

ІННОВАЦІЙНІ МОЖЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ТЕРНОПОЛІ

Любомира ПАРШИН

Галицький фаховий коледж імені В'ячеслава Чорновола

У статті розкрито сучасні інноваційні можливості для розвитку гастрономічного туризму в Тернополі як виду спеціалізованого туризму. З'ясовано, що особливості формування інноваційного розвитку локального гастрономічного туризму пов'язані перш за все культурними, етнічними аспектами та традиціями. Доведено, що в місті створені умови для розвитку гастрономічного туризму, зокрема завдяки популяризаційній діяльності суб'єктів гастрономії і організаторів туризму та event-туризму.

Ключові слова: *інновації, інноваційний розвиток, гастрономічний туризм, туристичне обслуговування.*

Постановка проблеми в загальному вигляді. Гастрономічний туризм – новітній напрям спеціалізованого туризму з великим потенціалом та попитом завдяки наявності історичних, етнографічних та географічних елементів. Необхідність формування конкурентоспроможного сектору гастрономічного туризму об'єктивно демонструє актуальність створення інноваційних моделей розвитку, адже сьогодні інноваційність є не стільки умовою, скільки вимогою часу. Життя в умовах війни спричинило зміни в усіх аспектах розвитку туризму, зумовлюючи необхідність надання оригінальних турпослуг для стимулювання інтересу туристів. Сучасні обмеження змушують потенційних туристів приймати рішення подорожувати всередині країни, спонукаючи туристичні підприємства створювати нові тури та маршрути.

Аналіз попередніх досліджень і публікацій. Питання інновацій та розвитку гастрономічного туризму не нове в сучасних наукових дослідженнях і розглядалося в багатьох працях українських вчених, серед яких О. Любіцева, Д. Базюк, Т. Сокол, С. Саламатіна, В. Корнілова, Т. Кукліна та інші.

Метою нашого дослідження є розкриття інноваційних особливостей розвитку гастрономічного туризму на локальному рівні.

Виклад основного матеріалу. Сучасних туристів стає все важче здивувати білосніжними пляжами, блакитними узбережжями, історичними пам'ятниками та гірськолижними курортами. Дедалі більшої популярності набувають спеціалізовані види сучасного туризму, зокрема гастрономічний туризм як спосіб спробувати нове та відчути яскраві емоції. Це й не дивно, адже знайомство з місцевою кухнею є частиною кожної подорожі.

Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association) визначає гастрономічний туризм як подорожі з метою отримання автентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв; відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню [1]. Як світовий тренд гастрономічний туризм стає все більш важливим явищем не тільки соціального і культурного, але також і соціально-економічного плану. Подорожі за смаком, кулінарні шляхи і маршрути, знайомство з новими методами кулінарії, відвідування знаменитих місць із кулінарними традиціями або відкриття місць, пов'язаних із вирощуванням, селекцією, риболовлюю та іншими харчовими промислами, стає все частіше важливим мотивом для здійснення подорожей туристами [2].

Засновник Міжнародної асоціації гастрономічного туризму Е. Вульф формує таке визначення: «Гастрономічний туризм - це пошук і насолода унікальною, незабутньою їжею і напоями як на іншому кінці Землі, так і на сусідній вулиці, адже, крім подорожей по своїй країні або всьому світі, ми також можемо стати гастрономічними туристами у своєму регіоні, місті чи навіть районі» [3].

Д. Базюк стверджує, що гастрономічний туризм «спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва» [4, с. 128]. С. Саламатіна визначає: «гастрономічний туризм - вид діяльності, метою якої є знайомство з етнічною кухнею країни або регіону, основними продуктами, особливостями технології приготування страв, а також підвищення рівня знань із кулінарії» [5].

Якщо ж формувати комплексне визначення гастрономічного туризму то варто виділяти в даному понятті локальність. Гастрономічний туризм в Україні має значні перспективи в розвитку, адже країна насичена історико-культурними та етнічними відмінностями регіонів. Також відмінності в приготуванні однотипних страв характерні і в межах окремо взятих областях чи регіонах.

Водночас розвиток гастрономічного туризму нерозривно пов'язаний з процесом впровадження інновацій, які сприяють створенню конкурентоспроможних гастротурів, підвищенню туристичної привабливості дестинацій та збільшенню туристичного потоку.

