

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет управління, адміністрування та туризму
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

бакалавр

Рівень вищої освіти

Особливості розвитку гастрономічного туризму Поділля за матеріалами
равликової ферми «Епіравлик», Хмельницька область, с. Нижні Вовківці

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність 242 «Туризм і рекреація»

Освітня програма «Туризм»

Шифр _____

Виконав: студент 4 курсу
група ТУР-19-1

Підпис

І.В. Стасюк

Ініціали, прізвище

Керівник

Підпис

О.С. Гриндій

Ініціали, прізвище

Нормоконтролер

Підпис

Ініціали, прізвище

До захисту допускаю:
Зав. кафедри
туризму та готельно-
ресторанної справи

Підпис

І.Є. Журба

Ініціали, прізвище

_____ 2023 р.

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет управління, адміністрування та туризму
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Рівень вищої освіти магістр
Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність 242 «Туризм і рекреація»
Освітня програма Туризм

ЗАТВЕРДЖУЮ
зав. кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
Ігор ЖУРБА
_____ 2023 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Стасюка Іллі Валерійовича

Прізвище, ім'я, по батькові студента

1 Тема роботи Особливості розвитку гастрономічного туризму Поділля за матеріалами равликової ферми «Епіравлик», Хмельницька область, с. Нижні Вовківці

керівник роботи Гриндій Оксана Станіславівна

затверджена Наказом по університету від «01» березня 2023 р. №5

2 Строк подання студентом роботи на кафедру _____ 2023 р.

3 Вихідні дані до роботи: посібники, періодичні видання, статистичні звіти, Інтернет джерела

4 Зміст пояснювальної записки (перелік питань, що їх належить розробити)

У першому розділі розглянуті теоретичні основи дослідження гастрономічного туризму. У другому розділі проаналізована діяльність равликової ферми «Епіравлик», основні послуги ферми та ринок гастрономічного туризму Поділля. У третьому розділі представлені проблеми, перспективи розвитку гастрономічного туризму та равликової ферми «Епіравлик» в сучасних реаліях.

5 Перелік графічного матеріалу: Трактування поняття «гастрономічний туризм»; Класифікація гастрономічного туризму; Облаштування равликової ферми; Аналіз зміни вартості послуг РФ «Епіравлик»; Рекомендації розвитку равликової ферми «Епіравлик»

5. Дата видачі завдання _____ 2023 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Назва етапу виконання ДР	Термін виконання етапу роботи	Примітка
1. Вибір теми і складання бібліографії	22.05.2023	
2. Вивчення стану проблеми за темою «Особливості розвитку гастрономічного туризму Поділля за матеріалами равликової ферми «Епіравлик»», висвітлення її в науковій літературі, нормативних документах, мережі Інтернет	25.05.2023	
3. Збір фактичного матеріалу	29.05.2023	
4. Уточнення мети, завдань і обґрунтування концепції роботи	01.06.2023	
5. Вибір методів аналізу матеріалів. Попереднє формулювання гіпотез, припущень тощо	05.06.2023	
6. Виявлення тенденцій, схем розвитку проблемної ситуації, прогнозування та формулювання підходів до розв'язання проблеми	12.06.2023	
7. Підготовка тексту Основної частини роботи. Формулювання висновків за розділами	16.06.2023	
8. Підготовка тексту виступу та загальних висновків, проходження попереднього захисту	19.06.2023	
9. Здача роботи на кафедрі	20.06.2023	

Студент-дипломник _____

Підпис,

Ілля Стасюк

Ім'я, Прізвище

Керівник роботи _____

Підпис,

Оксана Гриндії

Ім'я, Прізвище

АНОТАЦІЯ

на дипломну роботу _____ Стасюка Іллі Валерійовича _____

Тема роботи: Особливості розвитку гастрономічного туризму на Поділлі за матеріалами равликової ферми «Епіравлик», Хмельницька область, с. Нижні Вовківці _____

Спеціальність 242 «Туризм і рекреація»

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Науковий керівник старший викладач Гриндій О.С.

м. Хмельницький, 2023 р.

Дипломна робота виконана на ___ с., містить ___ таблиць, ___ рисунків, з перелік джерел посилань складається із ___ найменування, ___ додатків.

Актуальність роботи. Гастрономічний туризм є перспективним у сучасному контексті, і можна сказати, що це один із сегментів, що найбільш динамічно розвиваються як у туризмі, так і в ресторанному господарстві. Цей новий вид туризму має великі перспективи розвитку, а організація «гастрономічних турів» сприяє відродженню кулінарних традицій країни.

Перший розділ роботи присвячений розгляду теоретичним основам дослідження поняття гастрономічного туризму, кваліфікаційним його ознакам та міжнародному досвіду розвитку гастрономічного туризму.

У другому розділі проаналізовано загальну діяльність равликової ферми «Епіравлик»; проаналізовано ринок гастрономічного туризму Поділля; оцінено послуги равликової ферми «Епіравлик».

У третьому розділі розглянуті проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму на Поділлі та удосконалення діяльності равликової ферми «Епіравлик» для збільшення кількості туристів.

Ключові слова: гастрономічний туризм, равликова ферма, туристичні послуги, фермерська діяльність, аналіз, проблеми, перспективи.

SUMMARY

for the thesis of _____ Stasyuk Ilya Valeriyovych _____

The topic of the work: Features of the development of gastronomic tourism in Podillya based on the materials of the snail farm "Epiravlyk", Khmelnytskyi region, village Nizhny Vovkivtsi _____

Specialty 242 "Tourism and recreation"

Department of tourism and hotel and restaurant business

Research supervisor, senior teacher Hryndii O.S.

Khmelnytskyi, 2023

The thesis is completed on ___ pages, contains ___ tables, ___ figures, the list of reference sources consists of ___ names, ___ appendices.

Relevance of work. Gastronomic tourism is promising in the modern context, and it can be said that it is one of the most dynamically developing segments both in tourism and in the restaurant industry. This new type of tourism has great prospects for development, and the organization of "gastronomic tours" contributes to the revival of the country's culinary traditions.

The first section of the work is devoted to the consideration of the theoretical foundations of the study of the concept of gastronomic tourism, its qualifying features and the international experience of the development of gastronomic tourism.

The second chapter analyzes the general activity of the snail farm "Epiravlyk"; the gastronomic tourism market of Podillia was analyzed; the services of the snail farm "Epiravlyk" were evaluated.

The third chapter examines the problems and prospects for the development of gastronomic tourism in Podillya and improving the activities of the snail farm "Epiravlyk" to increase the number of tourists.

Key words: gastronomic tourism, snail farm, tourist services, farming activity, analysis, problems, prospects.

ЗМІСТ

ВСТУП

7

РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ
ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1 Сутність поняття гастрономічний туризм

1.2 Класифікаційні ознаки гастрономічного туризму на туристичному
ринку

1.3 Міжнародний досвід розвитку гастрономічного туризму

РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ
ПОДІЛЛЯ

2.1 Характеристика діяльності равликової ферми «Епіравлик»

2.2 Аналіз ринку гастрономічного туризму Поділля

2.2 Оцінка основних послуг равликової ферми «Епіравлик» для
розвитку гастрономічного туризму

РОЗДІЛ 3 ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ НА ПОДІЛЛІ

3.1 Вплив проблем фермерського господарства на розвиток
гастрономічного туризму Поділля

3.2 Пропозиції розвитку равликової ферми «Епіравлик» на ринку
гастрономічного туризму

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ВСТУП

Сьогодні проблемам функціонування і розвитку гастрономічного туризму присвячена велика кількість робіт як українських, так і зарубіжних науковців. Однак, незважаючи на значний науковий і практичний інтерес до вирішення означених проблем, немає узгодженого підходу до розуміння сутності поняття «гастрономічний туризм», а роботи, покликані досліджувати сутність та формувати класифікаційні характеристики гастрономічного туризму, мають фрагментарний характер. Невизначеність понятійного апарату не дає змоги в повному обсязі використати теоретичну базу досліджень туристичної сфери.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Такі закордонні вчені, як К. Холл, Д. Гілмор, Б. Пін, Р. Мітчелл, Д. Хендерсон, Ю. Лін, Т. Пірсон, Л. Кей. досліджували теоретичні і практичні аспекти розвитку гастрономічного туризму, займалися визначенням змісту, аналізом деяких об'єктів, які включені до складу «гастрономічних турів».

