

**Уманський національний університет садівництва**

**Факультет менеджменту**

**Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**ТЕОРІЯ, ПРАКТИКА ТА ІННОВАЦІЇ  
РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ  
І ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ**

**Матеріали  
міжнародної науково-практичної конференції**

**29-30 травня 2019 року**

УДК 338.48(063)+640.0

Т33

*Рекомендовано до друку Вченою радою Уманського національного університету садівництва (протокол № 8 від 31.05.2019 року)*

*Редакційна колегія:*

**Транченко Л. В.** – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету садівництва;

**Кожухівська Р. Б.** – кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету садівництва;

**Тимчук С. В.** – кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету садівництва;

**Парубок Н. В.** – кандидат економічних наук, старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету садівництва;

**Саковська О. М.** – кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету садівництва.

*Відповідальність за зміст і достовірність публікацій несуть автори. Точки зору авторів публікацій можуть не співпадати з точкою зору редакційної колегії збірника.*

Т33

**Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії** : збірник матеріалів міжнародної науково-практичної конф., 29-30 трав. 2019 р. – Умань : ВПЦ «Візаві», 2019. – 251 с.

У збірнику матеріалів міжнародної науково-практичної конференції «Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії», що відбулася 29-30 травня 2019 року, подано тези доповідей учених, науковців, викладачів, магістрантів, аспірантів, студентів щодо актуальних проблем, тенденцій розвитку, специфіки, розробки та впровадження інноваційних процесів у туристичну і готельно-ресторанну сфери.

Видання рекомендоване для студентів, аспірантів, викладачів, наукових співробітників, які займаються дослідженнями сфери туризму та індустрії гостинності.

УДК 338.48(063)+ 640.0

© Уманський національний  
університет садівництва, 2019

Одна й та сама стратегія може бути прийнятною для одного підприємства і абсолютно не підходити іншому, навіть за однакових умов діяльності: галузі, місцезнаходження, сегменту ринку, використанні аналогічних бізнес-технологій. Така розбіжність пов'язана насамперед із суб'єктивними характеристиками кожної організації: рівнем організаційної культури, типом та ступенем переважання формального і неформального управліннь, лідерства, ступенем свободи у прийнятті рішень персоналу, рівнем внутрішньої й зовнішньої мотивацій тощо [3].

Тому, на нашу думку, кожному з об'єктів стратегічного управління мають бути притаманні узагальнюючі стратегії управління, характерні системі управління загалом, і стратегії управління функціонального призначення, що є невід'ємною частиною реалізації пакету (набору) стратегічних заходів щодо кожної управлінської функції.

*Список використаних джерел :*

1. Ефремов В. С. Стратегическое планирование в бизнес-системах / В. С. Ефремов. – М.: Изд-ство «Финпрес», 2011. – 240 с.
2. Туристично-краєзнавчі дослідження: [збірник наукових статей]. – К.: Ін-т туризму федерації профспілок України, 2015. – В.6 – 473 с.
3. Stacey Ralpf D. Strategic Management and Organizational Dynamics: The Challenge of Complexity / Ralpf D. Stacey. – London: financial Times, Prentice-Hall, 2012. – P. 48-68.

*Кирилюк І. М.,  
к.е.н., доцент*

*Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини*

## **ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ЧИННИК РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ**

На сучасному етапі розвитку туризму виникає необхідність впровадження нових видів туристського продукту, які могли б в повній мірі задовольняти вимоги споживачів. Гастрономічний туризм є одним із перспективних видів розвитку ринку туристичних послуг і займає особливе місце в туристичній індустрії.

Згідно з даними WFTA (Міжнародна асоціація гастрономічного туризму) частка гастрономічного туризму в загальному обсязі доходів від туристичної галузі досягає до 30%, при цьому прогнозується зростання на 7-12% кожного року, в той час понад 88% туристів відзначають, що гастрономія – це ключовий елемент в створенні враження про туристичні дестинації [2].

За даними UNWTO 79% туристів визначають маршрут, попередньо досліджуючи календар гастрономічних подій та особливості місцевої кухні. Кожний третій турист виділяє національну кухню, як мотив до подорожі, а витрати на харчування становлять близько 30% від загальних

витрат на поїздку, якщо ж це гастрономічний тур, витрати на харчування складають до 50%. Опитування проведене UNWTO у 2016 році встановило, що 8% туристів відзначають гастрономічний аспект як основну причину для відвідування тієї чи іншої країни, 75% стверджують, що гастрономічні особливості країни є однією з трьох головних причин при виборі місця туристичної подорожі [1].

