

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Кафедра туристичного бізнесу та рекреації



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

РОЗРОБКА ТА ПРОСУВАННЯ ГАСТРО-ТУРУ В ЕСТОНІЮ

Здобувачки Світлана ЧЕРНОУСОВА

Керівники Олександр КАМУШКОВ

Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 07.06.2022 р., протокол № 11.

Завідувач кафедри ТБтаР _____ Олена МЕЛІХ
(підпис)

Одеса – 2022 рік

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
(ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ)

Факультет	Технології вина та туристичного бізнесу
Кафедра	Туристичного бізнесу та рекреації
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	242 Туризм
Освітня програма	Міжнародний туризм

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри ТБтаР

Олена МЕЛІХ

11 лютого 2022 р.

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Світлана ЧЕРНОУСОВА

1. Тема роботи «Розробка та просування гастро-туру в Іспанію»

Затверджена наказом академії від 03.11.2021 наказ № 921-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 15.05.2022

3. Вихідні дані роботи статистичні дані, сайти, підручники, монографії та наукові статті

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

4.1. Розвиток потенціалу гастрономічного туризму в світі.

4.2. Аналіз гастрономічного потенціалу міст Естонії.

4.3. Розробка та просування гастро-туру до Естонії.

5. Перелік графічного матеріалу

Презентація до кваліфікаційної роботи (27 слайдів)

6. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 3	В'ячеслав ІВАНЧЕНКОВ	11.02.2022	06.06.2022

7. Дата видачі завдання 11.02.2022

Керівники _____ Олександр КАМУШКОВ
_____ Олена ВОСКРЕСЕНЬКА
Завдання прийняла до виконання _____ Світлана ЧЕРНОУСОВА

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи
1.	Отримання теми для дипломної роботи	03.11.2021
2.	Затвердження плану дипломної роботи	11.02.2022
3.	Розділ 1	20.03.2022
4.	Розділ 2	20.04.2022
5.	Розділ 3	10.05.2022
6.	Формування висновку, списку використаних джерел, додатків	15.05.2022
7.	Здача закінченої дипломної роботи	15.05.2022
8.	Розробка презентації	17.05.2022

Здобувачка _____ Світлана ЧЕРНОУСОВА
Керівники _____ Олександр КАМУШКОА
_____ Олена ВОСКРЕСЕНЬКА

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи бакалавра

Робота містить 110 сторінок, 11 таблиць, 17 рисунків, список літератури з 52 найменувань, 23 додатків.

У кваліфікаційній роботі були розглянуті потенційні можливості гастрономічного туризму в світі, Україні та безпосередньо в Естонії. Кулінарний туризм не розвинутий так як міг бути розвинутим, але він є невід'ємною частиною туризму.

Метою виконання роботи є дослідження ринку світового туризму та розробка нового туристичного продукту у виді гастрономічного туру до Естонії.

Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження є процес функціонування світового ринку туризму та гастрономічного потенціалу Естонії.

Завданням роботи передбачено:

- проаналізувати світовий туристичний ринок;
- проаналізувати попит на гастрономічний вид туризму;
- розробити власну програму туру;
- провести розрахунки вартості гастрономічного туру;
- розробити власний маршрут туру;
- розробити власну технологічну карту маршруту туру.

За результатами виконаної роботи сформульовані висновки щодо розвитку потенціалу гастрономічного туризму в світі; проведено аналіз гастрономічного потенціалу міст Естонії; розроблено гастро-тур до Естонії; проведені розрахунки щодо вартості розробленого туру; розроблено маршрут та технологічну карту туру.

Одержані результати можуть бути використані як індивідуальний тур для подорожуючих так і як продукт для турагентів, які будуть просувати його.

Рік захисту роботи 2022

ANNOTATION

to the qualification work of a bachelor

The work contains 110 pages, 11 tables, 17 drawings, bibliography of 52 titles, 23 appendices.

The potential work of gastronomic tourism in the world, Ukraine and directly in Estonia was considered in the qualification work. Culinary tourism is not as developed as it could be, but it is an integral part of tourism.

The aim of the work is to study the world tourism market and develop a new tourist product in the form of a gastronomic tour to Estonia.

The object of analysis, generalization and research is the process of functioning of the world tourism market and the gastronomic potential of Estonia.

The task of the work is:

- analysis of the world tourist market;
- analysis of demand for gastronomic tourism;
- develop your own tour program;
- to calculate the cost of the gastronomic tour;
- develop your own tour route;
- develop your own technological map of the tour route.

Based on the results of the work, conclusions have been drawn on the development of the potential of gastronomic tourism in the world; the analysis of gastronomic potential of Estonian cities was carried out; a gastro tour to Estonia has been developed; calculations were made on the cost of the developed tour; the route and technological map of the tour were developed.

The results obtained can be used as an individual tour for travelers and as a product for travel agents who will promote it.

Year of protection of work 2022

ЗМІСТ

ВСТУП	
РОЗДІЛ 1	9
Розвиток потенціалу гастрономічного туризму в світі	9
1.1 Популярність гастрономічного туризму в світі	9
1.2 Характеристика найпопулярніших країн гастрономічного туризму – Італія, Іспанія, Франція	16
1.3 Популярність гастрономічного туризму в Україні	27
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1	31
РОЗДІЛ 2	32
Аналіз гастрономічного потенціалу міст Естонії	32
2.1 Основна інформація про Естонію та її великі міста	32
2.2 Гастрономічний потенціал міста Таллінн	41
2.3 Гастрономічний потенціал міста Пярну	45
2.4 Гастрономічний потенціал міста Вільянді	49
2.5 Гастрономічний потенціал міста Курессааре	52
2.6 Аналіз існуючих гастрономічних турів до Естонії на туристичному ринку	56
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 2	61
РОЗДІЛ 3	62
Розробка та просування гастро-туру до Естонії	62
3.1 Основні відомості щодо актуальності розробки гастрономічного туру ...	62
3.2 Маршрут туру та технологічна карта екскурсій	63
3.3 Програма гастрономічного туру	70
3.4 Розрахунок вартості гастрономічного туру	75
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 3	79
ВИСНОВКИ	80
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	82
ДОДАТКИ	87

ВСТУП

Актуальність кваліфікаційної роботи бакалавра. Естонія є одним із ідеальних місць для гастрономічного туризму, а міста Прибалтики завжди були привабливі для туристів. На даний час все більше людей цікавляться історією, культурою, атракціями та традиціями тієї чи іншої країни. В Естонії майже все базується на екологічних та фермерських продуктах. У цій країні багато місць де можна залишитися з самим собою наодинці та відпочити думками. Міста які я розгляну в цій кваліфікаційній роботі, на мою думку, є обов'язковими для відвідування кожним. Ціни на послуги тут є прийнятними. Таллінн – столиця країни яка вміщує у собі, як середньовічну давнину так і сучасність, яка має попит у багатьох туристів світу.

Гастрономічний туризм своїм корінням досягає далекого минулого. Його актуальність не згасає й досі та буде популярною весь час, бо гастрономія – це невід'ємна частина не тільки туризму, а й життя. А в туризмі через страви ще й можна дізнатися багато нової та цікавої інформації.

Науковці які займалися питанням гастрономічного туризму. З українських науковців Д. І. Басюк займався цим питанням. У дослідження гастрономічного туризму особливий внесок внесли такі зарубіжні та вітчизняні вчені: Д. Басюк, Т. Божук, Г. Вишневська, Е. Вольф, Т. Кукліна, Р. Мітчелл, К. Холл.

Метою виконання роботи є дослідження ринку світового туризму та розробка нового туристичного продукту у виді гастрономічного туру до Естонії.

Об'єктом дослідження є процес функціонування світового ринку туризму та гастрономічного потенціалу Естонії.

Предметом роботи є сукупність теоретичних та практичних аспектів створення й функціонування гастрономічного туру.

Для досягнення мети в кваліфікаційній роботі бакалавра на тему «Розробка та просування гастро-туру в Естонію» – поставлені такі завдання:

- проаналізувати світовий туристичний ринок;
- проаналізувати попит на гастрономічний вид туризму;
- розробити власну програму туру;
- провести власні розрахунки вартості гастрономічного туру;
- розробити власний маршрут туру;
- розробити власну технологічну карту туру.

Перша частина кваліфікаційної роботи бакалавра описує розвиток потенціалу гастрономічного туризму в світі. Друга частина включає аналіз гастрономічного потенціалу міст Естонії. Третій розділ є заключною частиною. У цьому розділі представлена саме робота в розробці та розрахунках ціноутворення гастро-туру до країни Естонії.

Апробація результатів наукового дослідження. Окремі положення наукового дослідження було включено та апробовано на Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції «Актуальні питання землекористування та туризму в контексті сталого розвитку України». Тези на тему «Актуальність гастрономічних турів в Україні», 18 травня 2022 р. – було взято до публікації у секції «Сучасні проблеми і перспективи розвитку туристичної індустрії в Україні та світі» збірнику – с. 210. – Львівський національний університет природокористування.

Практична цінність роботи. Розроблений туристичний продукт, може бути введений в експлуатацію туристичним агентством. Матеріали, які були використані у цій роботі можна використати при складанні турів, екскурсій, тощо. Інформація яка викладена в даній кваліфікаційній роботі бакалавра може бути корисною та цікавою як для подорожуючих так і для тих хто хоче просувати даний продукт.

Структура КРБ. Загальний обсяг роботи становить 110 сторінки. З них 1 сторінка – титул, 2 сторінки – завдання до крб, 2 сторінки – анотація, 1 сторінка – зміст крб, 2 сторінки – вступ, 73 сторінки – основна частина, 5 сторінок – інформаційні джерела, 24 сторінок – додатки.

РОЗДІЛ 1

Розвиток потенціалу гастрономічного туризму в світі

1.1 Популярність гастрономічного туризму в світі

На сьогоднішній день в умовах глобальної економіки постає дуже важливе питання міжнародних економічних відносин між країнами. Тому, туристичній бізнес підвищує економічні конкурентоспроможні можливості країн та сприяє виведенню економіки на більш високий та сталий рівень розвитку.

Гастрономічний туризм своїм корінням досягає далекого минулого. Прикладом тому може бути той факт, що багато століть тому, купці робили подорожі з метою придбання різних спецій, вин та різних напоїв. У наш час світова торгівля вирішила таке складне питання і тепер у будь-якому супермаркеті кожна людина без будь-яких проблем може знайти та придбати продукти з будь-якої точки нашої планети. Проте, туристи все одно вирушають у подорож з пізнавальною метою. Їм цікаво дізнатися та відчутти смак справжньої національної кухні безпосередньо на території тієї чи іншої країни. Мандрівники кортять дізнатися та спробувати унікальні рецепти знаменитого шеф-кухаря, продегустувати вино або інший напій безпосередньо на місці його виробництва – це завжди дуже цікаво.

Гастрономічний туризм – це вид туризму який пов'язаний з ознайомленням виробництва, технологією приготування та дегустацією національних страв і напоїв, а також з кулінарними традиціями народів світу. Тури для гурманів, цінителів вишуканих страв різних народів світу з'явилися в останні десятиліття минулого століття, хоча, перші шанувальники подібних страв відомі ще з давніх часів. У 1998 році вченими університету Bowling Green (Боулінг Грін, США) на кафедрі народної культури було вперше введено до наукового обігу термін «кулінарний туризм». У 2003 р. була створена Міжнародна асоціація кулінарного туризму (International Culinary Tourism Association). Вона була перейменована у 2012 р. та одержала назву Всесвітня

асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association) після того, як дослідження показали, що англомовні споживачі невірно трактують поняття «кулінарний туризм». Термін кулінарний туризм, який на сьогоднішній день використовують в багатьох країнах світу – ввів в обіг професор університету в Огайо Лусі Лонг. [1]

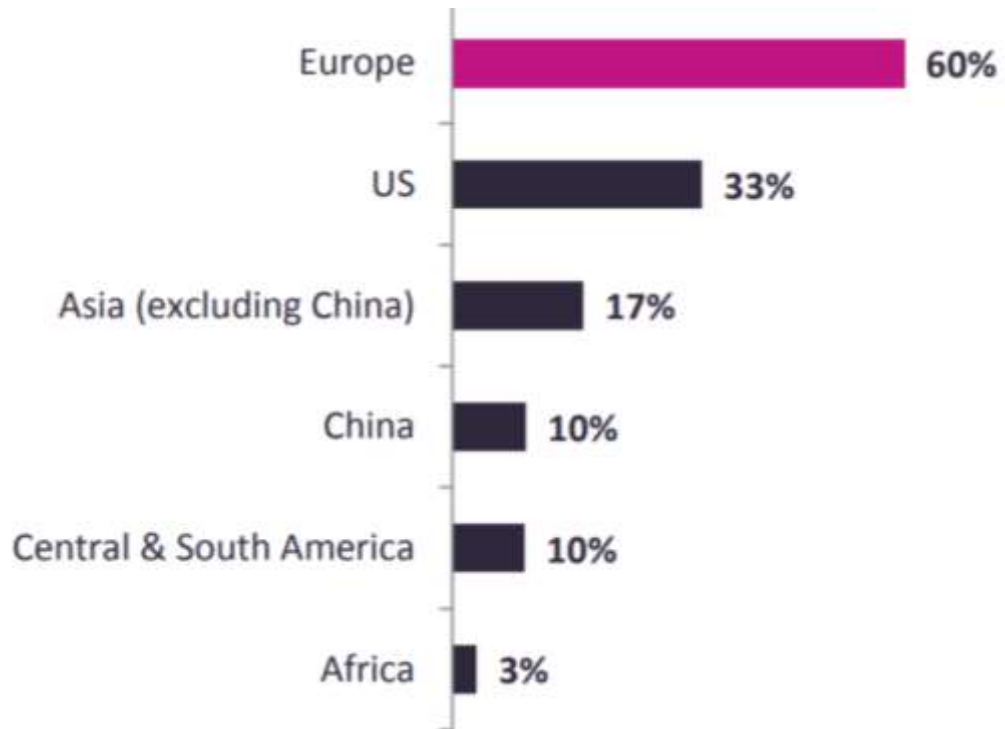


Рис. 1.1 Регіони з якими асоціюються високоякісні продукти харчування та напої [52]

Виходячи з поданого графіку, можна побачити що в Європейському регіоні люди найбільше довіряють їжі та напоєм, які виробляються саме там. На другому місці США зі значним відривом у 27%, але порівняно з іншими все ж більше.

До створення туристичних фірм які спеціалізуються саме на міжнародному гастрономічному туризмі привів швидкий та широкий розвиток гастрономічного туризму в світі. Наприклад, «Gourmet on Tour» (США), «The International kitchen» (Великобританія), «Gourmet Getaways» (Італія), незважаючи на те, що міжнародна асоціація кулінарного туризму з'явилася в США, законодавцями в генеруванні ідеї гастрономічних турів все одно

вважаються італійці, які дуже вдало поєднали торговельні і технологічні виробництва із залученням туристів під знаком смачної і здорової їжі. [1]

Наприклад, існує програма кулінарних заходів у найменшому регіоні країни – мальовничій області Валле Д'Аоста виглядає так свято підсмаженого на вертелі молочного поросяти в Іссонь, свято дичини у Сен-Нікола, ярмарок Exposition du Jambon de Bosses, присвячений сиров'яленій шинці, свято чорного хліба в Перлоце. Випечений у дров'яній печі хліб подають з підсмаженим на решітці м'ясом, асорті з ковбас і м'ясних виробів, полентою з козлятиною і сирами. В Олломоні проходять свято Feta а Гапо, на якому готують різноманітні страви з м'яса осла. В Вальпелліне проводиться свято традиційної страви «Сеппа а ла Вапелененце» – селянського супу з хліба і сиру фонтіна (нарізані скибочками хліб і сир шарами викладають на деко, пропитують бульйоном і готують у печі). [1]

Роздивимося, що в себе включає цільова аудиторія кулінарного туризму. Існує декілька груп мандрівників яких цікавить гастрономія: туристи-гурмани, туристів, які використовують кулінарний туризм з метою навчання та отримання професійних навиків, тобто кухари, сомельє, ресторатори та дегустатори, представники турфірм, які подорожують з метою вивчення даного напрямку туризму, туристи, які бажають поглибитися в культуру країни за допомогою національної кухні. [1]



Рис. 1.2 Популярність напрямлення їжі та напоїв, за поколінням [52]

Як можна побачити з поданої діаграми, у покоління ігрик та зет вибір мандрівки формується на направленні гастрономії.

Гастрономічний туризм також можна вважати допоміжним інструментом у пізнанні культурної спадщини країн та регіонів світу, оскільки страви національної кухні є одним із елементів, що відображають спосіб життя, світогляд, традиції етносів. [2]

Гастрономічні тури поділяються на два види: сільські та міські. Їх принципова відмінність полягає в тому, що, вирушаючи до сільської місцевості, турист прагне спробувати екологічно чистий продукт, без будь-яких добавок. Наприклад, «зелені» тури пропонують збирання лісних ягід, овочів і фруктів, «полювання» на трюфелі або прогулянку дорогами виноробства. Міський гастрономічний тур може включати в себе відвідування кондитерської фабрики, ковбасного цеху та ресторанчика, в якому пропонується делікатесне блюдо, виготовлене в цеху. Крім того, існують тури, які знайомлять не з різними стравами однієї місцевості, а з однією стравою в різних місцевостях. Винні тури пропонують прогулянки виноградниками, збирання винограду, дегустацію вин або кавові тури. Для гастрономічних туристів проводяться гастрономічні фестивалі. Користуються попитом послуги на гастрономічні тури як індивідуальні, так і групові. Залежно від виду заявки туриста й способу організації продажів тури поділяються на індивідуальні (замовлені), пакетні та інклюзивні тури. Кулінарний туризм не може замикатися лише на національній кухні, тому у будь-якій країні можна зустріти престижні ресторани, які представляють кухні інших країн світу.

У кулінарному турі існують різні напрямки гастрономічного туризму за видами конкретного продукту або напою, які сформувалися за побажаннями туристів. Ці напрямки можна побачити в таблиці 1.1 Класифікація кулінарних турів. [1]

Таблиця 1.1

Класифікація кулінарних турів

Підвид	Особливості	Вид туристської діяльності, характер відвідуваних підприємств	Країна
Винний	Під час туру турист дізнається та куштує різні сорти одного і того самого продукту в різних регіонах місцевості.	Відвідування виноградників та екскурсій на виноробні господарства. Дегустація.	Франція, Італія, Іспанія, Кіпр, Греція, Австрія, Україна (Закарпаття, Одеса), Грузія, Угорщина, Швейцарія.
Пивний		Відвідування пивоварень, як великих, так і домашніх. Дегустація.	Німеччина, Австрія, Чехія, Бельгія, Україна (Чернігів, Київ, Запоріжжя, Дніпропетровськ).
Сирний		Відвідування заводів і сирних льохів. Дегустація.	Голландія, Швейцарія, Італія, Україна (Закарпаття).
Шоколадний		Відвідування шоколадних фабрик. Дегустація.	Іспанія, Франція, Італія, Бельгія, Швейцарія, Україна (Львів, Київ).
Чайний		Відвідування чайних плантацій, фабрик з розфасування продуктів збирання, чайні церемонії. Дегустація.	Японія, Китай, Шрі-Ланка, Індія, Абхазія, Грузія, Україна (Харків).
Кавовий		Відвідування різних екскурсій, фабрик з вироблення кави. Дегустація.	Бразилія, Індія, Італія, В'єтнам, Колумбія, Перу, Гватемала, Ефіопія.

Виходячи з даних таблиці, можна побачити, що існує велика кількість видів гастрономічних турів які поширені в найрізноманітніших країнах світу.

Найвідомішими світовими гастрономічними напрямками можна назвати Іспанію, Францію, Італію, Грецію, Португалію, США, Бразилію, Перу, Мексику, Нову Зеландію, Південну Африку, Австралію, Чилі, Малайзію, Японію, Індонезію, Балі, Китай або Сінгапур.

В 2008 році в США було проведено незвичайне дослідження, яке показало, що 1 з 6 американських туристів вирушав виключно в гастрономічну подорож з відвідуванням кулінарних курсів, продуктових ярмарків і гастрономічних фестивалів. У дослідженні брали участь понад 150 мільйонів туристів. З кожним роком частка туристів, які вирушають у гастрономічну подорож, неухильно збільшується. [5]

Розповсюджені види гастрономічного туризму:

- ресторанний тур – подорож, що складається з відвідування найвідоміших і популярних ресторанів високої якості, ексклюзивної кухні та національного спрямування;
- екскурсія по сільській місцевості – тимчасове перебування туристів у сільській місцевості, щоб скуштувати страви та продукти, виготовлені в регіоні. Може також включати сільськогосподарські роботи;
- гастрономічні теми (виставки, ярмарки, шоу тощо), такі як візит до екологічно чистих ферм і виробництв, ознайомлення з продуктами та способом їх виготовлення (Франція, Німеччина, Великобританія, США, Швейцарія). В Україні це свята борщу та сала;
- навчальна поїздка, мета якої є навчання в спеціальних кулінарних закладах, участь у курсах та майстер-класах;
- комбінований тур – поєднує в собі риси попередніх кулінарних турів. [3]

Специфічні риси гастрономічного туризму:

- умови для розвитку кулінарного туризму, які є абсолютно у всіх країнах, що є унікальною особливістю цього виду туризму;

- не є сезонним відпочинком, для кожної пори року можна підібрати відповідний тур;
- є певною мірою невід'ємною частиною всіх турів. [1]

Але на відміну від інших видів туризму, знайомство з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом кулінарної подорожі. Просування місцевих ферм і виробників їжі є невід'ємною частиною будь-якого кулінарного туру. [1]

У світі сьогодні відбуваються сотні гастрономічних фестивалів, присвячених різним продуктам, їжі та напоям. Їжа та гастрономія можуть самі по собі вважатися креативними індустріями, які стимулюють інновації, залучаючи споживача до спільної творчості, зміцнюючи зв'язок між глобальними та локальними культурами та створюючи легенди про їжу.

Сьогодні по всьому світу проводяться сотні гастрономічних фестивалів, присвячених різноманітним продуктам, стравам і напоям. Їжу та гастрономію можна розглядати як креативні індустрії, що стимулюють інновації, заохочуючи споживачу співпрацю, зміцнюючи зв'язок між глобальною та місцевою культурами створюючи легенди. Сьогодні багато інноваційних процесів харчування, ресторанного бізнесу та туризму – пов'язані з туристичним досвідом, кулінарними подіями, гастрономічними маршрутами та відкриттям нових кухень. [4]

Серед європейських країн перше місце займає Франція. Гастрономія тут займає одне з центральних місць у місцевій культурі, традиціях та побуті, а також у територіальному бренді країни. На другому місці в гастрономічних центрах світу займає Італія. Як і у Франції, вона має ряд гастрономічних брендів. Від усієї країни до окремих страв, таких як паста, піца чи лазанья. Ще одним безперечним гастрономічним лідером є країна Іспанія. Тисячі людей приїжджають в цю країну, щоб скуштувати місцеві делікатеси такі. Швейцарія поки що не є провідним туристичним напрямком, через високі ціни, але в сфері гастрономічного туризму такі швейцарські бренди, як сир, шоколад і вино, вважаються одними з найсильніших в Європі. [4]

1.2 Характеристика найпопулярніших країн гастрономічного туризму – Італія, Іспанія, Франція

Розглянемо популярність гастрономічного туризму на прикладі таких країн як – Італія, Іспанія, Франція.

Італія. Гастрономія в Італії вже є частиною культури і це одна з тих речей, яка щороку залучають до своєї країни тисячі туристів у пошуках вже всесвітньо відомих страв.

Таблиця 1.2

Основні відомості про Італію

Країна	Італія
Столиця	Рим
Площа	301 тис. км ²
Державна мова	італійська
Валюта	євро

Італія збудувала яскраву, багату культуру, в якій їжа відіграє важливу роль. У той час як традиційна італійська їжа пов'язана з сімейним та культурним корінням – італійська кухня є головною пам'яткою для мандрівників. [7]

Від свіжих морепродуктів до пасти та ризотто – італійська кухня пропонує захоплюючі та смачні враження тим, хто подорожує Італією. [7]

Загалом Італія – порівняно молода країна. Королівство Італія було офіційно утворене в 1861 році шляхом об'єднання багатьох існуючих міст-держав. Процес злиття зайняв багато років, бо не всім подобалась ідея об'єднання. В 1871 році офіційна столиця Італії перемістилася з Флоренції до Риму, і Італія стала повністю єдиною. Відома сьогодні республіка виникла після Другої світової війни. [7]

Оскільки Італія утворилася шляхом об'єднання кількох міст-держав та культур, історія італійської кухні складна та цікава. Кожен регіон Італії має

свою культуру з особливими гастрономічними традиціями та фірмовими стравами. Хоча деякі з цих відмінностей з часом зникли, але багато харчових традицій, як і раніше, розрізняють регіони. [7]

Багато зовнішніх факторів зіграли роль у стравах створених кожним регіоном та доступності інгредієнтів. Арабська культура також багато в чому вплинула на Італію та допомогла сформувати італійську кухню. У міру того, як різні культури привозили до Італії нові інгредієнти та спеції з Нового Світу, італійці почали додавати у свої страви більше різноманітності. На сьогоднішній день італійські страви як правило можуть бути простими і складатися з двох-чотирьох основних інгредієнтів. [7]

Італійці ставляться до їжі, як і до життя, дуже легко. Навряд чи вони проведуть дві години за приготуванням обіду чи навіть святкової вечері. На столі у звичайної сім'ї будуть легкі салати із бальзамічним оцтом та оливковою олією, якась паста чи равіолі. Остання страва займає топову позицію серед туристів. Равіолі чимось схожі на наші пельмені з овочевою, м'ясною, сирною чи грибною начинкою. Подають їх найчастіше у вершковому або ж томатному соусі, а зверху посипають сиром. [6]

Італійці не люблять поспіху ні у справах, ні у відпочинку. Тож їдять вони повільно і спокійно, зазвичай разом із друзями, колегами чи сім'єю. Швидкі перекуси незрозумілі цьому народові, тож фаст-фуд у країні не прижився. Проте ресторанна сфера тут розвинена як ніде. Можна знайти заклади на будь-який бюджет і смак.