Аналіз спеціальної літератури свідчить про активні науково-практичні дослідження проблеми гастрономічного туризму в Україні. У працях А. Бусигіна, Є. Маслова, І. Комарницького, В. Федорченко, Д. Башук, Т. Сокол, Т. Божук, Л. Прокопчук, Т. Шпарагі, В. Бойко, О. Любітева, Ф. Сандра, Г. Волкова, М. Баштова, наголошено на історико-культурних передумовах розвитку даного виду туризму, особливостях створення регіональних туристичних продуктів на основі національних традицій.

Деякі фахівці вважають гастрономічний туризм різновидом хобі-туризму (І.М. Школа), тематичного туризму (Т.Г. Сокол, З.С. Каноністова) та спеціального туризму (В.К. Федорченко, І.М. Мініч). В. Антоненко, Д. Башук, С. Саламатіна, Н. Алешгіна, П. Коваль у своїх працях свідчать про важливість розвитку цього виду діяльності в окремих регіонах України.

В. Годін, Д. Вусенова, А. Карабаєва, А. Лук'янченко, Ю. В. Травська, Є. Чернова – які автори зосереджуються на дослідженні форм і проявів

гастрономічного туризму як засобу підвищення привабливості напрямків, а також на тому, як формуються та просуваються гастрономічні тури.

Метою даної роботи - вивчення особливостей розвитку гастрономічного туризму на Поділлі.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні завдання:

- дослідити сутність поняття гастрономічний туризм;
- представити класифікаційні ознаки гастрономічного туризму на туристичному ринку;
- дослідити міжнародний досвід розвитку гастрономічного туризму;
- охарактеризувати діяльності равликової ферми «Епіравлик»;
- проаналізувати ринок гастрономічного туризму Поділля;
- проаналізувати сучасний стан туристичного ринку Туреччини та позиції на ньому Одеон Тур;
- оцінити основні послуг равликової ферми «Епіравлик» для розвитку гастрономічного туризму;
- розглянути проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні;
- запропонувати Пропозиції розвитку равликової ферми «Епіравлик» на ринку гастрономічного туризму.

Об'єктом дослідження є равликова ферма «Епіравлик».

Предметом дослідження є розвиток гастрономічного туризму Поділля та вплив на нього равликової ферми «Епіравлик»

У роботі дослідження проводились за допомогою використання аналітичних, економіко-статистичних методів, метод порівняння, групування, методи дослідження.

Інформаційною базою для написання кваліфікаційної роботи були дисертації, підручники, наукові посібники, наукові праці, матеріали та доповіді міжнародних науково-практичних конференцій за науковою тематикою тощо, а також офіційний сайт равликової ферми, статистичні

джерела, що стосуються даних розвитку гастрономічного туризму та Інтернет-ресурсів. Наукова новизна полягає в тому, що в кваліфікаційній роботі проведено дослідження сучасного стану гастрономічного туризму та його стан на туристичному ринку України, та представлені проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму у Подільському регіоні за допомогою аналізу туристичних потоків, діяльності фермерського господарства та запропоновано заходи для покращення діяльності ферми на туристичному ринку.

Практичне значення даного дослідження полягає в тому, що результати дослідження можуть бути використані під час проведення практичних, читання лекцій при підготовці фахівців у сфері туризму та проведення подальших наукових досліджень.

Кваліфікаційна робота складається з трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, а саме містить сторінок тексту, __ рисунків, __ таблиць, __ додатків. Список використаних джерел включає __ найменування.

РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1 Сутність поняття гастрономічний туризм

Стратегічною метою розвитку українського туризму є створення конкурентоспроможних на світовому ринку продуктів, що найкраще задовольняють туристичні потреби українського народу, на цій основі забезпечення всебічного розвитку території та її суспільства, реалізувати економічні вигоди при збереженні економічного балансу та історико-культурної спадщини. «Гастрономічний-туризм» є перспективним у сучасному контексті, і можна сказати, що це один із сегментів, що найбільш динамічно розвиваються як у туризмі, так і в ресторанному господарстві. Цей новий вид туризму має великі перспективи розвитку, а організація «гастрономічних турів» сприяє відродженню кулінарних традицій країни.

Важливість гастрономічного туризму полягає в його здатності відобразити ціннісно-смісловий світ окремих етнічних культур, прояві контакту та встановленні багатовекторних комунікаційних зв'язків. Різноманітні культурні контакти призводять до обміну інтелектуальними, духовними та матеріальними цінностями та досвідом на міжособистісному, етнічному, національному та цивілізаційному рівнях.

Тому А. Бусигін стверджує, що гастрономічний туризм може стати одним із найперспективніших напрямів туризму в Україні з різних причин, про які детально йтиметься в цій статті. Він також детально розглядає алгоритми просування цього турпродукту на західному ринку та наголошує на необхідності ретельної розробки програми гастрономічних турів з урахуванням особливостей туру. [2].

В. Федорченко також обґрунтовує необхідність розвитку гастрономічного туризму, розглядаючи роль і значення харчування у

становленні світової цивілізації, поставлену проблему в світлі широкого культурно-історичного підґрунтя [25].

Т. Кукліна вказує на необхідність створення на українському туристичному ринку такого явища, як гастрономічний туризм. Це один із найприбутковіших видів туризму, може стати фактором економічного розвитку України та важливим засобом поглиблення інтеграційних процесів. серед країн світу [10].

Слід зазначити, що в українському туризмі немає єдиного термінологічного визначення цього виду туризму. Існують такі терміни, як «кулінарний туризм», «винно-гастрономічний туризм», «гурманський туризм», «гастрономічний туризм» і «ресторанний туризм». Подібна тенденція простежується особливо в зарубіжній літературі, зокрема, автори Г. Аллента К. Албала, Л. Лонг, Б. Мак-Керчер, Е. Вольф, М. Холл та Р. Мітчел оперують поняттями «culinary tourism», «gastronomic tourism», «gourmet tour», «food tourism».

Можна вважати, що у 1998 р. професором університету Bowling Green (США) Лусі Лонг було введено термін «кулінарний туризм». У 2001 році Ерік Вулф написав першу статтю про глобальний кулінарний туризм, а пізніше розвинув цю тему в першій книзі Міжнародної організації кулінарного туризму. У 2003 році Ерік Вулф заснував Міжнародну асоціацію гастрономічного туризму, яка пропонує своїм членам багато переваг, зокрема: навчання, розвиток, просування. Маніфест Міжнародної асоціації кулінарного туризму відображає здатність пізнати культуру країни через її кухню: «Їжа - це квінтесенція нації, її характеру та історії». У 2012 році Міжнародна асоціація гастрономічного туризму запропонувала використовувати термін «гастрономічний туризм». [16].

Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (*World Food Travel Association*) визначає туризм для гурманів як подорож, спрямовану на отримання справжнього досвіду, заснованого на культурі споживання їжі та напоїв; відкрийте для себе унікальні місця та їхню культуру через

інтернаціональну кухню. Як світова тенденція, гастрономічний туризм стає все більш важливим явищем не лише на соціальному та культурному рівні, а й на соціально-економічному. Подорож смаку, кулінарні стежки та маршрути, вивчення нових методів приготування їжі, відвідування відомих місць з кулінарними традиціями або відкриття місць, пов'язаних з вирощуванням, розведенням, рибальством та іншими видами харчової промисловості, стає все частіше значним мотивом для здійснення туристичних подорожей.

Е. Вульф засновник Міжнародної асоціації гастрономічного туризму дає 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» [4].

Так, Х. Ридван термін «гастрономічний туризм» як туризм, який розвивають місцеві громади для підтримки сільського господарства. [28, с.18]. Г. Жеоргхе, П. Тудораче, П. Ністорену розуміють термін як «повну або часткову поїздку, щоб скуштувати місцеві продукти або відвідати гастрономічні заходи» [29, с.12]. Брокеж трактує поняття «гастрономічний туризм» як «нові враження, які туристи шукають: гастрономічні свята, садівництво та гастрономічні тури». [30, с.249]. розуміє цей термін як «будь-який туристичний досвід, у якому цінуються та споживаються їжа та напої, що відображають місцеву, регіональну чи національну кухню, традиції, культуру, традиційні чи кулінарні практики». [31, с.8]. Д. Басюк розглядає його як «особливу форму туризму, пов'язану з вивченням та дегустацією кулінарних традицій усього світу, що представляє синтез екології, культури та виробництва» [1, с.128]. С. Саламатіна визначає цей вид туризму як: «Гурман-туризм – вид діяльності, спрямований на підвищення рівня кулінарних знань шляхом ознайомлення з особливостями національної кухні,

основними продуктами та технікою приготування страв країни чи регіону».
[19, с.326].

