відкритих водоймах, а процес збирання ікри відбувається природним способом без використання хімічних добавок та стимуляторів росту.

Щорічно ферма виробляє до 800 кілограмів ікри, з яких лише четверта частина продається на внутрішньому ринку України, а решта експортується до країн, таких як Америка, Франція, Ізраїль, Австралія та інші. На даній локації туристи можуть порибалити серед неперевершених природних ландшафтів, відвідати затоплену церкву, смакувати рибні делікатеси та придбати продукцію ферми «Бестер».

Для туристів спочатку буде проведена екскурсія по фермі з дегустацією ікри та рибних продуктів, з 14.30 до 15.10. Після екскурсія буде організована рибалка для туристів, тривалість з 15.10 до 16.20. З 16.20 до 17.20 працівники ферми на вогнищі приготують рибу, виловлену туристами, а потім буде пікнік на природі зі смаженою рибою, місцевим вином та крафтовим пивом.

Особливості кухні:

- осетр, приготований на кострі;
- свіжі овочі;
- крафтове пиво місцевого виробника;
- вино місцевого виробника.

Собівартість відвідування локації: 15 туристів, супроводжуючий – разом 5 тис.грн. Їжа та напої – 150 грн. з туриста.

3.2 Розробка івент-заходу з гастрономічного туризму

Проведення івент-заходу з гастрономічного туризму дозволить залучити більше туристів до Київської області. Існують різні напрями гастрономічних івент-заходів:

1. Гастро-екскурсія. Організація екскурсії по місту або Київській області, де учасники зможуть відвідати місцеві ресторани, кав'ярні, крамниці з продуктами

та інші гастрономічні заклади. Вони матимуть можливість спробувати місцеві страви та напої, дізнатися історію та традиції кухні цього регіону.

2. Фуд-фестиваль. Проведення фестивалю, де різні ресторани, кулінарні майстри та продавці з продуктами представлятимуть свої страви та напої. Це може бути західом на вулиці або великим гастрономічним ярмарком.

3. Майстер-класи з кулінарії. Для проведення заходу необхідно запросити відомих кухарів, представників фермерських господарств або місцевих експертів з кулінарії, які проведуть майстер-класи з приготування місцевих страв. Учасники зможуть вивчити нові рецепти та навички та спробувати приготувати страви самостійно.

4. Винний тур. Передбачає організацію екскурсії по місцевим виноробням та виноградникам, де учасники зможуть дізнатися про процес виробництва вина, спробувати різні сорти та порівняти їх смаки.

5. Кулінарний конкурс. Також можна провести конкурс на кращий рецепт або на найкраще приготовану страву. Учасникам буде запропоновано подати свої страви на оцінку суддів або глядачів, а потім відзначте переможців.

6. Гастрономічний театр. Гастрономічний театр – це особливий і неповторний досвід, що поєднує в собі акторську вправність та кулінарні мистецтва у виставі, проведеній майстером своєї справи. Це шоу вищого рівня, де глядачі можуть не лише насолоджуватися виставою, але й смакувати майстерністю кулінара через неповторні страви.

Варіант одноденного гастротуру було розглянуто в попередньому пункті роботи, тому розглянемо такий івент-захід як гастрономічний театр.

Стандартний формат гастрономічних івентів «вечеря з шоу» зазвичай передбачає розваги в живому виконанні. Однак деякі творчі кулінари переглянули цей традиційний підхід, уявляючи, як гості можуть насправді взаємодіяти з усіма п'ятьма органами чуття. Це переосмислення призвело до перетворення уявлення про «вечерю з шоу»: тепер вечеря стала справжнім театром.

Пропонуємо івент-захід «Фестиваль національної кухні» (який включатиме ключові страви національної кухні з урахуванням особливостей приготування даних страв в Київській області).

Проведення заходу пропонуємо провести неподалік від м. Київ, щоб якомога більше мешканців міста змогли відвідати захід.

Локація: село Бобрица, яке знаходиться в Бучанському районі Київської області, в 20 км від Києва. В центрі села нова сучасна центральна площа, зовсім така, як у маленьких європейських містечках, на якій проходять святкові та тематичні ярмарки.

Мета проведення фестивалю:

1. Пропаганда української кухні та традицій серед різних соціальних груп в країні та за її межами.
2. Впровадження сучасних форм розваг на основі українських традицій і звичаїв.
3. Збереження та покращення рецептів традиційних страв: борщу та вареників.
4. Поширення корисної інформації про культуру готування та споживання борщу та вареників.
5. Пропаганда розвитку української культури та сімейних цінностей як основи виховання кожного громадянина України.
6. Стимулювання внутрішнього туризму та приваблення туристів до відвідування України.

Для привернення уваги туристів фестиваль тривати 2 дні.

В рамках фестивалю пропонуємо:

1. Конкурс з приготування борщу між учасниками, які подали заявки заздалегідь. Частина звареного борщу дегустується, а решта продається туристам. За результатами дегустації визначаються 3 переможника (1, 2, 3 місце).

2. Приготування та продаж борщу, дерунів та вареників прямо на локації. Також учасники готують заздалегідь пампушки, сало з часником, пироги з різними начинками, узвар.

3. Вистава «Ворожіння на варениках»

Спочатку для гостей розповідають про традицію ворожіння на варениках.

