МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет міжнародної економіки
Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

М А Т Е Р І А Л И
круглого столу та студентської науково-практичної конференції

«ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: СВІТОВИЙ ДОСВІД ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ДЛЯ УКРАЇНИ»

12 квітня 2018 року

м. Одеса

Одеса – 2018

УДК 338.488.2:640.4
L 83
P 58

Рекомендовано до видання Вченою радою факультету міжнародної економіки Одеського національного економічного університету (протокол № 9 від 24 квітня 2018 року)

Редакційна колегія:
Герасименко В. Г. – к.е.н, проф., завідувач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ОНЕУ;
Галасюк С. С. – к.е.н., доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу;
Нездоймінов С. Г. – к.е.н., доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу;
Семенов В. Ф. – д.е.н., професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу;
Лебедєв І. В. – д.е.н., доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу;
Михайлюк О. Л. – к.е.н., доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу;
Давиденко І. В. – к.е.н., доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу;
Іванов А. М. – к.е.н., доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Дане видання містить матеріали круглого столу та тези доповідей учасників студентської науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід на перспективи розвитку для України» (12 квітня 2018 року, м. Одеса).

Крім доповідей учасників круглого столу у збірник увійшли матеріали секцій конференції: «Сучасні тенденції розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу», «Організаційно-економічні аспекти функціонування підприємств сфери туризму та гостинності», «Регіональні проблеми розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу», «Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом: історія та сучасність», «Використання сучасних інструментів маркетингу в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі», «Рекреаційний та екологічний аспекти розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу», «Впровадження інноваційних технологій у сучасному туристичному та готельно-ресторанному бізнесі».

Видання призначене для науковців, практиків, викладачів, аспірантів і студентів вищих навчальних закладів за спеціальностями «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа».

Усі матеріали публікуються в авторській редакції.

Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2018 р.) / Одеський національний економічний університет. – Одеса: ОНЕУ, 2018. – 678 с.

© Одеський національний економічний університет, 2018
© Колектив авторів, 2018

Кудрявцева А. М.
ЕКСКУРСІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ В УКРАЇНІ: СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ…….. **153**
Курява Ю. В.
ПАНСІОНАТ ЯК ТИП ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ТУРИЗМУ……..…….. **158**
Лефлер М. І.
СПЕЦИФІЧНІ ОЗНАКИ РИНКУ ЗАКЛАДІВ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ……. **162**
Лисецька К. В.
СПЕЦИФІКА НАДАННЯ ОСНОВНИХ ПОСЛУГ ПІДПРИЄМСТВАМИ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА……..….. **166**
Лобач Ю. О.
ОСОБЛИВОСТІ НАДАННЯ ПОСЛУГ ПІДПРИЄМСТВАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА…….. **170**
Нікора А. О.
ФУНКЦІЇ ТА ЗАВДАННЯ СЛУЖБИ ПРИЙОМУ І РОЗМІЩЕННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ……..…… **174**
Олійник Ю. О.
ОСНОВНІ КОНЦЕПЦІЇ АРХІТЕКТУРИ БУДІВЕЛЬ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ..... **179**
Ониськів А. Ю.
ФЕСТИВАЛЬНИЙ ТУРИЗМ: ПОНЯТТЯ ТА ОСОБЛИВОСТІ КЛАСИФІКАЦІЇ……...… **182**
Остапюк Д. М.
ОСОБЛИВОСТІ НАДАННЯ ПОСЛУГ ДЛЯ БІЗНЕС-ТУРИСТІВ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ……...……. **186**
Панькова А. С.
ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ СІНГАПУРУ……..….. **190**
Парушева А. О.
ПОНЯТТЯ ТА ВИДИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ……...… **195**
Полунін Д. Д.
РОЗВИТОК КОНЦЕПТУАЛЬНИХ ГОТЕЛІВ ……. **199**
Сапожнікова А. В.
ЗНАЧЕННЯ ГОСТИННОСТІ В ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАСОБАХ РОЗМІЩЕННЯ ……..…….……. **204**
Сахошко Ю.П.
ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ ШВЕЦІЇ……. **207**
Синегубова Є. Є.
ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ПОДІЄВОГО ТУРИЗМУ……..… **211**
Січкарук І.О.
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛІВ ДІЛОВОГО ПРИЗНАЧЕННЯ…….……... **215**
Франко А. В.
ІСТОРИЧНІ ПЕРЕДУМОВИ ПОЯВИ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧИХ ПОСЛУГ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ…….…. **219**
Фроленкова М. О.
ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ АВСТРАЛІЇ …….. **224**
Чабан В. М.
ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТУРИСТІВ У ТУРИСТИЧНИХ БАЗАХ ……..…. **228**
Шайфлер В. С.
ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ ПРИМІЩЕНЬ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА…… **232**