Т. Трададенко, визначає, «гастрономічний туризм - це подорож до країни або континенту з метою ознайомлення з особливостями місцевої кухні та кулінарними традиціями з метою спробувати власні страви та продукти відвідувача. Метою гастрономічних турів є насолода місцевими рецептами та кулінарною культурою, яка передається через століття традицій і звичаїв місцевого населення» [23].

Під гастрономічним туризмом Є.С. Соколов розуміє поїздку в різні куточки земної кулі з метою ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями та національними чи регіональними кулінарними особливостями. Як уже зазначалося, основна мета туристів, які обирають відпочинок для гурманів, – скуштувати унікальні продукти та страви, характерні для регіону.
[20].

За Христовим Т.Т. та Драчевою О.Л. «гастрономічний туризм - туризм, коли туристи та відвідувачі, які планують частково або повністю спробувати кухню певної місцевості або здійснити заходи, пов'язані з гастрономією, відвідують певні дестинації» [6].

Під терміном гастрономічний туризм В. С. Ковешников розуміє особливу винно-гастрономічну подорож; відвідування закладів гастрономічного туризму (спеціалізованих музеїв, сироварень, лікеро-горілчаних заводів, пивоварень тощо); відвідування місцевих ресторанів; участь в готельних кулінарних курсах, спеціалізованих кулінарних центрах і школах; відвідування ферми та фермерських ринків; продовольчих виставок та ярмарок; фестивалів гастрономії [8].

У своїх останніх публікаціях Ф.Ф. Шандор і М.П. Кляп розглядають гастрономічний туризм як різновид туризму згідно з класифікацією за метою подорожі [9]. Т.С. Кукліна вважає, що гастрономічний туризм - це подорожі в різні куточки світу з метою ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями та національними та регіональними кулінарними особливостями.

Головна мета мандрівників, які обирають гастрономічний туризм, – скуштувати унікальні продукти та страви, характерні для регіону. Гастрономічні тури - це спеціально розроблені тематичні програми, які включають як гастрономічні дегустації, так і навчання за всіма напрямками гастрономічних шкіл. [10]. За словами Д. І. Басюка, це найповніше визначення гастрономічного туризму як похідного терміна «гастрономія» (грец. *στομάχι* – шлунок), науки, що вивчає взаємозв'язок їжі та культури, і є найповнішим визначенням гастрономічного туризму у соціальній сфері [1]. Кулінарія (лат. *coquina* - кухня) - галузь прикладної діяльності, пов'язана з кулінарією, яка включає комплекс прийомів, обладнання, рецептів і є частиною гастрономії.

Таким чином, проаналізувавши визначення науковців, гастрономічний туризм визначається як подорож до країни або особливого місця для ознайомлення з особливостями місцевої кухні та кулінарними традиціями, з метою спробувати унікальні страви та продукти, властивих тільки для цієї місцевості або країни.

1.2 Класифікаційні ознаки гастрономічного туризму на туристичному ринку

В даний час проводиться значна кількість досліджень щодо класифікації видів гастрономічного туризму.

Гастрономічний туризм С.Ю. Гатауліна, В.В. Шикеринець та С.А. Макаруч можна поділити на два види сільський («зелений») і міський. Принципова різниця між ними в тому, що сільські туристи хочуть спробувати екологічно чисті продукти. [15].

За словами Т. Трададенко гастрономічний туризм класифікується за його програмним забезпеченням (кулінарні свята та фестивалі), автор також виокремлює івентивний гастрономічний туризм [23].

До основних видів спеціалізації гастрономічного туризму автор С.Є. Саламатіна відносить: винний, рибний, сирний, чайний, шоколадний, агро, кавовий, медовий, фруктово-ягідний, змішаний [19].

Г. Г. Вишнеvsька, А. П. Бусигін класифікують гастрономічний туризм за такими важливими критеріями, як регіональні особливості - сільський «зелений» і міський, мета подорожі або бажання спробувати певні напої та страви: вино, пиво, сир, шоколад [3; 2].

Деякі інші думки притримуються Д.О. Стешенко, А.Ю. Парфіненко та визначають сільський, ресторанний, освітній, подієвий, а саме сільський - дегустацію місцевої кухні і продуктів, вироблених у цьому регіоні; ресторанний - відвідування найбільш відомих і популярних ресторанів, що вирізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національною спрямованістю; освітній - навчання в спеціальних освітніх установах із кулінарною спеціалізацією, а також курсів і майстер-класів; подієвий - відвідування місцевості в певний час із метою участі у громадських та культурних заходах із гастрономічною тематикою [15].

Отже, доцільно класифікувати гастрономічний туризм за декількома характеристиками, такими як місце призначення, тип конкретних продуктів і напоїв і мета подорожі. (таблиця 1.1).

Таблиця 1.1 - Класифікація гастрономічного туризму

Ознака класифікації	Підвид турів	Характеристика туристичної діяльності
За розташуванням туристичного місця	Сільський	Збір лісних ягід, овочів і фруктів, полювання на трюфелів або прогулянку по дорогах виноробства
	Міський	Відвідування ресторанів із дегустацією делікатесних і фірмових страв
За видом конкретного продукту або напою	Винні	Відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства з дегустацією вин
	Пивні	Відвідування пивоварень, як великих так і

		домашніх, дегустації
	Сирні	Відвідування заводів і сирних льохів, дегустації
	Шоколадні	Відвідування шоколадних фабрик, дегустації
	Чайні	Відвідування чайних плантацій, фабрик із розфасовування продуктів збирання
	Кавові	Відвідування кавових плантацій, фабрик із розфасовування продуктів, збирання
	Агро	Відвідування агрокомплексів, фермерських угідь
	Фруктово-ягідні	Дегустація фруктів, овочів, які притаманні для цієї місцевості, країни
	Змішані	Поєднання декількох спеціалізацій
За метою подорожі	Культурно-пізнавальний	Відвідування різних екскурсій
	Оздоровчий	Дегустація чайних зборів із цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією ¹ , винотерапія ² , дієтотерапія ³
	Гурман	Дегустація страв та напоїв гастрономічними спеціалістами (сомельє, дегустатор)
За напрямом подорожі	Святковий	Відвідування та участь у гастросвятах
	Фестивальний	Відвідування та участь у гастрофестивалях
Особливі	Гастродипломатія	Організація дипломатичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням кулінарних особливостей країн гостей та країни-організатора

Залежно від напрямку подорожей у багатьох країнах світу проводяться заходи, присвячені певним продуктам чи кухням, наприклад Октоберфест у Німеччині, чи гастрономічна дипломатія як особлива форма організації дипломатичних прийомів у кожній країні. Є сенс розрізняти види гастрономічного туризму. Для розробки рівнів і меню ми враховуємо кулінарні та національні особливості різних народів - гостей прийому.

Тому на даний момент всі існуючі класифікації гастрономічного туризму можна класифікувати за такими ознаками: в залежності від орієнтації; за типом продукту або напою; залежно від мети поїздки.; за розташуванням туристичного місця; за особливостями організації.

1.3 Особливості розвитку гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм – це поїздка, щоб скуштувати автентичні та розкішні страви та напої, своєрідний тематичний відпочинок із справжнім відчуттям прекрасного. Можливість пізнати особливості страв та подумати про неповторний інтер'єр та атмосферу кожного закладу, сервіровку столу, дизайн страв та обслуговування. Популярність турів для гурманів зростає з кожним роком. Це так званий вид туризму, особливість якого полягає в тому, щоб скуштувати та пізнати особливості кулінарних традицій різних країн. Його головна мета – пізнати багатовікові традиції та національний дух народу через приготування та споживання страв різних кухонь. І ви отримаєте глибше розуміння деталей того, як люди думають і живуть [18].