У багатьох регіонах України вареники часто використовують для ворожіння. Наприклад, під час приготування молоді дівчата інколи підкладають до начинки вареника папірець із написаним на ньому ім'ям чоловіка. Перший вареник, що виходив на поверхню під час варіння, розрізали, щоб дізнатися ім'я свого майбутнього нареченого. Є ще один спосіб ворожіння. Жінка клала вареники перед своїм домашнім улюбленцем - котом або собакою, довіряючи йому свою долю. Ім'я того, кого тварина обере, вважалося майбутнім нареченим. Але якщо тварина просто покусувала вареник і не з'їдала його, це означало, що і наречений буде таким же небажаним. Якщо ж тварина віднесла вареник далеко від своєї миски, то це підказувало, що свати приїдуть здалеку, а весілля відбудеться не близько від рідної домівки. Вареники в Україні вважаються магичною стравою, яка може допомогти в різних життєвих ситуаціях. Навіть сам процес їх приготування подібний до зміни фаз місяця. Вирізаний круг тіста асоціюється з повним місяцем, а готовий вареник нагадує молодий півмісяць. За переказами, кількість вареників на тарілці має відповідати кількості днів у місяці і становити рівно 29 штук. Здавна вважалося, що ліпити вареники мають саме жінки. В готовому вигляді вони схожі на вагітних, тому під час ліплення жінка може значно посилити свою сексуальну енергію і змінити нещасливу долю. Якщо вона має проблеми із зачаттям, то в процесі ліплення вареників можна позбутися таких труднощів. Просто під час приготування, дивлячись на готові вареники, жінка має уявляти себе вагітною. Також важливим є вибір начинки, яку кладуть у вареники. Наприклад, вареники із сиром використовують для залучення добрих духів та заспокоєння злих, дозволяючи їм не шкодити. Тарілку з варениками залишають на ніч, щоб духи могли смакувати цю страву. Вранці вареники подають домашнім тваринам. Ця страва також допомагає при проблемах із здоров'ям. Для цього слід з'їсти непарну кількість магичних вареників, уявляючи, яку хворобу слід побороти.

Після розповіді про традиції гостям фестивалю пропонують:

- вареники для ворожіння на майбутнього нареченого для молодих дівчат (в начинці записки з іменами);
- вареники для покращення здоров'я (продаються по 3 чи 5 штук);
- вареники для привернення вдачі.

4. Виступи місцевих музичних колективів чи співаків з народними піснями.

5. Продаж продукції місцевих фермерів (крафтові сири, крафтові напої).

Всі учасники фестивалю, які будуть демонструвати та продавати свою продукцію мають бути одягнені в національні костюми та спілкуватись українською мовою.

Перший день фестивалю:

1. Приготування та дегустація борщу.

2. Виступ музичних колективів з національним репертуаром та популярними українськими піснями (Артем Пивоваров, Христина Соловей).

Другий день фестивалю

1. Вистава «Ворожіння на варениках».

2. Виступ музичних колективів з національним репертуаром та популярними українськими піснями (гурт «Біла вежа», Олександр Пономарьов, Ольга Цибульська).

Отже, ми пропонуємо проведення івент-заходу «Фестиваль національної кухні», тривалістю 2 дні, з локацією в с. Бобрица, Бучанський р-н. Мета проведення фестивалю - сприяти поширенню та збереженню української кухні та традицій як в Україні, так і за її межами, серед різних соціальних груп, сприяючи в усвідомленні та вшануванні культурних цінностей.

ВИСНОВКИ

Для досягнення поставленої мети кваліфікаційної бакалаврської роботи розглянуто структуру та види гастрономічного туризму; проаналізовано світовий досвід організації гастрономічного туризму; охарактеризовано особливості гастрономічної бази Київського регіону; проаналізовано структуру розвитку гастрономічного туризму в Київській області; проведено діагностику розвитку гастрономічного туризму в Київській області; розглянуто перспективи розвитку гастрономічного туризму в Київській області; розроблено комплексний продукт гастрономічного туризму Київської області; проведено обґрунтування ефективності проєкту з підвищення конкурентоспроможності гастрономічного туризму Київщини, після чого було сформульовано наступні висновки:

- 1) Гастрономічний туризм представляє собою значущий напрямок, який взаємодіє з різнобічними аспектами культури та гастрономії. Теоретична база цього виду туризму дозволяє розуміти його сутність, виокремлювати основні характеристики та розглядати його вплив на економіку, культурний обмін та розвиток регіонів. Вивчення цього явища є важливим для подальшого удосконалення та просування гастрономічного туризму, що має потенціал стати ключовим фактором у туристичній індустрії. Гастрономічний туризм визначається як подорож з метою вивчення національної кухні країни, особливостей її приготування, навчання та підвищення рівня професійної експертизи у галузі кулінарії. Це означає, що гастрономічний туризм грає важливу роль у формуванні економіки вражень, де люди шукають нові кулінарні враження та знання. Об'єктами гастрономічного туризму є: країни з унікальною національною кухнею; конкретні регіони, які славляться своїми місцевими продуктами; ресторани, які відзначаються своїми незвичайними стравами; організації, які пропонують освітні програми для розвитку гастрономічного туризму; підприємства (заводи, фабрики,

цехи), що виробляють певні кулінарні продукти; гастрономічні події: конференції, дегустації, ярмарки, фестивалі тощо.

- 2) В Україні гастрономічний туризм включає в себе такі елементи: відвідування об'єктів гастрономічного туризму, таких як спеціалізовані музеї, сироварні, винокурні, пивоварні та інші; відвідування ресторанів з місцевою кухнею; участь у кулінарних курсах, які проводяться в готелях та кулінарних школах; екскурсії до фермерських господарств; відвідування продуктових ринків, ярмарків продовольчих товарів, гастрономічних, винних та пивних фестивалів. Регіональна кулінарна культура України відзначається різноманітністю та вишуканістю смаків. Кожен регіон пропонує свої унікальні страви, які відтворюють історичні, традиційні та культурні аспекти даного регіону. В Україні серед напрямків гастрономічного туризму окремо виділяється винний туризм. В Україні існують 6 основних виноробних регіонів, 15 макрозон (винних регіонів) та 58 мікрозон. На 2020 рік площа промислових виноградників складала близько 40 тисяч гектарів.
- 3) Світовий ринок кулінарного туризму знаходиться на стадії зростання. Глобальний ринок кулінарного туризму є концентрованим, з присутністю кількох глобальних і регіональних постачальників. В 2020 році обсяг світового ринку гастрономічного туризму знизився (на 42,6%) через розповсюдження пандемії Ковід-19. Однак, з 2021 по 2023 рік обсяг ринку збільшувався та склав 820 мільярда доларів США. У січні 2022 року ЮНЕСКО внесло 27 традицій їжі та напоїв до свого Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини людства. До світових лідерів гастрономічного туризму за показниками 2022 року відносяться Франція, Італія, Іспанія та Китай). На світовому ринку гастрономічного туризму більше уваги приділяється підтримці соціально відповідального бізнесу, через що гастро-туристи вибирають споживати їжу у закладах гостинності, які демонструють свою соціальну спрямованість. Усі наведені вище тенденції створюють унікальні

