

РОЗВИТОК РЕСТОРАННОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ ТУРИСТСЬКИХ ДЕСТИНАЦІЙ

*ЯЦУН А.М., Д.Е.Н., ПРОФЕСОР,
СЕЛЮТІН В.М., К.Е.Н., ДОЦЕНТ,
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ*

У кризових ситуаціях туризм змінює пріоритети розвитку з міжнародних на внутрішні подорожі, наближує для людини культурно-історичні, рекреаційні та кулінарні цінності.

Дослідження теоретичних та практичних проблем харчування туристів та ресторанного господарства науковими школами Державного біотехнологічного університету (ДБГУ) охоплює широке коло наукових завдань – вивчення потреб та попиту на продукти і послуги харчування, розробку нових та відтворення забутих технологій приготування їжі, наукове обґрунтування форм організації харчування окремих груп туристів, розробку та впровадження ефективних форм обслуговування, економічних проблем ресторанного господарства. Поряд зі значними досягненнями традиційних наук, пов'язаних з харчуванням (фізіологів, медиків, хіміків), нових напрямків наук, таких, як: валеологія, еніологія, синергетика, практиків ресторанної справи, а також настанови релігії, народної медицини, питання вибору їжі, прийняття рішень щодо організації харчування туристів залишаються відкритими.

Проведені дослідження показують, що харчування населення країн світу суттєво розрізняється як за кількістю, так і структурою раціону, проявом впливу на здоров'я, тривалість та якість життя нації, формування протилежних типів харчування (переважне споживання їжі рослинного чи тваринного походження). Екологічні, кліматичні, демографічні, політичні, економічні зміни, глобальні перетворення навколишнього середовища та умов життєдіяльності людини спонукають постійно переглядати теоретичні та практичні підходи до формування моделей і організаційних форм харчування, управляти харчовою поведінкою окремих груп туристів, використовуючи не лише економічні методи раціонального вибору максимальної корисності, але й психологічні дослідження ірраціональної поведінки споживачів.

В основі харчової поведінки любого споживача і туристів зокрема лежать потреби, які формують попит на продукцію та послуги харчування, склад, обсяги та структура яких розрізняються у різних народів, груп населення, знаходяться під впливом широкого кола чинників, змінюються в часі та просторі.

Змінам потреб та попиту туристів на продукцію і послуги харчування під час подорожі має відповідати адекватна пропозиція від закладів ресторанного господарства, що стає особливо актуальним при формуванні стратегій розвитку туризму, розробці регіональних програм, створенні локальних туристських кластерів, ресторанної інфраструктури в туристських дестинаціях.

Формування мережі закладів ресторанного господарства в туристських дестинаціях доцільно здійснювати за напрямками:

- використання кулінарних традицій в концепціях закладів ресторанного господарства (тематика, стиль, дизайн, форми та методи обслуговування);

- розміщення ресторанів у складі туркомплексів (стилізація ресторанів під дестинацію, інспіновані, бенкети);

- формування спеціалізованих зон обслуговування (посадання закладів культури, розваг, торгівлі);

- тематичні кулінарні фестивалі, конкурси, гуляння (свята врожаю, пива, молодого вина, бринзи, овочеві фестивалі тощо);

- швидке харчування туристів з елементами національної кухні (формування національних брендів швидкого харчування);

- комплексний маркетинг закладів туризму, культури та ресторанного господарства (тематичні парки, музеї, палаци, рекреаційні зони, кластери);

- організація кулінарних турів тематичної спрямованості з використанням переваг місцевої сировини та продуктів;

- оздоровчі види харчування в санаторно-курортних комплексах, дитяче та дієтичне харчування тощо;

- харчування в сільських садибах зеленого туризму (органічні продукти, овочі, домашня птиця, молоко, фрукти).

Практичне втілення зазначених форм організації харчування та мережі закладів ресторанного господарства в туризмі має розпочинатись з розробки регіональних програм розвитку туризму, громадсько-державної експертизи проектів з метою комплексного залучення туристських ресурсів, джерел інвестування та інтересів зацікавлених сторін – туристів, турфірм, ресторанів, громадськості та суспільства.

Література.

1. Управління інноваціями в готельно-ресторанному бізнесі, торгівлі та туризмі: монографія / за ред. Л.М. Яцуна. Х: ДБТУ, 2022. 328 с.