

УДК 338.48-6:641/642

Оксана Никига

викладач кафедри туризму

*Науковий керівник:***Андрій Голод**

д. е. н., доцент,

завідувач кафедри туризму,

Львівський державний

університет фізичної культури

імені Івана Боберського

ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У ЛЬВІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

Вступ. Упродовж останнього десятиріччя туризм зазнає інтенсивного розвивається, що сприяє перетворенню на одну із сфер світової економіки на одну із найбільш швидко зростаючих секторів економіки у світі. Важливим напрямом розвитку туристичної діяльності є гастрономічний туризм. Цей вид туризму доволі новий, але вже став одним із найпопулярніших напрямів туристичної діяльності. Перевагою гастрономічного туризму порівняно з іншими видами є те, що він може бути елементом програм практично усіх турів, адже кожна країна має свою національну кухню.

Мета – вивчення інноваційних напрямів розвитку гастрономічного туризму на прикладі окремого регіону.

Результати. Інноваційний розвиток – це зміни, які спрямовані на оновлення та якісне зростання ефективності процесів або продукції, що супроводжується переходом на новий рівень системної організації [2]. У туристичній сфері процес продукування і поширення інновацій досить складний, адже охоплює низку видів економічної діяльності переважно у межах сфери послуг. Гастрономічний туризм є інновацією для багатьох країн та регіонів, однак навіть на тих територіях, де цей

напрямок діяльності не є новим, актуальною є проблема визначення напрямів його інноваційного розвитку.

Основним центром гастрономічного туризму у Львівській області є Львів, культурна спадщина якого пов'язана з традиційною кухнею не лише українців, а й вірмен, австрійців, поляків, євреїв. На основі взаємодії різних культурних традицій сформувалася своєрідна львівська кухня, яка може трактуватися як частина галицької кухні, однак, на відміну від неї, базується на приготуванні і споживанні більш вишуканих та дорогих страв і напоїв.

У Львові серед великої кількості закладів ресторанного господарства є окремий сегмент тих, які спеціалізуються на національній та етнічній кухні («Кумпель», «Голодний Микола», «Ресторація Бачевських», «Підпільний Кіндрат», «Трапезна ідей», «Під Золотою Розою», «Бойківська гостина», «Єреван» та ін.). На наш погляд, для збереження гастрономічної культури регіону слід розширювати мережу саме ресторанів галицької (львівської) кухні, що дасть змогу більш ефективно залучати туристів.

Водночас для туристів цікавими будуть не лише тематичні заклади, а й відповідні заходи, зокрема гастрономічні фестивалі. На Львівщині вже традицією стало проводити такі щорічні заходи, наприклад, «Львів на тарілці», «Свято пампуха», «Свято сиру і вина», «На каву до Львова», «Міжнародний Форум Галицької Кухні», «Куховарня RadoFest», «Гомін Лемківщини», «Надбужанські медобори» тощо. Проведення фестивалів є інноваційним форматом організації та популяризації гастрономічного туризму, а також потужним засобом налагодження міжкультурних стосунків.

Важливим інноваційним напрямом розвитку гастрономічного туризму в регіоні є розвиток фермерських господарств, що не лише виробляють традиційну й екологічно безпечну сільськогосподарську продукцію, а й пропонують відвідувачам екскурсії, дегустації продуктів, сільський відпочинок.

У 2018 році Львівська обласна державна адміністрація представила гастрономічний проект «Гастромандри Львівщиною», випущено відповідний гастрономічний путівник з інформацією про найкращих виробників локальних продуктів, фермерські господарства, садиби, магазини з місцевими продуктами. Окрім різноманітних локацій, путівник

пропонує готові тури для гастрономічних мандрівок Львівщиною. Зокрема, планують створити туристичний маршрут «Дороги смаку Львівщини», який представлятиме традиційні страви регіону. Такий проєкт за своїм змістом та формою також є інноваційним і сприятиме розвитку потенціалу гастрономічного туризму, виробництву місцевих продуктів, збереженню культурних особливостей.

Інновації, упроваджені на різних рівнях розроблення та надання спеціалізованих гастротуристичних послуг, мають позитивний ефект не лише на реалізацію конкретних турпродуктів, а й на туристичну конкурентоздатність дестинацій і регіону загалом [1].

Висновок. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в регіоні може стати поштовхом для підвищення соціально-економічного потенціалу територіальних громад. Сприятливими чинниками розвитку гастрономічного туризму в регіоні є кулінарна спадщина, розвинута інфраструктура, фермерські господарства з продуктами місцевих виробників, гастрономічні заходи.

Ключові слова: інновації, гастрономічний туризм, Львівська область, фестивалі, заклади ресторанного господарства.

Список використаних джерел

1. Голод А. Інноваційні фактори розвитку гастрономічного туризму у Львівській області / А. Голод, О. Никига // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). – Львів, 2020. – С. 279–282.
2. Горбач Л. М. Інноваційний розвиток у сучасному світі: основні підходи до вивчення [Електронний ресурс] / Л. М. Горбач, А. Л. Кобук. – URL: http://www.confcontact.com/2017-ekonomika-i-menedzhment/10_gorbach.htm (дата звернення: 10.05.2021).