можливості для розвитку індустрії гостинності та відповідних туристичних напрямків, якщо вони зможуть адаптувати свої операційні, комунікаційні та маркетингові практики до нових вимог споживачів.

- 4) В м. Київ та Київській області останні три роки активно розвивається гастрономічний туризм. В 2022 році найбільш популярними гастрономічними туристичними компаніями Київщини є Kyivfest с часткою 29%, ЕтноСвіт – 24%, Wine&Taste Travel – 15% та Friends Wine Travel – 14%. Однією з найпопулярніших гастрономічних локацій Kyiv Food and Wine Festival – 16%, фестиваль Beermaster Day – 11%, день Андріївського узвозу – 7%, а частка інших гастрономічних локацій менше. Щороку в Києві проводиться «Фестиваль вуличної їжі», на якому представлена кухня європейських країн. Платформа українських брендів «Всі. Свої» проводить ярмарки, на яких представлено понад 150 брендів з товарами різних категорій, де представлені крафтові продукти до святкового столу, тематичний декор для оселі та обновки до свята. Kyiv Food and Wine Festival – це фестиваль вина в Україні. Загалом, гастрономічний туризм в Київській області знаходиться на стадії розвитку.
- 5) Розвитком гастрономічного туризму на Київщині займається управління туризму Київської обласної державної адміністрації. Проєкт «Дороги вина та смаку Київщини» є мережею організованих еногастрономічних туристичних маршрутів області. В даний момент триває процес розбудови «Доріг вина та смаку Київщини», і кількість учасників спілки постійно збільшується. Кожен маршрут «Доріг вина та смаку Київщини» має свою унікальну смакову, історичну та культурну атмосферу і включає понад 50 різноманітних об'єктів. Ці маршрути виходять з центральної точки «Нульовий кілометр» на Майдані Незалежності. Реалізація проєкту на Київщині почалася у 2021 році, і вже було відкрито 5 маршрутів: Ржищівський, Яблунівський, Ясногородський, Чорнобильський та Яготинський. Дослідження показали, що гастротури

по м. Київ проводяться активно та діють на постійній основі, а гастротури Київською областю в даний час майже не проводяться, окремі туроператори самостійно складають маршрути для туристів. Вартість таких маршрутів за 5-8 годин туру коливається від 600 грн. до 2000 грн.

- 6) Гастрономічні бренди Київщини мають значний вплив на розвиток гастрономічного туризму в регіоні. Гастрономічними брендами Київського регіону є борщ, котлета «по-київськи», київський торт, генеральське сало, вареники. Гастрономічні бренди Київщини мають значний вплив на розвиток гастрономічного туризму в регіоні. В Київському регіоні проходять різні гастрофестивалі, частина з яких присвячена саме таким гастрономічним брендам як борщ та вареники. Наприклад, в екопарку «Ясногородка» проводяться фестиваль борщу та фестиваль вареників.
- 7) Була розроблена програма сімейного гастрономічного туру «Смакотерапія» тривалістю 3 дні, з відвідуванням 6 гастролокацій. Цільова аудиторія туру: родини з дітьми. Тур розглядається як сімейний відпочинок, знайомство з власною продукцією фермерських господарств та виноробень Київської області, надання можливості туристам поєднати відпочинок на природі з можливістю відвідати смачні страви.
- 8) Було запропоновано проведення івент-заходу «Фестиваль національної кухні», тривалістю 2 дні, з локацією в с. Бобрица, Бучанський р-н. Мета проведення фестивалю - сприяти поширенню та збереженню української кухні та традицій як в Україні, так і за її межами, серед різних соціальних груп, сприяючи в усвідомленні та вшануванні культурних цінностей.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антоненко І., Масюк В. Стан та перспективи розвитку видів туризму в київській області. Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка. 2021. № (13). С. 54-61.
2. Байрачна О.К. Аналіз привабливості гастрономічного туризму в Україні та Одеській області. Economics Bulletin. 2020. № 4. С.126-132.
3. Божко Л.Д., Холодок В.Д. Туризм: проблеми та перспективи розвитку під час війни. Культура України. 2022. № 77. С. 60–62.
4. Бойко Н. О., Висоцька М.О. Гастрономічний туризм і його роль у туристичній спеціалізації Закарпаття. Collection of Scientific Papers «ΛΟΓΟΣ», 2023. № 21. Р. 217–223.
5. Василюк С. В., Франів І. А. Гастрономічний туризм як перспективна концепція реінжинірингу сфери туризму. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2022. № (6). С. 58-63.
6. Відьма-бар «Лиса гора». URL: <https://www.witchbar.com.ua/> (дата звернення: 16.04.20234).
7. Всесвітня туристична організація. URL: <https://www.unwto.org> (дата звернення: 16.02.20234).
8. Гаврилова О. В., Іваненко Т. Я., Марцун М. О. Гастрономічний туризм: європейський досвід та українська практика. Modern Economics. 2022. № 31(2022). С. 27-31.
9. Гапоненко Г.І., Євтушенко О.В., Шамара І.М., Болото К.І. Перспективи розвитку гастротуризму України в повоєнний період. Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». 2023. № 17. С. 128-140.
10. Гарбуз-Fest у Кайдашів. URL: <https://agroportal.ua/multimedia/garbuz-fest-u-kaydashiv-na-kijivshchini-proyshiv-etno-gastronomichniy-festival> (дата звернення: 16.04.20234).
11. Гастро-регіони світу: Тоскана. Фестивалі. URL: <https://posteat.ua/obzory/gastro-regioni-svitu-toskana-festivali/> (дата звернення: 20.02.2024).