Останнім часом планується багато екскурсій для гурманів. Під час гастрономічних турів мандрівники можуть спробувати фірмові страви місцевої кухні, взяти участь у різноманітних гастрономічних та кулінарних фестивалях, ознайомитися з рецептами та історичними тонкощами місцевої кухні відповідно до особливостей сезону, а також дізнатися про різні кухні, мати можливість спробувати смачні страви та мати можливість приготувати національні кулінарні шедеври.

Кухня кожної країни може похвалитися власними унікальними рецептами, тому, коли мова йде про гастрономічний туризм, вам не обов'язково перетинати державні кордони. Справжній любитель гурманів завжди знайде місце, де ту чи іншу страву готують по-особливому. Проте в деяких країнах кулінарія в пошані, а страви та продукти спочатку стали національними символами. Саме такі країни варто відвідати в рамках гастрономічної подорожі.

Важливою частиною сучасної індустрії туризму є харчування гостей. При знайомстві з визначними пам'ятками міста, екскурсанти одноразово хочуть знати про особливості національної кухні. Гастрономія є головним

джерелом регіону, джерелом освіти та його ідентичності. Пошук нових форм організації харчування базується на вивченні гастрономічних елементів туристичних продуктів, основних тем регіонального брендингу, які формують туристичний імідж регіону, та процесу сприйняття продукту у свідомості людей. Місцеву кухню можна розглядати як місцевий туристичний ресурс, який створює нові туристичні продукти та відкриває нові аспекти місця призначення. Його можна використовувати для розуміння соціального та економічного стилю життя дестинації. Поєднання гастрономії та туризму допомагає збільшити кількість туристів, тривалість перебування туристів і відповідно дохід від туризму.

Харчування в туризмі є найважливішою сферою, що має великий вплив на соціально-економічний розвиток країни. Значна підтримка та розвиток закладів харчування, які дозволяють регіону зберегти свою територіальну ідентичність та підвищити туристичну привабливість. Туризм поєднує в собі гастрономію, підтримує місцевих виробників і пропагує ідею високої якості їжі та важливість екологічної безпеки. Місцева кухня створює відчуття дому, комфорту та безпеки.

Гастрономічний туризм стає все більш популярним у всьому світі. Люди купують спеціальні гастрономічні тури з метою ознайомлення з кухнею країн, які відвідують. Мета гастрономічного туру - насолодитися кулінарними особливостями країни. Ця мета не обмежується пробуванням рідкісних і екзотичних страв або безліччю страв. Важливо насолоджуватися місцевими рецептами, які протягом століть увібрали в себе традиції, звичаї та кулінарну культуру місцевих жителів. Гастрономічний тур як послуга – це більше, ніж просто подорож. Тому що це комплекс продуманих заходів, спрямованих на те, щоб скуштувати традиційну кухню певного регіону та окремі інгредієнти, яких немає більше ніде у світі і мають особливий смак [18].

Останнім часом великої популярності набули гастрономічні тури. Найбільшими любителями цієї розваги виявилися німці, британці,

американці та японці. Гастрономічний туризм – це синтез екології, культури та виробництва. Добре організований гастрономічний туризм у Франції, Італії, Іспанії та Японії з розвиненою мережею винних і гастрономічних турів. Клієнти гастрономічних турів повинні визначити мету своєї поїздки заздалегідь. Можете легко поїхати до країни, яка може похвалитися багатотисячними кулінарними традиціями, відкрити для себе її гастрономію та інші визначні пам'ятки. Також можете відвідати видовищні та смачні гастрономічні фестивалі, які регулярно проводяться по всьому світу. Наприклад, у вересні проходить фестиваль устриць в Ірландії та Октоберфест у Мюнхені. У липні зазвичай відзначають святкування національної страви Іспанії Сан-Фермін і Бонтон (італійський фестиваль тунця). А в листопаді гастрономічні мандрівники їдуть до Франції на Божоле Нуво (фестиваль молодих вин або фестиваль білого трюфеля в Сан-Мініато) [18].

РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ПОДІЛЛЯ

2.1 Характеристика діяльності равликової ферми «Епіравлик»

У 2020 році на Хмельниччині в селі Нижні Вовківці приватний підприємець Альона Шибунько з чоловіком створили равликову ферму. Равликова ферма розміщенна на 30-ти сотках землі, з яких 25 соток займає територія розведення равликів. Равлики харчуються спеціальним кормом і рослинами, живуть під дерев'яними щитами.

Для створення такого бізнесу власникам знадобилося фінансування в розмірі 500 тис. грн. В цьому власникам допомогло участь у проєкті від Епіцентру. Це Всеукраїнський проєкт «Мільйони добрих справ», у якому взяли участь понад 1,3 тис українських підприємців-початківців. Для отримати шанс на кошти на власну справу, покупці мережі «Епіцентр» заповнювали грантову заявку, у якій представляли свою бізнес-ідею, план її реалізації та кошторис у межах грантової суми. З-поміж усіх заявок було обрано 40, які потрапили у півфінал. Переможців визначало експертне журі за відеопрезентаціями півфіналістів та захистами бізнес-проєктів. Таким чином, кожен із 20 переможців отримав до 500 тисяч гривень на започаткування свого бізнесу. Саме такими переможцями стала Альона Шибунько та виграла необхідну суму на реалізацію власного бізнес-проєкту.

На початковому етапі відкриття ферми потрібно було пройти складний підготовчий етап:

- підготувати поле,
- викорчувати пні,
- встановити стовпи та обнести периметр спеціальною сіткою,
- змонтувати систему поливу,
- засіяти поле їстівним для равлика перко,

- збити та розкласти тисячу щитів, під якими равлик мешкає,
- розселити сотні тисяч мальків в їх житло

Також було проведено велетенську роботу по оздобленню територію ферми для відвідувачів:

- прибирання території від сміття,
- приведення до ладу глиняної хатинки,
- організувати фотозони,
- організація майданчика для равликових перегонів

Відкриття ферми та початок першого туристичного сезону відбувся у червні 2021 року. На території ферми «ЕпіРавлик» є відреставрована сторічна українська хата, це місце відпочинку та крута локація для фотосесій. Окрім хати, існує кілька оригінальних фотозон з цікаві світлини, вони не менш популярні серед відвідувачів. (рисунок 2.1).



Рисунок 2.1 – Облаштування равликової ферми

За 2021 рік власникам равликової ферми «Епіравлик» не вдалося отримати дохід. Кошти які надходили від продажу екскурсій та дегустацій страв з равликів вкладались на закупівлю малька та корму, облаштування території (рисунок 2.2).



Рисунок 2.2 – Особливості вирощування равликовій на ферми «Еріравлик»

Не зважаючи на початок у лютому 2022 року повномасштабного вторгнення та оголошення військового стану, починаючи з червня місяця туристичний сезон відбувся та власникам вдалося повністю окупити витрати на заснування бізнесу та отримати прибуток у розмірі 10% від вкладених коштів, а саме 50000 грн. Всі отримані кошти були вкладені на подальший розвиток ферми та облаштування зон відпочину (рисунок 2.3).



Рисунок 2.3 – Облаштування зони відпочинку та дегустації на фермі «Епіравлик»

Особливість бізнесу полягає в тому, щоб виростити дорослого равлика, потрібно 3-4 місяці, звісно, за умови, що є відповідний догляд, повноцінне харчування, регулярні «водні процедури».

Дорослі равлики на фермі «Епіравлик» важать в середньому 7-9 грамів, проте, є можуть бути і по 6, і по 12 грамів. Головне для їстівного равлика, це «завернута губа», тобто закінчення мушлі, яке ніби завертається. Саме це свідчить про першосортність равлика та його дозрів і свідчить, що він більше не буде рости.

Основними працівників на фермі є подружжя Шибунько. Протягом сезону 2021 року равликів збирали вони самі (для закладів, відвідувачів, клієнтів), а в 2022 році на збір равлика в кінці сезону винаймали людину.

За сезон, з травня по кінець жовтня, коли відбувається вирощування та збір равликів, ферма вирощує приблизно 5 тонн.