У гастро-турі по Італії важливо розуміти, що кожен регіон славиться своїми стравами. На півночі краще замовити рис у різних варіаціях приготування, а на півдні – пасту і ризотто. [6]

Не варто втрачати можливість спробувати справжнє вино. Найкраще обрати напої, виготовлені із італійських сортів винограду – Червоний Санджовезе, Неббьоло, Барбера, Мускат, Ламбруско. З останнього, роблять червоне ігристе вино, яке вважається ліками від усіх хвороб. До вина найкраще смакують сири. В Італії обов'язково треба спробувати горгонцолу – з

блакитною цвіллю та моцарелу. Ці сири – справжня національна гордість Італії. [6]

У перші роки їжа в Італії була більш експериментальною і різноманітною, ніж традиційні методи харчування, які ви можете бачити сьогодні. Знайомство з новими інгредієнтами та спеціями дозволило італійцям спробувати нові страви.

Нові ідеї та релігія також вплинули на продукти, які люди в Італії могли їсти, та на те, як вони готували їжу. Різкі зрушення в ідеології між Римською імперією та Італією в Середньовіччі призвели до зміни харчових звичок.

Римляни любили жити розкішно. Римський вищий клас цінував екстравагантні вечірки та довгі ночі з винами та вишуканими стравами. Заможні люди влаштовували розкішні вечірки, які вимагали довгих днів підготовки та складних інгредієнтів.

Римський кулінарний стиль був сплавом безлічі різних смаків. Римляни любили додавати у свої страви нові спеції та інгредієнти із завойованих ними земель. Середземноморські морепродукти, спеції з Близького Сходу, злаки з Північної Африки та різні види м'яса були популярними у традиційних римських стравах.

Завдяки широкій доступності вина, злаків та оливкової олії – ці продукти стали трьома основними у римській кухні. Родючий ґрунт також давав римлянам доступ до великої кількості овочів та бобових.

Коли Римська імперія занепала, північні племена, що вторглися, також принесли масло і пиво в північну частину нинішньої Італії. Цей процес призвів до особливої північної італійської кухні.

У середні віки зростання християнства вплинуло на те що, що вважалося прийнятним у їжі. Церква ввела нові правила про те, що люди повинні їсти. М'ясо почало асоціюватися з аморальністю. Від екстравагантних банкетів відмовилися, а пост і помірність стали більш популярними, особливо серед духовенства.

Аж до 1000 року італійські монахи і більшість Європи сиділи на строгій дієті, що складалася з хліба і бобових, іноді балувалися сиром, яйцями та сезонними фруктами.

З іншого боку, Сицилія на той час перебувала під контролем арабів і зазнала зовсім іншого впливу. Араби познайомили сицилійців з різними спеціями, сухофруктами та сушеними травами. Арабські правителі привезли пасту на Сицилію для зручності, а італійці взяли їжу та перетворили її на мистецтво. Паста швидко набула популярності і поширилася в Неаполі, а потім і в інших європейських країнах, включаючи Францію та Іспанію.

До кінця середньовіччя життя та їжа в Італії знову почали розквітати. Нові культурні ідеї та ранні продуктивні ядра сприяли виникненню нового соціального класу – буржуазія. Це був верхній середній клас, який сприяв збільшенню попиту з боку ремісників. Хрестові походи розширили зв'язок між сусідніми народами, а торгівля всередині та поза Італії розширилася.

Їжа для задоволення знову стала символом соціального та економічного статусу, а приготування їжі знову стало актом задоволення та вишуканості. Люди гасили м'ясо та овочі приправляли їх багатими ароматними соусами та заправками для вишуканих страв.

Ренесанс час відродження. Мистецтво, музика, література, поезія та їжа процвітали у цю епоху. В Італії однією з визначних характеристик Відродження було те, що гуманізм розвивався та швидко поширювався по всій Європі. Італійська кухня в цю епоху розширила своє коріння, і виникли нові традиції.

Тоскана відіграла важливу роль у відродженні сучасної італійської кухні, особливо у 14 столітті. У цю епоху відродився інтерес до експериментів з їжею і виникла нова мотивація в розробці елітних якісних продуктів. Тоскана була ідеальним регіоном для експериментів з їжею, оскільки вона мала доступ до широкого спектру різноманітних продуктів і родючих земель.

У 17 – 19 століттях в Італії розвивалася вишукана кухня. Італія була провідною країною в галузі харчових інновацій у Європі до 17 століття, коли

Франція стала жорстоким суперником із новими потужними продуктами та смаками. Сильне суперництво викликало мотивацію дати визначення італійській кухні.

У 17 столітті італійські кухари почали визначати італійську кухню та зосередилися на об'єднанні італійських страв, відзначаючи регіональні відмінності та експериментуючи з більш складними стравами. Вважається, що тірамісу вигадали у 1600-х роках. Насправді, більшість найвідоміших італійських десертів відносяться до цієї епохи, у тому числі герцогський пудинг.

У 19 столітті відбулося багато змін у всьому світі та в Італії. Італія нарешті офіційно об'єдналася як єдина країна, а проривні наукові дослідження змінили харчові звички людей. Технологічні інновації та досягнення у галузі органічних добрив збільшили сільськогосподарське виробництво, знизили ціни та зробили більше продуктів харчування доступними для більшості.

Розширення комунікацій та покращення залізничної системи спростили транспортування товарів по країні. Практика стерилізації та пастеризації також з'явилася наприкінці 1800-х років. Ці процеси дозволили італійцям упаковувати та зберігати м'ясо та молочні продукти протягом більш тривалого часу, знижуючи виробничі витрати та підвищуючи доступність.

Кожна з цих змін сприяла тому, що італійська кухня перетворилася на культурний феномен, яким вона є сьогодні. У цю епоху було створено більш знакові італійські страви, такі як песто, карбонару та улюблену фанатами піцу.

Останні два століття привели до багатьох змін та нових розробок у комунікаціях, технологіях, торгівлі та транспорті. Ці поліпшення спростили імпорт та експорт товарів, і більше людей дізналися про іноземні продукти.

Дивлячись на розвиток італійських страв у 21 столітті, ви можете знайти безліч рецептів, інгредієнтів та методів приготування, народжених із колишніх традицій та регіональних страв.

Сьогодні їжа залишається цінним аспектом італійської культури, хоча багато італійців переймають нові кулінарні традиції з інших країн. В останні

роки зросла популярність кухні ф'южн, яка поєднує в собі елементи двох або більше культур для створення нової страви.

Багато італійських кухарів сьогодні дотримуються традиційних рецептів і зберігають суть історії італійської кухні. Традиції італійської кухні відображають національну історію Італії та поєднують італійців.

Іспанія. Основа історії іспанської кухні, звичайно ж, пов'язана з її географічним розташуванням. По-перше, країна розташована на Піренейському півострові і тому майже повністю оточена водами. Природно, завдяки такому вдалому місцезнаходженню, морепродукти становлять один із стовпів гастрономії Іспанії та класифікують країну як країну із середземноморською дієтою. Інша частина Іспанії є різноманітною місцевістю, що складається з гірських хребтів, пишних пасовищ, родючих сільськогосподарських угідь, великих берегових ліній та багато іншого, що в сукупності забезпечує різноманітність свіжих продуктів. [8]

Таблиця 1.3

Основні відомості

Країна	Іспанія
Столиця	Мадрид
Площа	505 тис. км ²
Державна мова	іспанська
Валюта	євро

Іспанська кухня відома у всьому світі, тому що вона смачна, корисна, традиційна, креативна та різноманітна, а також завдяки своїм популярним ресторанам та вишуканим стравам, про що свідчить міжнародне визнання її шеф-кухарів. Приклад того, наскільки корисна для здоров'я, можна побачити в її знаменитій середземноморській дієті.

Головні інгредієнти включають оливкову олію, іберійську шинку – джерело національної гордості – та іспанське вино, ідеальний супровід для

тостів. У Ріохе виробляють найвідоміше іспанське вино, але під час подорожі Іспанією можна відкрити для себе й інші варіанти.

З 1980-х років у виноробній країні Іспанії відбулася безпрецедентна модернізація виноградарства. Було збудовано нові льохи, технічно модернізовано старі майже у всіх виноробних регіонах Іспанії. Молоді пристрасні винороби влаштувалися у забутих куточках країни та відшліфували репутацію багатьох невеликих виноробень. Сьогодні виноробні регіони Іспанії показують, що вони готові до інновацій та можуть конкурувати з найкращими виробниками вина світу. [9]

Іспанські виноробні регіони з півночі на південь, зі сходу на захід можуть похвалитися великою різноманітністю, яка виявляється майже у всіх аспектах. Стиль вин які вони виробляють і аромати які виходять від різних сортів винограду. Крім того, кожен регіон пропонує різні традиції виноробства, архітектуру виноробні та місцеві продукти, які вони виробляють.

Вплив Америки на історію іспанської кухні. Поряд з очевидним історичним впливом відкриття Америки під час знаменитої подорожі Христофора Колумба в 1492 році призвело до додавання більш важливих елементів в історію іспанської кухні. З 1520 року продукти з нових земель прибули до Іспанії і відразу ж почали інтегруватися в іспанський раціон. Серед багатьох продуктів, які перетнули Атлантику та потрапили на іспанську територію, помідори, ваніль, шоколад, різні боби та картопля, які несподівано прибули до Іспанії раніше, ніж до Ірландії, є основними продуктами сьогоденної іспанської кухні. [8]

Кожен регіон має свої фірмові страви і з гордістю пропонує власні аромати, надаючи особливий акцент місцевим сезонним продуктам. Іберійський півострів може запропонувати від смачної свіжої риби та морепродуктів уздовж узбережжя, якісних овочів та фруктів з їх родючих долин до надзвичайних м'ясних страв у гірських районах.

В Іспанії одна з найкращих кухень у світі. Не дивно, що туризм та гастрономія завжди такі єдині. Багато туристів приїжджають до країни,

залучені сонцем та пляжем, але й багато інших приїжджають, бажаючи відкрити для себе найкраще з гастрономії.

Основні напрямки гастрономічного туризму в Іспанії. Андалусія є одним із найкращих напрямків, обраних туристами для гастрономічного туризму. Так, що через весь регіон проходить велика кількість першокласних гастрономічних маршрутів. Маршрут шинки Хабуго, маршрут рису в провінції Севілья, маршрут вина та спиртних напоїв у Хересі, Монтильї чи Серранії-де-Ронда, або маршрут лову тунця альмадрабу на узбережжі Кадіса є одними з найвідоміших. Але будь-яка точка Андалусії здатна показати свою культуру через гастрономію.

Гастрономія та туризм також йдуть пліч-о-пліч у такому регіоні, як Галісія. Різноманітність та відмінна сировина галісійської кухні зробили цю спільноту одним із еталонів для цього виду туризму в Іспанії. Його кулінарні та винні фестивалі, його риба, морепродукти та м'ясо – справжня пам'ятка для мандрівників, які люблять пробувати місцеві продукти. Все це, не забуваючи про його вина. Недаремно Festa do Albariño вже був визнаний об'єктом міжнародного туристичного інтересу.

Гастрономія країни Басків одна із головних вимог, які мандрівники повинні відвідати у цьому регіоні. Насправді це іспанська спільнота з найбільшою кількістю зірок Мішлен. Величезна різноманітність продуктів чудової якості, які можна спробувати тут, є магнітом, що залучає мільйони відвідувачів щороку. Знамениті пінчос становлять один із великих баскських гастрономічних маршрутів. Також існує морський шлях, шлях сидра або солодкий шлях.

Понад 20% туристів, які відвідують Мадридську спільноту, роблять це через її гастрономію. Мадридська столиця є еталоном для любителів вин та смачної їжі. Але крім міста Мадрид, у всьому співтоваристві є різні маршрути для туристів, для бажаючих скуштувати найкращі місцеві продукти.

Астурія як один з головних напрямів гастрономічного туризму в Іспанії. Сидр, сир та тушкована квасоля позиціонуються як три найкращі продукти

цього регіону. Є безліч маршрутів у всьому співтоваристві, які роблять ці делікатеси відомими. До них додають маршрут ароматів моря, маршрут ароматів сільської місцевості або маршрут вина Кангас. Унікальні пропозиції для регіону, присвяченого його гастрономії та туризму. [10]

Це одні з основних напрямів гастрономічного туризму Іспанії.

Франція. Для французів приготування їжі – це не буденний процес, а справжнє мистецтво. Тож їхня національна кухня неймовірна та популярна в усьому світі, славиться своїми витонченими стравами. На відміну від італійців, місцеві жителі можуть витратити на приготування обіду кілька годин. [6]

Таблиця 1.4

Основні відомості

Країна	Франція
Столиця	Париж
Площа	643 тис. км ²
Державна мова	французька
Валюта	євро

Франція за своїми кулінарними традиціями поділяється на кілька регіонів. На півдні країни дуже популярні гострі страви з великою кількістю прянощів, на південному сході готують найсмачнішу рибу. На Лазурному узбережжі крім морепродуктів є багато смачних фруктів та овочів, вони завжди якісні та свіжі через надзвичайно сприятливий клімат. Також у цьому регіоні багато страв із баранини і дичини. [6]

Франція виробляє багато напоїв, але деякі з них дуже відомі всьому світі. Алкогольні напої є найпоширенішим експортним товаром.

Такий гастрономічний інститут, як багет та вино вже кілька століть експортується у всьому світі. Будь то Ельзас, Аквітанія, Долина Рони, Центральний регіон або Прованс, цей еліксир доступний у білому, червоному чи рожевому кольорі, на радість любителям вина. Одне з найвідоміших

ігристих вин – шампанське, яке подають на всіх великих урочистих святах у всьому світі.

Французькі регіональні напої також дуже популярні у всьому світі. Франція досі славиться своїм нормандським сидром, коньяком, абсентом, який втратив популярність після 19 століття, та кальвадосом. Також важко не помітити пастис, який ставить тон на південному сході країни.

Завдяки своїм заморським департаментам Франція славиться своїм ромом, який надходить прямо з Гваделупи, Мартиніки та Реюньйона, а також усіма напоями, виготовленими з нього. Ром зі смаком тіпуншу та мацерованого рому — це варіації, які викликають в уяві екзотичний аромат французьких островів.

Хоча спочатку кава не родом із Франції, напій, особливо з вершками, дуже популярний. Її часто подають на сніданок, французи п'ють упродовж дня, особливо під час перерв протягом робочого дня.

Французька гастрономія пропонує безліч смачних та унікальних страв, які радують смакові рецептори мандрівників з усього світу.

У той час як люди за кордоном можуть думати, що французька їжа складається лише з жаб'ячих лапок та бургундських равликів, є багато інших страв. При дослідженні країни, не можливо пропустити такі страви, як касуле, суміш гусячого конфі, білої квасолі, бекону, шкурки свинини та свинини з Каснодарі або квашеної капусти по-ельзаськi, тушковане м'ясо, теляча млинка та вино.

Фуа-гра також є символічним продуктом французької кухні. Це вишукане блюдо, приготоване з гуски чи качки, виробляється на південному заході Франції або в Ельзасі, регіоні, де він був винайдений. Намазаний на смажений тост або свіжий хліб, з цибульним конфі або інжирним чатні, фуа-гра їдять у всіх його формах і зазвичай можна знайти в меню провідних ресторанів.

Сир у всіх його проявах також є стовпом французької кухні: камамбер, ліваро, канталь, фурм д'Амбер, рокфор. Список сирів дуже довгий, тому що їх

сотні, навіть якщо рахувати тільки найвідоміші. Сир також використовується в регіональних стравах, які люблять гурмани, таких як аліго, фондю савойярд або раklet зі смачним в'яленим м'ясом.

Французька гастрономія також відома своїми солодкими частуваннями. Від випічки, такої як шоколадні еклери до тортів, таких як Tarte Tatin та карамелізованих яблук. В більш регіональних десертів, таких як Kouing-amann та млинців також є свої шанувальники.

Ще одним популярним туристичним напрямком є Нормандія. Тут вирощують яблука у промисловому масштабі, тож на кожній вулиці є по кілька магазинчиків із місцевим сидром. А гордістю регіону можна з легкістю назвати качку, приготовану з яблуками.

Любителям солоденького варто хоча б на декілька днів зупинитися в Лотарингії – батьківщині одного з найпопулярніших французьких десертів – макаронну. Це невеликі тістечка із яєчного білка, цукру та молотого мигдалю, що подаються у формі печива із різною начинкою. [6]

Франція являється світовим лідером за кількістю відвідуванням туристів. Це можна побачити на рис. 1.3. [34]

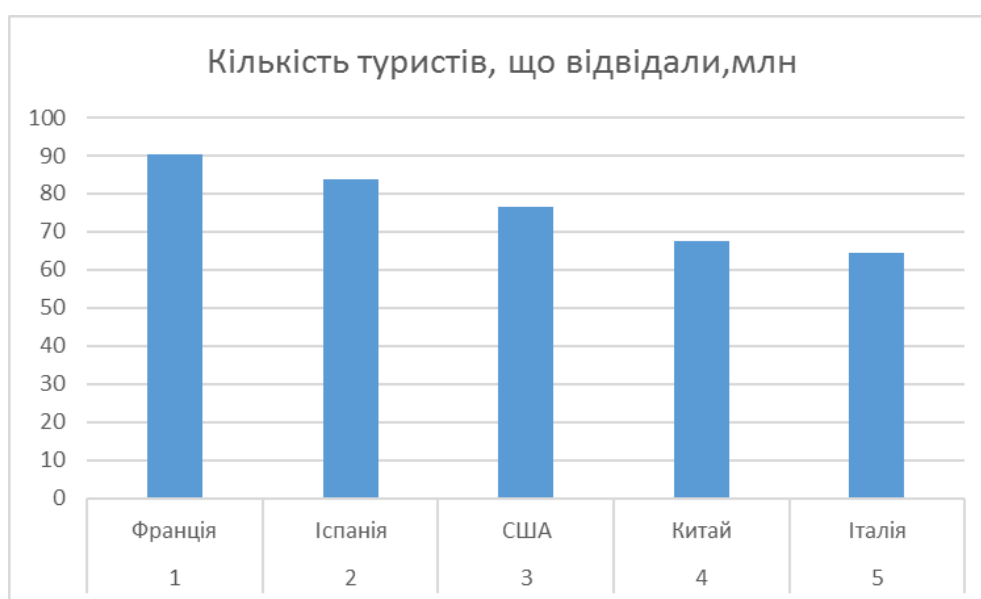


Рис. 1.3 Топ 5 найбільш відвідуваних країн світу [34]

1.3 Популярність гастрономічного туризму в Україні

До перспективних галузей туристичного бізнесу можна віднести гастрономічний туризм.

Гастрономічний туризм – це вид туризму, пов'язаний з поїздками в різні країни з метою ознайомлення з національною кухнею, продуктами та напоями. Під час таких поїздок туристи відвідують ресторани з національною кухнею, беруть участь у гастрономічних заходах та пробують місцеві страви. Мандрівники дізнаються про історію та кухню національних страв та напоїв, куштують напої та подорожують на ферми, де збирають та виробляють цікаву продукцію. [12]

В різних регіонах України наявний високий потенціал розвитку гастрономічного туризму, який використовується не на повну потужність і, як наслідок, розвиток туристичної галузі не є динамічним і не має стрімкого росту. Гастротуризм є невід'ємною гілкою сучасного туризму, допомагає підтримувати розвиток внутрішнього туризму, вшанувати місцеві традиції. Наразі гастротуризм в Україні перебуває на ранній стадії становлення. [13]

Гастрономічний туризм в нашій країні слаборозвинутий. Україна маючи багату історію харчування, звичаї та традиції, а також міжнародну кухню – втрачає потенційні можливості для розвитку бізнесу, доходів та конкурентних переваг. Кулінарний потенціал країни не обмежується традиційними стравами.

Сьогодні гастрономічний туризм в Україні має ряд перешкод для швидкого розвитку:

- криза через пандемію яка загальмувала розвиток гастрономічного туризму;
- розвиток гастрономічного туризму безпосередньо залежить від платоспроможності населення, а в умовах економічної кризи цей вплив негативний;
- війна також сильно вплинула на розвиток туризму в цілому;

- відсутність досвіду в гастрономічній сфері, некваліфікований персонал у сфері гостинності також обмежують розвиток цієї сфери.

Україна має величезний потенціал розвитку у сфері туризму – міста та села, природні ландшафти, їх унікальні історичні та національно-культурні особливості. Гастротуризм слід розглядати як необхідну умову та об'єктивну реальність стратегічного розвитку всіх видів туризму. Конкурентна перевага українського гастрономічного туризму для іноземців – доступна ціна.

Україна відома не лише своєю багатою історією, а й дивовижною ситною, смачною та колоритною кухнею. Тому гастрономічний туризм залишається одним із найбільш затребуваних напрямків щороку.

З кожним роком фестивалі їжі набувають все більшої популярності в Україні та в усьому світі, хоча сьогодні лише декілька регіонів нашої країни представляють багатство регіональних кулінарних традицій краю.

Розглянемо декілька гастрономічних фестивалів по всій Україні. Фестиваль кави у Львові. У другій половині вересня проходить Львівський фестиваль кави. Його завдання – зібрати разом усіх, кому не байдужа культура приготування та споживання ароматних напоїв. Тут відверто діляться своїми секретами професіонали та експерти, а поціновувачі можуть порівняти незвичайні сорти кави та різні способи заварювання. Також на гостей чекають апетитні частування, десерти та шоколад. Разом з кавою можна придбати необхідне обладнання та аксесуари. Кілька кавових брендів організують свої презентації та дегустації.

Сорочинський національний ярмарок у селі Великі Сорочинці. Сорочинський ярмарок традиційно проходить 20 серпня. Щороку його відвідують десятки тисяч гостей з усього світу. Це не лише найбільший торгово-промисловий і ремісничий ярмарок, а й справжня виставка народних виробів та мистецтва. Особливе місце займає гастрономічний напрямок. Тут можна спробувати унікальні національні страви, придбати рідкісні та виключно органічні продукти. Також регулярно встановлюються місцеві рекорди: гігантський хліб, тістечка та інші делікатеси на будь-який смак. [14]

Фестиваль полуниці у місті Одеса. Наприкінці травня, на вихідних, в Одесі проходить яскравий і незвичайний безкоштовний фестиваль полуниці з тематичними вечірками та заходами. Святкування першого ароматного врожаю символізує початок літнього сезону. На гостей чекають дивовижні та нестандартні страви з полуниці, майстер-класи, ігри, конкурси. Напої та десерти які користуються великим попитом. Приємним бонусом є фестиваль здорового харчування, присвячений події. [14]

Гастрономічний фестиваль «Біле вино». Цей винний фестиваль проводиться у березні в місті Берегово. Починаючи з 2000 року, у Берегові проходить фестиваль молодого вина. Члени Ордену Святого Вацлава, які об'єднують кращих місцевих виноробів, надихають фестиваль і пропагують славу вина з Березівщини. Окрім найкращих сортів білого вина, на фестивалі представлені інші закарпатські вина, сири, закуски та найкращі закарпатські страви. [15]

Фестиваль «Галицька дефіляда». Проходить у січні, квітні, липні та жовтні у Тернополі. Фестиваль популяризує Тернопільщину як центр галицької гастрономії та органічної їжі, має на меті зробити Тернопіль центром гастрономічного туризму в Україні та повернути традицію святкувати разом. На фестивалі готують страви, які готували наші батьки та дідусі. Для страв використовують продукти, вирощені в регіоні без шкідливих домішок. Під час приготування не використовуються штучні консерванти, майонез або кетчуп. [15]

Гастрономічний фестиваль «Червоне вино». Фестиваль проходить у Мукачеві в січні місяці. «Червоне вино» – найстаріший і найбільший захід на Закарпатті, заснований трьома Василями (Гонак, Ковбаско та Ільтьо). Традиційно проходить у День Василя. У 2022 році фестиваль відзначив своє 27-річчя. Ця подія є візитною картою не лише Мукачева, а й усього Закарпаття. Сюди з'їжджаються винороби з усіх кінців Закарпаття. Тут можна скуштувати їхню продукцію, якої більше ніде не скуштуєш. На святі ви знайдете різні види вина: червоне, біле, рожеве, сухе, напівсухе, десертне.

Серед назв ви знайдете Іршаї-Олівер, Совіньйон Блан, Шардоне, Біанка, Біле Кюве, Кюве Розе, Розалін, Каберне-Совіньйон, Червоний букет, Кадарка, Сапераві, Цвайгелт, Вермут, Кагор.

Фестиваль домашньої консервації. Всеукраїнський фестиваль домашньої консервації проводиться в місті Запоріжжя на весні в березні місяці. Консервація – популярна українська традиція, тож їй і присвятили цілу урочистість. Причому це не просто виставка закруток, а повноцінна шоу-програма з дегустаціями, концертом, лекціями, майстер-класом з декорування овочів. [16]

Сьогодні гастрономічний туризм є одним із найперспективніших напрямків у туризмі. Гастрономічні тури дозволяють познайомитися з оригінальними технологіями приготування місцевих страв, традиціями їх споживання, оволодіння кулінарними навичками, участю у фестивалях. Маршрути таких турів спеціально розроблені, щоб туристи могли пізнати місцеву культуру країни через національні страви та напої.