- 12.Гастрономічний туризм у тренді: що пропонує проєкт «Дороги вина та смаку Київщини». URL: <https://kyivregiontours.gov.ua/blog/gastronomicnij-turizm-u-trendi-so-proponue-proekt-dorogi-vina-ta-smaku-kiivsini> (дата звернення: 20.02.2024).
- 13.Гастропадщина України: Проєкт Українського центру культурних досліджень. URL: <https://gastroheritage.com.ua/ua> (дата звернення: 20.02.2024).
- 14.Гастрономічна премія Kyiv Food Travel Awards-2021. URL: <https://foodtravel.com.ua/ofitsijni-rezultaty-kyiv-food-travel-awards-2021/> (дата звернення: 20.02.2024).
- 15.Гастро-події в Києві та Львові 6-8 жовтня: «Містична п'ятниця» в ресторані «Kattegat», фестиваль українських вин Brave Wine, гастрономічний pop-up на «Житньому ринку». URL: <https://posteat.ua/obzory/gastro-podi%D1%97-v-kiyevi-ta-lvovi-6-8-zhovtnya-mistichna-p%CA%BCyatnicya-v-restorani-kattegat-festival-ukra%D1%97nskix-vin-brave-wine-gastronomichnij-pop-up-na-zhitnomu-rinku/> (дата звернення: 30.03.2024).
- 16.Глемпінг «Шатро». URL: <https://discover.ua/locations/glemping-satro> (дата звернення: 30.03.2024).
- 17.Голод А.П., Никига О.В. Структура факторів розвитку гастрономічного туризму. Інфраструктура ринку 2020. № 49. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2020/49_2020_ukr/32.pdf (дата звернення: 20.02.2024).
- 18.Горбань Г.П., Мітал О.Г. Значення гастрономічного туризму в системі подолання сезонності. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. 2023. № 55. С. 37-42.
- 19.Готельно-ресторанний комплекс «Фортеця Гетьмана». URL: <https://kyivregiontours.gov.ua/places/gotelno-restorannij-kompleks-forteca-getmana> (дата звернення: 30.03.2024).
- 20.Графська О., Головчук Ю., Никига О. Роль маркетингових інновацій у розвитку гастрономічного туризму в регіоні. Економіка та суспільство. 2022. №(39).URL:<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1346/1300> (дата звернення: 20.02.2024).

- 21.Гринюк В. І. Гастротуризм як метод популяризації нематеріальної культурної спадщини. Нематеріальна культурна спадщина яксучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації. Тези доп. IV Міжнар. Наук.-практ. Конф.-фестивалю. Київ: КНУКіМ, 2021. С. 222–224.
- 22.Гастрономічний туризм на Київщині має великі перспективи. URL: <https://mykyivregion.com.ua/news/gastronomicnii-turizm-na-kiyivshhini-maje-veliki-perspektivi> (дата звернення: 20.02.2024).
- 23.Давидюк Ю. В., Горшкова Л. О. Гастрономічний туризм як перспективний напрям для розвитку індустрії гостинності в Україні. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2022. № (4).Р. 5-13.
- 24.Дегустаційний майданчик Biologist Terrace. URL: <https://discover.ua/locations/degustacijnij-majdancik-biologist-terrace> (дата звернення: 30.03.2024).
- 25.Дичковський С. І. Культурно-історична спадщина як об'єкт культурного туризму (на прикладі розвитку гастрономічного бренду територій). Науковий погляд у майбутнє. 2019. №2(15-02). С. 69–82.
- 26.Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021. 136 с.
- 27.Дороги вина та смаку: у Київській області розвивають гастротуризм. URL: <https://kyiv.comments.ua/ua/news/life/travels/6855-dorogi-vina-ta-smaku-u-kiivskiy-oblasti-rozvivayut-gastroturizm-foto.html>(дата звернення: 30.03.2024).
- 28.Дороги вина та смаку Київщини. Сторінка на Фейсбук. URL: <https://www.facebook.com/wine.and.taste.routes.of.Kyiv.region> (дата звернення: 20.03.2024).
- 29.Єгорова О. В., Дорошенко А. П., Кононенко Ж. А. SWOT-аналіз потенціалу розвитку туризму в Полтавській області. Інфраструктура ринку. 2022. № 66. С. 147-152.
- 30.Журавчак Я.З., Панова І.О. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні (на прикладі Закарпатської області). Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Серія:

- Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. 2021. № (13). С. 196-208.
- 31.Заміський клуб «Трипільське сонце». URL: <https://trypillyaclub.com.ua/> (дата звернення: 30.03.2024).
- 32.Зарубіна А., Онойко Ю., Щербатюк Н. Сучасні тенденції розвитку внутрішнього туризму. Економіка та суспільство. 2023. № (48). URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2227/2150> (дата звернення: 15.02.2024).
- 33.Колісниченко Т.О., Панченко С.А. Перспективи післявоєнного відновлення гастрономічного туризму в Україні. Проблеми інноваційно-інвестиційного розвитку. 2022. № 29. С. 55-61.
- 34.Конюшня Kistruga. URL: <https://kyivregiontours.gov.ua/places/konusna-kistruga> (дата звернення: 30.03.2024).
- 35.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.
- 36.Корнілова В. В., Корнілова Н. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Ефективна економіка. 2018. № 2. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112> (дата звернення: 02.03.2024).
- 37.Красовський С.О. Гастрономічний туризм як актуальний тренд сучасної культури. Питання культурології. 2021. № (37). С. 169-180.
- 38.Кудінова І. Гастрономічний туризм актуальний тренд сьогодення. Матеріали міжнародної наукової конференції «Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики». Від 4-5 травня 2023 року. С.23-25.
- 39.Кузь Д., Зарічняк А., Солонець І. Портрет споживача гастрономічного туризму в Одеській області. Collection of Scientific Papers «ΛΟΓΟΣ». 2023. № 22. С.34–39.
- 40.Левченко Ю. В., Геречук А. М. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Полтавщині. Перспективи розвитку економіки та управління в умовах кризи : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції

- (Одеса, 20 липня 2020 р). Одеса : Східноєвропейський центр наукових досліджень, 2020. С. 73 – 76.
41. Мартинюк У.А., Яхно Т.П. Перспективні напрямки розвитку вітчизняного гастротуризму в умовах Євроінтеграції. Регіональна економіка. 2020. № 4. С. 125-130.
42. Медоварня «Медовий спас». URL: <https://discover.ua/locations/medovarna-medovij-spas> (дата звернення: 30.03.2024).
43. Мілінчук О. В., Ткачук А. Ю. Гастрономічний туризм в Україні: сучасний стан розвитку. Вісник ОНУ імені І. І. Мечникова. 2020. №. 5(84). С.44-48.
44. Мірзодаєва Т. В., Батиченко С. П., Батун В. С. Вітчизняна практика розвитку гастрономічного туризму. Часопис картографії. 2019. URL: http://maptimes.inf.ua/CH_20/Ch20_Article7_Gastronomic-tourism-development.html (дата звернення: 15.02.2024).
45. Мітал О.Г. Гастрономічний туризм як перспективний напрямок туризму на національному туристичному ринку. Молодий вчений. 2019. № 12 (76). С. 455-459.
46. Мітал О. Гастрономічний театр як інноваційна івент-послуга гастрономічного туризму. Підприємництво та інновації. 2022. № (23), 103-107.
47. Михайлюк О.Л., Хумаров О.А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. Економічні інновації. 2020. № 2 (75). С. 71-81.
48. Нестерчук І.К. Гастрономічний бренд території (на прикладі культурно-історичної спадщини правобережного Полісся). Поліський національний університет. 2020. С. 43-57.
49. Органічна ферма Zabirya Organic Farm. URL: <https://discover.ua/locations?id=organicna-ferma-zabirya-organic-farm> (дата звернення: 30.03.2024).
50. Осетрова ферма «Бестер». URL: <https://kyivregiontours.gov.ua/places/osetrova-ferma-bester> (дата звернення: 30.03.2024).

- 51.Офіційні результати «Kyiv Food Travel Awards-2021». URL: <https://foodtravel.com.ua/ofitsijni-rezultaty-kyiv-food-travel-awards-2021/> (дата звернення: 30.03.2024).
- 52.Панова І. О., Журавчак Я. З. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні (на прикладі Закарпатської області). Вісник ХНУ імені В.Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». 2021. №13. С. 197-208.
- 53.Паска М. З. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму Львівщини в контексті формування ресторанних брендів. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2022. № (5). С. 98-103.
- 54.Паска М. З., Головчук Ю. О., Гарасимчук Н. А. Гастрономічний туризм як елемент маркетингових стратегій розвитку регіональної економіки в умовах кризи. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2022. № 6.
- 55.Підгірна В., Єремія Г., Хникіна М. Аналіз тенденцій гастрономічного туризму: міжнародний досвід та Україна. Економіка та суспільство. 2022. № (37). URL: <https://www.inter-nauka.com/uploads/public/16565912805655.pdf> (дата звернення: 16.02.2024).
- 56.Равликова ферма Jiffy. URL: <https://jiffy.farm/> (дата звернення: 16.03.2024).
- 57.Ресторан сучасної київської кухні «Глек». URL: <https://discover.ua/locations/restoran-regionalnoi-kuhni-glek> (дата звернення: 20.03.2024).
- 58.Ресторан «Канапа». URL: <https://discover.ua/locations/restoran-kanapa> (дата звернення: 30.03.2024).
- 59.Ресторан «Остання Барикада». URL: <https://obarykada.com/> (дата звернення: 20.03.2024).
- 60.Рибне господарство «Озеро Михайлина». URL <https://www.mykhailyna.com.ua/> (дата звернення: 20.03.2024).

- 61.Рубіш М. А., Чорій М. В., Зеленська Л. В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. Науковий вісник Мукачівського державного університету. Економіка. 2020. № 1(13). С. 61–66.
- 62.Саркісян Г. О. Роль і значення стимулювання гастрономічного туризму в структурі розвитку регіональних туристичних ринків України. Український журнал прикладної економіки. 2020. Том 5. № 1. С. 312–320.
- 63.Сімейний екопарк «Ясногородка». URL: <https://yasnogorodka.com.ua/> (дата звернення: 20.02.2024).
- 64.Ставська Ю.В. Гастрономічний туризм як популярний напрям у туристичній індустрії. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2023. № 2. С. 148-167.
- 65.Тревел тренди 2024: що обиратимуть мандрівники у новому році. URL: <https://tripmydream.ua/media/natxennya/trevel-trendi-2024> (дата звернення: 20.02.2024).
- 66.Церклевич В., Онищук М., Шпаковський С. Культурні детермінанти еволюції гастрономічних спеціалітетів: до питання формування гастрономічного бренду поділля. Трансформаційна економіка. 2023. № 1 (01). С. 67-75.
- 67.Церклевич В. С., Діль А. В., Діль М. В. Нові гастрономічні спеціалітети як продукт ресторану ніші «local food» в розвитку туристичних дестинацій. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2022. № (6). С. 41-51.
- 68.Фесенко Г. О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. Ефективна економіка. 2021. № 5. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8884> (дата звернення: 20.02.2024).
- 69.Фіш-парк Забір'я. URL: <https://rybolov.org.ua/organization/17> (дата звернення: 20.02.2024).
- 70.Черниш І. Гастрономія як фактор формування конкурентних переваг послуг пізнавального туризму. Економіка і регіон. 2021. № (2(81)). С. 33-40.
- 71.Чорна Н. Кластерний підхід до розвитку винного туризму: зарубіжний досвід та можливості його впровадження в Україні. Економіка та суспільство. 2022.