На думку науковців, для активізації розвитку гастрономічного туризму доречним є розроблення відповідного маркетингового забезпечення, яке би включало:

- брендинг регіонів і дестинацій з урахуванням перспектив організації гастрономічних турів;
- створення інформаційних веб-ресурсів, присвячених гастротуристичним ресурсам регіону;
- включення гастрономічного туризму як пріоритетного компонента туристичної сфери у структуру стратегій та програм регіонального розвитку туризму;
- активізація міжнародного співробітництва у сфері розвитку гастрономічного туризму.

Варто зазначити, що гастрономічний туризм сам по собі є інновацією для багатьох країн та регіонів, однак навіть на тих територіях, де цей напрям діяльності не є новим, актуальною є проблема визначення напрямів його інноваційного розвитку. До інноваційних факторів, що впливають на розвиток гастрономічного туризму у регіоні можемо віднести формування кластерів, нові проекти, нові технології, екобезпечну діяльність, концептуальні заклади, маркетинг у соцмережах. Для розвитку та популяризації дестинацій важливим є створення нових гастрономічних проектів, які б приваблювали більше туристів до регіону. Метою подібних проектів є промоція локальної продукції та створення інноваційних гастротуристичних пропозицій, співпраця туристичного бізнесу та рестораторів [6].

У формуванні інноваційного туристичного бренду Тернополя важливу роль у 2021 р. відіграла розробка і впровадження туристичного проекту «Смачний Тернопіль» спільно КП Туристично-інформаційним центром міста Тернопіль, щоб відродити автентичні страви тернопільської кухні. В рамках реалізації проекту досягнуто домовленості про введення в меню давніх тернопільських страв у деяких закладах гастрономії міста, які долучилися до проекту.

Гастрономічний бренд міста Тернопіль у доковідний період та до повномасштабної агресії росії проти України формувався також завдяки щорічним фестивалям. На думку багатьох учених, фестиваль сьогодні є не лише святковим дійством. Фестивальний туризм являється одним із видів івентивного (подієвого) туризму який часто поєднується для подорожуючих з гастрономією туристичної дестинації. У 2019 році в Тернополі проведено понад 40 фестивалів різної тематики, серед яких суто гастрономічними були «Тернопільська брама», «Хмільний кухоль», «Галицька дефіляда», «Пікнік у Тернополі», «На каву і до кави в Тернопіль» [7]. Нагадаємо, що до організації і проведення фестивалю залучаються різноманітні маркетингові, рекламні та сервісні інновації. Виконуючи гастрономічну функцію фестивалі створюють інноваційні туристичні можливості для формування іміджу регіону, в першу чергу популяризуючи його гастрономію.

Прикладом співпраці туристичного бізнесу з розробки гастротурів в Тернополі із залученням закладів гастрономії Сім'ї ресторанів Файного Міста, мережі ресторанів «Самогонної ресторації», Першої старотернопільської ресторації «Леліва» є туристична агенція «Окраїна»[8].

Туристичні фірми Тернополя можуть розробляти та реалізовувати гастротури вихідного дня на прикладі одноденного туру: «Тернопіль на смак» за такою програмою:

- 10:00-12:00 Міська екскурсія «Вулицями незнамого Тернополя» Екскурсійний перехід Тернополем від театрального майдану до Тернопільського замку, далі вздовж озера до ресторану-пивоварні «Ковчег».

- 12:00-13:00 Екскурсія «Ковчегом» Єдиним у світі рестораном-пивоварнею у формі корабля (проводиться адміністратором закладу).

Де можна побачити: унікальний експонат – молот, котрим працював відомий каталонський архітектор Антоніо Гауді; закам'яніле дерево у формі руки, що є символом закладу; пивовари залюбки розкажуть історію варіння фірмового пива і проведуть екскурсію у серце закладу – пивоварну залу, де зможете поспостерігати за технологією варіння справжнього живого пива: від помелу солоду і

засипання його у суслварний котел до бродіння напою в танках і перекачування його у фарфаси, з котрих пиво розливається гостям.

• 13:00-14:00 Безкоштовна дегустація пива та пікантних напоїв під закуску. Широкий вибір страв галицької кухні дозволить Вам скуштувати автентичну їжу родом з 19 століття. А найдки кухонь національних меншин допоможуть здійснити гастрономічну подорож країнами світу.

• 14:00-16:00 Експурсійний перехід Тернополем від пивоварні вздовж головної вулиці Руська, через бульвар Тараса Шевченка повз ресторани Сім'ї ресторанів Файного Міста, вулицю Качали повз Першу старотернопільську ресторацію «Леліва» до ресторації «Старий млин».