Проблема популяризації гастрономічного туризму залежить від великої території України. Акцент слід зробити на оригінальності та специфічності продукту. Багато регіонів України сприяють просуванню подібних продуктів, таких як сир, вино, мед. Проте кожен регіон України унікальний і має багато різноманітних продуктів для своєї гастрономічної візитки.

Для вирішення основних проблем гастрономічного туризму необхідно створити єдину інформаційну базу, а також правильне проведення рекламних кампаній, які орієнтовані на простий пошук товару та унікальну гастрономічну ідентифікацію в кожному регіоні та області. [13]

Гастрономічний туризм є важливою складовою розвитку туристичного бізнесу України та української економіки. Гастрономія – це саме те, що як найкраще допомагає туристові дізнатися про свою та іншу країну багато цікавого та поєднатися з традиціями.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1

Гастрономічний туризм своїм корінням досягає далекого минулого. Прикладом тому може бути той факт, що багато століть тому, купці робили подорожі з метою придбання різних спецій, вин та різних напоїв. У наш час світова торгівля вирішила це питання і тепер у будь-якому супермаркеті кожна людина без будь-яких проблем може придбати продукти з будь-якої точки нашої планети.

Гастрономічний туризм допоміжний інструмент у пізнанні культурної спадщини різних країн та регіонів світу. Гастрономія є невід'ємною частиною кожного туристичного туру.

Для гастрономічних туристів проводяться гастрономічні фестивалі. Виходячи з опрацьованої мною інформації яка прописана в цьому розділі можна побачити, що у кожній розглянутій країні величезна кількість різноманітних гастрономічних фестивалів та традиційних страв якими славляться ці країни та регіони.

На сьогоднішній день, в світі провідні країни в галузі гастрономії серед європейських країн Франція та Італія. Гастрономія в цих країнах займає одне з центральних місць у місцевій культурі, традиціях та побуті, а також у територіальному бренді країни.

В той же час в Україні начебто розвинутий фуд-туризм, але не так сильно як в європейських країнах. Нам ще слід попрацювати над просуванням серед іноземців. Проблема популяризації гастрономічного туризму залежить від великої території України. Багато регіонів України сприяють просуванню подібних продуктів, таких як сир, вино, мед. Проте кожен регіон України унікальний і має багато різноманітних продуктів для своєї гастрономічної візитки. Для вирішення основних проблем гастрономічного туризму необхідно створити єдину інформаційну базу, а також правильне проведення рекламних кампаній, які орієнтовані на простий пошук товару та унікальну гастрономічну ідентифікацію в кожному регіоні та області.

РОЗДІЛ 2

Аналіз гастрономічного потенціалу міст Естонії

2.1 Основна інформація про Естонію та її великі міста

Туристи приїжджають до Естонії з метою пізнання старовини і самобутньої культури цієї країни, в чому гастрономічний туризм відіграє дуже велику роль, а також для того щоб відвідати чудові пісенні виступи, якими так славиться ця земля та відпочити на курортах Балтійського узбережжя. Туризм в Естонії є частиною доходу бюджету. Традиції туризму тут в цілому сягають середини минулого століття. Саме тоді Північне та Західне узбережжя стали улюбленим місцем відпочинку та оздоровлення знаті та інтелігенції. Зараз міста Естонії пропонують послуги для подорожуючих на будь-який смак.

Роздивимось річний оборот індустрії розміщення та харчування в Естонії за 10 років у період з 2011 по 2020 рік. [45]

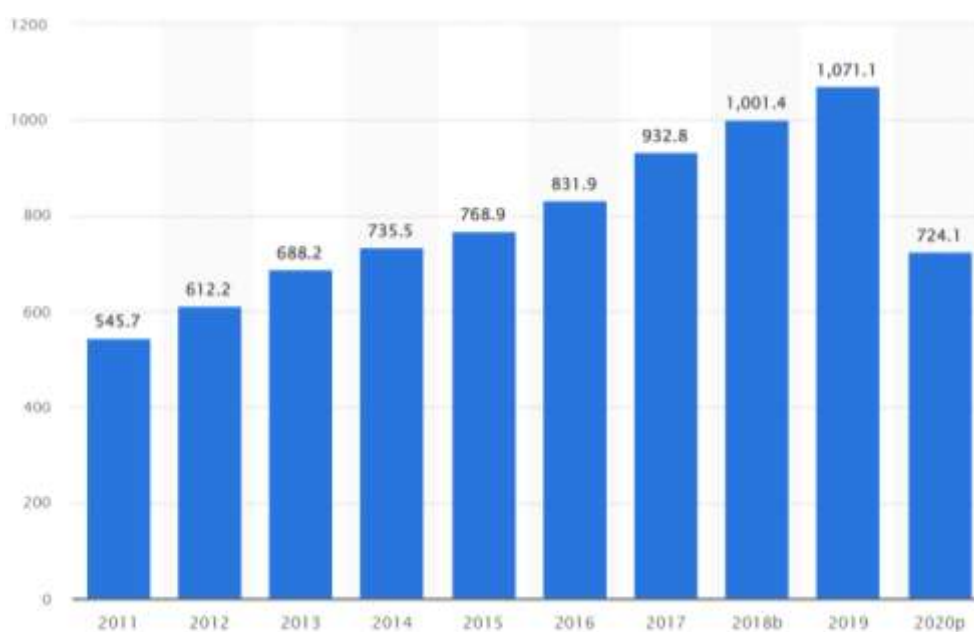


Рис. 2.1 Річний оборот індустрії розміщення та харчування в Естонії з 2011 по 2020 рік (у мільйонах євро) [45]

З поданого графіку, можна побачити, що оборот у 2020 році пішов на спадок. Причина спаду – світова пандемія.

Естонія – країна з унікальною історичною спадщиною, прекрасними Балтійським морем і природою. Естонія – маленька країна, де кожен мандрівник буде вражений стародавніми містами та маєтками, неприступними середньовічними замками та мальовничими заміськими будинками, незайманими лісами та блискучими озерами, комфортабельними готелями та популярними курортами, затишними кафе та ресторанами для гурманів, гострими дахами, бруківкою та мерехтливими вогнями нічної Естонії.

Розглянемо статистику міжнародно туризму Естонії за 5 років.

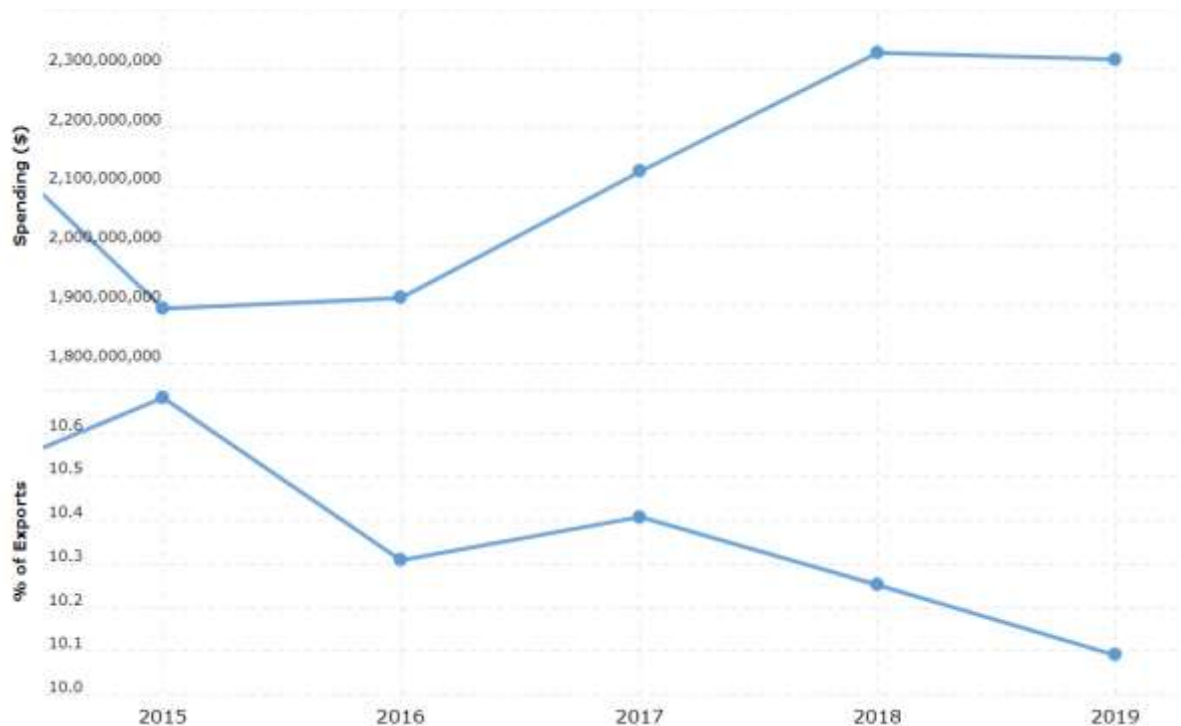


Рис. 2.2 Статистика міжнародного туризму Естонії 2016-2019 років [46]

Доходи від міжнародного туризму є витратами іноземних відвідувачів, зокрема платежі національним перевізникам за міжнародні перевезення. Дані вказані у поточних доларах США. [46]

Статистика туризму Естонії за 2019 рік склала 2315000000,00, що на 0,47% менше, ніж у 2018 році. Статистика туризму Естонії за 2018 рік склала 2326000000,00, що на 9,46% більше, ніж у 2017 році. Статистика туризму Естонії за 2017 рік склала 2 125 000 000,00, що на 11,2% більше, ніж у 2016

році. Статистика туризму Естонії за 2016 рік склала 1911000000,00, що на 0,95% більше, ніж у 2015 році. [46]

На початку 20 століття українські та естонські політичні сили співпрацювали в рамках Союзу автономістів, Союзу народів. Договірноправова база відносин між Україною та Естонською Республікою охоплює широкий спектр галузей двостороннього співробітництва, включаючи політичну, торговельно-економічну, науково-технічну, гуманітарну, правоохоронну та інші сфери. Ця база є розгалуженою і досить ефективною і включає 53 двосторонніх документа, серед яких – 3 міждержавні угоди, 15 міжурядових і 35 міжвідомчих. Ключовими документами є: Договір між Україною та Естонською Республікою про дружбу і співробітництво (26.05.1992 р) та Угоду між Урядом України та Урядом Естонської Республіки про економічне, промислове та науково-технічне співробітництво (15.01.2007 р). Естонія, як учасник Київської конференції донорів чорнобильських проєктів 19 квітня 2011 року, зробила внесок 36 тисяч доларів. [17]

Щоб в'їхати до Естонії, відвідувачам необхідно знати основні відомості та формальності про цю країну.

Таблиця 2.1

Основні відомості про країну Естонію

Географія	Країна розташована в Північній Європі на східному узбережжі Балтійського моря, омивається водами Фінської і Ризької заток. На сході межує з Росією, на півдні – з Латвією. На півночі, в Фінській затоці, проходить морський кордон з Фінляндією. На півночі і заході омивається водами Балтійського моря.
Державна мова	естонська
Столиця	Таллінн
Національна валюта	євро (1 євро = 32 грн) курс на травень місяць 2022

Обмін валюти в Естонії. Іноземну валюту можна обміняти в банках і пунктах обміну валют при готелях, в аеропорту або на вокзалі чи автовокзалі та в багатьох інших місцях країни. Банки працюють у будні дні.

Паспортні та візові формальності є обов'язковими для всіх країн і Естонія не є виключенням. Так як Естонія входить до складу Європейського союзу та до шенгенської зони, громадяни України можуть без проблем перетнути кордон за наявності біометричного паспорта без візи на термін перебування в країні до 90 днів. Для перебування на території Естонської Республіки з паспортом без біометричних даних треба оформити шенгенську візу. При перетині кордону Естонії необхідно пред'явити дійсний паспорт протягом щонайменше трьох місяців з моменту закінчення поїздки, а також діючу національну або шенгенську візу та дійсний медичну страховку на весь період перебування в країнах Шенгену. Також, на вимогу прикордонника необхідно підтвердити наявність достатньої суми грошей (готівка, виписка з банку, податкова декларація або дорожні чеки) від 56 євро з особи на добу.

У період коронавірусу туристи повинні надати негативний тест на COVID-19, виданий не пізніше ніж за 2 дні до прибуття. Мандрівники з сертифікатом про вакцинацію звільняються від надання негативного тесту на COVID-19 та від обов'язкового карантину після прибуття. Мандрівники, які викувалися від COVID-19 протягом останніх 6 місяців, звільняються від надання негативного результату тесту на COVID-19 (потрібний сертифікат). ЄС офіційно визнав українські COVID-сертифікати в застосунку Дія. До прибуття потрібно пройти електронну реєстрацію в'їзду. На сьогоднішній день в період воєнних дій на території України для українців немає жодних обмежень при перетині кордону.

Більше сотні естонських ресторанів регулярно з'являються на сторінках впливового журналу White Guide Nordic. У 2021 році до списку були включені заклади з усієї Естонії, від Нарви до Хійумаа. Сьогодні, епідемія коронавірусу наклала відбиток на ресторанний сектор. Багато закладів закрилися назавжди

або призупинили роботу. При цьому деякі кухари вважають це вдалим часом для експериментів і відкривали ресторани з абсолютно новою концепцією.

Місцева кухня відрізняється не лише любов'ю до натуральних продуктів, але й тісною взаємодією шеф-кухарів із фермерами. На найбільшому острові Естонії Сааремаа відкриваються нові ресторани, де активно використовують місцеві інгредієнти. Гостям гордо пропонують спробувати власний кленовий та березовий сік, а то й суп із молодою хвоєю.

На даний момент ресторани країни Прибалтики не мають зірок Мішлен. Зірки Мішлен тільки будуть вручені ресторанам Естонії. Французький ресторанный довідник The Michelin Guide оголосив, що незабаром почне охоплювати Естонію та вже 25 травня буде оголошено назви перших естонських ресторанів, що потрапили в гід Michelin.

«Розташована у Фінській затоці, в самому серці Балтійського регіону, Естонія поєднує культурні точки між Скандинавією, Центральною та Східною Європою», – йдеться в прес-релізі гіда Мішлен.

У ньому також говориться, що смак до різноманітності, ремісничих продуктів та місцевих інгредієнтів також помітно впливає на естонську кухню та її амбітних молодих кухарів.

Керівництво Michelin повідомило, що його інспектори стежили за кулінарною сценою Естонії протягом останніх кількох років і раді повідомити, що завдяки цій останній вибірці загальна кількість напрямків, охоплених гідом Michelin, досягла 37.

Велику популярність набирають ярмарки та ринки, де можна придбати продукти від місцевих фермерів. Найкращий час настає восени, коли в Олуствері привозять варення та консерви, у Сетумаа проводиться ярмарок Ліндора, поряд з Тарту проходить виставка Паунвере, а в Талліннському музеї відкритого неба влаштовують фестиваль хліба. На березі Чудського озера дозріває лук, і місцеві жителі в'яжуть з нього товсті золоті коси, як у казковій царівни.

Естонцям подобається знати, де вирощена їжа, яку вони їдять. Саме тому багато заповзятливих міських жителів проводять чимало часу на грядках і цілий рік насолоджуються власноруч вирощеними плодами. Цей інтерес багато в чому надихнув естонські ресторани на творчість та використання місцевої сільськогосподарської продукції.

Так само як і естонська культура в цілому, місцеві смакові уподобання багато в чому просякнуті найкращими традиціями наших сусідів. Тут Ви знайдете риси скандинавської, російської та німецької кухні, не кажучи вже про інші домінуючі міжнародні впливи.

У естонських кухарів, ресторанів та роздрібних магазинів схоже уявлення про сутність та майбутнє естонської кухні: важливе місце займають корисні інгредієнти, які перетворюються на прості страви, що відображають високий рівень північноєвропейських кулінарних традицій.

В естонській мові хліб має щонайменше три різні назви – це показує, наскільки серйозно ми до нього ставимося. Чорний житній хліб із тонкою хрусткою скоринкою вважається корисним та дуже оригінальним подарунком, який можна привезти з Естонії. Ви знайдете широкий вибір хліба різних форм і розмірів як у супермаркеті, що знаходиться неподалік, так і у спеціалізованих магазинах, а також у багатьох ресторанах, які пропонують свіжу випічку, виготовлену за фірмовими секретними рецептами. Місцевий хліб можна намазати знаменитою естонською солоною вершковою олією, і тоді ви обов'язково отримаєте незабутню смакову насолоду.

Також у країні поширена їжа швидкого приготування. Наприклад, у Таллінні, типова їжа швидкого харчування коштує десь 6 євро за McMeal в McDonalds або BurgerKing або подібної їжі, 1.80 євро середня ціна для чизбургера. Для любителів кави, роздивимося середню ціну на каву. Ось, як приклад, капучіно коштує 2.90 євро, а для еспресо середня ціна 2.10 євро.[48]

В Естонії можна насолодитися вишуканою міжнародною кухнею, а також кухнею-ф'южн за дуже доступними цінами. Саме тому Естонія вважається одним із пріоритетних туристичних напрямків для гурманів. У

Таллінні повноцінна делікатесна вечеря з п'яти страв може коштувати вдвічі дешевше, ніж у більшості європейських столиць. І не забувайте про середньовічну кухню! Як давно Ви їли смажену ведмежатину чи м'ясо дикого кабана? Любителям рослинної їжі теж дуже пощастило, тому що зараз у великих містах Естонії, як гриби після дощу, з'являються вишукані вегетаріанські та веганські ресторани. До речі, про гриби: Ви куштували естонські лисички? Ці лісові гриби, які часто вважають делікатесом у Західній Європі, в Естонії продаються у свіжому вигляді і за доступною ціною в продуктових магазинах і на ринках.

Розглянемо оборот підприємств туристичної галузі за основними видами діяльності за 2017 – 2021 роки. [47]

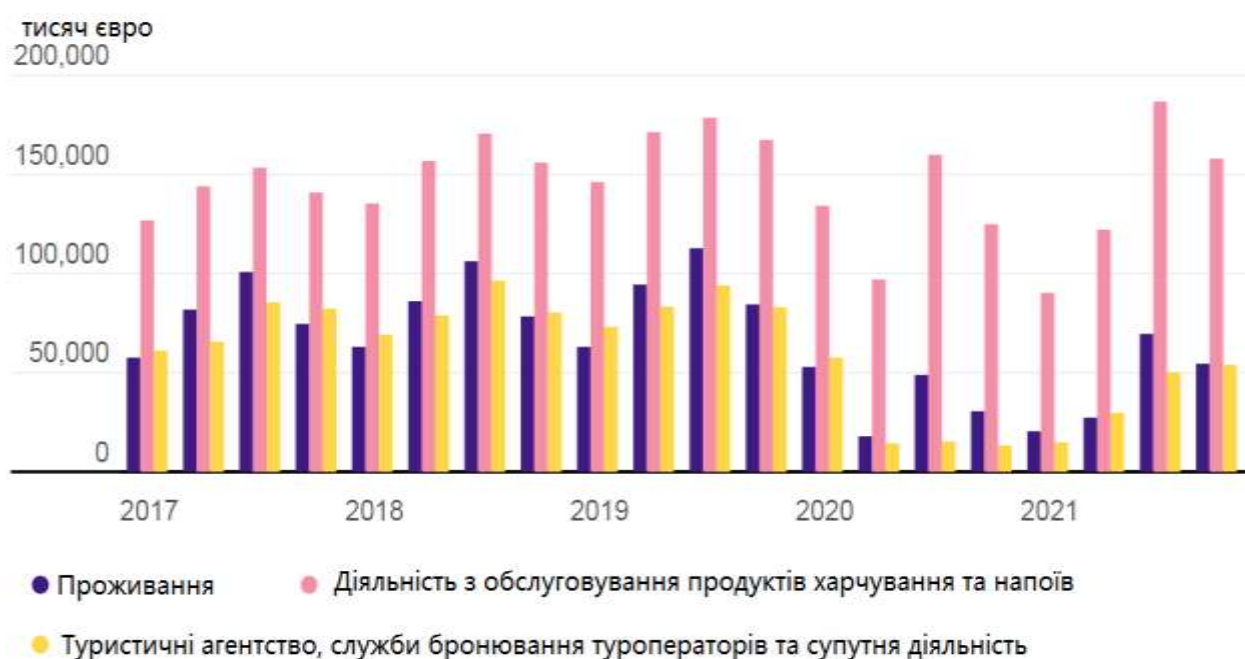


Рис. 2.3 Оборот підприємств туристичної галузі за основними видами діяльності за 2017 – 2021 рр. [47]

За поданим графіком можна побачити, що найбільший оборот грошей приходить з діяльності обслуговування продуктів харчування та напоїв, тобто з магазинів, кафе, ресторанів тощо.

Розглянемо ціни на харчування в Естонії рис. 2.4. [49]

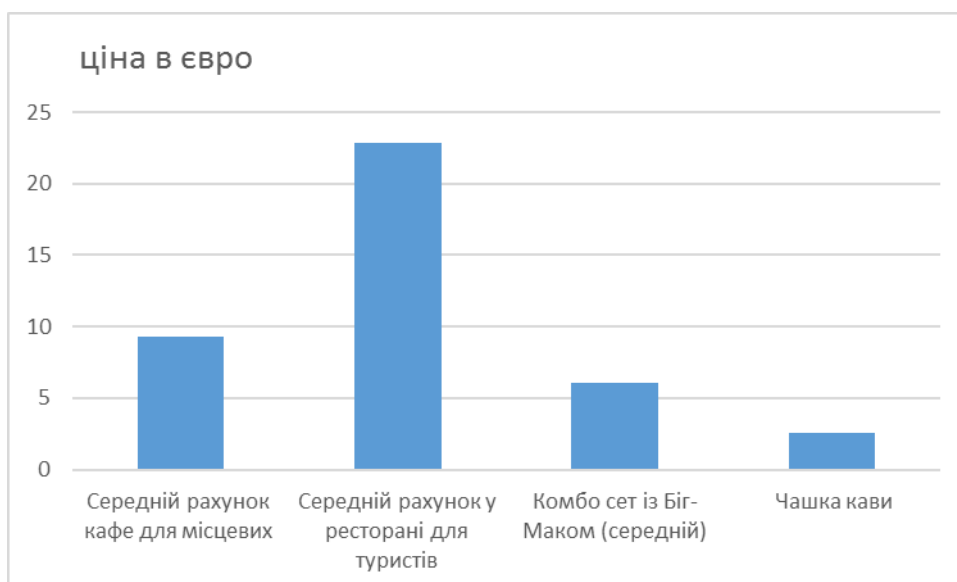


Рис. 2.4 Середні ціни на харчування в Естонії [49]

З поданого графіку можна побачити, що середній чек для туриста в ресторанах Естонії на 1 людину становить 22,82 євро – це приблизно 712 гривень. Комбо сет із Біг-Маком (середній) коштує 6,03 євро – 188 гривень. Ціна чашки кави становить 2,60 євро – 81 гривня. Звісно, якщо порівнювати з цінами в Україні при сьогоднішньому курсі валют – це занадто дорого, але для Європи такі суми являються нормальними.

Незважаючи на міжнародний вплив, естонська кухня залишається унікальною завдяки натуральним місцевим інгредієнтам. Ці «суперфуди», які потрапляють на стіл прямо з лісів та полів, сповнені вітамінів та яскравих фарб. Насолоджуйтесь свіжими плодами під час сезону збирання врожаю, а протягом решти року Ви можете поласувати традиційним повидлом або соком.

Можна подавати ці «суперфуди» як у первісному вигляді, так і майстерно приготованими. Найкращі шеф-кухарі Естонії навчать вас готувати з них оригінальні страви.

Смачна їжа – це завжди враження, це свято смаку та радість від смакування їжі у гарній компанії. В Естонії з'являється все більше цікавих місць, де, крім смачної їжі, запропонують інші враження. Можна побачити, як

готується їжа і де вона росте, взяти участь у дегустації та отримати незабутнє враження.

Найпопулярніші міста Естонії: Таллінн, Тарту, Пярну та Нарва. Ці міста є найбільшими у країні. Таллінн є одним з найкраще збережених середньовічних міст у Північній Європі. Тарту – зелене місто студентів, тут знаходиться найстаріший університет Північної Європи, славиться своїми музеями та різноманітним нічним життям. Гостей зустрічає статуя студентів, що цілуються, встановлена на ратушній площі в стилі класицизму. Пярну – курортне місто. Ідеальне місце для літнього відпочинку в Естонії, приваблює туристів великим піщаним пляжем, численними ресторанами, коктейль-барами, спа. Нарва – найбільш східне місто Естонії може похвалитися своїм замком, що найкраще зберігся (фортеця Германа) з видом на велику звивисту річку. Курорт було відкрито в 19 столітті. Місто було сильно зруйноване під час Другої світової війни і майже повністю відновлено.

В Естонії популярні екскурсії, пов'язані з їжею. Їх організують як у межах Таллінна, так і Естонією – у вигляді готових екскурсійних програм та індивідуальних турів на підставі програми, складеної відповідно до побажань туриста.

З поданої інформації можна зробити висновок, що у Естонії та її міст дуже великий гастрономічний потенціал. І глядячи на кількість різних гастро-фестивалів та заходів можна зрозуміти, що ця країна дуже педантично ставиться до розвитку такого виду туризму як кулінарний.