2.2 Аналіз ринку гастрономічного туризму Поділля

Українська кухня є однією з найбагатших і найцікавіших кухонь світу і поширюється далеко за межі України. Численні етнографічні дослідження свідчать, що українська кухня нараховує понад 4000 рецептів різноманітних м'ясних страв, особливо зі свинини, овочів, яєць, риби та молочних продуктів. В українському меню завжди присутні страви з борошна: вареники, млинці, вареники, налисники, бабка, зрази, деруни. Широким асортиментом відзначається випічка: пироги, маківники, паски, тістечка, вергуни тощо [5].

Українська кухня, як і інші кухні з багатою історією, значною мірою є регіональною. Іноді вона поєднує в собі кулінарні традиції інших країн. В окремих регіонах особливо помітний турецький вплив на буковинську кухню, польський — на подільську, угорський — на гуцульську.

Відзначимо, що сало – найвідоміший український делікатес. Найпопулярнішою стравою в національній дієті країни є борщ, такий же відомий, як італійські спагеті, французькі соуси та японські суші. У нас понад 50 сортів борщу, кожен з яких готується за особливим регіональним рецептом на Волині, Чернігівщині, Полтаві, Дніпрі, Галичині та Львові. До рецепту українського борщу входить більш ніж 20 найменувань продуктів, що створює багатий та неповторний смак, насиченість та аромат [17].

Національні алкогольні напої українців – це вино, домашні настоянки і, звичайно, знаменита горілка. Медова горілка з перцем, рецепт якої придумали українці, відома в усьому світі. Він поєднує різні, навіть суперечливі, смаки, створюючи дуже гармонійне поєднання [15].

Завдяки такій кількості страв і варіацій приготування в кожному регіоні, українська кухня приваблює все більше потенційних гастрономічних мандрівників, створюючи умови для конкуренції з рештою світу. Недавні дослідження показали, що туристичні потоки збільшуються у регіонах, де такі інтерактивні спеціальні туристичні продукти, а саме тури, як фестивалі та свята.

На Поділлі вже створено достатню кількість унікальних та автентичних гастрономічних турів та фестивалів, створюючи умови для формування конкурентоспроможного гастрономічного туристичного продукту на міжнародному та внутрішньому ринку (таблиця 2.1) [22].

Таблиця 2.1 - Приклади найбільших гастрономічних фестивалів за регіонами Поділля

Назва фестивалю	Час проведення	Місце проведення
Тернопільська область		
«Вареник і капуста-fest»	3 травня	м. Збараж
«Галицька дефіляда»	17-19 червня	м. Тернопіль
Фестиваль коропа «Коропфест»	22 липня	м. Коропці
«Борщ'їв»	перша половина вересня	м. Борщів
Хмельницька область		
«Проскурівські смаколики»	14-15 жовтня	м. Хмельницький
Вінницька область		
«Мамалига vs Банош».	жовтень	м. Вінниця
«Vinnysia Food Fest»	червень	м. Вінниця

Тому для поживлення українського гастротуризму, створення конкурентоспроможного продукту та просування його на міжнародному туристичному ринку доцільно організувати низку заходів, які ефективно підтримують та покращують гастротуристичний сектор країни, а саме:

1 Розвиток інфраструктури гастрономічного туризму, тобто збільшення кількості етно-кафе, ресторанів та дегустаційних залів, створення гастрономічних музеїв та інших гастрономічних закладів.

2 Удосконалення системи освіти, підготовка та перепідготовка фахівців, розробка спеціалізованих курсів, доручень з професійної підготовки в гастротуризмі.

3 Просування гастрономії на світовому туристичному ринку шляхом видання спеціалізованої літератури, путівників, брошур і календарів, започаткування гастрономічних фестивалів, організації семінарів, конференцій і майстер-класів з гастрономічних традицій різних країн, поширення реклами про країну через мережу Інтернет, активно розвивати туризм.

4 Планування та проведення тематичних культурно-оздоровчих, культурно-освітніх заходів, фестивалів, виставок та свят на підтримку гастротуризму.

5 Організація та проведення соціологічних, аналітичних, кількісних, сенсорних, маркетингових та гігієнічних досліджень якості та придатності гастрономічної продукції.

6 Залучення місцевої влади до сприяння та підтримки розвитку гастротуризму по регіонах, встановлення спеціального контролю, надання сертифікатів відповідності та ліцензій.

7 Налагодження міжнародної співпраці з провідними країнами світу з метою поширення національних кулінарних традицій.

2.3 Оцінка основних послуг равликової ферми «ЕпіРавлик»

Равликова ферма «ЕпіРавлик» пропонує своїм відвідувачам великий спектр послуг:

- екскурсії про території ферми;
- дегустації равликів;
- равликові перегони.

Розглянемо більш детально кожен з послуг.

Під час екскурсії можна дізнатися все-все, що цікаво, про життя равликів. Під час екскурсій відвідувачі гуляють спеціальними стежками, на яких не росте трава, відповідно, равлик не може там десь відпочивати-обідати-приймати сонячні ванни. Ці стежки постійно обробляються та висапаються, щоб ними було зручно ходити та щоб відвідувачі не розчавили равлика.

Зміну вартості екскурсії за останні три роки розглянемо за допомогою таблиці 2.1

Таблиця 2.1 - Зміну вартості екскурсії за останні три роки на равликовій фермі «ЕпіРавлик»

Вид послуги	Вартість, грн.			Зміна показника 2023/2022
	2021 р.	2022 р.	2023 р.	
Екскурсія	100	100	150	50

За даними таблиця 2.1, ми бачимо, що вартість екскурсії не змінювалась на протязі 2021-2022 років та становила 100 грн. Однак на туристичний сезон 2023 року власники равликової ферми прийняли рішення збільшити вартість екскурсії на 50 грн, це пов'язано зі збільшенням вартості кормів та комунальних послуг.

Наступна послуга яку пропонує ферма «ЕпіРавлик», це дегустація справ з равликів. Господарі пропонують декілька страв з равликів під різними соусами. Також в меню є равлик фарширований під соусом, канапки з равликовою ікрою та канапки з м'ясом равлика та овочами. Для дегустації на фермі облаштована зручна зона відпочинку. За допомогою таблиці 2.2 розглянемо зміну вартості дегустації на протязі 2021-2023 років.

Таблиця 2.1 - Зміну вартості дегустації за останні три роки на равликовій фермі «ЕпіРавлик»

Вид послуги	Вартість, грн.			Зміна показника 2023/2022
	2021 р.	2022 р.	2023 р.	
Дегустація	300	300	550	50

З таблиці 2.2 видно, що вартість дегустації н протязі 2021-2022 років залишалась незмінна, однак на 2023 туристичний сезон вартість планується збільшити на 50 грн, це пов'язано з підвищенням цін на обслуговування ферми. Особливість дегустації на равликовій фермі «ЕпіРавлик» полягає в тому, що при замовленні дегустації екскурсія йде безкоштовно.

Власники ферми стверджують, що м'ясо равликів корисно для людини. В ньому багато білка, амінокислот, вітамінів, а також воно укріплює кістки та хрящеві тканини. Та стверджують, що має омолоджувальний ефект.

Кількість відвідувачів ферми коливається від 10 відвідувачів в будній день до 70 відвідувачів у вихідні за 2022 рік.

Для тих, хто наразі не має змоги відвідати ферму «ЕпіРавлик», але бажає спробувати делікатеси з равликів існує доставка. Делікатеси доставлять у вакуумній упаковці за вказаною адресою та потішать гурманів.

Равликова ферма «ЕпіРавлик »пропонує наступні сети:

- По-бургундськи;
- Чотири сира;
- Трюфельний;

- Томаджіо;

- Мікс.

Вартість будь-якого сету лише 150 грн, бонусом є те, що при замовленні від 10 шт один сет додатково в подарунок.

Окрім м'яса равлика, власники ферми продають також й ікру. Ікра збирається, але потім довго-довго промивається та перед тим, як потрапити на стіл для споживача, готується за власним фірмовим рецептом власників ферми.

Власники зауважують, що косметологічна та фармацевтичні промисловості радо придбають сировину й для власних цілей.

Отже, можна зробити висновок, що равликова ферма, це таке місце для затишного відпочинку, де просто, тихо, спокійно та смачно, де немає штучних умовностей суспільства, необхідності щось комусь доводити, відповідати чиймось очікуванням.

