

**Л.М. Яцун**, д-р екон. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

## **ТРАДИЦІЇ ТА ІННОВАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ТУРИСТІВ**

Дослідження глобальних та регіональних тенденцій харчування туристів відповідно до національного складу населення та структури міжнародних туристських потоків показують, що кулінарні традиції та інновації представлені рівнем та структурою мережі закладів ресторанного господарства, спеціалізацією та типами підприємств, різноманіттям страв в меню, широтою і глибиною асортименту продукції та послуг харчування, кількістю світових та національних брендів доступних для споживачів. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства характеризуються зростанням кількості закладів, поліпшенням структури мережі за типами та спеціалізацією, розширенням асортименту продукції та додаткових послуг, збереженням кулінарних традицій та впровадженням інновацій харчування.

В умовах глобалізації світової економіки характерним явищем постає доступність населення міста до світових кулінарних брендів, входження на ринок України міжнародних рестораних мереж та ресторанів зарубіжної кухні, а з іншого боку – збереження та розвиток власних місцевих кулінарних традицій як важливої складової національної культурної спадщини і форми самоідентифікації регіону. З метою встановлення відповідності структури міжнародних та внутрішніх туристичних потоків і стану мережі закладів ресторанного господарства проведено дослідження спеціалізації підприємств та меню ресторанів національної та зарубіжної кухні в м. Харкові, чинників впливу на кулінарні традиції туристів.

У сучасних умовах розвитку туризму і ресторанного господарства кулінарні традиції слід творчо сполучати з інноваційною діяльністю підприємств. У Харківському регіоні структура ресторанного господарства та туристичних потоків взаємопов'язані. Найбільш розвинуті такі види туризму, як діловий, пізнавальний і рекреаційний, що має бути враховано в структурі мережі ресторанного господарства. До стримуючих факторів відносяться:

– невідповідність якісних характеристик та організаційно-економічного механізму функціонування ресторанної інфраструктури міжнародним нормам і стандартам, невисокий рівень послуг у закладах ресторанного господарства, що не відповідає їх вартості; низька конкурентоспроможність, недостатнє формування та використання світових кулінарних брендів;

– неефективність механізму регулювання цін на послуги ресторанів, рівень та динаміка яких повинні визначитися забезпеченістю індустрії оздоровлення, відпочинку та туризму;

– низький рівень маркетингових досліджень у сфері ресторанного господарства, недостатність інформаційно-рекламного забезпечення, передусім на зовнішньому ринку;

– невизначеність стратегії розвитку домінуючих та перспективних напрямків розвитку ресторанного господарства.

Спостерігається стійка тенденція до збільшення кількості господарств, які надають послуги харчування в сфері сільського туризму, – близько 10% особистих господарств які бажають надавати послуги в сфері сільського туризму і обслуговувати мешканців Харківського мегаполісу у вихідні дні.

Для м. Харкова актуальним виявляється відродження, оновлення й подальший розвиток власної національної кухні як магістрального кулінарного напрямку. Найбільш привабливим елементом кулінарного туру є ознайомлення з кулінарними традиціями регіону.

Кулінарні традиції формуються під впливом наступних чинників: природно-кліматичні умови місцевості, доступність продовольчої сировини, умови зберігання продуктів протягом року, способи технологічної обробки продуктів, конструкція домашньої печі, вогнища, звичного поєднання харчових продуктів, повсякденних звичок харчування, сервісу, посуд, столова білизна, прибори, святкових обрядів, застільного етикету, релігійних приписів щодо харчування, тощо.

Проведені дослідження кулінарних пріоритетів туристів встановили, що:

– для іноземних туристів національні кулінарні традиції є екзотичною складовою туру і під час планування закладів ресторанного господарства необхідно враховувати структурний поділ іноземних туристів;

– для внутрішніх туристів кулінарні традиції їх країни знайомі та ментально сприймаються як частина комфортної «домашньої» обстановки, що стає одним із найважливіших чинником розвитку внутрішнього туризму, але пошук нових вражень сприяє відтоку туристів в інші країни.

На харчову поведінку туристів впливають такі чинники: особливості культури народів, матеріальні можливості, місце проживання, виховання, релігійні канони, інтерес до культури інших народів.

Харкову, як центру культури, освіти та науки доцільно розвивати вітчизняний гастрономічний туризм з певною системою цілей і структур. Гастрономія визначає глибину і складність традицій та інновацій харчування, що потребує професійного підходу до вивчення і застосування системних принципів під час організації гастрономічних турів, як різновиду туризму.

Іжа як туристичний продукт повинна характеризуватися такими елементами як – історія харчового продукту (страви), регіональні особливості споживання, культура споживання та її історія, рецептурний склад і технологія виробництва, оздоровчий характер інгредієнтів та страв, зв'язок з видатними особами та історичними подіями.

Для ефективного використання ресторанної інфраструктури в туризмі доцільними вважаємо наступні напрями: проведення тематичних кулінарних фестивалів та конкурсів (свято врожаю, пива, медовухи, молодого вина, фруктові та овочеві фестивалі), розробка кулінарних турів тематичної спрямованості з використанням місцевої сировини, продуктів харчування та напоїв; використання кулінарних традицій у концепціях (тематиці, стилі, дизайні, формах та методах обслуговування) закладів ресторанного господарства; формування національних брендів швидкого харчування, розробка мікрокластерів кулінарного туризму, які включають заклади туризму, культури та ресторанного господарства (тематичні парки, музеї, палаци, рекреаційні зони, об'єкти сільського туризму).

Для розширення кулінарного різноманіття, використання кулінарних традицій та інновацій пропонується їх просування за наступними напрямами:

- сприяння в організації економічної діяльності (за розміщенням/харчуванням, організації відпочинку, транспорту для туристів, обмеження (на полювання, будівництво, використання добрив, тощо);

- упровадження технічних норм (необхідний мінімум обладнання та оснащення, якість окремих елементів інвентарю, товарів і продуктів);

- визначення тарифів для гастрономічного туризму в сільській місцевості;

- розробка спеціального податкового режиму для сільських структур розміщення та харчування в оселях громадян; підготовка персоналу, задіяного в сфері кулінарного туризму (сертифікація професійних якостей працівників (менеджерів, гідів, кухарів та ін.) на національному рівні, професійне вдосконалення членів національних

спеціалізованих/професійних асоціацій, періодична обов'язкова перепідготовка фахівців;

– прямі субсидії з бюджету (фінансування навчальних програм) та інвестиції в модернізацію та будівництво комерційних структур, рекламування за допомогою туристичних видань кулінарних турів і суб'єктів підприємницької діяльності, що їх надають, на регіональному та національному рівні, створення єдиної регіональної марки/бренду, що об'єднує власників рестораних та туристичних структур та ін.