• 16:00 – 17:00 Експурсія Музейною ресторацією «Старий млин», що є візитною карткою м. Тернополя (проводиться адміністратором закладу). Відомо, що «Старий млин» у 2010 році зайняв перше місце в загальнонаціональному рейтингу «Найкращий ресторан України, визнаний подорожуючими туристами».

Це справді унікальний заклад, де знаходяться: велика колекція старожитностей і знарядь праці місцевих жителів; Галицький дворик з великою колекцією м'ясорубок; зал вишивки, де зібрана велика колекція прославлених в усьому світі майстерно вишитих подушок і сорочок; стіл Т. Шевченка, де можна почитати «Кобзар».

• 17:00-19:00 Дегустація локальної української кухні «Старого млина», яка здивує учасників туру різноманітним фірмовим сільським страв, приготованих у п'єцу на дровах, м'ясними стравами, що готуються у козацькій ямі, а також різносолами власного виробництва. А для гарного травлення гостей розважатимуть голосисті українські музики.

Туристам пропонується поспостерігати шоу Дракона – триголового змія, котрим декорована стіна закладу. Звукові, димові та світлові ефекти перенесуть у казку дитинства.

За останні роки активізувалася рекламна діяльність сайту мережі «Сім'я ресторанів Файного Міста» впливаючи на формування гастрономічного бренду Тернополя, зокрема реклама ресторанів мережі, особливостей їхньої кухні. Кожен із закладів мережі пропонує оригінальну, відмінну кухню з можливістю пізнати її на всі сім днів тижня [9].

Не лише сайти, а й соціальні мережі надають великі можливості для суб'єктів туристичної діяльності щодо організації гастрономічного туризму Тернополя. Найбільш ефективними соціальними мережами в контексті розвитку гастрономічного туризму тернопільських ресторацій є Facebook та Instagram. Ці платформи дуже зручні не лише в подачі реклами у різних її форматах (фото, відео, текст, посилання), а й заявці про нові пропозиції, події, реалізації продукції, а також залучення гостей та контакту з підписниками. Саме тому цифрова реклама так затребувана у сфері гостинності, особливо для формування його іміджу.

Отже, туристичний ринок Тернополя може впроваджувати гастрономічні сервісні і маркетингові інновації. Застосування таких інновацій дає можливість стрімкого розвитку гастрономічного туризму, підвищення конкурентоспроможності туристичних дестинацій, зростання гастротуристичного попиту, збільшення обсягів продаж гастропродукції, задоволення потреб туристів. За допомогою вищезазначених інновацій можна з часом сформувати ефективний туристичний бренд регіону, інтенсифікувати туристичні потоки. Закріпити гастрономічний туризм на позиції одного з наймасовіших видів спеціалізованого туризму нашої країни.

Література:

1. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. URL: <https://worldfoodtravel.org/> (дата звернення 12.12.2023).
2. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm/ (дата звернення 12.12.2023).
3. Вульф Э. Что такое гастрономический туризм. URL: <https://worldfoodtravel.org/ru/what-is-food-tourism-definition-food-tourism/> (дата звернення 12.12.2023).
4. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132.
5. Саламатіна С.Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини. Наукові праці ОНАХТ. 2014. №46. С.325-329.

6. Графська О та ін. Роль маркетингових інновацій у розвитку гастрономічного туризму в регіоні. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1346/1300/> (дата звернення 13.12.2023).

7. Тернопіль фестивальний. URL: <https://ternopilcity.gov.ua/about/ternopil-festivalniy/> (дата звернення 15.12.2023).

8. Офіційний сайт турагенції «Україна». URL: <https://www.okraina.com.ua/tours/excursion/gastronomichna-ekskursiya-smachniy-ternopil.html/> (дата звернення 13.12.2023).

9. Гастротуризм в Тернополі. URL: <https://fainemisto.com/blog/food-tour-vse-shcho-vam-potribno-znaty-pro-hastroturizm-v-ternopoli/> (дата звернення 14.12.2023).

Lubomyra PARSHIN. INNOVATIVE OPPORTUNITIES FOR THE DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM IN TERNOPIL

The article reveals modern innovative opportunities for the development of gastronomic tourism in Ternopil as a type of specialized tourism. It is found that the peculiarities of the formation of innovative development of local gastronomic tourism are primarily related to cultural, ethnic aspects and traditions. It is proved that the city has created conditions for the development of gastronomic tourism, in particular through the popularization activities of gastronomy entities and organizers of tourism and event tourism.

Key words: *innovations, innovative development, gastronomic tourism, tourist service*