РОЗДІЛ 3 ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ НА ПОДІЛЛІ

3.1 Вплив проблем фермерського господарства на розвиток гастрономічного туризму Поділля

На сьогодні гастрономічний туризм на Поділля не є пріоритетним в туристичній сфері, тому що має досить слабо розвинену мережу. Одним з напрямків розвитку гастрономічного туризму в регіоні є заснування равликового фермерського господарства.

В Україні є багато равликових ферм, які можуть запропонувати такі ж послуги, як і знамениті французькі ферми. Равликовий бізнес - це не просто модна розвага. У 2016 році Україна експортувала до Європи близько 350 тонн равликів (для порівняння: 50 тонн сала). Культура споживання равликів в Україні постійно розвивається. Вже сьогодні є багато компаній, готових запропонувати вам винятковий смак [7].

У період з 2014 по 2019 рік по всій країні було створено 200 равликових ферм, виробляючи близько 800 тонн живих равликів, з яких у 2019 році 30 тонн було експортовано.

До початку повномасштабної війни в Україні більш-менш успішно працювало близько 100 підприємств з вирощування равликів. Прибуток - це не тільки дохід від продажу делікатесів. Більшість із них наполегливо розвиває напрямок екотуризму. Щоб розпочати бізнес, недостатньо подбати про воду та електрику, купити дерев'яні щити, корми та племінну худобу. Цьому вчили компанії, і водночас вони надавали освітні послуги [5].

Нині кількість фермерів значно скоротилася. Але підприємці відроджують і розвивають галузь. Равликовий бізнес – це не модна забава, як і не бажання окремих активістів створювати туристичні об'єкти.

Зазначимо, за даними Держмитслужби, у 2022 році Україна експортувала 609 тонн молюсків, що на 39,1% менше, ніж у 2022 році [7].

Основні проблеми розвитку гастрономічного туризму представлені на рисунку 3.1.

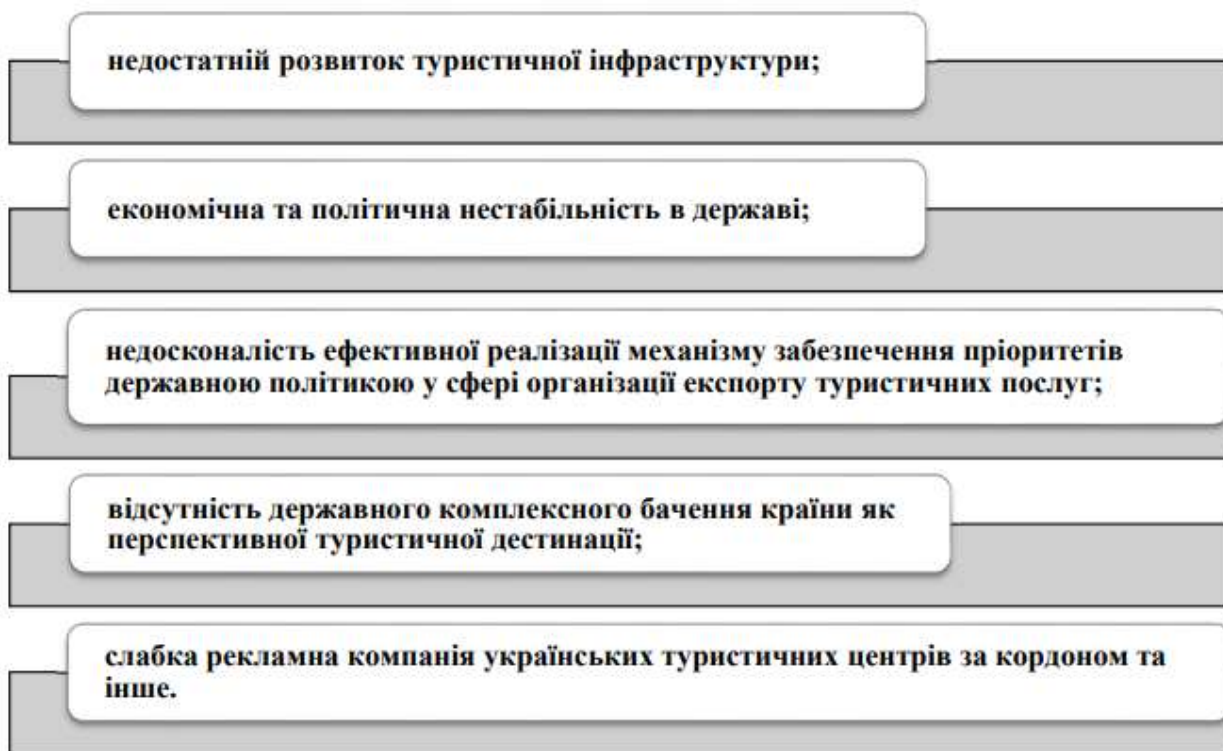


Рисунок 3.1 - Основні проблеми розвитку гастрономічного туризму

Поділля

Аналіз негативних наслідків гастрономічного туризму у світі та Україні свідчить про уповільнення розвитку туристичної сфери. Це стосується не лише міжнародного туризму, а й внутрішнього, який уповільнюється через багато факторів. (рисунок 3.2).

Однією з регіональних проблем, що зачіпає всі підвиди національного та міжнародного гастрономічного туризму, є короткий термін зберігання. Структурна перебудова сучасної економіки дозволила говорити про необхідність кардинальних змін у вітчизняному туризмі, багато в чому завдяки таким сучасним пріоритетам, як перехід від зосередження лише на елітному туризмі до розвитку більш дешевого типу масового туризму.

недосконалість нормативно-правової бази;

обмеженість асортименту запропонованих послуг;

відсутність явища масовості туризму в Україні;

низька платоспроможність основної маси населення.

Рисунок 3.2 - Стримуючі фактори розвитку гастрономічного туризму в Україні

По-перше, майже всі фактори, які гальмують розвиток туристичної індустрії, залежать від найважливішого аспекту: відсутності фінансування галузі. Низка економічних і політичних факторів не дозволяє державному бюджету України належним чином підтримувати туристичний сектор. Залучення інвестицій у цю галузь, оскільки інвестиційна політика є важливою частиною національного механізму регулювання туристичної галузі та включає низку заходів, спрямованих на залучення капіталу у розвиток туристичної інфраструктури [5].

Ще одне дуже важливе питання – імідж країни на міжнародному ринку, який впливає на розвиток туризму. Вибираючи напрямок, туриста хвилюють такі питання, як культурний рівень, екологічна ситуація, криміногенна ситуація, національна та релігійна толерантність, політична та економічна стабільність. Україна стикається з багатьма проблемами, включаючи економічну кризу та запровадження воєнного стану після великого

вторгнення, що створює політично нестабільну ситуацію. Тому необхідні заходи на державному рівні з метою формування привабливості України [17].

Люди в усьому світі шукають нових вражень, місць і способів задоволення потреб у подорожах, і це впливає на розвиток індустрії туризму. Завдяки гастрономічному туризму мандрівники можуть задовольнити свої потреби та познайомитися з місцевими традиціями та культурою. Ви можете відчувати неповторний колорит регіону, який відвідуєте. Багато регіонів України мають особливі умови для розвитку цього виду туризму. Поділля має великі туристичні можливості та ресурси для організації гастрономічних турів та дегустації місцевої кухні, заснованої на культурі вирощування винограду, виробництва та споживання вина [17].

Зараз гастрономічний туризм в Україні знаходиться на початковій стадії розвитку. Проведені дослідження показують, що розвиток цього виду туризму гальмується багатьма факторами (рисунок 3.3).



Рисунок 3.3 - Фактори стримування розвитку гастрономічного туризму на Поділлі

По-перше, на формування сучасної ситуації вплинула складна соціально-економічна ситуація, в якій перебуває Україна, і безпосередньо

Поділля. Іншими словами, на державному та місцевому рівнях немає чіткої стратегії неврегульованості механізму сприяння розвитку туристичного бізнесу. Крім того, існуюча законодавча база туристичної індустрії є неповною, неефективною та іноді навіть суперечливою. Це стосується і гастрономічного туризму, оскільки окремого закону в цій сфері наразі немає. Розвиток туризму на Поділлі гальмується відсутністю єдиної системи державного управління в регіоні.

Складна політична ситуація в Україні є одним із важливих факторів, що негативно впливають на розвиток гастрономічного туризму. Зрештою, військова ситуація в країні призвела до погіршення туристичного іміджу України в цілому, а разом з ним і Поділля..