2.2 Гастрономічний потенціал міста Таллінн

Естонська столиця Таллінн недооцінена як туристичний напрямок. Є тільки кілька європейських міст, настільки ж гарних і зручних для подорожей та вивчення, як Таллінн. За даними Lonely Planet у 2018 році, Таллінн є одним з найкращих напрямків зі співвідношення ціна-якість. Місто ідеально підходить для довгих вихідних, але тут варто залишитися довше. Ось основні причини, з яких Таллінн є відмінним місцем для подорожей.

Естонська їжа бере свій початок від російських та німецьких основних продуктів, але додає виразний місцевий колорит. Велика увага приділяється свинині та молочним продуктам, а також рибі, яку щодня виловлюють свіжою з Балтійського моря.

У Таллінні гастрономічна сцена бурхливо розвивається, в цій сфері переважають молоді кухари, орієнтовані на місцеві продукти і сучасні методи приготування. Вони вшановують естонські традиції та черпають натхнення з-за кордону. В результаті виходить вибіркова суміш в основному російської та скандинавської кухні, але також із французькими та японськими впливами.

У старому місті ви знайдете багато тематичних ресторанів. Наприклад, Olde Hansa перенесе вас до середньовіччя, офіціанти там одягнені у старовинні костюми, а музиканти грають мелодії того часу. Звичайно, персонал розмовляє англійською, так що ви можете повною мірою насолодитися обідом як іноземець.

За останні кілька років культура вуличної їжі в Таллінні зробила гігантський стрибок від невеликих починань до захоплюючої різноманітності, це можна побачити зараз, тому що ця культура постійно розвивається, щоб відповідати мінливому місцевому способу життя. Щоб познайомитися з культурою вуличної їжі в місті, треба відвідати район Каламая та Пелгулінн. А для того щоб насолодитися смачною їжею за розумну ціну можна відвідати ринок Balti Jaam (Балтійський вокзал), найновіший громадський центр у

Таллінні з безліччю різноманітних кухень, ринків та міні-магазинів. Це місце також приваблює своєю неповторною атмосферою.

У столиці можна відмовитись від бутильованої води та вибрати воду з-під крана. Естонська водопровідна вода дуже чиста і її можна пити. Переважна більшість жителів міста п'ють воду з-під крана.

Талліннський кавовий фестиваль. Талліннський фестиваль кави (Tallinn Coffee Festival, TLNCF) – це захід, на якому можна ознайомитися з різними та оригінальними сортами кави, способами її приготування та обладнанням. На відвідувачів фестивалю чекають приємна музика, цікава програма та чудовий аромат. Окрім кави, на фестивалі будуть представлені й інші гарячі напої, такі як чай та какао. Захід доповнять вулична їжа та кафе. [18]

Велика вулиця їжі на Співочому полі. На початку літа, 4 і 5 червня, на Талліннському Співочому полі відбувається найсмачніший захід цього літа — Suur Tallinna Toidutänav. Протягом двох днів алея Співочого поля перетворюється на велику вулицю гастрономії. На майданчику довжиною понад 500 метрів можна скуштувати різноманітний стріт-фуд із країн Балтії, Фінляндії та навіть Швеції. На гостей фестивалю чекає найширше меню: від бургерів ручної роботи до модних поке, від тако до найсмачнішого італійського джелато. Також на фестивалі відбуваються змагання на звання найкращої стрітфуд-страви та найкращого бургера, а відвідувачі зможуть випробувати на місці свої кулінарні навички під керівництвом відомих кухарів. [18]

У Таллінні також є кілька веганських та вегетаріанських ресторанів для тих, хто хоче відмовитися від продуктів тваринного походження. Навіть іноді відмовляючись від м'ясного на користь вегетаріанської їжі, можна допомогти зберегти довкілля.

У місті є ресторан, який зовсім не виготовляє відходів. Ресторан Fotografiska поставив собі за мету використовувати всі інгредієнти по максимуму, а якщо щось все ж таки залишиться, то компостувати це. Ресторан «Фотографіска» працює за принципом «нуль відходів». Вони використовують

інноваційні методи приготування їжі, не викидають сировину та не виробляють відходів. Все, від квітки до кореня, від носика до хвоста, знаходить застосування як у кухні так і у барі. Залишки, що залишилися за ніч, перетворюються на компост, який циркулює назад на поля та сади.

У ресторані максимально використовуємо свіжі місцеві інгредієнти, які вони купують не дивлячись на то чи це приготування страви на кухні або приготування коктейлю в барі. Мінімальні харчові відходи, що утворюються в ресторані, поміщаються в компостний кошик, де вони перетворюються на компост протягом 24 годин. Це, у свою чергу, дається фермерам, які постачають ресторан сировиною, або іншим ресторанам, які, наприклад, вирощують трави на місці. Душею кухні є захисник екологічно чистих ресторанів Пеетер Піхель, сучасний естонський шеф-кухар із різноманітною кар'єрою від Муху (Pädaste) до Швеції (Fäviken Magasinet) та Франції (Fulgurance). Крістьян Кіхо відповідає за сезонну та характерну карту вин. Заклад посів 2-е місце у рейтингу ресторанів Естонії White Guide 2022.

Талліннські вихідні крафтового пива, найбільший міжнародний фестиваль крафтового пива в Балтійському регіоні, проходить вже вшосте! Цього разу у фестивалі беруть участь 50 пивоварень світового рівня. Tallinn Craft Beer Weekend – це фестиваль для любителів пива, для тих, хто шукає нові та цікаві враження від смаку та аромату пива. Кожна пивоварня випускає кілька сортів пива світового класу. Це дозволяє гостям скуштувати понад 400 сортів пива за 2 дні. Квиток на фестиваль дозволяє спробувати їх усі.

До речі, ціни на пиво дружні у різних ресторанах міста. Вони дійсно дешеві і можна знайти як естонські, так і світові бренди які доступні майже скрізь.

На весні в Таллінні проходить унікальний фестиваль Tallinn Black Food Festival, де виставляють лише чорні страви та напої. Цей захід викликав безпрецедентний інтерес аудиторії у багатьох великих містах світу та в Естонії у тому числі. Захід покликаний відкрити двері творчості та експериментам у світі продуктів харчування. «Естонці завжди любили чорну їжу – без чорного

хліба ми ніколи не могли уявити свій стіл», – каже організатор Карін Ліллема. На фестивалі представлені особливі чорні делікатеси, які можуть приємно здивувати як з погляду зовнішнього вигляду, так і смаку. [18]

Ресторан Ö – це диво естонської кухні. Прості селянські продукти тут перетворюють на *fine dining* (вишукана кухня) на світовому рівні. Тут витягують найтонші нюанси із сільської кухні. За допомогою новітньої кухарської техніки грубу сировину перетворюють на гастрономічне мистецтво, приємне оку та чудове на смак. В експедиціях за новими смаками власники знайшли найцікавіші та найсмачніші інгредієнти. Вони черпають натхнення у скандинавській природі. Непередбачувані сезони. Холодне та сіре Балтійське море. Темні ліси та їхні чарівні дари. Фермери та малий бізнес. Мисливці та рибалки. Чисте повітря та чорнозем. Забуті методи консервації та приготування. У закладі завжди додають до страв трохи острівного гумору.

Небагато міст можуть пишатися ресторанами зі справжньою українською кухнею. А ось у Таллінні є ресторан «Одеса», який тримає сім'я з цього міста. Українці, які відвідують цей ресторан, кажуть, що з такими стравами він був би серед перших у тому місті, ім'ям якого названо цей заклад. Ікра баклажанна, одеський форшмак, бограч-гуляш. Список страв, які можна покуштувати лише у талліннській «Одесі», є досить довгим. У ресторані завжди запропонують запітнілий графинчик якісної домашньої хріновухи або келих одеського вина.

Талліннський ресторанный тиждень. Головна гастрономічна подія столиці традиційно відбувається на початку листопада. У 2020 році в заході взяло участь понад 64 ресторани, що пропонують комплексні меню, які найкраще представляють кулінарний стиль кожного ресторану. У 2021 році середній чек на 1 особу становив 15 євро. [18]

У місті проводяться індивідуальні гастрономічні екскурсії з різними типовими для регіону зупинками для дегустації їжі та напоїв.

2.3 Гастрономічний потенціал міста Пярну

Місцеві жителі відомі своїм спокійним та стриманим характером. Вони дуже дружелюбні до іноземців, особливо до тих, хто намагається спілкуватися їхньою рідною мовою. Жителі міста завжди раді допомогти туристам, але розраховувати на підтримку можна тільки якщо людина яка запитує – чемна і тактовна. Корінний народ не терпить жодних форм неповаги, наприклад, спробу пропустити чергу до каси магазину.

Місця харчування Пярну відомі, перш за все, своїм добрим рівнем та талановитими шеф-кухарями. Найкращі ресторани Пярну входять до списку, що рекомендується Ресторанним гідом Естонії. White Guide 2022 рекомендує цікаві закусочні по всій Естонії від Хійумаа до Нарви та постійно оновлюється. Топ 5 ресторанів, виходячи зі списку. На першому місці у списку ресторан 180 Degrees By Matthias Diether. Друге місце посідає ресторан Alexander At Pädaste Manor. Третє місце надано сімейному ресторану Anno Koduresto & Veininurk. Четверте місце дісталось ресторану Aparaat. І п'яте місце, присвоєне ресторану Arensburg Restoran. Загалом ресторанним гідом рекомендовано 72 заклади ресторанного господарства Естонії. [50]

Крім шикарних ресторанів a la carte в Пярну є безліч різних гарних кафе та пабів. Ресторани та кафе розташовані головним чином у центрі міста та пляжному районі, що зручно для відвідувачів. У багатьох ресторанах Пярну можна насолодитися гарним видом на море і повечеряти на заході сонця. Більшість ресторанів Пярну оновлюють меню кілька разів на рік, використовуючи місцеві продукти залежно від пори року. Тобто вибір страв постійно оновлюється, даруючи нові смакові задоволення.

В місті Пярну місця харчування особливо популярні саме у літній період, коли у місті багато відвідувачів. Перед відвідуванням ресторану рекомендується забронювати столик. Поза літнім сезоном у місцях харчування тихіше і багато місць дивують хорошими спеціальними пропозиціями. Раз на рік проводиться Пярнуський тиждень ресторанів. У цей час відвідувачі мають

гарну нагоду познайомитися з новими смаками та місцями харчування міста. У місцях харчування Пярну пропонуються як естонські страви, так і страви зарубіжних кухень: в Пярну серед інших представлені, наприклад, вірменська, американська, італійська, грузинська та турецька кухні. Не можна не згадати і популярні кафе-пекарні міста, де вранці можна насолоджуватися свіжими булочками та кавою.

Ресторан національної кухні Delfine розташований неподалік історичної частини міста. Закусочна високо цінується завбачливими туристами. Ресторан пропонує чудові частування національної естонської кухні за доступними цінами. У меню закладу представлені чудові м'ясні страви, свіжі салати та дивовижні десерти

Фестиваль гарної їжі – Грільфест. Грільфест щорічно проходить у червні в Пярну, на мальовничому лузі «Vallikäär». Протягом двох днів найкраще пропонують 350 естонських та зарубіжних виробників продуктів харчування та імпортерів. Працюють ресторани та кафе на відкритому повітрі та навіть ресторан для домашніх тварин. В рамках фестивалю проходить Ярмарок гарної їжі, великі республіканські змагання з риболовлі та приготування їжі, і на радість дітям відкритий великий ігровий майданчик з цікавими атракціонами. На сцені виступають відомі артисти і звучить музика на будь-який смак. Щодня фестиваль завершується грандіозним салютом, а у клубах фестивалю відбуваються свята After Grill. У 2012 році фестиваль їжі «нового покоління» зібрав рекордні 40 тисяч відвідувачів. У 2014 році був 15-й ювілейний фестиваль та зібрав 45 тисяч відвідувачів, а з 2015 до сьогодні вже 50 тисяч людей відвідують даний захід.

Ресторан Mon Ami. Немов перлина в устричній раковині, ресторан Mon Ami, який є одним з найпривабливіших місць харчування літньої столиці, розташувався в затишному місці – на цокольному поверсі butik-готелю Frost, що на головній вулиці.

Frost – один з пярнуських готелів з оригінальним дизайном, ресторан перейняв елегантний стиль готелю. У холодну пору року гостей вітає камін із живим вогнем, обслуговуючий персонал приділяє увагу кожному відвідувачу.

Меню поєднує у собі класичні та сучасні тенденції; окрім традиційних поєднань тут пропонують «щось особливе». Згідно з ресторанним гідом White Guide, Mon Ami є рестораном відмінного рівня.

Ресторан Raimond. Ресторан високої кухні розташований на пярнуському пляжі. У літню пору року в ресторані відкрито терасу з видом на прибережний променад. Своїм гостям заклад пропонує меню a'la carte із трьома змінами страв, натхнене кухнею Північних країн та місцевими сировинними продуктами, а також дегустаційні меню та групові меню. Найважливіше для ресторанна – це подарувати відвідувачу враження, що перевершують їхні очікування. І кожен день «Raimond» докладаеть максимум зусиль для того, щоб забезпечити задоволеність кожного.

Ресторан при Пярнуському яхт-клубі (Pärnu Jahtklubi Restoran) – це заклад ресторан з видом на річку, який надає насолодитися гарними винами, смачною їжею та приємною музикою. У залі ресторану є 100 місць, а в клубному залі – 50 місць, на літній відкритій терасі – 120 місць. Для нарад підходить стильна зала для семінарів, розрахована на 20 осіб. На літній терасі знаходиться піратський корабель «Арабела», де діти можуть спробувати себе в ролі капітана.

В місті є національний напій, який завжди є присутнім на святковому столі. Містяни дуже люблять пиво і готові годинами сперечатися та дискутувати на тему улюбленого національного напою. Водночас ставлення до алкогольних напоїв у них досить стримане, розпивати їх прийнято лише у спеціально відведених місцях.

У Пярну проходить багато інших веселих фестивалів. Однією з таких подій є фестиваль Voilille Festival, який символізує прихід весни та занурює відвідувачів у атмосферу весни. Його проводять на початку травня, коли в місті зацвітає символ свята кульбаба. Місце проведення – село Кіхлепа

поблизу Пярну. Цей фестиваль найкраще підходить для вивчення місцевої культури та характеру корінного населення. Тут з кульбаб не тільки роблять цікаві речі, а й готують страви з квітами, які можна продегустувати. Кількість учасників, за оцінкою фестивалю, становить 10 000 осіб. У 2021 році було близько 5 000 відвідувачів. З відвідувачів 65% жінок та 35% чоловіків. Вік відвідувачів від 20 до 50 років. [19]

Одним із найвідоміших за межами Естонії івентів є Weekend Festival Baltic, час проведення якого випадає на серпень місяць. У цей час пляж міста Pärnu Rand стає найбільш відвідуваним місцем. Сумувати ж під час проведення фесту не вдасться ні в кого – навіть у тих, хто вирішить відвідати івент із цікавості, а не з любові до електронної музики та бажання повеселитися. Кожного року захід відвідує понад 40 000 людей. Щороку фестиваль має нову тему, яка переважно відображається у візуальній частині фестивалю. [19]

Фестиваль Augusti Unetus в естонському курортному місті, присвячений мистецтву у всьому його прояві. Із року в рік даний фестиваль відвідує близько 35 000 людей. Тому час його проведення – а саме, середина серпня, – є однією з найкращих дат приїзду до Пярну. Основні заходи включають танцювальні та театральні вистави, виставки, кінопокази, дегустацію страв місцевої кухні, а також фаєр-шоу та музичні концерти – завдяки такій різноманітній програмі нудьгувати не доведеться нікому з відвідувачів фесту. [19]

Паб Aleksandri – це місце для харчування та проведення вільного часу з типовим для паба багатим та доступним за ціною меню, де на вас чекають розслаблююча домашня атмосфера, привітне обслуговування та широкий вибір музики від блюзу до індустріального року.

Бар Vehverments bar & tostadas. Шеф-кухар закладу скомбінував на тарілках безліч різних смаків, які можна розділити із сусідом по столу: безліч соусів, олій, салатів, і, зрозуміло, багато різних гарячих булочок (тостадас), чисті вегетаріанські страви, пряні органічні страви з м'яса, та звичайно ж рибу та мідії.

2.4 Гастрономічний потенціал міста Вільянді

Вільянді – естонське місто, яке подвійно незвичайне, сповнене життям і культурою, особливо музикою. Це таке маленьке місто, котре варто відвідати, щоб поєднатися з природою та тихістю. Серед іншого, можна зупинитися та покупатися на озері Паала.

Мандруючи вглиб маленької країни, де не буває величезної кількості туристів, зазвичай можна розраховувати на певні речі: тишу та спокій, пасторальні пейзажі і, можливо, кілька допитливих поглядів. Однак іноді потрапляєш у маленьке містечко, особливо повне життя – без натовпу та пробок мегаполісу. Таким місцем і є місто Вільяндимаа. Тут гарна їжа, культура та цікаві люди, з якими можна познайомитись. Важливо відзначити, що все приблизно вдвічі дешевше, якщо порівнювати з сусідньою Скандинавією, а це означає, що ви можете зробити багато з обмеженим бюджетом.

Місцевість міста незвичайна для Естонії тим, що він горбиста. Земля навколо і відразу за старим містом обрамляється невеликими зеленими пагорбами, які поступаються місцем довшому схилу, що веде до озера Вільянді, яке проходить вздовж його південно-східного краю і є популярним місцем у теплу пору року.

Над великим озером височіють руїни старої фортеці, місце проведення багатьох виступів та щорічному Фестивалю народної музики, який являє собою головну пам'ятку міста.

Магазин та кафе Roheline Maja знаходяться в старій аптеці на вулиці Койду у Вільянді. Щодня пекарня пропонує нову смачну випічку з екологічно чистих продуктів та приймає замовлення на торт, торт, тістечка, трюфелі та, звичайно ж, житній хліб. Також подають сніданки та обіди та приймають замовлення на харчування для груп (до 25 осіб).

Багато продуктів у великому і різноманітному асортименті кафе походять з органічного землеробства. Ще однією особливістю є асортимент

неупакованих сухих органічних інгредієнтів, які в інших місцях доступні тільки у великих упаковках. [21]

Ресторан Harmonia, розташований у самому серці Вільянді в центрі Сакала, схожий на місце зустрічі для смакових відчуттів, де прості, але смачні страви готуються на місці із ретельно відібраних інгредієнтів. Так на кухні готують свіжу пасту, чабатту з насінням, там смажать або коптять різні делікатеси в печі барбекю, для десертів використовують тільки домашнє морозиво. У меню дуже великий та захоплюючий вибір різних представників європейської кухні. Вже багато років ресторан входить до списку рекомендованих місць у скандинавському ресторанному довіднику White Guide.

Кухарі Тааві та Крістін є пристрасними експериментаторами та аматорами доброї їжі, розпочавши з простих шеф-кухарів та присвятивши себе роботі шеф-кухарів. Менеджер з обслуговування Harmony Каді дбає про те, щоб усі клієнти відчували себе бажаними гостями, гармонійно обслуговувалися, а заходи та кейтеринг проходили гладко. Ресторан бажає дарувати жителям Вільянді та гостям яскраві гастрономічні враження, тому вони також організують обіди-концерти з відомими артистами, вечери для гурманів із якісними винами або навіть вечери у темних тонах.

Представники закладу прагнуть щоб їжа викликала посмішку людей коли вони куштують своє замовлене блюдо за столом. Свинина, картопля та інші овочі поставляються з ферм у Вільяндімаа. В закладі використовують лише органічну яловичину та баранину. Морепродукти надходять у охолодженому вигляді. Меню змінюється тричі на рік, щоб в ньому були представлені лише свіжі та сезонні продукти. У цьому затишному ресторані можна забути забути про час та насолодитися келихом якісного вина або келихом пива з усього світу. [20]

Fellin – це розташоване в центрі Вільянді кафе-ресторан, одночасно домашньому просте та чудово святкове, де раді всім, хто заходить у сині двері кафе.

Кафе обов'язково сподобається навіть найменшим відвідувачам, адже тут так багато цікавих книжок та занять в ігровому куточку.

Меню кафе є цікавим і надихаючим поєднанням продуктів з хуторів Естонії та смаків з усього світу. Тут пропонують максимально натуральні страви, а баранину привозить зі свого пасовища особисто господар кафе. Основна ідея кафе полягає у тому, щоб запропонувати відвідувачам повний спектр кулінарних та музичних вражень.

Бар Legend. Цей бар знаходиться неподалік від Пам'ятника Йоханну Келеру. Затишна атмосфера, приємна компанія людей та смачна їжа все це пропонує бар. Заклад має свій вигляд, заснований на різних історіях з Вільянді – деякі просто цікаві, а деякі навіть кумедно смішні. Тут завжди раді відвідувачам. "Вам завжди раді у нас!", – пишуть на своєму сайті власники. Так само туристи завжди можуть скуштувати тут смачно приготовлену рибу, суп та салати. [22]

Стильний і світлий ресторан Ormisson Park Hotell Viljandi пропонує насолодитися смаком страв, приготовлених з ретельно відібраних продуктів, і відчути сезонність і свіжі ідеї. Меню страв приємно доповнює карта напоїв із захоплюючим вибором вин. У ресторані Park Hotell Viljandi майстрами виготовляються торти, тістечка та інші кондитерські вироби з найкращих продуктів.

Ресторан Ormisson був названий на честь засновника будівлі Park Hotell Viljandi Віллема Орміссона, сина Андреса Орміссона. Віллем був художником та педагогом з малювання, належав до видатних випускників художньої школи «Pallas», та удостоївся незаслужено меншої уваги порівняно з його колегами.

Місто Вільянді хоч і маленьке, але таке насичене різними місцями відвідування. У ньому є все необхідне для комфорту. Щоб ви не шукали, чи то кіно чи ресторан або свіжообсмажену каву з гарячою булочкою з корицею все це в пішій доступності. З кожного куточка міста можна почути про правильну, здорову та фермерську їжу. І все це за дуже приємну ціну.

2.5 Гастрономічний потенціал міста Курессааре

На місці сучасного Курессааре у минулому були дерев'яні споруди та ринок. Замок був збудований на острові у 80-х роках 14 століття. Навколо замку почало повільно зростати поселення. Курессааре офіційно став містом у 1563 році. З 1645 містом шість років володіли шведські правителі. На той час німці, голландці та шведи становили більшість населення острова. Однак у 1721 році Швеція втратила цю територію, і острів став частиною Російської імперії. Під час її панування Курессааре збільшило своє значення. Острівне місто почало швидко розвиватися. Саме тоді у Курессааре було засновано великий курорт. Він швидко став популярним серед російської знаті. У складі Естонської РСР Курессааре успішно розвивався. Острівне місто стало відоме в основному як курорт. Місто не втратило своєї популярності після розпаду Радянського Союзу. Щороку Курессааре приймає тисячі туристів із різних країн світу. [23]

На початку вересня, коли літо вже починає здавати свої позиції, Сааремаа продовжує ділитися з усіма чарівними та призовними посмішками.

Сааремааський фестиваль їжі пропонує цікаву програму, що триває 11 днів, про яку можна сказати лише одне: живіт міцніший – на серці легше. Правильна їжа створює гарний настрій! Це наймасштабніший фестиваль острова.

У програмі кожен знайде для себе щось цікаве: Сааремааський тиждень ресторанів, Концерт Тістечок, Великий Ринковий день, Visit villages, Kõlla külla, приватні вечери «Порося в мішку» та «Суп з вугра», Курессаареський вуличний пікнік, дитячий інше.

День Apple Cafe. Вересень це місяць, коли на деревах повно яблук, і просто не можливо перестати думати, що робити з плодами. Сааремааський гастрономічний фестиваль дає всім можливість зробити одну чудову неділю вересня дуже захоплюючим днем.

У різних садах, дворах та інших місцях буде відкрито багато Apple Cafe. У кожному кафе є щось захоплююче та унікальне тільки для цього місця, і вони запрошують усіх прийти та подивитись. Все це дає більш ніж достатню нагоду для знайомства з містом. [24]

Тиждень Ресторанів Саарема проходить у на перошму тизні вересня місяця. Цей захід чимось нагадує громадський транспорт: сідайте в нього, і ціна скрізь однакова. Це не означає безкоштовні запуски, але гарантована найкраща якість. Зайшовши в будь-який ресторан, що бере участь у Тижні Ресторанів, ви можете бути впевнені, що скрізь знайдете меню з однаковою ціною, а страви готують кухари, які добре знають мистецтво кулінарії. [25]

Базарний день. Цей день завершує сезон вересня. У центрі міста Курессааре зберуться великі та малі сааремаські виробники, фермери та ремісники. Це чудова можливість безпосередньо поспілкуватися виробниками та наповнити свої сумки чудовими місцевими товарами. В цей день на місці проведення даного заходу завжди є домашні тварини та різні розваги для всієї родини, тому сумувати тут не вдасться.

Фестиваль Торт-Концерт. У неділю можна насолодитися незвичним «Коогіконцерті». Після концерту, будь ласка, не треба йти додому, а треба залишитися та поласувати тістечками, приготовленими місцевими жінками та поспілкуватися з музикантами.

Кафе Good Mood Food. В цьому закладі на туриста чекають сніданки протягом дня, здоровий обід та веганські тістечка, смузі та затишний літній дворик. У Good Mood Food Cafe можна знайти різноманітні вегетаріанські страви, безглютенову випічку, сирі тістечка та інші спеціальні дієтичні страви. Кафе працює у літнє кафе з 2017 року. Взимку організовує різні тренінги, вечірки, вечері, а також невеликою мірою кейтеринг.