- №(41).URL:<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1544/1485> (дата звернення: 20.02.2024).
- 72.Чорна Н. М. Винний туризм в Україні: потенціал та тенденції розвитку. Інфраструктура ринку.2022. № 67. С. 161-166.
- 73.Щоголева І.В., Соколовський В.А. Тенденції та перспективи ринку гастрономічного туризму. Матеріали XIII Міжнародної науково-технічної конференції аспірантів та молодих вчених «Наукова весна». 2023. С. 430-432.
- 74.Щука Г.П., Паска М.З., Побігун О.В. Державно-приватне партнерство як основна умова розвитку гастрономічного туризму на Закарпатті. Вісник ХНТУ. 2023. № 4 (87). С. 406-413.
- 75.Hartman S. Towards adaptive tourism areas: using fitness landscapes for managing and futureproofing tourism area development. Journal of Tourism Futures. 2018. Vol. 4, № 2. P.152–162.
- 76.Hartman S., Wielenga B. Heslinga J. H. The future of tourism destination management: building productive coalitions of actor networks for complex destination development. Journal of Tourism Futures. 2020. Vol. 6, № 3. P. 213–218.
- 77.Insights on the Culinary Tourism Global Market to 2027 – Opportunity Analysis and Industry Forecast – ResearchAndMarkets.com. URL: <https://www.businesswire.com/news/home/20200804005591/en/Insights-on-the-Culinary-Tourism-Global-Market-to-2027---Opportunity-Analysis-and-Industry-Forecast---ResearchAndMarkets.com> (дата звернення: 20.02.2024).
- 78.Culinary Tourism Market Size, Share, Trends, Growth 2030. URL: <https://www.zionmarketresearch.com/report/culinary-tourism-market> (дата звернення: 20.02.2024).
- 79.Culinary Tourism Market Size & Trends. URL: <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/culinary-tourism-market-report> (дата звернення: 20.02.2024).
- 80.Start Business Challenge. URL: <https://sbc.regulation.gov.ua/statistics/restaurant-map> (дата звернення: 20.02.2024).

81. Stone M.J. Typologies of Gastronomic and Culinary Travelers. The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism. 2019. URL <http://fe.unj.ac.id/wp-content/uploads/2019/08/The-Routledge-of-Gastronomic-Tourism.pdf> (дата звернення: 15.02.2024).
82. TasteAtlas Awards 2022. World's Best Cuisines. URL: <https://www.tasteatlas.com/best/cuisines> (дата звернення: 15.02.2024).
83. TripAdvisor. URL: <https://www.tripadvisor.com/> (дата звернення: 15.02.2024).
84. FoodTravel UA. Гастрономічні тури Україною та світом. URL: <https://market.foodtravel.com.ua/destinations/kyiv/> (дата звернення: 10.05.2024).

ДОДАТКИ

Додатки А

Традиційні страви та напої Правобережного Полісся

<i>Адміністративно-територіальні райони</i>	<i>Страви</i>	<i>Напої</i>
Житомирська область		
Житомирський	Вареники з картоплею, бігос (капуста з м'ясом)	Горілка на бруньках
Андрушівський	Пироги начинкою квасоля і мак (саладкі)	Вишняк
Хорошівський	Грибна юшка з рибою	Компот із сушеними фруктами
Ружинський	Короп по-ружинськи	Медовий квас
Олевський	Млинці з чорницею	Узвар з лісовими ягодами
Овруцький	Голубці з кислої капусти з картоплею та грибами	Чай із сушеними фруктами
Малинський	Оладки з медом	Яблучний сидр
Новоград-Волинський	Голубці з пшоном	Молочний кисіль
Коростишівський	Печеня із свининою та грибами	Настойка з калиною
Коростеньський	Деруни з різними начинками	Березовий сік
Народицький	Вареники з лісовими ягодами	Морс
Радомишльський	Коржі з маковою поливкою	Напої з хмелю (пиво, квас)
Любарський	Пампушки з часником	Ряжанка з печі
Брусилівський	Печена ковбаса	Березовий сік
Київська область		
м. Київ	Котлети по-київськи	Пиво
Ірпінський	Вергуни	Морс з лісовими ягодами
Вишгородський	Сальтисон	Чай з калиною
Обухівський	Борщ з вишнями	Житній квас
Васильківський	Ковбаса с картоплею та шкварками	Молочний кисіль
Сквирський	Суп з кльоцками	Медовий квас
Фастівський	Пироги з цукровим буряком	Томатний сік
Яготинський	Налисники з сиром	Сливняк
Бориспільський	Страви з додаванням бринзи	Вишняк
Макарівський	Яблучно-апельсиновий пиріг	Трав'яний чай
Баришівський	Запечина буженина	Узвар
Кагарлицький	Гречаники	Компот ягідний
Києво-Святошинський	Ватрушка	Лимонад яблучний
Поліський	Манна каша із салом	Чай з обліпихою
Бориспільський	Вареники з печінкою	Настойка з шипшини
Броварський	Запечена курка в сливовому соусі	Компот з яблук
Тетіївський	Овочеve рагу з м'ясом	Чай з бузиною
Білоцерківський	Гречані галушки	Настойка з горобини
Миронівський	Локшина з грибами	Сивуха
Богуславський	Млинці з маком та сиром	Чай з глодом
Волинська область		