Парушева А. О., 4 курс, гр. Т-405
Одеська національна академія харчових технологій
Науковий керівник – к.е.н, доцент кафедри туристичного бізнесу та рекреації
Шикіна О. В.

ПОНЯТТЯ ТА ВИДИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

Мета гастрономічних турів – насолодитися особливостями кухні тієї чи іншої країни. При цьому дана мета не зводиться до того, щоб спробувати якусь рідкісну, екзотичну страву або перепробувати незліченну кількість страв. Важливо насолодитися місцевою рецептурою, яка століттями вбирала в себе традиції і звичаї місцевих жителів, їх культуру приготування їжі. Гастрономічна подорож – палітра, за допомогою якої турист може намалювати своє уявлення про ту чи іншій країну. Їжа відкриває таємницю духу народу, допомагає зрозуміти його менталітет.

Гастрономічний туризм – це подорож по країнах і континентах для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями, з метою покуштувати унікальні для приїжджого людини блюдо або продукт.

Однак гастрономічний тур як послуга – це щось більше, ніж просто подорож, оскільки він є добре продуманим комплексом заходів для дегустації традиційних в певній місцевості страв, а також окремих інгредієнтів, які не зустрічаються більше ніде в світі, мають особливий смак.

До специфічних рис гастрономічного туризму відносять:

– Умови для розвитку кулінарного туризму мають абсолютно всі країни і це унікальна відмінна риса даного виду туризму.

– Гастрономічний туризм не носить сезонного характеру відпочинку, для будь-якого часу року можна підібрати належний тур.

– Кулінарний туризм в тій чи іншій мірі є складовим елементом всіх турів. Але на відміну від інших видів туризму знайомство з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі.

– Просування місцевих господарств та виробників продовольчих товарів – є невід'ємною частиною будь-якого гастрономічного туру.

Гастрономічні тури розподіляють на тури по сільській місцевості; ресторанні тури; освітні тури; екологічні тури; подієві тури; комбіновані тури.

1. Тур по сільській місцевості – це вид туру, який передбачає тимчасове перебування туристів у сільській місцевості з метою дегустації місцевої кухні і продуктів, вироблених в цьому регіоні, а також може включати участь у сільськогосподарських роботах. Так в «зелених» гастрономічних турах пропонується збирання дикорослих ягід в лісі, овочів і фруктів на фермах, полювання на трюфеля або прогулянка по виноробним стежках. Обов'язкова умова: засоби розміщення туристів, індивідуальні або спеціалізовані, повинні перебувати в сільській місцевості або малих містах без багатоповерхової забудови.

Такі тури цікаві не тільки своєю кулінарною складовою, а й тим, що дають можливість через їжу і продукти зануритися в повсякденне життя місцевих людей, дізнатися їхні звичаї, порядки та інші тонкощі, часом дивовижні і незрозумілі представникам іншої мови і культури.

2. Ресторанний тур – поїздка, що включає відвідування найбільш відомих і популярних ресторанів, що відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національною спрямованістю. На першому місці серед «ресторанних» міст, звичайно, Париж – столиця моди і в кулінарному сенсі теж.

3. Освітній тур – це тур, метою якого є навчання в спеціальних освітніх установах з кулінарною спеціалізацією, а також курсів і майстер-класів. Наприклад, відома французька кулінарна школа «Le Cordon Bleu» спільно з готелем «Four Seasons Hotel George V» пропонує програму під назвою «Відкриття французької кухні» – 5 ночей в паризькому паласі з п'ятиденними кулінарними курсами в самій школі.