Заклад здійснив хлібну революцію і являє собою першу в Естонії пекарню без дріжджів, пшениці та білого цукру. Випічка зі спельтового борошна на дріжджовій основі, наприклад, багети. Також у виробництві

використовується житнє та гречане борошно з дріжджами і безглютенові інгредієнти для веганських тортів, сиродчих тортів, печива та кексів. [26]

Ресторан-бутік Винотека. Vinoteek Prelude пропонує чудове поєднання вин та місцевої кухні. У меню найкраща місцева риба (сиг, вугор, окунь, камбала, кілька та ін.) та м'ясо (олень, кабан, баранина).

Крім місцевої їжі, заклад дивує своїх відвідувачів устрицями та чудовими винами до них. Затишна атмосфера і спокійна музика роблять неймовірні моменти, проведені разом, які ще більше запам'ятовуються завдяки такому супроводженню.

Kodulinna Lokaal у центрі Курессааре запрошує перекусити чи випити, потанцювати, пограти у більярд чи просто провести час із друзями. Меню різноманітне, ціни доступні. Заклад також має щоденні пропозиції. Зал розрахований на 100 місць. Для більш приватної обстановки, у барі є зал на 20 осіб та невелика кімната з круглим столом за яким може поміститися до семи осіб.

Рибний ресторан Ku-kuu пропонує блюда місцевої кухні з французькими нотками. Головною особливістю ресторану є різноманітність свіжих місцевих морепродуктів, які щоранку купують прямо у місцевих рибалок. У ресторані є літня тераса з чудовим та неперевершеним видом на замок та фонтан. Kuressaare Kuursaal – це місце, де відпочиваючі зустрічаються, насолоджуються гарною їжею та вином та музикою у стилі джаз-блюз. Окрім того, бажаючи можуть розміститися на другому поверсі готелю Kuursaal. Протягом усього літа проводяться різні концерти та заходи. [27]

Ristorante la Perla – це місце, де можна розслабитися і насолодитися класичними італійськими стравами та винами. Ristorante la Perla було відкрито у 2004 році в центрі Курессааре. Персонал дуже доброзичливий, їжа чудова та смачна. Є щоденні спеціальні пропозиції, що є величезним плюсом в обід для тих, хто подорожує з обмеженим бюджетом.

Saaremaa Veski була побудована в 1899 році і працює як ресторан з 1974 року. Це найпопулярніший ресторан на Сааремаа. Відвідувачі пообідають в

справжньому історичному борошномельному млині. Ресторан пропонуємо пізнати острівну культуру та традиції через їхню їжу, напої та інтер'єр. В закладі самі виробляють напої та пиво. Млин має 5 поверхів для вивчення. Влітку у них є чудовий сад, тераса та балкон. Великий ігровий будиночок у саду відкритий для дітей. Saaremaa Veski входить до Топ-100 естонських ресторанів White Guide.

Млин був збудований у 1899 році на місці згорілого на початку 1780-х років першого апостольського православного храму в Курессааре. Цей млин працював до 1941 року. Коли почалася війна, крила відрізали, щоб вороги не могли подавати жодних сигналів. З історії відомо, що під час Першої світової війни французи повідомляли людям напрямок і навіть чисельність сил противника, рухаючи крилами вітряків. Після війни млин використовувався як складське приміщення, а житла мельників – як квартири.

З метою поліпшення умов громадського харчування в Курессааре в зв'язку з різким збільшенням кількості туристів з кінця 1960-х років восени 1972 року за проектом архітектора Фреді Томпса було розпочато відновлення вітряка під кафе. Дизайн інтер'єру було виконано архітектором Аетом Маасіком, а роботами керував Яан Мітт. При реставрації була спроба зберегти оригінальні конструкції кам'яного млина в голландському стилі. 4 січня 1974 року у Весках відкрилося кафе. Відразу після відкриття кафе стало одним з найвідвідуваніших місць у місті, і на сьогоднішній день вони є найстарішим закладом громадського харчування в Курессааре.

У 2002 році кухня, підсобні та технічні приміщення ресторану «Вески» були відремонтовані та розширені, а у правому крилі було додано великий камінний зал, щоб надати відвідувачам більше можливостей та посадкових місць. У 2008 році двір млина «Вески» був нарешті збудований. [28]

Гастрономічний потенціал міста Курессааре вже достатньо великий, але є над чим попрацювати. На мою думку, замало гастрономічних фестивалів та заходів як для курортного міста.

2.6 Аналіз існуючих гастрономічних турів до Естонії на туристичному ринку

Людей з хорошою тонкою душевною організацією приваблює гастрономічний туризм. Деякі скептики схильні стверджувати, що така поїздка непотрібна з нинішнім асортиментом продуктів у супермаркетах, виготовлених у різних частинах світу, від Франції до Маврикії. Але фуд-тури в першу чергу розраховані на гурманів, які цінують смак. Гастрономічні тури пропонують не тільки можливість скуштувати смачну їжу, а й пізнати кулінарну культуру країни, дізнатися історію страви, взяти участь у майстер-класі. Відмінною рисою цього виду туризму є те, що з такої подорожі ви привезете не посередні сувеніри, а цінні рецепти, смаколики та знання. [29]

Розглянемо існуючі гастрономічні тури в Естонії на туристичному ринку.

Естонська кухня, напої та історія. Естонська кухня, напої та історичні екскурсії не просто дадуть вам можливість вивчити дивовижну історію міста, але й відчутти його смак, створивши яскраве враження. Ви познайомитеся з кухнею ганзейських купців, естонських селян, радянських працівників і дізнаєтеся, що їдять естонці сьогодні. В екскурсії входять 3 страви та десерти, а також дегустація 3 місцевих напоїв. Крім того, ви спробуєте відомий естонський зелений шоколад, ягідні чіпси та багато іншого. Кафе та ресторани, обрані для цієї екскурсії, відомі своїм особливим інтер'єром та історією, а також музеями. Ця екскурсія гарна навіть у погану погоду, оскільки затишні ресторани Таллінна залишатимуться теплими та спокійними. Ціна туру 69 доларів за 1 особу. Екскурсія проводиться на англійській мові. [30]

Талліннський гастрономічний тур. Берегові екскурсії. Пасажири круїзних лайнерів можуть розширити гастрономічний тур по Таллінну екскурсійною частиною на автобусі, який проведе вас через частину сучасного центру Таллінна та житловий район Кадріорг у парк Кадріорг з видами та зупинками для фото в КУМУ – Художньому музеї Естонії, Кадрі Співочому

полі, поїздка з чудовим видом на Старе місто Таллінна з мальовничими дорогами Пірита з зупинками для фото в монастирі Святої Бригітти та в Талліннському яхт-центрі Олімпійських ігор 1980-х років.

Кадріоргський палац був побудований в 1723 році Петром Великим на честь його дружини імператриці Катерини I. Його величний масштаб підкреслюється його розташуванням на декількох рівнях, з верхнім і нижнім садами в контрастних стилях. Лебединий ставок з його мальовничим островом та гроти у верхньому саду доставляють візуальну насолоду. Кадріорг у перекладі з естонського означає «Катерининська долина», хоча цариця рідко відвідувала палац. З часів російської революції багато прикрашені палацові зали використовувалися як художній музей, а після закриття останніми роками Кадріорг знову відкрився у своїй колишній славі. КУМУ є штаб-квартирою Художнього музею Естонії, а також найбільшим та найбільш вражаючим виставковим залом в Естонії.

Талліннське Співоче поле (фото-стоп), важлива частина культурного життя Таллінна та любителів музики. Майданчик є природним амфітеатром на 300 000 місць. Подальша поїздка приведе вас мальовничим шосе Пірита. Ви побачите Олімпійський яхтовий комплекс в Пірита, базу для змагань з вітрильного спорту на Олімпійських іграх 1980 року.

Ви також побачите руїни та сучасну частину монастиря Святої Бригітти, історія якого сягає XV століття.

Ви можете додати 1,5 годинну екскурсію містом до гастрономічного туру Таллінном двома способами:

А) Ми можемо трохи продовжити трансфер після прибуття, щоб він включав більш тривалу екскурсію містом, включаючи екскурсію до парку Кадріорг. Вид на наш знаменитий майданчик для Свята пісні, приморську дорогу, що веде до Олімпійського центру яхтових ігор Пірита 1980-х років, а також вид та/або вхід на руїни монастиря Пірита. Наприкінці екскурсії автобус доставить вас до місця початку Талліннського гастрономічного туру (далі пішки). Трансфер до круїзного порту після закінчення програми.

Б) Або ми можемо продовжити присутність нашого гіда після пішохідної частини гастрономічного туру по старому місту, і ви продовжите свій тур на автобусі через частину центру міста, прямуючи потім у Пірита і Кадріорг, і включатимете оглядові зупинки у палаці Кадріорг, Співочий Фестивальний майданчик, Олімпійський центр Піриту 1980-х років, руїни монастиря Піриту. Потім тур закінчиться у круїзному терміналі. [31]

Таблиця 2.5

Вартість пакету для розширеного гастрономічного туру Таллінном

Ціна	Кількість учасників
110 євро на особу	Від 2 до 3
100 євро на особу	Від 4 до 6
90 євро на особу	Від 7 до 12

Талліннський гастрономічний тур. Що таке естонська кухня – нордична з родзинкою, відтінком російської кухні та трохи німецької? Погляньте на його яскраву кулінарну сцену під час нашого гастрономічного туру Таллінном. У вас буде близько 6 зупинок з їжею та напоями у поєднанні з прогулянками з гідом історичними мощеними вулицями Старого міста Таллінна.

Талліннський гастрономічний тур поєднує в собі індивідуальну екскурсію містом з різними типовими для регіону зупинками з їжею та напоями. Під час цієї пішохідної екскурсії ви здійснисте кулінарну екскурсію Старим містом із зупинками на сусідньому ринку Балтійського вокзалу та зможете познайомитися із запахами, смаками та історіями естонської кухні. Ви також побачите деякі з найкрасивіших куточків Старого міста та прилеглого кварталу Каламая та почуєте захоплюючі історії про історію Естонії та країну сьогодні. Талліннський гастрономічний тур складається близько 6 зупинок з їжею та напоями. Ви спробуєте місцеві традиційні та сучасні страви та напої. Вам подадуть суп, різні традиційні страви, такі як чорний житній хліб, відкриті традиційні для Естонії бутерброди зі шпротами та зразки сучасної естонської кухні. Ви спробуєте місцеві напої, такі як «Калі»

та «Кама», місцевий шнапс та солодощі, а також чашку гарної кави місцевої обсмажування або келих місцевого ягідного чи фруктового вина. Зверніть увагу, що їжа та напої зупиняються, а меню може трохи змінюватись в залежності від сезону! Для круїзних пасажирів тур включає поїздки туди і назад з Талліннського круїзного порту в старе місто і назад. Ваш трансфер після прибуття буде включати коротку ознайомлювальну екскурсію по частині центру міста та Старого міста Таллінна, за якою піде піший гастрономічний тур Таллінном. [32]

Таблиця 2.6

Основна інформація про Талліннський гастрономічний тур

Тури	Ціна	Тривалість та місце проведення
Талліннський гастрономічний тур	75 євро	Щодня о 11:30 з 01.05 по 24.09 по п'ятницях-суботах протягом усього року. Зверніть увагу, що мінімальна кількість осіб для проведення туру – 2 особи.
Гастрономічний тур із зворотними трансферами	90 євро	Старий порт для пасажирів круїзу. Ранкові рейси в період з 28.04 до 22.10

Гастрономічний тур Середньовічний Таллінн. Здійсніть подорож у минуле, коли Таллінн був багатим містом Ганзейського союзу і чудовим чином зберіг свою середньовічну ауру до наших днів. Наш гід проведе вас по звивистих мощених вуличках Старого міста, розповість забавні історії про середньовічне життя та міські легенди, зібрані з різними зупинками для

дегустації страв, такими як – пікнік-сюрприз з видами із середньовічної оборонної вежі, та буде дегустація марципана. Початок в середньовічному тематичному ресторані, потім перерва на вино в секретному винному льоху і на терасі в Старому місті (кращий вид з їхньої прихованої тераси надається як бонус), застілля з келихом вина або пива в середньовічній тематичній таверні, а завершується тур – десертом, який подають або в таверні, або в кафе-музеї, розташованому в одній із середньовічних оборонних веж. [33]

Тур включає в себе:

- всі дегустаційні зразки еквівалентні повному обіду з 4 страв
- гастроном або пікнік (залежно від розміру групи)
- закуска у вигляді супу або желе
- перерва на шнапс
- основне блюдо з келихом вина чи пива
- кава та десерт
- прогулянка та супровід з місцевим англомовним гідом

Таблиця 2.7

Основна інформація про тур Середньовічний Таллінн

Сезонність	доступний цілий рік на запит
Кількість осіб в групі	мінімум 2 людини. Зазвичай у групі від 6 до 14 осіб
Ціна	залежить від кількості людей в групі та варіюється від 140 до 90 євро на особу
Тривалість туру	близько 4х годин

По Таллінну проходить неймовірна кількість різноманітних гастрономічних екскурсій. Можна зробити висновок, що фуд-туризм розвинутий саме в столиці Естонії, хоча інші міста теж мають великий потенціал в цій сфері.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 2

Традиції туризму в Естонії в цілому сягають середини минулого століття. Естонія – країна з унікальною історичною спадщиною, прекрасними Балтійським морем і природою, а також традиціями і стравами.

Найпопулярніші міста Естонії: Таллінн, Тарту, Пярну та Нарва. Ці міста є найбільшими у країні. Мною були проаналізовані деякі міста такі як Таллінн, Пярну, Вільянді та Курессааре. Виходячи з цих даних, можна сказати, що гастрономічний туризм зосереджений більше в столиці Естонії, але інші не менш цікаві міста теж пропонують не мало чудових дестинацій в плані гастрономії. У Балтійської країни – великий потенціал у сфері фуд-туризму, але є куди рости і розвиватися. В невеликих містах Естонії дуже розвинутий ресторанний бізнес. Що до цін, якщо порівнювати з цінами в Україні при сьогоdnішньому курсі валют – це надто дорого, але для Європи середній чек на 1 людину в Естонії є на рівні прийнятному.

Також, в цьому розділі були розглянуті деякі туристичні формальності при в'їзді до країни. Паспортні та візові формальності є обов'язковими для Естонії. Так як Естонія входить до складу Європейського союзу та до шенгенської зони, громадяни України можуть без проблем перетнути кордон за наявності біометричного паспорта без візи на термін перебування в країні до 90 днів. Для перебування на території Естонської Республіки з паспортом без біометричних даних треба оформити шенгенську візу.

Щодо медичних формальностей, у період коронавірусу туристи повинні надати негативний тест на COVID-19, виданий не пізніше ніж за 2 дні до прибуття. Мандрівники з сертифікатом про вакцинацію звільняються від надання негативного тесту на COVID-19 та від обов'язкового карантину після прибуття. Мандрівники, які вилікувалися від COVID-19 протягом останніх 6 місяців, звільняються від надання негативного результату тесту на COVID-19 (потрібний сертифікат). Сьогодні, в період воєнних дій в Україні для українців немає жодних обмежень при перетині кордону.

РОЗДІЛ 3

Розробка та просування гастро-туру до Естонії

3.1 Основні відомості щодо актуальності розробки гастрономічного туру

Гастрономія – це завжди була та буде невід’ємною частиною туризму взагалі. І саме зараз коли споживач який розпещений звичайними пізнавальними турами хоче чогось новенького та цікавого. Останнім часом попит на щось незвичайне став дуже великий. Туристові вже не цікаво просто відвідувати звичайні екскурсії. Тому сфера туризму з кожним роком винаходить якість нові послуги. Такими послугами і являється гастрономічний тур. У кулінарному турі мандрівники набувають унікальний досвід, пізнаючи країни, регіони і народи через їх кухню.

Цей вид туризму відкриває величезні можливості для просування місцевої культури, задоволення різноманітних вимог мандрівників, поняття гастрономічного туризму залишається недостатньо відомим широкій аудиторії, і мандрівники, вирушаючи на кулінарний майстер-клас, не знають, що беруть участь в активності, яка належить до цього типу туризму.

З приводу розвитку та просування гастрономічного туру. Існує безліч видів реклами: запрошення, фірмові бланки, візитки, оголошення на будівлях, оголошення в газетах, закладки, календарі, листівки, обкладинки, поліетиленові пакети, реклама на транспорті, біл-борди, реклама на сувенірах тощо. Реклама найбільш ефективна, коли використовується по-різному та в комбінаціях.

Засобів реклами туристичних послуг дуже багато, але на сьогоднішній день найпопулярнішими є сайти та соціальні мережі. Тому майже всі туроператори і туристичні агенції мають і свій сайт, і особисту сторінку в соціальних мережах. Тобто просування турпродукту одна із найважливіших частин у підготовці гастрономічного туру.

3.2 Маршрут туру та технологічна карта екскурсій

В цьому підрозділі, я роздивлюся два маршрути подорожі, через те, що в Україні проходять бойові дії, та добратися з міст країни просто неможливо.

Перший туристичний маршрут під назвою «Смачні цікавинки Естонії» розрахований на 4 дні. Тип перевезення комбінований – авіа та авто перевезення. Авіапереліт подано за розкладом та ціною за даними 27 січня 2022 року. Дата проведення туру червень місяць. Тур починається 10.06.2022 та закінчується 14.06.2022. Приліт до Одеси 14.06.2022 о 01:50 годині.

Маршрут туру : Одеса – Таллінн – Пярну – Вільянді – Таллінн – Одесса.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

ТУРИСТИЧНОЇ ПОДОРОЖІ ЗА МАРШРУТОМ

Назва маршруту: «Смачні цікавинки Естонії»

Вид маршруту: авіапереліт та автоподорож

Протяжність всього маршруту (км): 3 953,8 км

у тому числі пішки (км): приблизно 100 км

Кількість туристів у групі: 4 особи

Карта переміщення туристів (на кожен день):