<i>Адміністративно-територіальні райони</i>	<i>Страви</i>	<i>Напої</i>
Луцький	Вареники з конопляним насінням	Кисіль з яблук
Ковельський	Рулети із свинини	Настойка з шипшини
Шацький	Котлети із толстолоба	Вишневий морс
Володимир-Волинський	Вишневий струдель	Трав'яний чай
Нововолинський	Свиняче сало	Узвар із різнотрав'я
Турійський	Капусняк	Компот з сухофруктами
Іваничінський	Січеники	Морс з смородини
Камінь-Каширський	Солені гриби	Березовий сік
Маневський	Мамалига	Липовий чай
Локачинський	Суп з чечевиці	Узвар з калини
Ратнівський	Гречаники	Молочний кисіль
Старовижівський	Картопля по-селянськи	Настоянка з горобини
Рівненська область		
Рівненський	Зрази з м'ясом, грибами	Компот
Лубенський	Голубці з гречкою та картоплею	Хлібний квас
Острозький	Завиванці	Малиновий кисіль
Рокитинський	Розсольник	Гарбузовий сік
Заріченський	Карась смажений	Грушевий компот
Млинівський	Галушки в сметані	Хлібний квас
Сарненський	Зрази з морквою	Узвар
Демидівський	Вареники з капустою	Обліпиховий чай
Хмельницька область		
Хмельницький	Страви з додаванням різних злаків	Кисломолочні напої
Дунаєвецький	Запечаний цукровий буряк	Киселиця
Кам'янець-Подільський	Куліш	Житній квас
Волочиський	Гусянка	М'ятний чай
Славутський	Холодець	Медовий квас
Ізяславський	Гриби в сметані	Лимонад
Шегітківський	Зильники	Горілка «Сивуха»
Городоцький	Лемішка	Кефір
Красилівський	Крученики	Вишневий морс
Полонський	Локшина	Чай з лісовими ягодами
Старокостянтинівський	Горохова каша	Ожиновий сік



Рис.Б.1 - Кафе равликової ферми Jiffy

Джерело: сформовано автором на основі [56]



Рис.Б.2 – Готельно-ресторанний комплекс «Фортеця Гетьмана»

Джерело: сформовано автором на основі [19]



Рис.Б.3 – Рибне господарство «Озеро Михайлина»

Джерело: сформовано автором на основі [60]



Рис.2.4 – Органічна ферма Zabirya Organic Farm

Джерело: сформовано автором на основі [49]

Додаток В

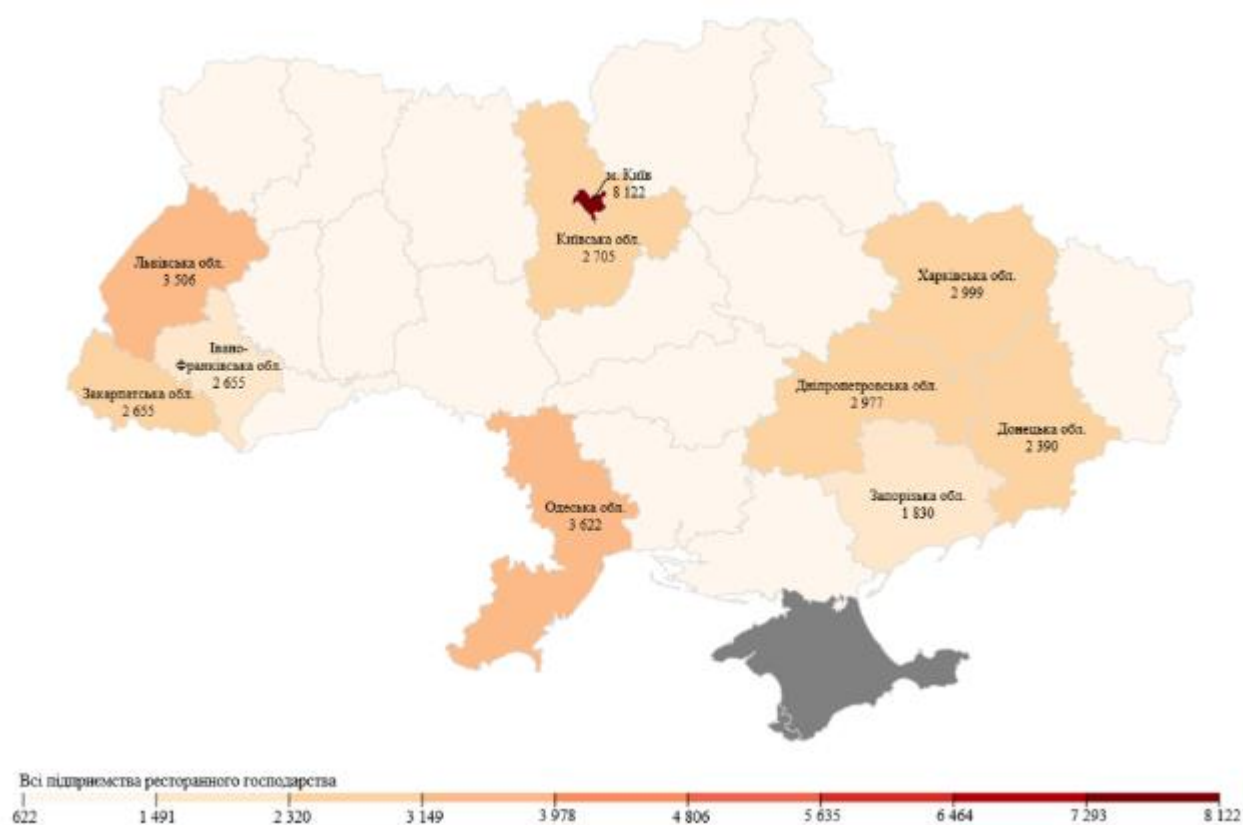
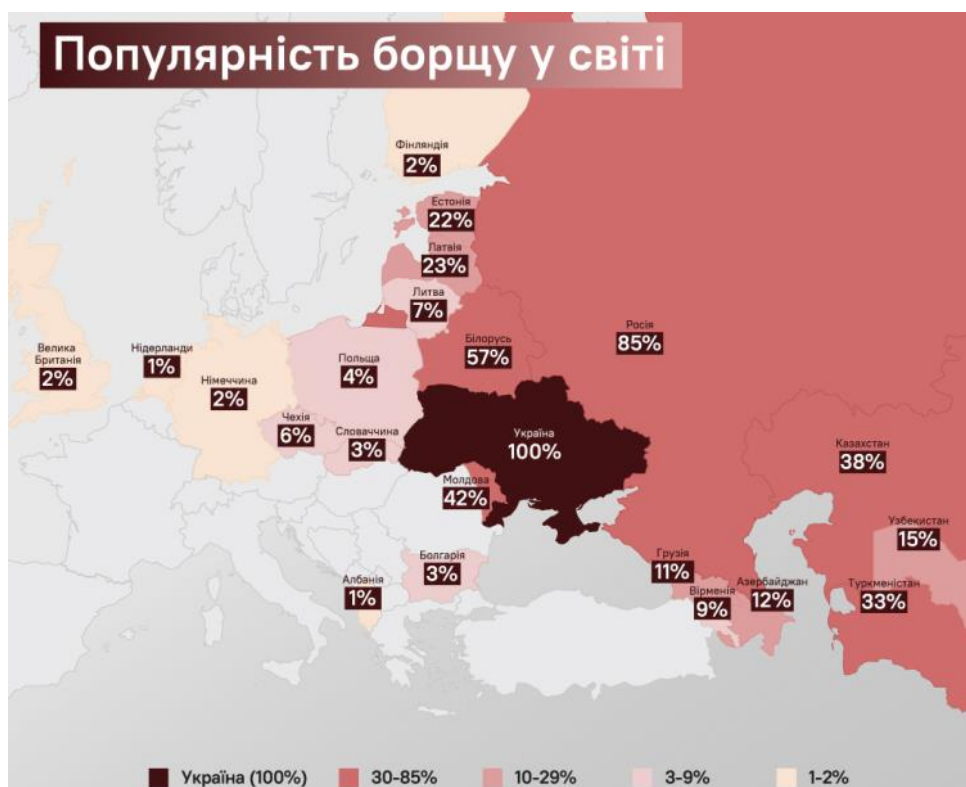