4. Екологічний тур – тур, що включає відвідини екологічно чистих господарств і виробництв, знайомство з екологічно чистими, органічними продуктами і їх виробництвом. Екологічний напрям отримав особливого

розвитку у Франції, Німеччині, Англії, Швейцарії та США – відповідно, туристи найчастіше спрямовуються саме в ці країни.

5. Подієвий тур – тур, орієнтований на відвідування місцевості в певний час з метою участі в громадських і культурних заходах з гастрономічної тематики: виставки, ярмарки, шоу, фестивалі, свята. Наприклад, липневий фестиваль дині «Cavaillon» у Франції, місті Кавайон і серпнева «Tomatina» в Іспанії, місті Буньолі.

6. Комбінований тур – поїздка, яка містить кілька перерахованих вище напрямів. Комбіновані тури підходять для туристів «зі стажем» тих, хто вже знайомий з гастрономією тієї або іншої країни, інакше тур може виявитися інформативно перенасиченим. Приклад об'єднаного туру в тій же Франції: перші декілька днів туристи відвідують паризькі ресторани, потім ще пару днів навчаються в кулінарній школі у кращих кухарів, а потім їдуть знайомитися з вирощуванням трав в Провансі або з виробництвом сидру в Нормандії.

Крім того, є такі гастрономічні тури, в яких пропонується знайомство лише з одним блюдом в різних місцевостях. З їх розряду, вельми знамениті французькі, болгарські винні гастрономічні тури, що пропонують прогулянки по виноградниках, збір винограду, дегустацію вин.

Мода на винно-гастрономічні тури активно розвивається в останні роки. Найбільшими любителями цієї розваги зарекомендували себе німці, англійці, американці і японці. Гастрономічний туризм є синтезом екології, культури та виробництва. Піонерами в генеруванні ідей гастрономічних турів вважаються італійці, які вміло поєднали налагодження торговельних і технологічних виробництв із залученням туристів під знаком смачної і здорової їжі. Так само в усьому світі особливою популярністю серед туристів користуються Франція, Таїланд, Китай, Японія та Іспанія. Ці країни славляться своєю оригінальною кухнею.

Ідеальним напрямком для винно-гастрономічних турів фахівці найчастіше називають Францію, де можна дізнатися рецептуру сирів, розібратися у відмінностях коньяку і арманьяку, скоштувати найкращі сорти

вин і використати в якості закуски не менше чудові і різноманітні продукти. Адже винний туризм вчить не тільки пити правильно, але і відповідно споживати їжу.

Сирні тури в Голландію, Швейцарію, Італію, де можна покуштувати сорти кращих сирів, відвідати сирну ярмарок.

Пивні тури по Німеччині, Австрії, Чехії, Бельгії запам'ятаються любителям пінного напою не тільки його різноманітністю, але і відвідуванням пивоварень, знаменитих пивних барів і фестивалів.

Слід зазначити, що практично будь-яка країна має потенціал для розвитку у себе гастрономічного туризму, адже в кожній країні своя неповторна національна кухня, свої традиції гостинності.

Список використаних джерел:

1. Давыденко И. В. Доминанты рынка событийного туризма / И. В. Давыденко // Перспективы развития науки в современном мире: материалы междун. начно-практич. конф. – Краков, 2012. – С. 97-103.
2. Олійник В. В. Сучасний стан та перспективи розвитку подієвого туризму на території України / В. В. Олійник, О. В. Шикіна // Глобальні та національні проблеми економіки. – Миколаїв, 2016. – Випуск №14. – С. 460-463.
3. Основи рекреалогії (економіко-екологічний та маркетинговий аспект): навч. посіб. / І. О. Гродзинська, С. Г. Нездоймінов, О. В. Гусєва, А. В. Замкова. – Київ: Центр учбової літератури, 2014. – 264 с.
4. Шикина О. В. Инфраструктура туризма и гостеприимства как фактор инновационного развития региональной экономики/ О. В. Шикина, С. Г. Нездойминов // Система «наука – технологи – инновации»: методология, опыт, перспективы»: материалы Международной научно-практической конференции, 26-27 октября 2017 г. / Под ред. В.В. Гончарова. – Мн.: Центр системного анализа и стратегических исследований НАН Беларуси, 2017. – С. 563- 567.