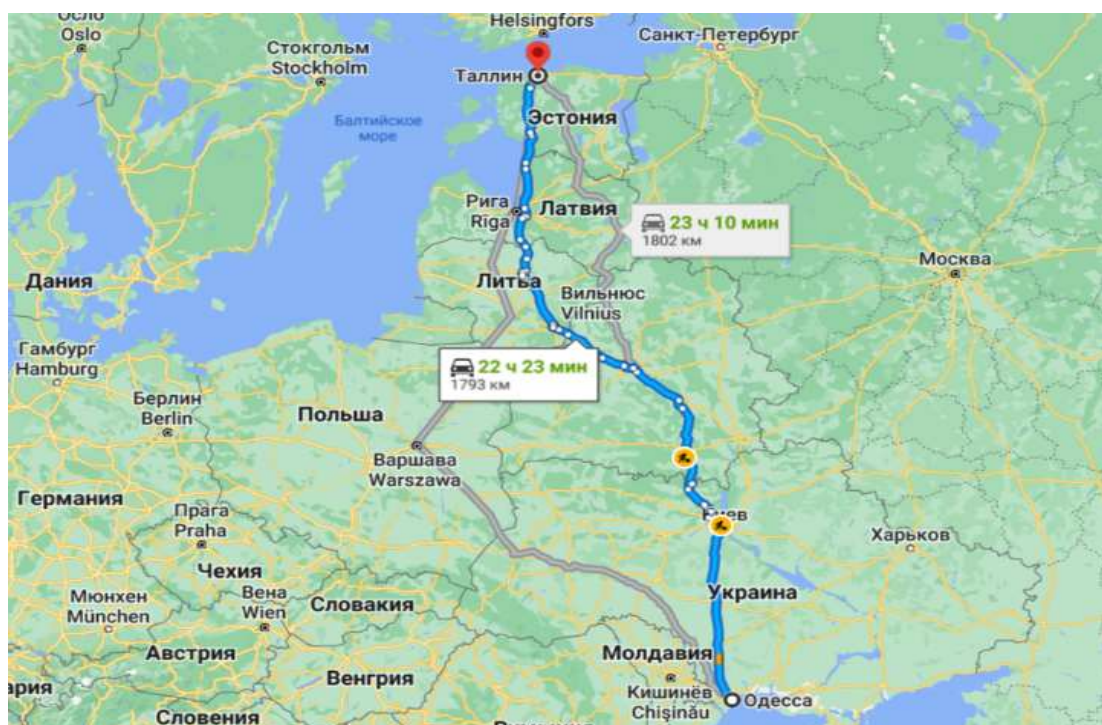


Рис. 3.1 Маршрут День 1 Одеса - Таллінн

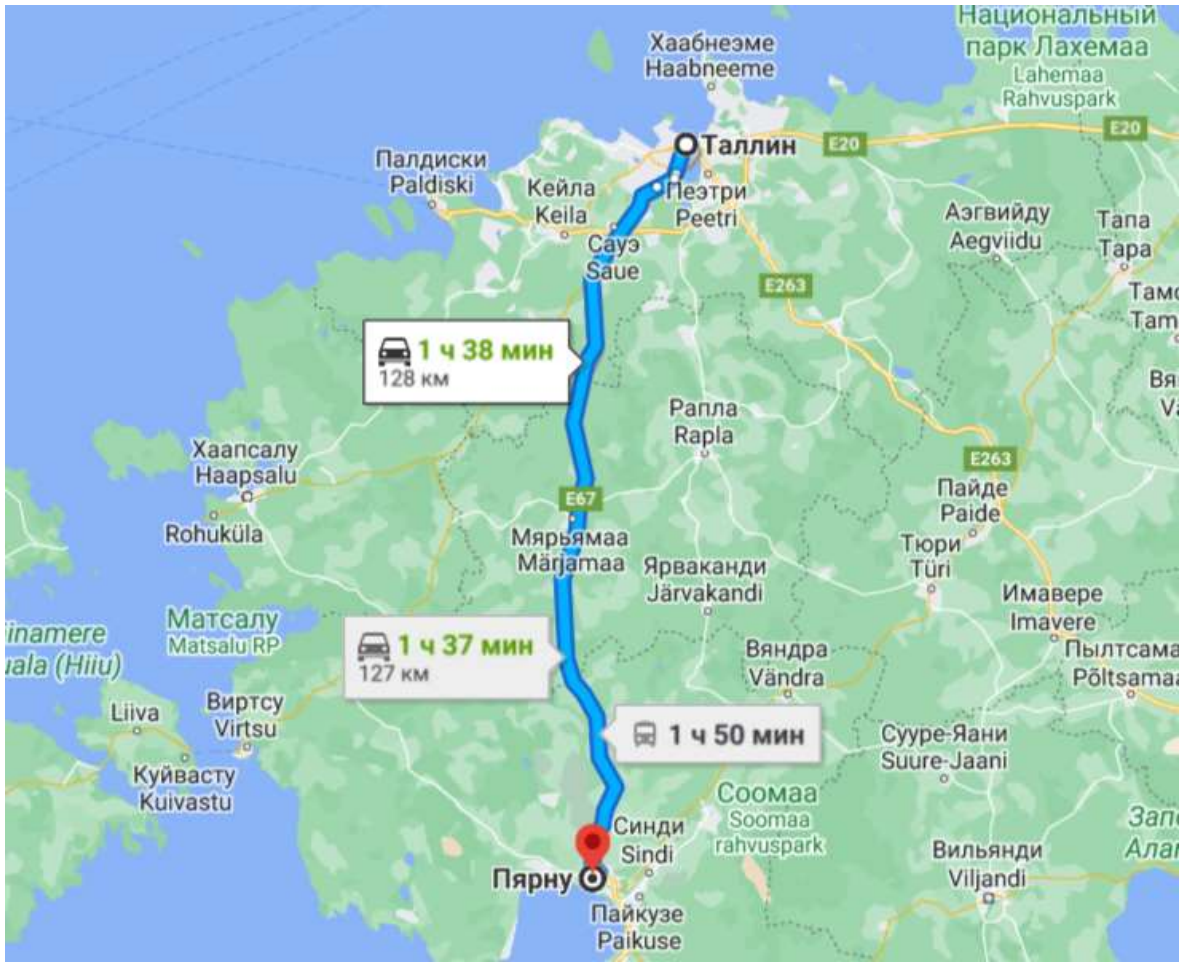


Рис. 3.2 Маршрут День 2 Таллинн – Пярну

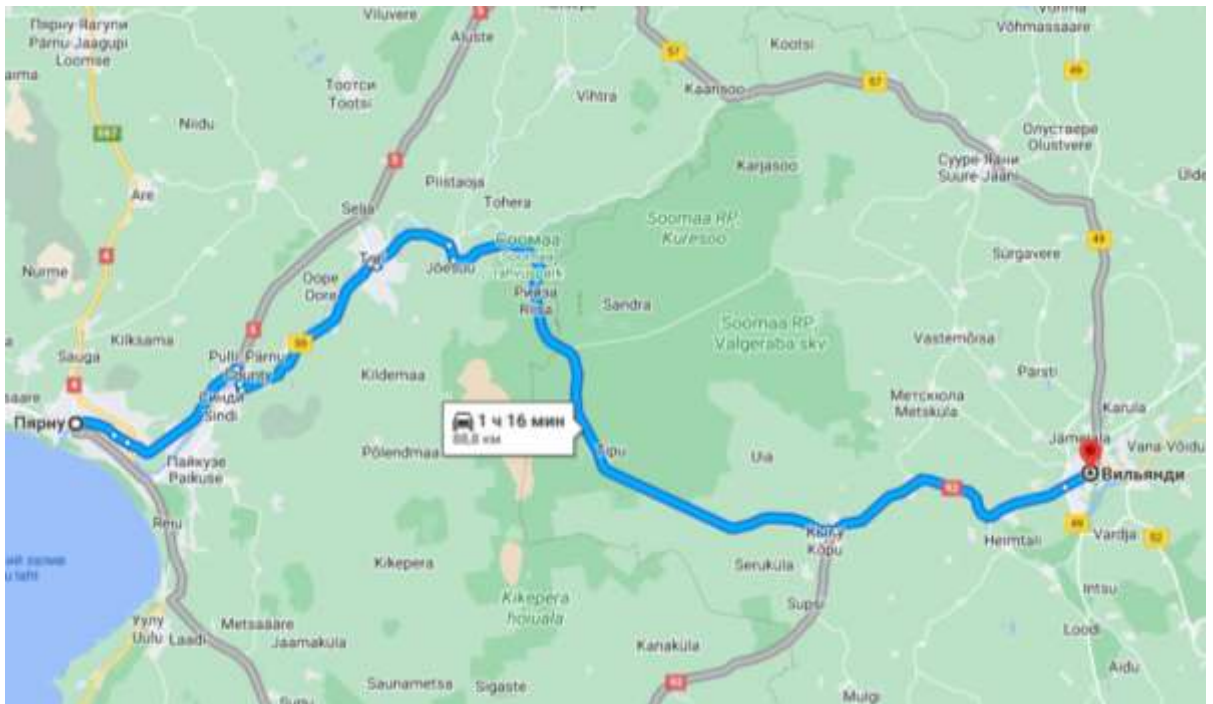


Рис. 3.3 Маршрут День 3 Пярну – Вильянди

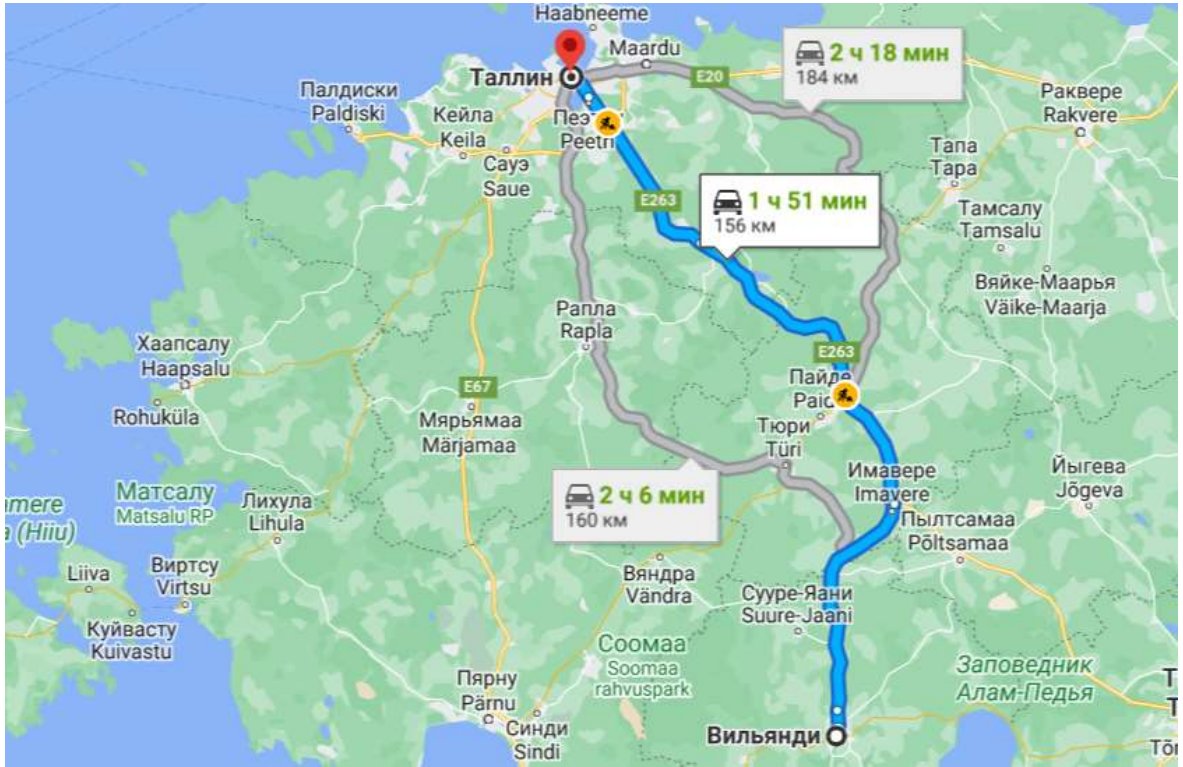


Рис. 3.5 Маршрут День 4 Вильянди – Таллинн

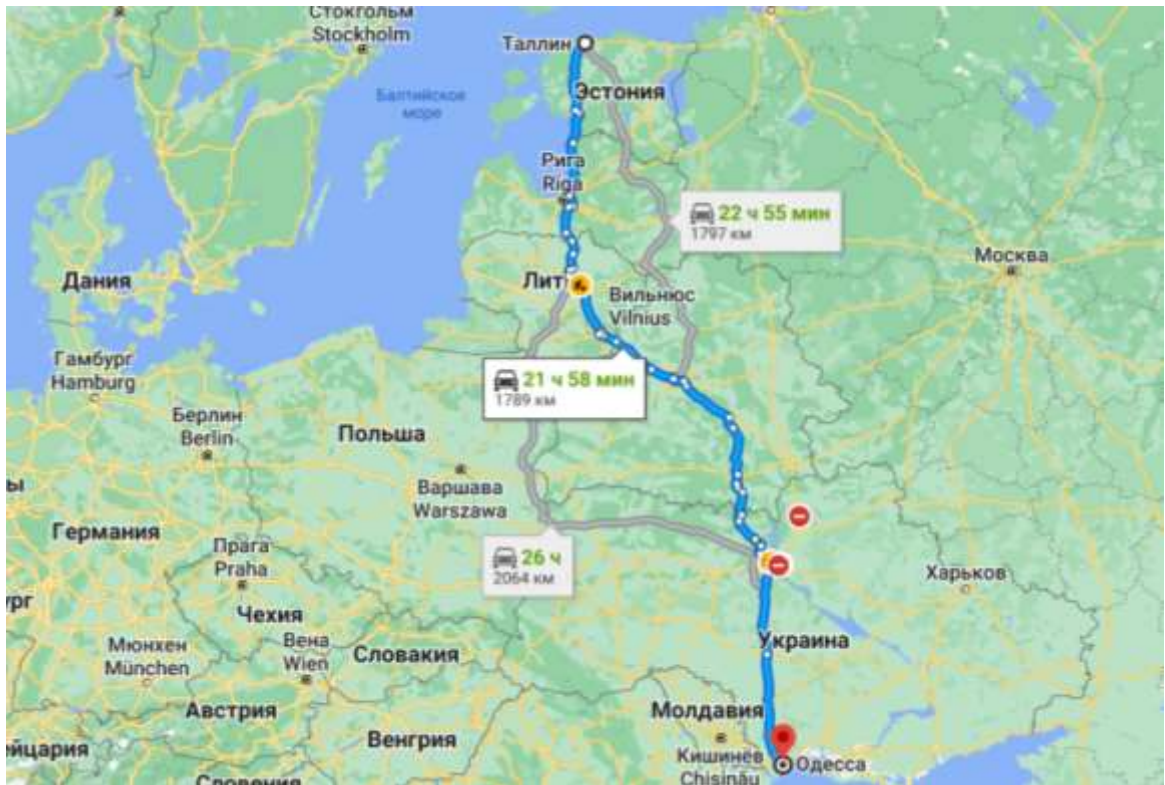


Рис. 3.6 Маршрут Таллинн – Одесса

Тривалість подорожі: 4 дні

Початок обслуговування: 10.06.2022

Закінчення обслуговування: 14.06.2022 (виліт за Таллінна 13.06.2022, 21:30.

Приліт до Одеси 14.06.2022, 01:50)

Вартість путівки: 24 644 грн

Вартість перевезення: 7 400 грн

Трансфер по маршруту: 3 230 грн

Страхування: 190 грн [43]

Вартість квитків та екскурсії: 6 980 грн

Вартість ночівлі та готельних послуг: 4 922 грн

Ціна харчування за період всього туру: 1 922 грн

У готелях сніданок включено.

За бажанням у вільний час туристи харчуються самостійно.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА ЕКСКУРСІЇ

Таблиця 3.1

Гастрономічний тур у Таллінні

Маршрут	Tallinn Tourism Info Centre – вулиці Старого міста Таллінна – Ринок – Магазині Marzipan – Кафе – Аптека – Квартал Каламая.
Довжина маршруту	2 км
Тривалість екскурсії	3 години (180 хв)
За способом пересування	пішохідна
По складу і кількості учасників	Для групи віком від 16 років Від 2 до 30 учасників
По місцю проведення	міська
Автор-розробник	Місцевий організатор Paul.

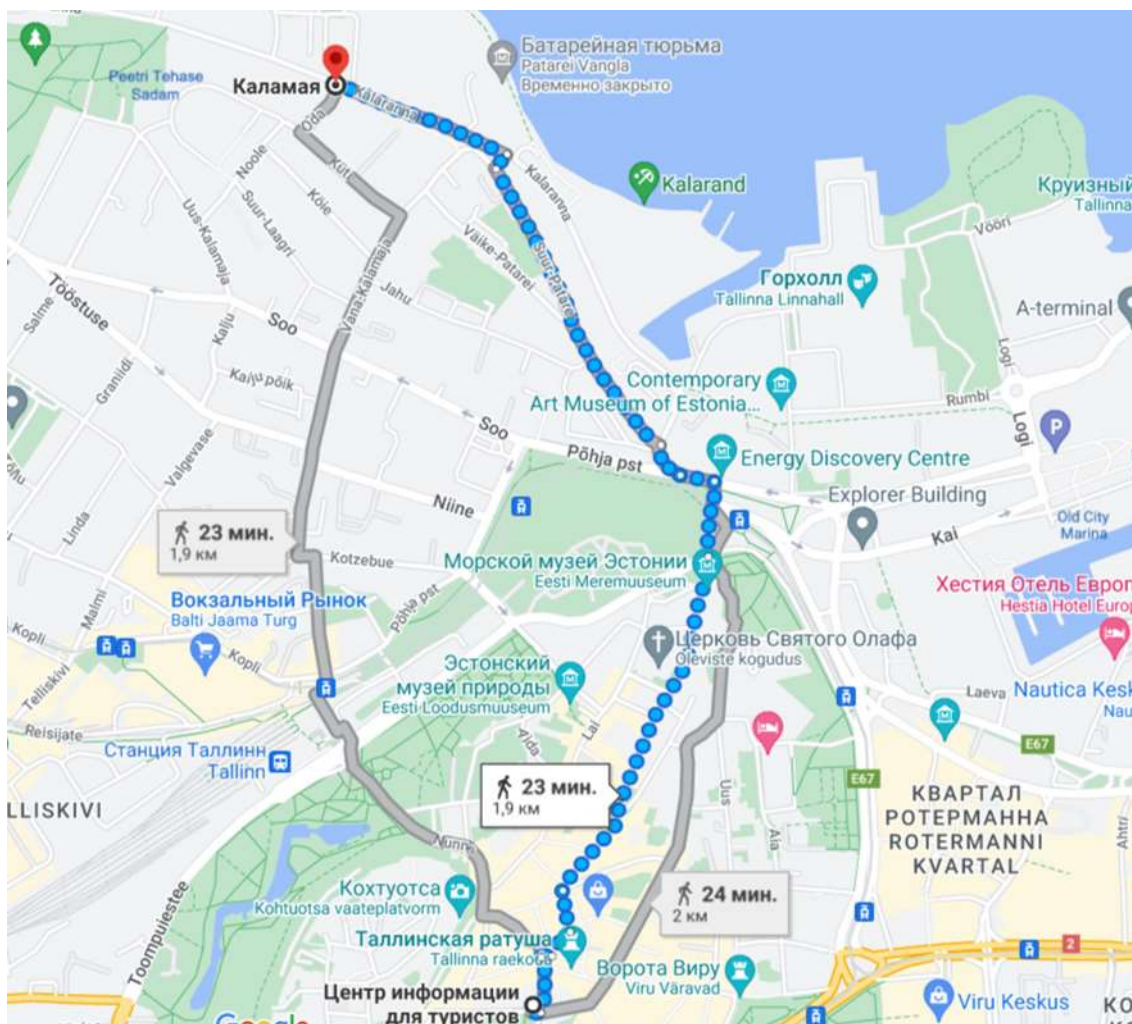


Рис. 3.8 Маршрут екскурсії Гастрономічний тур у Таллінні

Опис екскурсії. Бруковані вулиці Старого міста Таллінна, атмосфера старих дерев'яних будинків у кварталі Каламая, улюблений ринок місцевих жителів, альтернативний центр міста. Їжте в середньовічному ресторані, кафе, яке цінується місцевими жителями, місцевий музей шоколаду та фабрика, у традиційному кафе та магазині Marzipan, кафе з 150-річною історією, аптека, датована 1422 роком, вулична їжа, місцевий ринок із солодкою зупинкою та перервою на каву. На шляху також є кілька несподіваних зупинок.

В цьому підрозділі, я роздивлюся два маршрути подорожі, через те, що в Україні проходять бойові дії, та добратися з міст країни просто неможливо. Другий туристичний маршрут під назвою «Смачні цікавинки Естонії» розрахований на 6 днів. Тип перевезення комбінований – авіа та авто

перевезення. Дата проведення туру червень місяць. Тур починається 09.06.2022 та закінчується 14.06.2022.

Маршрут туру : Одеса – Кишинів –Таллінн – Пярну – Вільянді – Таллінн – Кишинів – Одесса.

Роздивимося ще один варіант маршруту через місто Кишинів.

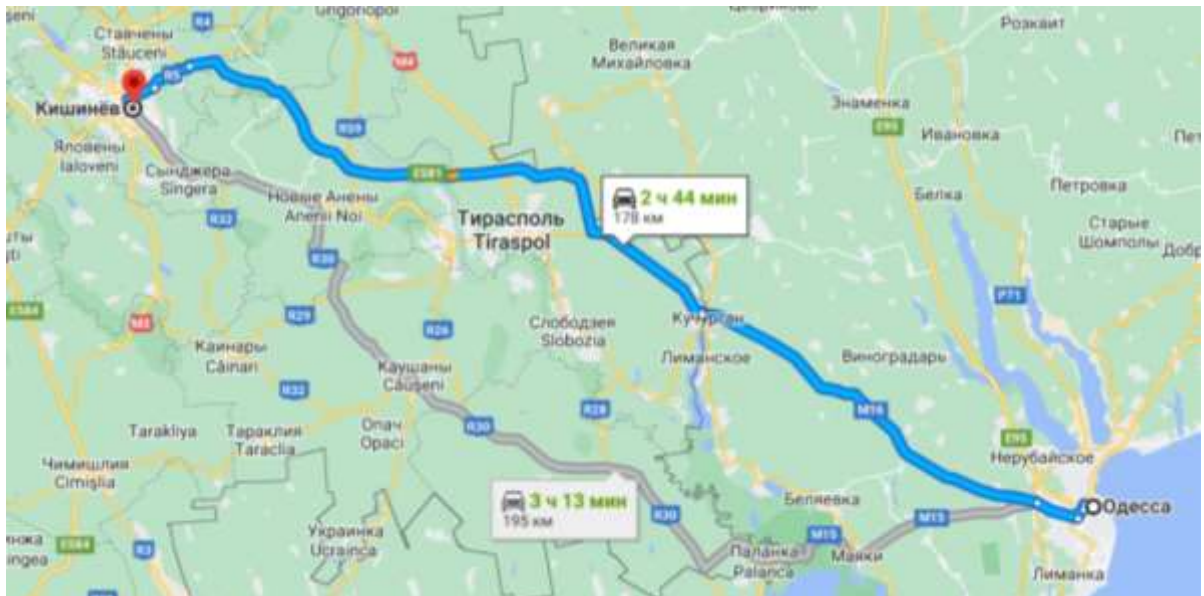


Рис. 3.9 Маршрут Одеса – Кишинів

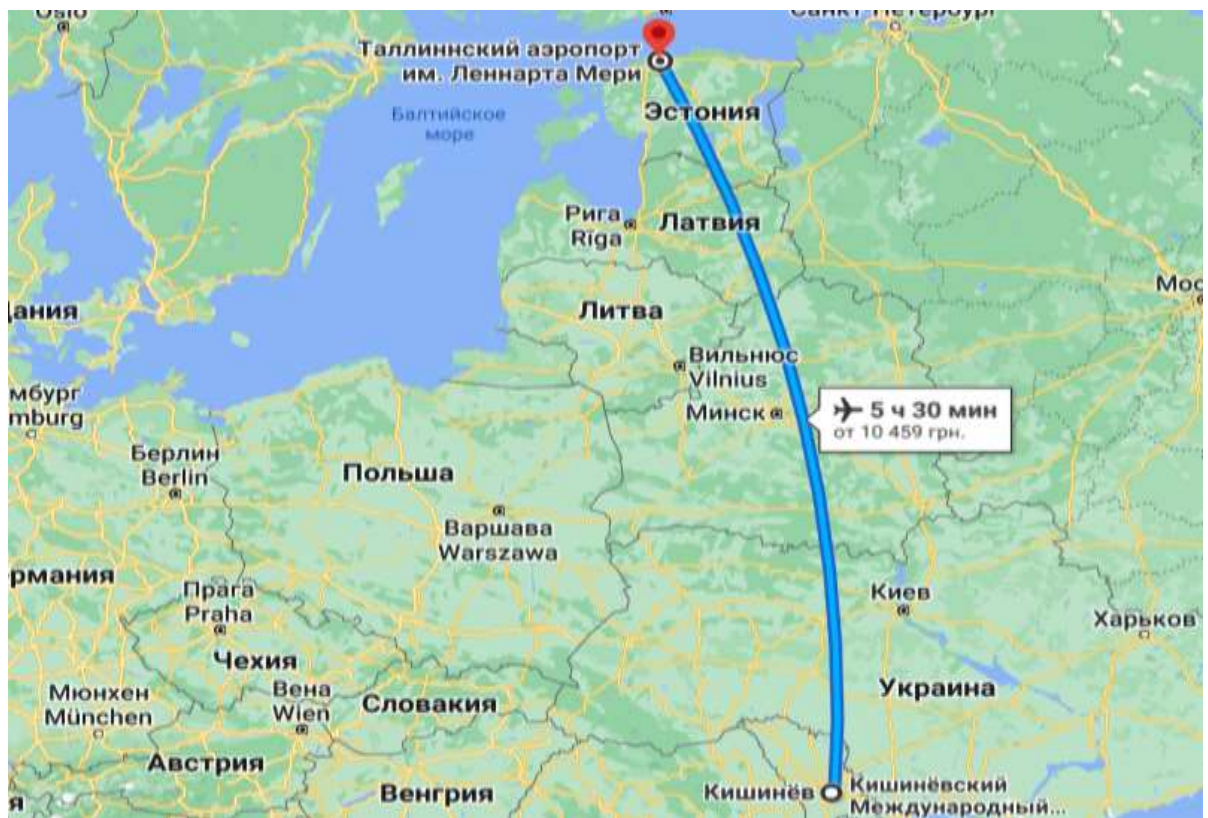


Рис. 3.10 Маршрут Кишинів - Таллінн

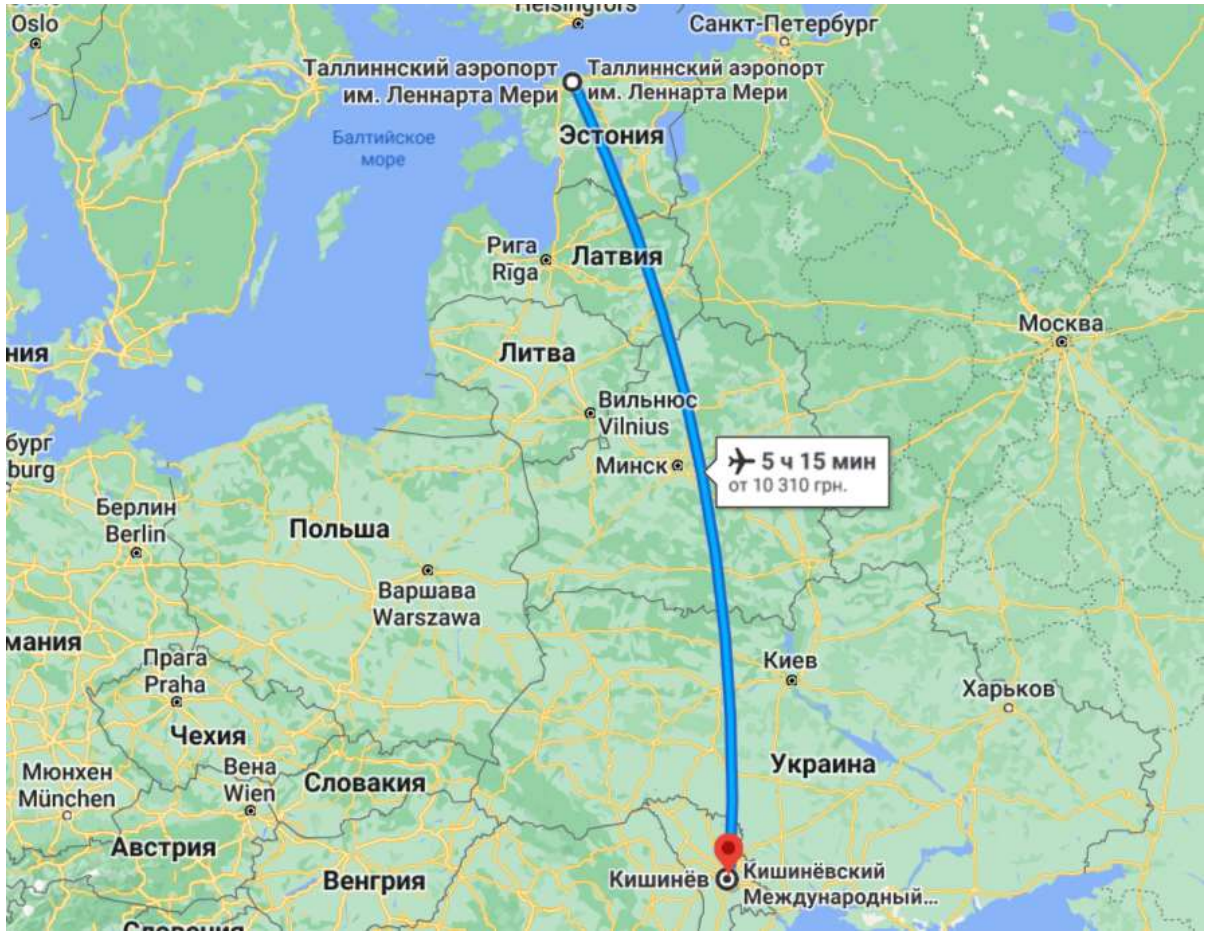


Рис. 3.11 Маршрут Таллінн - Кишинів

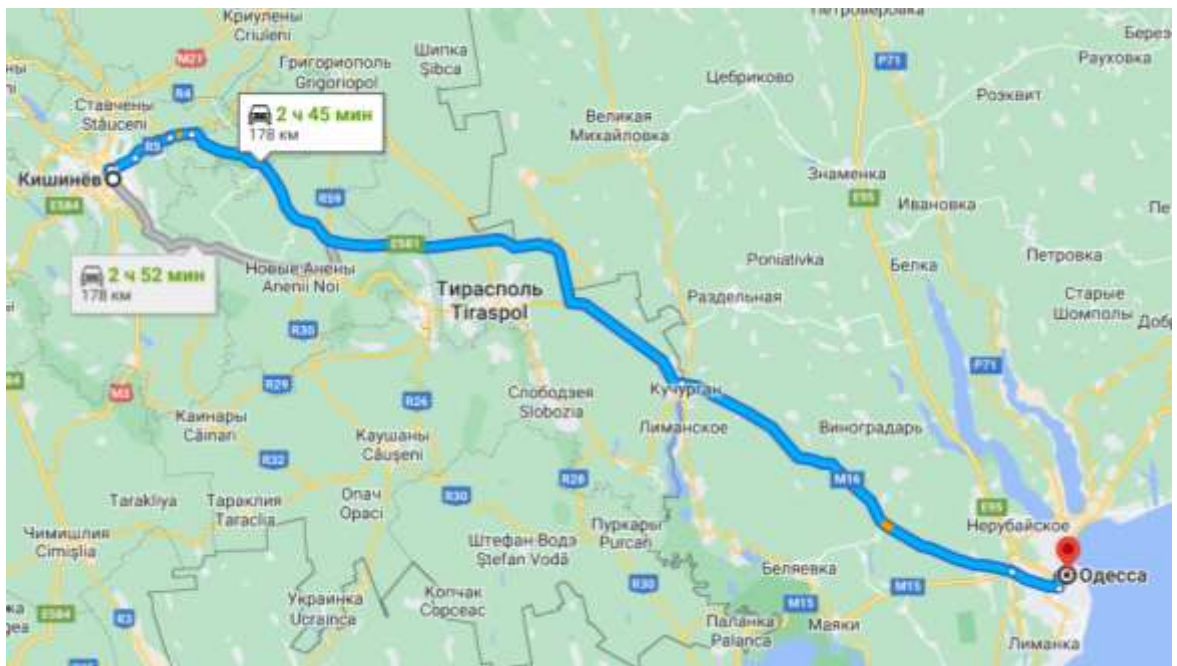


Рис. 3.12 Маршрут Кишинів – Одесса

3.3 Програма гастрономічного туру

Тур триватиме 4 днів 3 ночі 14.06.2022 (01:50 приліт в Одесу).

День 1

Одеса – Таллінн

10.06.2022

04:05 Переліт з Одеси до Таллінну.

08:35 Приліт до Таллінну.

09:00 Трансфер до готелю St.Olav Hotel. [41]

09:20 Заселення до готелю St.Olav Hotel.

