

Оксана НИКИГА
викладач кафедри туризму
*Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського,
м. Львів, Україна*

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ (НА ПРИКЛАДІ ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ)

Львівська область є одним із найбільш відвідуваних регіонів України, який приваблює гостей не тільки архітектурою, давньою історією, а й знаменитою кухнею. Гастрономічні тури територією регіону користуються величезною популярністю, а у програми екскурсій часто включено відвідування найбільш відомих кав'ярень, кнайп та інших закладів ресторанного господарства. Основною метою гастрономічних турів є ознайомлення з кухнею і культурою певної країни, сегмент споживачів цього виду туризму – люди будь-якого віку й соціального стану, адже харчування є природною і базовою потребою.

За даними Всесвітньої туристичної організації (ЮН-ВТО, Глобальна доповідь із продовольчого туризму), 79% мандрівників вибудовує маршрут, попередньо вивчивши календар гастрономічних подій і особливість місцевої кухні. Кожен третій турист у світі вважає національну кухню як важливу складову частину мотивації до подорожі, причому на харчування припадає близько 30% загальних витрат у поїзді [2].

Різновиди гастрономічних турів:

- 1) гастрономічний тур у сільську місцевість;
- 2) ресторанний тур;
- 3) освітній гастрономічний тур;
- 4) екологічний гастрономічний тур;

- 5) подієвий гастрономічний тур;
- 6) комбінований гастрономічний тур [1].

Гастротуристичний тур повинен бути розробленим так, щоб сформувати максимально позитивне враження в туриста. Для цього туриста потрібно здивувати й запропонувати йому унікальний локальний туристичний продукт.

Очевидно, що для того щоб забезпечити насичену програму гастрономічних турів у регіоні, до них обов'язково потрібно вводити не лише гастрономічні локації, а й архітектурні об'єкти Львівської області загалом.

До організаційних форм гастрономічного туризму можемо віднести гастротури, гастрономічні фестивалі, гастрономічні заходи, інші форми туризму, в яких гастрономічний туризм буде супутнім (або складовою частиною).

Організаційні форми гастрономічного туризму

Організаційні форми	Характеристика
Гастротури	Подорожі за визначеним маршрутом гастрономічними об'єктами (локаціями)
Гастрономічні фестивалі	Фестивалі присвячені певній страві, напою чи локальній кухні
Гастрономічні заходи	Заходи, на яких готують або дегустують певні страви чи напої
Інші форми туризму, в яких гастрономічний туризм буде супутнім (або складовою частиною)	Культурно-пізнавальний, сільський, етнічний, екологічний та ін. види туризму

Для організації гастрономічних турів сприятливим моментом є те, що Львівщина багата на території, де можна організувати гастрономічні фестивалі, заходи тощо, які мають сприятливий клімат й екологічну ситуацію для їх проведення. Природні умови, території і багатство екологорекреа-

ційних ресурсів області створюють сприятливі умови для розвитку гастрономічного туризму.

Отже, об'єктами (подіями) гастрономічного туризму у Львівській області є:

- 1) заклади ресторанного господарства;
- 2) гастрономічні фестивалі й заходи;
- 3) фермерські господарства;
- 4) ярмарки з продукцією місцевих виробників;
- 5) кулінарні майстер-класи локальної кухні.

Отже, у гастрономічні тури слід додавати відвідування місцевих виробників продуктів, гастрономічні й етнічні фестивалі, тематичні ярмарки, ринки з фермерськими продуктами місцевих виробників. Гастрономічні ресурси регіону повинні містити не тільки національну кухню, а також регіональні гастрономічні й культурні традиції, страви, які пов'язані з місцевістю і її історичним минулим.

Туристи, котрі віддають перевагу гастрономічним подорожам, виявляють помірний інтерес до їжі. Такий тип мандрівників поєднує споживання їжі з іншими видами активності в рамках програми подорожі [3].

Отже, об'єктивно оцінюючи сучасні напрями впливу чинників розвитку гастрономічного туризму у Львівській області, можна зробити висновок, що регіон має сприятливі передумови для проведення гастрономічних турів регіоном.

Ключові слова: організація, гастрономічні тури, Львівська область.

Список використаних джерел

1. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм: навч. посіб. Київ: Каравела, 2021. 304 с.
2. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Географічні науки.* 2017. № 6. С. 193–199.

3. Nistoreanu B. G., Nicodim L., Diaconescu D. M. Gastronomic tourism – stages and evolution. *Proceedings of the International Conference on Business Excellence*. 2018. Vol. 12. № 1. 2018. P. 711–717. <https://doi.org/10.2478/picbe-2018-0063>.