Спочатку пандемія COVID-19, а потім і війна поставили перед українським туризмом виклик. Заходи щодо стримування поширення хвороби закрили кордони та призупинили міжнародні поїздки, а також призупинили харчування та тимчасове розміщення для більшості туристів та пов'язаних із ними туристичних підприємств. В даний час індустрія туризму поступово відновлюється. Ще однією проблемою є поточний стан туристичної інфраструктури, яка навіть не може задовольнити потреби вітчизняних туристів. Це відбивається на поганій продуктивності. Тому на Поділлі гастрономічний туризм має локалізований характер, а через поганий дорожній стан туристам важко дістатися до місця призначення. Звернемо увагу, що відсутність варіантів розміщення у віддалених районах може відбити бажання гастрономічних мандрівників відвідувати фестивалі та ярмарки, що проводяться там, а також такі компанії, як сир і вино [22]. Ще одним фактором, який стримує розвиток гастрономічного туризму, є брак кваліфікованих кадрів. Для цього виду туризму потрібні фахівці в галузі туризму, гостинності, сільського господарства та харчової промисловості.

Розвиток гастротуризму також залежить від існуючої промоційної політики. Кожен регіон України безсистемно рекламує власну продукцію без урахування потреб потенційних туристів. Поділля має всі можливості для

розвитку гастрономічного туризму, але немає маркетингової політики, спрямованої на іноземних туристів, щоб популяризувати оригінальну та унікальну українську кухню.

Вивчивши проблеми та перспективи гастрономічного туризму на Поділлі можна дати багато рекомендацій щодо популяризації цього виду туризму. Важливе значення для регіону мають сприятливі умови для розвитку інвестицій у туристично-курортну діяльність, оскільки фінансових ресурсів, які надає держава, недостатньо. Також запровадити механізм сприяння відбудові об'єктів туристичної інфраструктури та будівництву нових об'єктів. Туристичні фірми, що пропонують гастрономічні продукти, повинні орієнтуватися на їх якість. Адже спеціалізовані, немасові види туризму звертають увагу не на ціні, а саме на якості, бо турист є вибагливішим на відміну від масового сегменту.

Отже, основними стратегічними напрямками подальшого розвитку та популяризації гастрономічного туризму на Поділлі є: заручитися державною та регіональною підтримкою Поділля; забезпечити розвинену туристичну інфраструктуру для поширення високоякісних туристичних продуктів та надання різноманітних послуг туристам; гастрономічними туристичними ресурсами Поділля забезпечити пріоритетність внутрішнього та міжнародного туризму; забезпечення функціонування якісної маркетингової політики, інформаційної та рекламної діяльності; залучення іноземних інвестицій і підвищені середні чеки; підвищення кваліфікаційного рівня посадових осіб туристичної сфери; збільшення кількості гастрономічних заходів (вино-сирних ярмарків та фестивалів); покращення та урізноманітнення гастрономічних турів.

3.2 Пропозиції розвитку равликової ферми «Епіравлик» на ринку гастрономічного туризму

Равликові ферми стають все популярнішим видом бізнесу в багатьох країнах. Равлики є цікавим та неординарним продуктом харчування, що дозволяє бізнесу отримувати високий прибуток. Вирощування равликів вимагає мінімальних витрат на їх утримання. Також розведення равликів може бути додатковим джерелом доходу для фермерів та інших підприємців, які шукають альтернативні види бізнесу. Ці фактори роблять розведення равликів привабливим та високо-потенційним напрямком бізнесу як в світі, так і в Україні

COVID-19 суттєво вплинув на бізнес-середовище, змінивши підходи до бізнесу. Цей період став першим викликом для равликової ферми. Обмеження в переміщенні осіб і товарів викликали труднощі в логістиці та постачанні. Багато підприємців стали зіштовхуватися зі зменшенням постачання сировини, матеріалів та компонентів, що призвело до зменшення виробництва та затримок у поставках, що також вплинуло на експорт продукції.

Війна сильно впливає на економіку та бізнес в Україні. Підприємства зіштовхуються з рядом викликів та необхідністю швидко адаптуватися до змін. Проте багато бізнесів все ж змогли вижити та навіть розвиватися під час війни.

На фермі «ЕпіРавлик» з початком повномасштабної війни виникли труднощі із забезпеченням певних етапів вирощування равликів. У першу чергу – це збої постачань кормових інгредієнтів, пізніше зіткнулись з обмеженим електропостачанням та, звісно, постійною загрозою ракетних обстрілів.

Проблему постачання кормових інгредієнтів вирішили, почавши виготовляти корм для равликів самостійно. Для забезпечення безперервної

роботи таких важливих споживачів як холодильні камери та водопостачання пропонуємо облаштували на господарстві автономну сонячну електростанцію.

Зауважимо, у 2022 році Україна у 2022 експортувала 609 т молюсків, що на 39,1% менше, ніж роком раніше, свідчать дані Державної митної служби.

Нагадаємо, завдяки зусиллям Держпродспоживслужби та українських дипломатів у межах роботи щодо підтримки українських компаній та усунення технічних перешкод у жовтні відкрито новий ринок для українського експорту равликів, призначених для споживання людиною [12].

Водночас через невелику прибутковість 500 равликових ферм закрились за 1,5 року в Україні [12].

У 2021 році «Епіравлик» значну частину молюсків здав на експорт. Тоді як у 2022 році акцент господарі зробили на внутрішній ринок — продавали равлика на маточне стадо, на ресторани і залишили собі на сети. В 2023 році власники прийняли рішення, що будуть все залишати собі, оскільки в січні мусили докуповувати молюсків у своїх колег [14].

Власники ферми «ЕпіРавлик» вважають, для отримання прибутку, потрібно захопити весь спектр равликового виробництва: екскурсії, розведення на продаж маточного стада, малька, ікри та сетів. І лише тоді буде позитивний результат.

Так, як власники не планують розширювати фермерські угіддя, ми пропонуємо зробити більший акцент на туризм. Саме тому пропонуємо власникам ферми поставити на території геокуполи, щоб люди змогли там заночувати, а зранку прокинутися з неймовірним краєвидом. Так, як власники бачать перспективу не лише в розведенні равликів, а й у популяризації сільського зеленого туризму, пропонуємо на початковому етапі поставити до п'яти таких конструкцій місткістю до 4 осіб кожний.

Це допоможе збільшити кількість відвідувачів на 20% та дегустації на 15% (таблиця)

Таблиця 3.1 – Рекомендовані пропозиції щодо удосконалення гастрономічного туризму на Поділлія за рахунок збільшення відвідувачів равликової ферма «ЕпіРавлик»

№ з/п	Назва заходу	Зміст заходу	Очікуваний результат
1	Облаштування території равликової ферми геокуполами	<p>Геокупол – новий формат шатрової конструкції, що має форму сфери. Матеріали, що використовуються при виробництві ПВХ, дозволяють експлуатувати такі намети цілий рік.</p> <p>При проектуванні та виробництві можливе використовують прозорі та суцільної тканини.</p>	<p>допоможе збільшити кількість відвідувачів равликової ферми на 20% та дегустації на 15%</p>

ВИСНОВКИ

Проаналізувавши визначення науковців, гастрономічний туризм визначається як подорож до країни або особливого місця для ознайомлення з особливостями місцевої кухні та кулінарними традиціями, з метою спробувати унікальні страви та продукти, властивих тільки для цієї місцевості або країни.

З'ясували, що на даний момент всі існуючі класифікації гастрономічного туризму можна класифікувати за такими ознаками: в залежності від орієнтації; за типом продукту або напою; залежно від мети поїздки.; за розташуванням туристичного місця; за особливостями організації.