Готель St. Olav знаходиться всього за 220 м від Ратушної площі, в самому центрі середньовічного Старого міста в Таллінні. Готель St. Olav розташований в історичній будівлі та обставлений старовинними меблями. В оформленні опалюваних номерів використаний камінь та цегла, які чудово поєднуються з дерев'яними меблями. Готель St. Olav знаходиться всього за 400 метрів від залізничного Балтійського вокзалу. Тоомпарк розташований у межах 240 метрів. Поблизу ви знайдете безліч ресторанів, магазинів та кафе. Вранці у ресторані подають сніданок, крім того, тут готують страви російської та європейської кухні. До послуг гостей готель лаундж-бар. [35]

11:30 Гастрономічна екскурсія у Таллінні з місцевим організатором.

На екскурсії ви скуштуєте суп із гарбузовим петрусом, домашній шнапс, пряні сандвічі на чорному рожці, ягненкові трюфелі, шоколадні трюфелі, сік морської кукурудзи, національні напої. Із напоїв будуть представлені традиційний естонський молочний напій «кама», традиційний напій «калі» (безалкогольний) або місцеве крафтове пиво, або келих місцевої ягоди або фруктового вина (сезонний), місцевий екологічний сік, кава або чай. [36]

16:00 Відвідування таверни III Draakon.

III Draakon – середньовічна таверна, де за кожну трапезу беруть 1-3 монети. Звичайно, при замовленні напоїв цю суму буде подвоєно. Тому у голодних і спраглих мають бути в гаманцях хоча б монети в 1 та 2 євро. Ви

зможете самі виловити огірки з розсолу та отримати їх безкоштовно. Будинок призначений для тих, хто шукає екстремальних вражень, хто цінує гідне почуття гумору та хоче випробувати щось зовсім відмінне від звичайного відвідування ресторану. Крім того, «Третій дракон» - це публічний будинок для городян вільних від снобізму, що дозволяє почуватися себе вільно та розкуто. [37]

18:00 Пивний фестиваль Tallinn Craft Beer Weekend.

Фестиваль саме для любителів пива, для тих, хто шукає нові та цікаві враження від смаку та аромату пива. Кожна пивоварня випускає кілька сортів пива світового класу. У вартість квитка на фест входить дегустація всіх сортів пива, а це 400 сортів. Фестиваль відчинено до 22:00, тому в період с 18:00 до 22:00 ви можете знаходитися там, а потім відправитися до свого готелю. [18]

День 2

Таллінн – Пярну

11.06.2022

Сніданок в готелі.

10:00 Трансфер від готелю St.Olav Hotel до готелю Hansalinn.

12:00 Заселення до готелю Hansalinn.

Готель Hansalinn розташований у центрі Пярну, літньої столиці Естонії. До пляжу можна дійти лише за 15 хвилин. Неподалік від готелю Hansalinn знаходиться красива церква, новий концертний зал, театр, музей, галереї, торгові вулиці та нічні клуби. За кілька хвилин можна дійти до причалу для яхт та найкращого пляжу в Естонії. [38]

16:00 Похід до музею Пярну.

Пярнуський музей – це один із найсучасніших історичних музеїв у Прибалтиці, що пропонує незабутні екскурсії та майстер-класи для всієї родини. Постійна експозиція «11000 років історії – Подорож у давнину» пропонує вам вирушити у дивовижну подорож у часі через кам'яний вік, середньовічні торгові шляхи, барочні фортеці аж до ностальгічного радянського періоду. Ви також можете познайомитися з історією розвитку

курорту, характерного для Пярну. Окрім постійної експозиції, у музеї також працює зал тимчасових виставок, де можна побачити різноманітні виставки на різноманітні теми. Також, у музеї знаходиться музейний магазин із асортиментом місцевих товарів. [39]

17:30 Обід в кафе музею Пярну.

Кафе у музеї пропонує оригінальні блюда різних історичних епох.

18: 00 Відвідування пляжу Пярну.

День 3

Пярну – Вільянді

12.06.2022

Сніданок в готелі.

10:00 Трансфер від готелю Hansalinn до готелю Aasa Külalistemaja.

12:00 Заселення до готелю Aasa Külalistemaja.

Гостьовий будинок Aasa Külalistemaja розташований за 100 метрів від берега озера Вільянді. Побудований у 1865 році будинок зберіг свій оригінальний дизайн. До пляжу можна дійти лише за 2 хвилини. До центра міста 1 км. Щоранку для гостей подається сніданок. 1,3 км до автобусного вокзалу. Відстань до залізничного вокзалу Вільянді складає 3,1 км. [40]

13:00 Дегустація молочних продуктів хутора Паюмяе.

На дегустації пропонують скуштувати різноманітні смачні органічні продукти, наприклад, йогурти, сирні креми, сир, кефір, молоко. Перед дегустацією ви можете взяти участь у екскурсії хутором Паюмяе, щоб дізнатися, як смачний молочний продукт потрапляє до вас на стіл.

15:00 Відвідування Музею Вільянді.

Музей знаходиться в старій будівлі аптеки, на двох його поверхах розміщується експозиція, що відображає історію Вільянді аж до середини 20 століття. У вітринах, що знайомлять із природою, виставлені опудала багатьох видів тварин та птахів. Уявлення про первісні часи дає багата колекція археологічних знахідок. Середньовічний час показаний з прикладу макета Вільяндиского орденського городища і предметів, які з тих далеких часів. З

національною культурою знайомлять макет клуні, а також виставка народного одягу та прикрас. Також дається огляд місцевого побуту та подій, що відбулися у 19-му та 20-му століттях. Можна переглянути кіно-програму. У кімнаті тимчасових виставок змінюються унікальні експозиції.

17:00 Відвідування Кафе Fellin.

Меню кафе є цікавим і надихаючим поєднанням продуктів з хуторів Естонії та смаків з усього світу. Тут пропонують максимально натуральні страви, а баранину привозить зі свого пасовища особисто господар кафе. Основна ідея кафе полягає у тому, щоб запропонувати відвідувачам повний спектр кулінарних та музичних вражень.

День 4

Вільянді – Таллінн

13.06.22

Сніданок в готелі.

12:00 Переїзд до Таллінна.

13:00 Майстер-клас з виготовлення марципану та шоколаду.

У приємній та затишній обстановці кондитерської майстерні, розташованій на другому поверсі магазину шоколаду «Калев», ви зможете поспостерігати за роботою майстрів, а також побути майстром і навчитися готувати солодощі. На майстер-класі учасники познайомляться з основами виготовлення солодощів, продуктами та прийомами. У ціну входить все необхідне приладдя, навчання, а також марципан або шоколад. [39]

16:00 Відвідування Талліннської телевежі. [44]

18:00 Відвідування Талліннської телевежі.

В цей час у ресторані можна замовити вечерю яка складається з двох блюд. Після цього повернення до аеропорту.

21:30 Виліт з Таллінна до Одеси.

14.06.2022 в 01:50 приліт в Одесу.

Так, як даний тур був складений до введення воєнного стану в Україні, я роздивлюсь ще один варіант шляху, щоб дістатися до Естонії.

На сайті www.infobus.eu я підбрала найоптимальніший та зручний варіант руху – автобус. Перевізник FIRMA GALSZ - SV S.R.L. Та авіапереліт було взято з сайту www.aviasales.ua.

Одеса – Кишинів – Таллінн. Тривалість всього маршруту – 12 годин 5 хвилин.

Виїзд з Одеси до Кишиніва о 08:45 (09.06.2022), та приїзд до міста о 13:00. В автобус можна взяти багаж 1 шт. розмірами 55x40x30. Ціна квитка на 1 людину – 900 гривень. Тривалість переїзду 4 години 40 хвилин.

Переліт Кишинів – Таллінн. Перевізник LOT Polish Airlines. Тривалість перельоту – 7 годин 25 хвилин.

Виліт з Кишиніва до Таллінну о 18:10 (09.06.2022), та приліт до міста Таллінн о 01:35 (10.06.2022). В перельоті є одна пересадка в місті Варшава яка триває 4 години 5 хвилин. Ціна квитка – 7 377 гривень. Я підбрала найзручніший час, тому перебудувувати програму туру не потрібно.

Зворотний переліт Таллінн – Кишинів. Перевізники Ryanair, Pegasus Airlines, FlyOne. Тривалість перельоту – 13 годин 45 хвилин.

Виліт з Таллінну до Кишиніва о 21:55 (13.06.2022), а приліт о 11:40 (14.06.2022). В перельоті є дві пересадки в місті Нюрнберг яка триває 3 години 50 хвилин, та в місті Анталія яка триває 2 години 30 хвилин. Ціна квитка – 14 824 гривні.

Переїзд Кишинів – Одеса. Виїзд о 12:40 (14.06.2022), та приїзд до Одеси о 16:50 (14.06.2022). В автобус можна взяти багаж 3 шт. вагою до 100 кг. Ціна квитка на 1 людину – 900 гривень. Тривалість переїзду 4 години 10 хвилин.

З поданої інформації можна побачити, що через війну в Україні, добиратися стало набагато важче, довше та дорожче. А також, збільшилась кількість днів. До воєнного положенні в Україні тур тривав 4 дні 3 ночі, зараз тур триватиме 6 днів 5 ночей.

3.4 Розрахунок вартості гастрономічного туру

Переліт Одеса – Таллінн здійснюється авіалініями «airBaltic», 1 місце в економ класі без включення багажу та ручною поклажкою до 10 кг – 2 950 грн

Переліт Таллінн – Одеса здійснюється авіалініями «airBaltic», 1 місце в економ класі з включеним багажем – 4 450 грн. Подану інформацію було взято на сайти aviasales на початку лютого. [42] Авіапереліт подано за розкладом та ціною за даними 27 січня 2022 року.

Загальна вартість квитків на літак: 7 400 грн

Вартість трансферу : 3 230 грн

Вартість страхування: 190 грн

Загальна вартість квитків та екскурсій: 6 980 грн

Готель St.Olav Hotel 4*: 1800 грн за 1 ніч

Готель Hansalinn 3*: 1 461 грн за 1 ніч

Готель Aasa Külalistemaja 3*: 1 661 грн за 1 ніч

Загальна вартість ночівлі та готельних послуг: 4 922 грн

Ціна харчування за період всього туру: 1 922 грн

Розрахуємо загальна суму туру:

$7\,400 + 3\,230 + 190 + 6\,980 + 4\,922 + 1\,922 = 24\,644$ грн

Загальна сума туру на 1 особу становить: 24 644 грн

Прибуток туристичного агента від тура складатиме 30%.

Розрахуємо прибуток з 1 проданого туру.

Прибуток з 1 проданого туру:

$24\,644 + 30\% = 32\,037,2$ грн

Розрахуємо чистий прибуток.

Чистий прибуток з 1 проданого туру:

$32\,037,2 - 24\,644 = 7\,393,2$ грн

Ціна туру загалом складає на 1 особу: 32 037,2 грн

Ціна туру загалом складає на 4х осіб: 128 148,8 грн

Підведемо підсумки які будуть наведено в таблиці 3.2 Підсумкові дані по туру «Смачні цікавинки Естонії» .

Таблиця 3.2

Підсумкові дані по туру «Смачні цікавинки Естонії»

Загальна сума туру на 1 особу	24 644 грн
Загальна сума туру на 4 осіб	98 576 грн
Прибуток з 1 проданого туру	32 037,2 грн
Чистий прибуток з 1 проданого туру	7 393,2 грн
Ціна туру з відсотком туристичного агента за 1 особу	32 037,2 грн
Ціна туру з відсотком туристичного агента за 4х осіб	128 148,8 грн

У вартість розробленого мною туру «Смачні цікавинки Естонії» входить: авіапереліт який здійснюється авіалініями «airBaltic», проживання в 3х готелях таких як готель St.Olav Hotel 4*, готель Hansalinn 3*, готель Aasa Külalistemaja 3*, сніданки які включено в кожному з готелів, страхування, квитки на фестиваль, майстер-клас, екскурсії, харчування в ресторанах та кафе.

У вартість не входить: особисті витрати, додаткові екскурсії та харчування яке не вказано в програмі туру.

Зробимо перерахунок туру з іншим варіантом перевезення.

Загальна вартість квитків на літак: 22 201 грн

Вартість трансферу : 5 030 грн

Вартість страхування: 167 грн

Загальна вартість квитків та екскурсій: 6 980 грн

Загальна вартість ночівлі та готельних послуг: 4 922 грн

Ціна харчування за період всього туру: 1 922 грн

Ціна харчування за період всього туру: 1 922 грн

Розрахуємо загальна суму туру:

$22\,201 + 5\,030 + 167 + 6\,980 + 4\,922 + 1\,922 = 41\,222$ грн

Загальна сума туру на 1 особу становить: 41 222 грн

Загальна сума туру на 4х осіб становить: 164 888 грн

Прибуток туристичного агента від тура складатиме 30%.

Розрахуємо прибуток з 1 проданого туру.

Прибуток з 1 проданого туру:

$41\,222 + 30\% = 53\,588,6$ грн

Розрахуємо чистий прибуток.

Чистий прибуток з 1 проданого туру:

$53\,588,6 - 41\,222 = 12\,366$ грн

Ціна туру загалом складає на 1 особу: 53 588,6 грн

Ціна туру загалом складає на 4х осіб: 214 354,4 грн

Таблиця 3.3

Підсумкові дані по туру «Смачні цікавинки Естонії»

Загальна сума туру на 1 особу	41 222 грн
Загальна сума туру на 4 осіб	164 888 грн
Прибуток з 1 проданого туру	53 588,6 грн
Чистий прибуток з 1 проданого туру	12 366 грн
Ціна туру з відсотком туристичного агента за 1 особу	53 588,6 грн
Ціна туру з відсотком туристичного агента за 4х осіб	214 354,4 грн

Таким чином, у вартість розробленого мною туру «Смачні цікавинки Естонії» входить: авіапереліт який здійснюється різними авіалініями, переїзд на автобусі Одеса – Кишинів та Кишинів – Одеса, проживання в 3х готелях таких як готель St.Olav Hotel 4*, готель Hansalinn 3*, готель Aasa Külalistemaja 3*, сніданки які включено в кожному з готелів, страхування, квитки на фестиваль, майстер-клас, екскурсії, харчування в ресторанах та кафе.

У вартість не входить: особисті витрати, додаткові екскурсії та харчування яке не вказано в програмі туру.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 3

Третій розділ кваліфікаційної роботи бакалавра стосується розробки, створення та просування особистого туристичного маршруту.

У гастрономічному турі туристи можуть отримати унікальний досвід знайомства з країною, регіоном та людьми через національну кухню.

Цей спосіб подорожі пропонує чудові можливості для популяризації місцевої культури та задоволення різноманітних потреб мандрівників. Поняття гастрономічний туризм ще мало відоме широкому загалу, і мандрівники, які їдуть на кулінарний майстер-клас, не знають, що вони причетні до діяльності даного виду туризму.

Щодо просування гастрономічного туру. На сьогоднішній день найпопулярніший засіб просування, безпосередньо є інтернет-сайти та соціальні мережі.

Тривалість гастрономічного туру під назвою «Смачні цікавинки Естонії» становить 5 днів, до введення воєнного положення в Україні, і 6 днів саме зараз, коли в нашій країні проходять бойові дії.

Триватиме з 10 червня по 14 червня, або в нових реаліях з 9 червня по 14 червня.

Щодо ціна мого продукту, до війни в Україні складає 32 037,2 грн, що є середньою ціною на туристичному ринку. На даний час сума більш велика – 53 588,6 грн. Тобто, коштовність невелика, але й немаленька. У вартість туру входить переліт, трансфер, проживання у готелях, квитки та одна гастрономічна екскурсія, страхування та харчування для туриста.

Мною була розроблена технологічна карта туристичної подорожі за маршрутом та технологічна карта представленої екскурсії з вказанням і обґрунтуванням вартості туру. Також я виконала розробку та розрахунок туру. Були проведені розрахунки, виходячи з яких можна побачити з чого складається собівартість туристичного продукту.

ВИСНОВКИ

Кваліфікаційна робота бакалавра «Розробка та просування гастро-туру в Естонію» складається з трьох розділів.

У даній роботі була досягнута мета, тобто, виконано роботу з дослідження ринку світового туризму та розробки нового туристичного продукту у виді гастрономічного туру до Естонії. Та було виконано поставлені завдання. Завданням роботи було передбачено проведення аналізу світового туристичного ринку; проведення аналізу попиту на гастрономічний вид туризму; проведено розробку власної програми туру; проведення розрахунків вартості гастрономічного туру; розробка маршруту туру; розробка технологічної карти туру. Всі поставлені завдання були виконані.

В першому розділі який має назву «Розвиток потенціалу гастрономічного туризму в світі». В цьому розділі я розглянула такі країни як Італія, Іспанія, Франція, а також розглянула популярність гастрономічного туризму в Україні та дійшла висновку. Саме ці три європейські країни стоять на передовій та являються провідними серед гастро-туризму. Саме тут кулінарія як напрямок туризму займає одне з центральних місць у місцевій культурі, традиціях та побуті, а також у територіальному бренді країни.

В Україні також розвинутий фуд-туризм, але не так сильно як в європейських країнах. Нашій країні слід ще попрацювати над просуванням гастрономічного туризму серед жителів інших країн.

В другому розділі було проведено аналіз гастрономічного потенціалу міст Естонії. Мною були проаналізовані такі міста як Таллінн, Пярну, Вільянді та Курессааре. Виходячи з цих даних, можна сказати, що гастрономічний туризм зосереджений більше в столиці Естонії, але інші не менш цікаві міста теж пропонують не мало чудових дестинацій в плані гастрономії.

В третьому розділі була проведена розробка туру та було розглянуто варіант просування гастро-туру до Естонії. Так як в Україні на даний час війна, та немає авіарейсів з жодного міста нашої країни, було розглянуто два

варіанти маршруту до Естонії. Перший варіант це переліт с Одеси до Таллінну, який був сформований ще до початку воєнних дій на нашій території. Другий варіант вийшов на порядок дорожче ніж перший, бо він формувався під час бойових дій. В результаті, створено тур під назвою «Смачні цікавинки Естонії». Також були проведені розрахунки щодо ціноутворення продукту з яких видно, що ціна продукту середня на туристичному ринку. У вартість туру входить: перельоти, трансфер, проживання в готелі, сніданки в готелі, страхування, квитки на фестиваль, майстер-клас, екскурсії, харчування в ресторанах та кафе.

В підсумку, я можу сказати, що даний гастрономічний туристичний продукт, тобто тур «Смачні цікавинки Естонії» є актуальним та надалі може бути використаним як індивідуальний тур для подорожуючих, або як продукт для турагентів, які будуть просувати його. На мою думку, він буде залишатися таким ще достатньо тривалий час. Сьогодні, в еру інтернету просування будь-якого турпродукту не викликає труднощів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Батман В.С. Тенденції кулінарного туризму в світі та в Україні. Сучасні технології управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом. Маріуполь. 28.09.2018. 80 с.
2. Корнілова В.В., Корнілова В.Н. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. 20.12.2014. 8 с.
3. Вишневська Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. Види гастрономічного туризму. 2013. Вип.31. С.112-118.
4. Драчева Е. Л., Христов Т. Т. Гастрономічний туризм: сучасні тенденції та перспективи. Фестивалі продуктів, їжі та напоїв у світі. 2015.
5. Гастрономічний туризм. *Travelyourway*. URL: <https://travelyourway.com.ua/ua/planirovanie-samostoyatelnyh-puteshestvij/poleznye-melochi-v-poezdke/gastronomicheskij-turizm/> (дата звернення 14.04.2022)
6. Гастрономічний туризм: 5 "найсмачніших" країн світу. *Obozrevatel*. URL: <https://news.obozrevatel.com/ukr/travel/location/gastronomichnij-turizm-5-najsmachnishih-krain-svitu.htm> (дата звернення 14.04.2022)
7. Історія італійської кухні. URL: <https://www.windstarcruises.com/blog/history-of-italian-food/> (дата звернення 14.04.2022)
8. Історія іспанської кухні. URL: <https://www.enforex.com/culture/history-spanish-food.html> (дата звернення 14.04.2022)
9. Винні регіони Іспанії – Країна Іспанія. *Winetourism*. URL: <https://www.winetourism.com/wine-country/spain/> (дата звернення 14.04.2022)
10. Гастрономічний туризм: що це таке та основні напрямки в Іспанії. URL: <https://www.ifema.es/noticias/alimentacion-bebidas/turismo-gastronomico-que-es-principales-destinos-espana-> (дата звернення 14.04.2022)

11. Насолода французькою кухнею. *Francevoyage*. URL: <https://www.france-voyage.com/practical/enjoying-french-cuisine-29.htm> (дата звернення 14.04.2022)
12. Гастрономічний туризм: поняття та особливості. URL: <https://tourkazka.com/hastronomichnyu-turyzm-ponyattya-ta-osoblyvosti/#lwptoc>.
13. Фесенко Г.О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. Херсон. 27.05.2021. 8 с.
14. Кращі гастрономічні фестивалі України. URL: https://ukr-prokat.com/ru/blog/najkrashhi_gastronomichni_festivali_ukrajini.html
15. 30 українських фестивалів. URL: <https://compass-tour.com.ua/?m0prm=2&entry=200&show=171> (дата звернення 14.04.2022)
16. Топ українських фестивалів. *BLS*. URL: <https://bls.ua/blog/ukrainskie-festivali> (дата звернення 20.04.2022)
17. Українсько-естонські відносини. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Українсько-естонські_відносини (дата звернення 14.04.2022)
18. Гастро-календар 2021: головні фуд-фестивалі Естонії цього року. *Gloss*. URL: <https://www.gloss.ee/2021/01/19/gastro-kalendary-2021-glavnye-fud-festivali-estonii-v-etom-godu/> (дата звернення 20.04.2022)
19. Колорит Пярну – традиції, фестивалі та менталітет місцевих жителів. URL: <https://www.orangesmile.com/destinations/parnu/traditions--2624430.htm> (дата звернення 20.04.2022)
20. Ресторан Нармооніа. URL: <https://restoranharmoonia.ee/> (дата звернення 20.04.2022)
21. Магазин та кафе Roheline Maja. *Visitestonia*. URL: <https://www.visitestonia.com/en/roheline-maja-shop-and-cafe> (дата звернення 20.04.2022)

22. Бар Legend. *ViljandiLegend*. URL: <https://viljandilegend.ee/> (дата звернення 20.04.2022)

23. Визначні місця Курессааре. URL: <https://www.orangesmile.com/travelguide/kuressaare/index.htm> (дата звернення 25.04.2022)

24. День яблучного кафе. *SaaremaAtoiduFestival*. URL: <https://saaremaatoidufestival.ee/en/apple-cafes-day/> (дата звернення 25.04.2022)

25. Тиждень Ресторанів Саарема. *SaaremaAtoiduFestival*. URL: <https://saaremaatoidufestival.ee/en/restaurant-week/> (дата звернення 25.04.2022)

26. Кафе Good Mood Food. URL: <https://goodmoodfood.ee/> (дата звернення 25.04.2022)

27. Ресторан Kuressaare Kuursaal. URL: <http://kuressaarekuursaal.ee/en/auto-draft/> (дата звернення 25.04.2022)

28. Ресторан Saaremaa Veski. URL: <https://saaremaaveski.ee/veski-lugu/> (дата звернення 25.04.2022)

29. Гастро-тури. *Tours&Travel*. URL: <https://707.in.ua/tury/gastro-turi/> (дата звернення 05.05.2022)

30. Естонська кухня, напої та історія. *AirBnB*. URL: <https://www.airbnb.com.ua/experiences/Tallinn> (дата звернення 05.05.2022)

31. Таллінн гастрономічний тур Берегові екскурсії. URL: <https://foodsightseeing.ee/tours/extended-tft> (дата звернення 05.05.2022)

32. Талліннський гастрономічний тур. URL: <https://foodsightseeing.ee/tours/tallinn-food-tour> (дата звернення 05.05.2022)

33. Гастрономічний тур Середньовічний Таллінн. URL: <https://foodsightseeing.ee/tours/medieval-tallinn> (дата звернення 05.05.2022)

34. Топ 5 найбільш відвідуваних країн світу. *Poglyad*. URL: <https://poglyad.tv/nazvani-najpopulyarnishi-krayiny-dlya-turyzmu-v-sviti-lidyruye-frantsiya-article> (дата звернення 15.05.2022)

35. Готель St.Olav Hotel. *Booking*. URL: <https://www.booking.com/hotel/ee/st-olav.ru> (дата звернення 05.05.2022)

36. Гастрономічна екскурсія у Таллінні з місцевим організатором. URL: <https://www.airbnb.com.ua> (дата звернення 15.05.2022)
37. Таверна III Draakon. *Kolmasdraakon*. URL: <https://www.kolmasdraakon.ee> (дата звернення 05.05.2022)
38. Готель Hansalinn. *Booking*. URL: <https://www.booking.com/hotel/ee/hansalinn.ru> (дата звернення 05.05.2022)
39. Майстер-клас з виготовлення марципану та шоколаду. *VisitEstonia*. URL: <https://www.visitestonia.com> (дата звернення 05.05.2022)
40. Готель Aasa Külalistemaja. *Booking*. URL: <https://www.booking.com/hotel/ee/aasa-ka1-4lalistemaja.ru> (дата звернення 05.05.2022)
41. Трансфер. *Rentalcars*. URL: <https://www.rentalcars.com> (дата звернення 14.05.22)
42. Авіаквитки до Естонії. URL: <https://www.aviasales.ua> (дата звернення 14.02.2022) (05.06.2022)
43. Страхування. *VUSO*. URL: <https://vuso.ua/ru/uslugi/turisticheskoe-strahovanie.html> (дата звернення 14.02.22) (05.06.2022)
44. Талліннська телевежа. *Teletorn*. URL: <https://www.teletorn.ee> (дата звернення 05.05.2022)
45. Річний оборот індустрії розміщення та харчування в Естонії. *Statista*. URL: <https://.statista.com/statistics/382718/turnover-accommodation-food-service-activities-estonia/> (дата звернення 15.05.2022)
46. Статистика міжнародного туризму Естонії. URL: <https://www.macrotrends.net/countries/EST/estonia/tourism-statistics> (дата звернення 15.05.2022)
47. Оборот підприємств туристичної галузі за основними видами діяльності. *Stat*. URL: <https://www.stat.ee/en/find-statistics/statistics-theme/economy/tourism-accommodation-and-food-service> (дата звернення 15.05.2022)

48. Ціни на їжу швидкого приготування. *HikersBay*. URL:
<http://hikersbay.com/prices/estonia/tallinn> (дата звернення 05.05.2022)

49. Середній чек в ресторані Естонії. *3pulse*. URL:
<https://3pulse.com/geo/estonia/prices> (дата звернення 05.05.2022)

50. Ресторанний гід White Guide. *FlavoursofEstonia*. URL:
<https://flavoursofestonia.com/> (дата звернення 05.05.2022)

51. Білети на автобус. URL: www.infobus.eu (дата звернення 29.05.2022)

52. Статистика гастрономії у світі. URL:
<https://www.jerseyislandholidays.com/food-tourism-statistics/> (дата звернення 29.05.2022)

ДОДАТКИ

Додаток 1
Старе місто Таллінн



Додаток 2
Район Каламая



Додаток 3
Талліннська телевежа



Додаток 4
Таверна III Draakon



Додаток 5
Магазин шоколаду «Калев»



Додаток 6
Готель St.Olav



Додаток 7
Магазин-кафе Marzipan



Додаток 8

Наукова праця

Всеукраїнська студентська науково-практична ZOOM-конференція «Актуальні питання землекористування та туризму в контексті сталого розвитку України» з секції «Сучасні проблеми і перспективи розвитку туристичної індустрії в Україні та світі».