Рис.В.1 - Кількість підприємств ресторанного господарства за регіонами України в 2023 році

Джерело: сформовано автором на основі [80]

Споживання борщу у світі. Інфографіка Forbes



Додаток Д



Рис. Д.1 – Київський борщ



Рис. Д.2– Котлета по-київськи



Рис. Д.3 – Київський торт



Рис.Д.4 – Шоколадні цукерки з салом, часником, грибами, кінзою – в «Канাপка-барі»



Рис.Д.5 – Київська перепічка

The map displays the Kyiv region with various cities and towns labeled. The Dnieper river is shown flowing through the center. Orange pins mark the locations of 12 bus routes. A black circle with the number '2' is placed over the central area, likely indicating the starting point or a specific zone for the routes. The routes are numbered 1 through 12, corresponding to the table above.

Карта маршруту

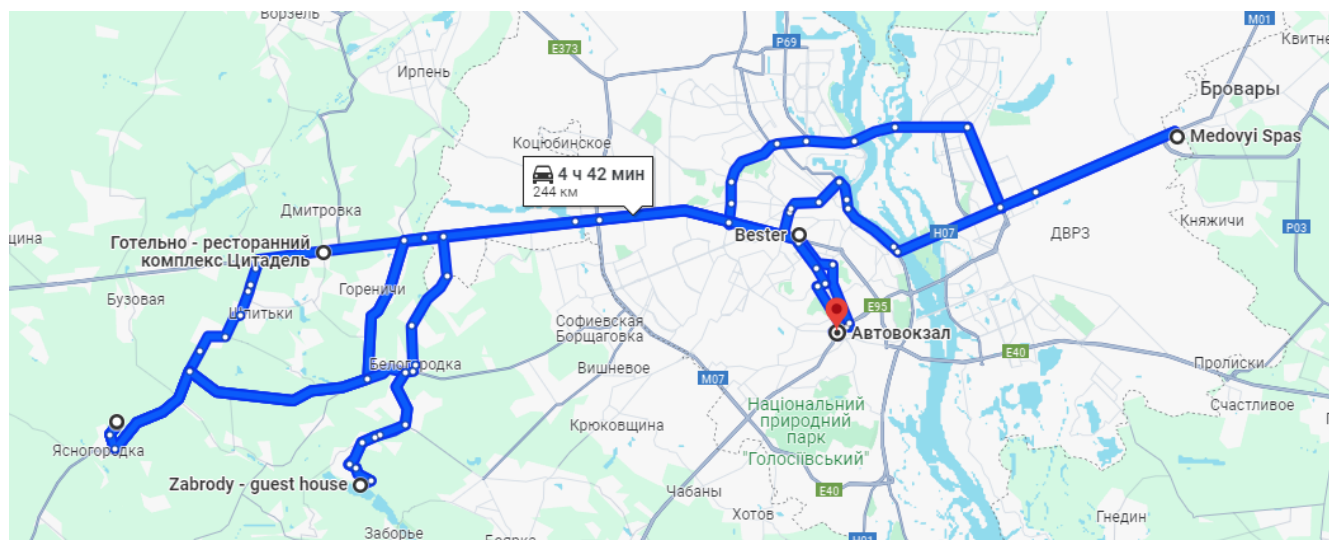




Рис.3.1 – Борщ в меню ресторану «Цитадель»

Джерело: [50]



Рис.3.2 – Продукція осетрової ферми «Бестер»

Джерело: [50]