Даний вид туризму пізнавальний як для туриста, оскільки дає можливість ознайомитись з національними кулінарними традиціями, виробництвом, технологією приготування страв та напоїв й продегустувати їх, так і для людей, чия діяльність пов'язана з приготуванням і вживанням їжі: ресторатори, сомельє, дегустатори, ресторанны критики, які під час туру мають можливість підвищити свій професійний рівень, отримати досвід та нові знання.

Турист, плануючи гастрономічний тур, обирає гастрономічний регіон в якому матиме змогу відвідати первинних та вторинних виробників продуктів харчування, гастрономічні фестивалі, продовольчі ярмарки, гастрономічні події, фермерські ринки, кулінарні шоу та демонстрації, дегустації або підприємства діяльність яких, пов'язана з харчовими продуктами.

Умовно гастрономічні подорожі поділяються на дві великі групи: сільські та міські. Під час подорожі до сільської місцевості турист може взяти участь у збиранні ягід, горіхів, грибів, спробувати фрукти з дерева й екологічно чисті овочі з грядки, спостерігати за приготуванням страв або ж під керівництвом кулінара спробувати приготувати самостійно страву.

Обираючи міський гастрономічний тур, турист може відвідати ресторани, музеї, присвячені тому чи іншому продукту харчової промисловості чи сільського господарства, підприємства, які займаються їх виготовленням та заклади харчування при цих підприємствах, в яких пропонується виготовлена продукція, взяти участь у майстер-класах з виготовлення продукції.

Планування гастрономічного туру залежить від вподобань туриста і його підходу до вивчення гастрономічних особливостей. В залежності від мети подорожі визначається підхід ознайомлення з гастрономічними особливостями: синтетичний або аналітичний.

Синтетичний підхід передбачає знайомство з однією стравою в різних місцевостях, наприклад, винні тури під час яких турист має змогу відвідати виноградники, збирати виноград, ознайомитись з процесом виробництва і зберігання вина, дегустувати його; кавові тури або тури пов'язані з виробництвом сиру. При аналітичному підході турист обирає певну місцевість або країну і знайомиться з різними стравами й напоями, які характерні для цієї території.

Відвідування гастрономічних фестивалів дає можливість туристу покуштувати значну кількість страв або напоїв в одному місці.

Відвідування фестивалів користується популярністю, оскільки може бути заплановане на тур вихідного дня, який зручний тим, що затрачається невелика кількість часу на організацію заходів з відвідування місць, де можна покуштувати різноманітні страви, продукти та напої.

Українська національна культура відзначається багатими кулінарними традиціями, на основі яких формуються спеціалізовані гастрономічні виставки, форуми, фестивалі, конференції, конкурси та аукціони. Проведення даних заходів значно збільшує туристичні потоки до місць проведення. Популярними гастрономічними фестивалями є: «Біле вино» (Берегово), «Карпатський рататуй» (Ужгород), «Червене вино» (Мукачево), Міжнародний фестиваль вин в Берегові, фестиваль-ярмарка «Золотий гуляш», Фестиваль «Медовий Спас», Фестиваль Борщу «Борщ-їв», Свято Хліба у Львові, Фестиваль дерунів у Коростені та інших.

Гастрономічний туризм є популярним і перспективним напрямком розвитку туристичної сфери, його організація й популяризація сприяє відродженню національних традицій та збільшенню туристичних потоків.

*Список використаних джерел:*

1. Global Report on Food Tourism [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/amreports4-foodtourism.pdf>.
2. World Food Travel Association [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.worldfoodtravel.org>.

**Комарова К. В.,**  
*студентка*

*Уманський національний університет садівництва*  
*Науковий керівник: к.е.н., доцент Непочатенко В. О.*

## **ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ БІЗНЕС-ГОТЕЛІВ В УКРАЇНІ**

В організації інфраструктури ділового туризму в Україні провідну роль відіграють бізнес-готелі. Дані готелі повинні бути здатними забезпечити ефективну діяльність ділових туристів. Вітчизняні готелі, насамперед вищої категорії, не мають можливості забезпечення бізнес туристів повним комплексом необхідних умов для ділових зустрічей. Реально ситуація зводиться лише надання окремими високо-категорійними готелями невеликого приміщення – «бізнес-центру» з обмеженими послугами. У готельному бізнесі бізнес-центр асоціюється з офісом, у якому поєднані послуги користування Інтернетом та факсом, окремо функціонує конференц-зал.

Євроінтеграційні процеси зумовлюють потребу розвитку інсентив-інфраструктури в Україні. Для цього необхідно розробити принципи створення сучасної туристичної інфраструктури, актуальні концепції побудови комплексних систем керування бізнес-готелями та бізнес-