

## **ФОРМУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНИХ МІКРОКЛАСТЕРІВ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ**

Основною метою управління туризмом в Україні є створення національного туристичного продукту, конкурентоспроможного на міжнародному ринку та здатного максимально задовольнити туристичні потреби населення країни. Розвиток туризму у Харківській області характеризується певною структуризацією та інтеграцією з закладами ресторанного господарства. На сучасному етапі треба шукати найбільш оптимальні структури управління кулінарним туризмом, створювати правову та нормативну базу, більш ефективно використовувати освітній та науковий потенціал галузі тощо.

Визначив напрямом вирішення системних проблем є концепція туристичних кластерів. Кластеризація туристичної індустрії передбачає не створення нових суб'єктів господарювання, а об'єднання на добровільних і взаємовигідних засадах існуючих виробників продукції та послуг. Метою такого об'єднання є вихід на ринку туристичних послуг на новий рівень конкурентоспроможності на основі скоординованості дій членів кластера.

Учасниками туристичної підсистеми є туристичні фірми, підприємства готельного господарства, об'єкти атракції та природно-заповідного фонду. Операційна підсистема об'єднує виробників аграрної продукції, торгівлю, ресторанне господарство, що має пряме чи опосередковане відношення до туристичної індустрії. Науково-освітня підсистема включає освітні заклади, здатні забезпечити потреби у висококваліфікованих кадрах, та наукові установи, які відповідають за стратегію розвитку, проводять маркетингові дослідження та рекламні акції. До управлінської підсистеми входять керівники організацій, що утворили кластер, представники фінансових інститутів та органів державного управління і влади, які координують дії учасників об'єднання.

Враховуючи великий інтерес до проблем харчування і зацікавленість кулінарними традиціями окремих регіонів, пропонується в межах туристичного кластеру виділення гастрономічного мікрокластера, який мав би специфічні цілі, але функціонував і використовував ресурси туристичного кластера, тобто системи більш високого рівня. Злагоджена робота всіх підсистем, взаємодія з мікро- та макросередовищем створює синергетичний ефект туристичного кластеру.

Для більш ефективного використання ресторанної інфраструктури в туризмі та прискорення впровадження кулінарних турів в Україні доцільними вважаємо такі напрями: проведення тематичних кулінарних фестивалів та конкурсів (свято врожаю, пива, медовухи, молодого вина, фруктові та овочеві фестивали тощо); розробка програм 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).

Виділення гастрономічного мікрокластеру дає можливість зосередити увагу на важливих для людського буття аспектах. З позицій системного підходу утворюється низка ефектів: економічних, соціальних, екологічних та культурних, – які складають сукупну користь (цінність) для всіх учасників процесу надання гастрономічної туристичної послуги. Найважливішими результатами гастрономічної кластеризації можуть бути наступні: поява нових джерел доходів для сільського населення, стимулювання розвитку сільської інфраструктури, використання переважно невитратних ресурсів територій, насамперед природну, соціокультурну й історичну спадщину, зменшення депресії та супутніх негативних станів (алкоголізму, наркоманії) місцевого населення, активізація етнокультурного ресурсного потенціалу, пропаганда національних та регіональних культурних традицій; дбайливе ставлення до оточуючого природного середовища з боку як туристів, так і господарів.

Отже, глибокі культурні традиції України дають можливість туроператорам запропонувати численні цікаві гастрономічні тури. Для більш ефективного використання ресторанної інфраструктури в туризмі та прискорення впровадження кулінарних турів в Україні доцільно активізувати проведення тематичних кулінарних фестивалів та конкурсів, розробку програм кулінарних турів тематичної спрямованості з використанням місцевої сировини, продуктів харчування та напоїв; використання кулінарних традицій у концепціях закладів ресторанного господарства. Враховуючи великий інтерес до проблем харчування і зацікавленість кулінарними традиціями окремих регіонів, в межах туристичного кластеру запропоновано виділення гастрономічного мікрокластеру.