Останнім часом планується багато екскурсій для гурманів. Під час гастрономічних турів мандрівники можуть спробувати фірмові страви місцевої кухні, взяти участь у різноманітних гастрономічних та кулінарних фестивалях, ознайомитися з рецептами та історичними тонкощами місцевої кухні відповідно до особливостей сезону, а також дізнатися про різні кухні, мати можливість спробувати смачні страви та мати можливість приготувати національні кулінарні шедеври

Аналіз діяльності равликової ферми показав, що основними працівників на фермі є подружжя Шибунько. Равликова ферма «ЕпіРавлик» пропонує своїм відвідувачам великий спектр послуг: екскурсії про території ферми; дегустації равликів; равликові перегони. Кількість відвідувачів ферми коливається від 10 відвідувачів в будній день до 70 відвідувачів у вихідні за 2022 рік. За сезон, з травня по кінець жовтня, коли відбувається вирощування та збір равликів, ферма вирощує приблизно 5 тонн. Вартість відвідування равликової ферми коштує 150 грн, а дегустація – 350 грн в 2023 році, що на 50 грн більше ніж у 2022 році. Це пов'язано з збільшенням ціна на корма та комунальні послуги.

Равликова ферма «ЕпіРавлик», це таке місце для затишного відпочинку, де просто, тихо, спокійно та смачно, де немає штучних умовностей суспільства, необхідності щось комусь доводити, відповідати чийось очікуванням.

Дослідивши туристичний ринок гастрономічного туризму Поділля, з'ясували, що для поживлення українського гостротуризму, створення конкурентоспроможного продукту та просування його на міжнародному туристичному ринку доцільно організувати низку заходів: збільшення гастрономічних закладів; удосконалення системи освіти з професійної підготовки в гостротуризмі; просування гастрономії на світовому туристичному ринку шляхом видання спеціалізованої літератури; проведення тематичних заходів; залучення місцевої влади до сприяння та підтримки розвитку гостротуризму по регіонах; налагодження міжнародної співпраці.

Розглянувши вплив проблем фермерського господарства на розвиток гастрономічного туризму Поділля, з'ясували, що основними стратегічними напрямками подальшого розвитку та популяризації гастрономічного туризму на Поділлі є: заручитися державною та регіональною підтримкою Поділля; забезпечити розвинену туристичну інфраструктуру для поширення високоякісних туристичних продуктів та надання різноманітних послуг туристам; гастрономічними туристичними ресурсами Поділля забезпечити пріоритетність внутрішнього та міжнародного туризму; забезпечення функціонування якісної маркетингової політики, інформаційної та рекламної діяльності; залучення іноземних інвестицій і підвищені середні чеки; підвищення кваліфікаційного рівня посадових осіб туристичної сфери; збільшення кількості гастрономічних заходів (вино-сирних ярмарків та фестивалів); покращення та урізноманітнення гастрономічних турів.

Щодо пропозицій розвитку равликової ферми «ЕпіРавлик» на ринку гастрономічного туризму, запропонували поставити на території геокуполи, так, як власники бачать перспективу не лише в розведенні равликів, а й у популяризації сільського зеленого туризму, пропонуємо на початковому

етапі поставити до п'яти таких конструкцій місткістю до 4 осіб кожний. На нашу дум це допоможе збільшити кількість відвідувачів на 20% та дегустації на 15%.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132.
2. Бусигин А.П. Як організувати кулінарний туризм? / А.П. Бусигин // Готельний і ресторанний бізнес. 2008. №2. С.74-76.
3. Вишнеvsька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму / Г.Г. Вишнеvsька // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. 2013. Вип.31. С.112-118. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevskaha.htm.
4. Вульф Э. Що таке гастрономічний туризм / Э. Вульф. URL: <https://worldfoodtravel.org/ru/what-is-food-tourism-definition-food-tourism/>.
5. Геналюк Р., Пахалюк С., Потапова А. Проблеми та перспективи вирощування равликів в Україні. Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки, м. Луцьк URL: <https://konfgeolutsk.wordpress.com/2020/04/07>
6. Драчева Е.Л. Гастрономічний туризм: сучасні тенденції та перспективи. URL: https://tourlib.net/statti_tourism/dracheva.htm.
7. Експорт українських равликів рекордно обігнав експорт сала <https://agronews.ua/news/eksport-ukrayinskyh-ravlykiv-rekordno-obignav-eksport-sala/>
8. Ковешніков В.С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки / В.С. Ковешніков, В.В. Гармаш // Інвестиції: практика та досвід. 2017. №4. С.32-37.
9. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму / М.П. Кляп, Ф.Ф. Шандор. К.: Вища освіта ХХІ століття, 2011. 334 с.
10. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Т.С. Кукліна. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm.

11. Макарчук С.А. Етнографія України: Навч. посіб. / С.А. Макарчук. Львів: Світ, 2004. 312 с.
12. Математика агробізнесу: розведення равликів. URL: <https://kurkul.com/blog/589-matematika-agrobiznesu-rozvedennya-ravlikiv>
13. На Вінниччині провели перший гастрономічний фестиваль «Мамалига vs Банош». URL: <https://vinnitsa.info/article/na-vinnychchyni-provely-pershyy-hastronomichnyy-festyval-mamalyha-vs-banosh-foto>
14. Неподалік Хмельницького вирощують равликів і розвивають екотуризм. URL: <https://turist.km.ua/ua/news/nepodalik-hmelnytskogo-vyroshhuyut-ravlykiv-i-rozvyvayut-ekoturyzm/>
15. Омельницька В. О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. Приазовський економічний вісник. 2018. №1(6). С.15-20. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/omelnytska2.htm (для 1.1)
16. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. URL: <https://worldfoodtravel.org/>.
17. 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» Вип.13, 2021. С 196-208
18. Підгірна Валентина Никифорівна, Єремія Ганна Іванівна Хникіна Марина Володимирівна АНАЛІЗ ТЕНДЕНЦІЙ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ: МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД ТА Україна. ЕКОНОМІКА ТА СУСПІЛЬСТВО Випуск № 37 / 2022. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/4621/1250>
19. Саламатіна С.Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини / С.Є. Саламатіна // Наукові праці ОНАХТ. 2014. №46. С.325-329.
20. Соколов Є.С. Рекордна кількість осіб перетнула кордон під час фіналу Євро-2012 / Є.С. Соколов. URL:

http://old.kmu.gov.ua/kmu/control/ru/publish/article?art_id=245349856&cat_id=248446163.

21. Стешенко Д.О. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України / Д.О. Стешенко, А.Ю. Парфіненко // Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети: Матеріали VI Міжнар. наук.-практ. конф. (9 листопада 2012 р.). Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна. С.239-241.

22. Стукальська Н.М., Антоненко А.В. Гастрономічний туризм в Україні як тренд популяризації нематеріальної культурної спадщини .Тези доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції-фестивалю «Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації» (м. Київ, 20-21 травня 2021 р.) К.: Вид. центр КНУКіМ, 2021. 426 с. С.247-251. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/stukalska2.htm

23. Трададенко Т. Гастрономічний туризм: перспективні напрями / Т. Трададенко, К. Верес // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: програма і матеріали 80 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів (10-11 квітня 2014 р.). К.: НУХТ, 2014. Ч.3. С.563-564.

24. Шикеринець В.В. Передумови розвитку етнотуризму в Карпатському регіоні / В.В. Шикеринець // Удосконалення механізмів державного управління соціально-економічним розвитком підприємств і галузей. 2012. Вип.221. С.250-261.

25. Федорченко В. Цікаві питання / В. Федорченко // Готельний та ресторанний бізнес. 2005. №2. С.86-89.

26. Фесенко Г. О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні URL: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf

27. Як зробити равликову ферму в Україні та вийти на ринки ЄС. URL: <https://rubryka.com/article/ravlyky-biznes/>

28. Yurtseven H.R. Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives / H.R. Yurtseven // International Journal of Humanities and Social Science. 2011. Vol.1. No.18. P.17-26.

29. Hall C.M. Tourism Business Frontiers: Consumers, Products and Industry / C.M. Hall, R. Mitchell. URL: <https://www.globalspec.com/reference/47077/203279/chapter-16-gastronomy-food-and-wine-tourism>.

30. Brokaj M. The Impact of the Gastronomic Offer in Choosing Tourism Destination: The Case of Albania / M. Brokaj // Academic Journal of Interdisciplinary Studies MCSER Publishing. 2014. Vol.3. No.2. P.249-258.

31. Dasilva D. Assessing The Economic Potential For Culinary Tourism In Suriname: A Value Chain Approach / D. Dasilva. 2015. URL: <http://www.surinamecompete.org/wp-content/uploads/2016/01/Assessing-The-Economic-Potential-Of-Culinary-Tourism-Revised.pdf>.