Студентка СВО «Бакалавр» ф-ту ТВтаТБ Черноусова С.С.

Науковий керівник – к.е.н., доц. Камушков О.С.

Черноусова С.С взяла участь у Всеукраїнській студентській науково-практичній ZOOM-конференції на тему: «Актуальні питання землекористування та туризму в контексті сталого розвитку України». Тези на тему «Актуальність гастрономічних турів в Україні», 18 травня 2022 р. – було взято до публікації у секції «Сучасні проблеми і перспективи розвитку туристичної індустрії в Україні та світі» збірнику – с.210. – Львівський національний університет природокористування.



Додаток 9

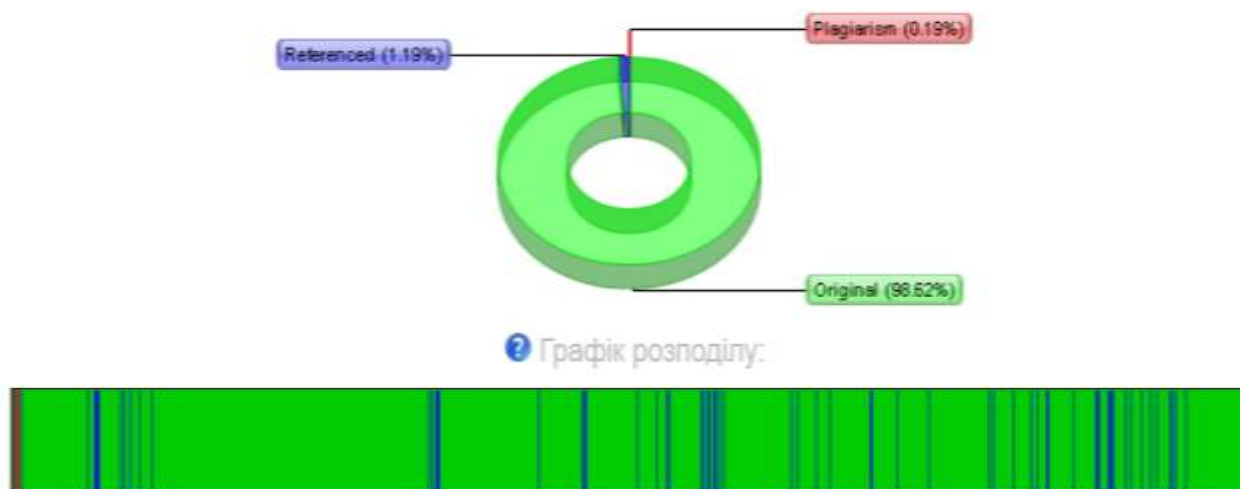
Перевірка тексту на плагіат

Кваліфікаційна робота бакалавра.

Тема:

«Розробка та просування гастро-туру в Естонію»

Засіб перевірки Plagiarism Detector



Унікальність по фразам >30 %

Унікальність по словам >30 %

Керівники: _____ к.е.н., доц. Камушков О.С.

(підпис)

_____ к.т.н., ст. викл. Воскресенька О.В.

(підпис)

Здобувач: _____ Черноусова С.С.

(підпис)

Додаток 10

Презентація



Слайд 1

- **Мета роботи.** Дослідити світовий ринок туризму та розробити новий туристичний продукт у вигляді гастрономічного туру до Естонії.
- **Об'єкт дослідження.** Процес функціонування світового ринку туризму та гастрономічного потенціалу Естонії.
- **Предмет дослідження.** Сукупність теоретичних та практичних аспектів створення й функціонування гастрономічного туру.

Слайд 2

Апробація

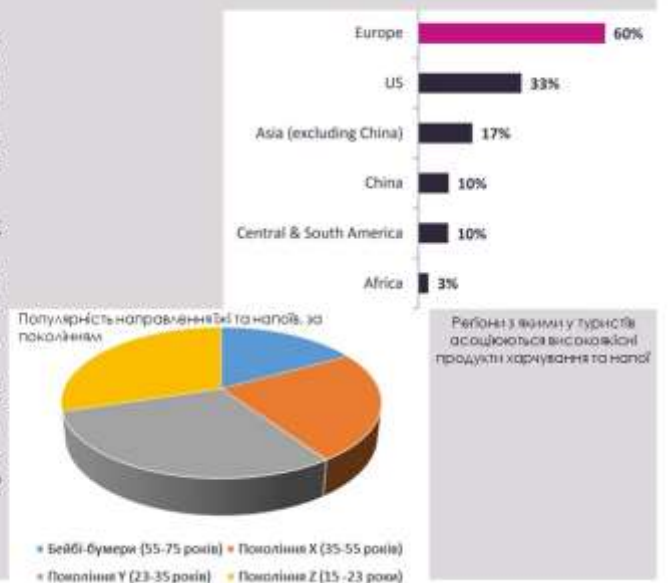
- Окремі положення наукового дослідження було апробовано на Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції «Актуальні питання землекористування та туризму в контексті сталого розвитку України». Тези на тему «Актуальність гастрономічних турів в Україні» було взято до публікації у секції «Сучасні проблеми і перспективи розвитку туристичної індустрії в Україні та світі».



Слайд 3

Популярність гастрономічного туризму в світі

- Гастрономічний туризм – це вид туризму який пов'язаний з ознайомленням з виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв і напоїв, а також з кулінарними традиціями народів світу.
- Існує декілька груп мандрівників яких цікавить гастрономія: туристи-гурмани, туристи, які використовують кулінарний туризм з метою навчання та отримання професійних навиків, тобто кухари, сомельє, ресторатори та дегустатори, представники турфірм, які подорожують з метою вивчення даного напрямку туризму, туристи, які бажають поглибитися в культуру країни за допомогою національної кухні.



Слайд 4

Класифікація кулінарних турів



Підвма	Особливості	Вид туристської діяльності, характер відвідування підприємства	Країна
Винний	Під час туру турист дізнається та куштує різні сорти одного і того самого продукту в різних регіонах місцевості.	Відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства. Дегустація.	Франція, Італія, Іспанія, Кіпр, Греція, Австрія, Україна (Закарпаття, Одеса), Грузія, Угорщина, Швейцарія.
Пивний		Відвідування пивоварень як великих, так і домашніх. Дегустація.	Німеччина, Австрія, Чехія, Бельгія, Україна (Чернівці, Київ, Запоріжжя, Дніпропетровськ).
Сирний		Відвідування заводів і сирних льохів. Дегустація.	Голландія, Швейцарія, Італія, Україна (Закарпаття).
Шоколадний		Відвідування шоколадних фабрик. Дегустація.	Іспанія, Франція, Італія, Бельгія, Швейцарія, Україна (Львів, Київ).
Чайний		Відвідування чайних плантацій, фабрик з розфасування продуктів збирання чайні церемонії. Дегустація.	Японія, Китай, Шрі-Ланка, Індія, Абхазія, Грузія, Україна (Харків).
Кавовий		Відвідування різних екскурсій, фабрик з вироблення кави. Дегустація.	Бразилія, Індія, Італія, В'єтнам, Колумбія, Перу, Гватемала, Ефіопія.

Слайд 5

Кількість туристів, що відвідали, млн

Країна	Кількість туристів (млн)
Франція	~90
Іспанія	~80
США	~75
Китай	~65
Італія	~60

5 найбільш відвідуваних країн світу

• В 2008 році в США було проведено незвичайне дослідження, яке показало, що 1 з 6 американських туристів вирушав виключно в гастрономічну подорож з відвідуванням кулінарних курсів, продуктових ярмарків і гастрономічних фестивалів. У дослідженні брали участь понад 150 мільйонів туристів. З кожним роком частка туристів, які вирушають у гастрономічну подорож, неухильно збільшується.

Слайд 6

Найпопулярніші країни гастрономічного туризму – Італія, Іспанія, Франція

- Гастрономія в Італії вже є частиною культури і це одна з тих речей, яка щороку залучає до своєї країни тисячі туристів у пошуках всесвітньо відомих страв.
- Італія – порівняно молода країна. Королівство Італія було офіційно утворене в 1861 році шляхом об'єднання багатьох існуючих міст-держав. Процес злиття зайняв багато років, бо не всім подобалась ідея об'єднання.
- В 1871 році офіційна столиця Італії перемістилася з Флоренції до Риму, і Італія стала повністю єдиною. Відома сьогодні республіка виникла після Другої світової війни.



Слайд 7



- Італійці не люблять поспіху ні у справах, ні у відпочинку. Тож їдять вони повільно і спокійно, зазвичай разом із друзями, колегами чи сім'єю. Швидкі перекуси незрозумілі цьому народові, тож фаст-фуд у країні не прижився. Проте ресторанна сфера розвинена як ніде.
- У гастро-турі по Італії важливо розуміти, що кожен регіон славиться своїми стравами. На півночі краще замовити рис у різних варіаціях приготування, а на півдні – пасту і ризотто.
- Не варто втрачати можливість спробувати справжнє вино. Найкраще обрати напої, виготовлені із італійських сортів винограду – Червоний Санджовезе, Неббьоло, Барбера, Мускат, Ламбруско.

Слайд 8

Основа історії Іспанської кухні, звичайно ж, пов'язана з її географічним розташуванням. По-перше, країна розташована на Піренейському півострові і тому майже повністю оточена водами. Природно, завдяки такому вдалому місцезнаходженню, морепродукти становлять один із стовпів гастрономії Іспанії та класифікують країну як країну із середземноморською дієтою. Інша частина Іспанії є різноманітною місцевістю, що складається з гірських хребтів, пишних пасовищ, родючих сільськогосподарських угідь, великих берегових ліній та багато іншого, що в сукупності забезпечує різноманітність свіжих продуктів.



Слайд 9



- Іспанські виноробні регіони з півночі на південь, зі сходу на захід можуть похвалитися великою різноманітністю, яка виявляється майже у всіх аспектах. Стиль вин які вони виробляють і аромати які виходять від різних сортів винограду. Крім того, кожен регіон пропонує різні традиції виноробства, архітектуру виноробні та місцеві продукти, які вони виробляють.
- В Іспанії одна з найкращих кухень у світі. Багато туристів приїжджають до країни, залучені сонцем та пляжем, але й багато інших приїжджають, бажаючи відкрити для себе найкраще з гастрономії.
- Понад 20% туристів, які відвідують Мадридську спільноту, роблять це через її гастрономію. Мадридська столиця є еталоном для любителів вин та смачної їжі. Але крім міста Мадрид, у всьому співтоваристві є різні маршрути для туристів, для бажаючих скуштувати найкращі місцеві продукти.

Слайд 10

- Франція за своїми кулінарними традиціями поділяється на кілька регіонів. На півдні країни дуже популярні гострі страви з великою кількістю прянощів, на південному сході готують найсмачнішу рибу. На Лазурному узбережжі крім морепродуктів є багато смачних фруктів та овочів, вони завжди якісні та свіжі через надзвичайно сприятливий клімат. Також у цьому регіоні багато страв із баранини і дичини.
- Франція виробляє багато напоїв, але деякі з них дуже відомі всьому світі. Алкогольні напої є найпоширенішим експортним товаром. Такі гастрономічні товари, як багет та вино вже кілька століть експортуються у всьому світі.



Слайд 11



- Завдяки своїм заморським департаментам Франція славиться своїм ромом, який надходить прямо з Гваделупи, Мартиніки та Реюньйона, а також усіма напоями, виготовленими з нього. Ром зі смаком тіпуншу та мацерованого рому — це варіації, які викликають в уяві екзотичний аромат французьких островів.
- Сир у всіх його проявах також є стовпом французької кухні: камамбер, ліваро, канталь, фурм д'Амбер, рокфор.
- Любителям солоденького варто хоча б на декілька днів зупинитися в Лотарингії — батьківщині одного з найпопулярніших французьких десертів — макаронну.
- Франція являється світовим лідером за кількістю відвідування туристами.

Слайд 12

Популярність гастрономічного туризму в Україні

- В різних регіонах України наявний високий потенціал розвитку гастрономічного туризму. Гастротуризм є невід'ємною гілкою сучасного туризму, допомагає підтримувати розвиток внутрішнього туризму, вшанувати місцеві традиції. Сьогодні гастрономічний туризм в Україні має ряд перешкод для швидкого розвитку:
- криза через пандемію яка загальмувала розвиток гастрономічного туризму;
- розвиток гастрономічного туризму безпосередньо залежить від платоспроможності населення, а в умовах економічної кризи цей вплив негативний;
- війна також сильно вплинула на розвиток туризму в цілому;
- відсутність досвіду в гастрономічній сфері, некваліфікований персонал у сфері гостинності також обмежують розвиток цієї сфери.



Слайд 13

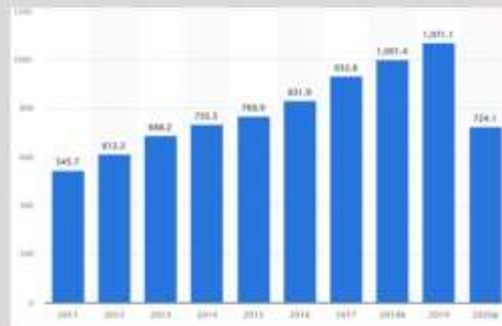
- З кожним роком фестивалі їжі набувають все більшої популярності в Україні та в усьому світі, хоча сьогодні лише декілька регіонів нашої країни представляють багатство регіональних кулінарних традицій краю.
- Гастрономічні фестивалі України: Фестиваль кави у Львові, Сорочинський національний ярмарок, Фестиваль полуниці в Одесі, Гастрономічний фестиваль «Біле вино», Фестиваль «Галицька дефіляда», Гастрономічний фестиваль «Червоне вино», Фестиваль домашньої консервації.
- Сьогодні гастрономічний туризм є одним із найперспективніших напрямків у туризмі. Гастрономічні тури дозволяють познайомитися з оригінальними технологіями приготування місцевих страв, традиціями їх споживання, оволодіння кулінарними навичками, участю у фестивалях.



Слайд 14

Основна інформація про Естонію та її великі міста

- Таллінн є одним з найкраще збережених середньовічних міст у Північній Європі.
- Тарту – зелене місто студентів, тут знаходиться найстаріший університет Північної Європи, славиться своїми музеями та різноманітним нічним життям. Гостей зустрічає статуя студентів, що цілються, встановлена на ратушній площі в стилі класицизму.
- Пярну – курортне місто. Ідеальне місце для літнього відпочинку в Естонії, приваблює туристів великим піщаним пляжем, численними ресторанами, коктейль-барами, спа.
- Нарва – найбільш східне місто Естонії може похвалитися своїм замком, що найкраще зберігся (фортеця Германа) з видом на велику звивисту річку. Курорт було відкрито в 19 столітті. Місто було сильно зруйноване під час Другої світової війни і майже повністю відновлено.



Річний оборот індустрії розміщення та харчування в Естонії з 2011 по 2020 рік (у мільйонах євро)

Слайд 15

Основні відомості про країну Естонію



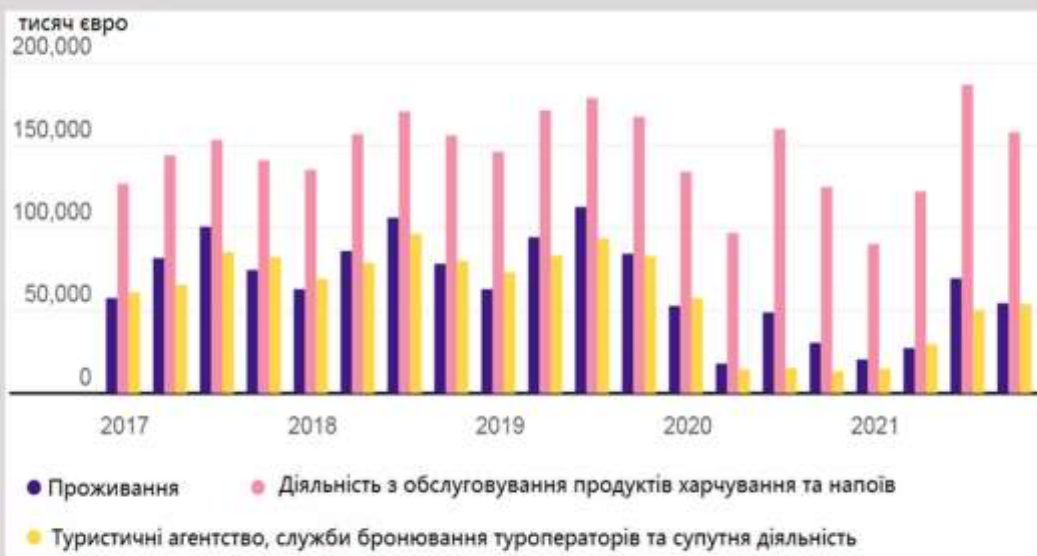
- Паспортні та візові формальності є обов'язковими для Естонії. Так як вона входить до складу Європейського союзу та до шенгенської зони, громадяни України можуть без проблем перетнути кордон за наявності біометричного паспорта без візи на термін перебування в країні до 90 днів.
- У період коронавірусу туристи повинні надати негативний тест на COVID-19, виданий не пізніше ніж за 2 дні до прибуття. Мандрівники з сертифікатом про вакцинацію звільняються від надання негативного тесту та від обов'язкового карантину після прибуття. Мандрівники, які вилікувалися від COVID-19 протягом останніх 6 місяців, звільняються від надання негативного результату тесту (потрібний сертифікат).

Слайд 16

- Естонцям подобається знати, де вирощена їжа, яку вони їдять. Саме тому багато заповзятливих міських жителів проводять чимало часу на грядках і цілий рік насолоджуються власноруч вирощеними плодами. Цей інтерес багато в чому надихнув естонські ресторани на творчість та використання місцевої сільськогосподарської продукції.
- У естонських кухарів, ресторанів та роздрібних магазинів схоже уявлення про сутність та майбутнє естонської кухні: важливе місце займають корисні інгредієнти, які перетворюються на прості страви, що відображають високий рівень північноєвропейських кулінарних традицій.
- Також у країні поширена їжа швидкого приготування. Наприклад, у Таллінні, типова їжа швидкого харчування коштує десь 6 євро за McMeal в McDonalds або BurgerKing або подібної їжі, 1,80 євро середня ціна для чизбургера. Для любителів кави, як приклад, капучіно коштує 2,90 євро, а для еспресо середня ціна 2,10 євро.



Слайд 17



Оборот підприємств туристичної галузі за основними видами діяльності за 2017–2021 рр.

Слайд 18

Аналіз існуючих гастрономічних турів до Естонії на туристичному ринку

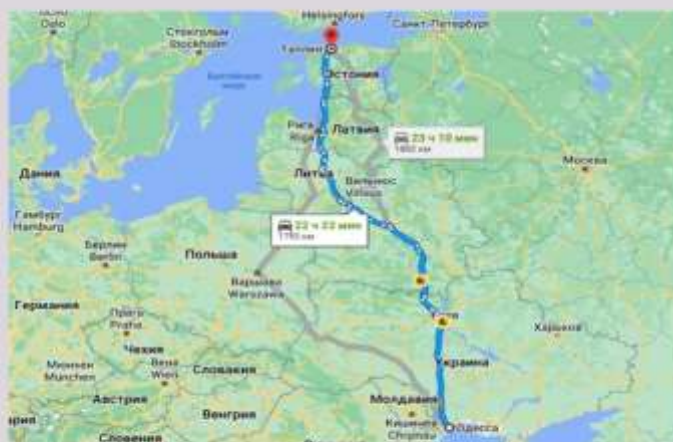


- *Естонська кухня, напої та історія.* Ціна туру 69 доларів на особу.
- *Таллінський гастрономічний тур. Берегові екскурсії.* Ціна від 90 до 110 євро на особу (залежить від кількості людей в групі).
- *Таллінський гастрономічний тур.* Ціна 75 євро на особу.
- *Гастрономічний тур Середньовічний Таллінн.* Ціна залежить від кількості людей в групі та варіюється від 140 до 90 євро на особу.

Слайд 19

Розробка та просування гастро-туру до Естонії

- Тур під назвою «Смачні цікавинки Естонії» розрахований на 4 дні. Тип перевезення комбінований – авіа та авто перевезення.
- Дата проведення туру червень місяць. Тур починається 10.06.2022 та закінчується 14.06.2022. Приліт до Одеси 14.06.2022 о 01:50 годині.
- Маршрут туру : Одеса – Таллінн – Пярну – Вільянді – Таллінн – Одесса.



Слайд 20

День 1 (10.06.2022) Одеса – Таллінн	
04:00	Переліт з Одеси до Таллінну
07:30	Заселення до готелю 31.Olav Hotel
11:30	Гастрономічна екскурсія у Таллінні з місцевим організатором
14:00	Відвідування таверни II Draakon
16:00	Пивний фестиваль Tallinn Craft Beer Weekend
День 2 (11.06.2022) Таллінн – Парну	
10:00	Трансфер від готелю 31.Olav hotel до готелю Napsa Inn
12:00	Заселення до готелю Napsa Inn
14:00	Похід до музею Парну
17:30	Обід в кафе музею Парну
18:00	Відвідування пляжу Парну
День 3 (12.06.2022) Парну – Вільянді	
10:00	Трансфер від готелю Napsa Inn до готелю Aasa Kõiksteetaja
12:00	Заселення до готелю Aasa Kõiksteetaja
13:00	Дегустація молочних продуктів хутора Паюмме
15:00	Відвідування Музею Вільянді
17:30	Відвідування Кафе Fellin
День 4 (13.06-14.06.2022) Вільянді – Таллінн	
12:00	Перейд до Таллінна
13:00	Майстер-клас з виготовлення марципану та шоколаду
14:00	Відвідування Талліннської телевежі
16:00	Відвідування ресторану Талліннської телевежі
21:30	Виліт з Таллінна до Одеси
01:00	Приміт в Одесу

Програма гастрономічного туру



Слайд 21

День 1 (09.06.2022) Одеса – Кишинів	
08:45	Виліт з Одеси до Кишиніва
16:30	Переліт з Кишиніва до Таллінну
День 2 (10.06.2022) Кишинів – Таллінн	
2:30	Заселення до готелю 31.Olav Hotel
11:30	Гастрономічна екскурсія у Таллінні з місцевим організатором
14:00	Відвідування таверни II Draakon
16:00	Пивний фестиваль Tallinn Craft Beer Weekend
День 3 (11.06.2022) Таллінн – Парну	
10:00	Трансфер від готелю 31.Olav Hotel до готелю Napsa Inn
12:00	Заселення до готелю Napsa Inn
14:00	Похід до музею Парну
17:30	Обід в кафе музею Парну
18:00	Відвідування пляжу Парну
День 4 (12.06.2022) Парну – Вільянді	
10:00	Трансфер від готелю Napsa Inn до готелю Aasa Kõiksteetaja
12:00	Заселення до готелю Aasa Kõiksteetaja
13:00	Дегустація молочних продуктів хутора Паюмме
15:00	Відвідування Музею Вільянді
17:30	Відвідування Кафе Fellin

Програма гастрономічного туру з альтернативним маршрутом в воєнний період

День 5 (13.06.2022) Вільянді – Таллінн – Кишинів	
12:00	Перейд до Таллінна
13:00	Майстер-клас з виготовлення марципану та шоколаду
16:00	Відвідування Талліннської телевежі
18:00	Відвідування ресторану Талліннської телевежі
21:55	Виліт з Таллінна до Кишиніва
День 6 (14.06.2022) Кишинів – Одеса	
11:40	Приміт до Кишиніва
12:40	Перейд Кишинів – Одеса
16:50	Приміт до Одеси

Слайд 22

Розрахунок вартості гастрономічного туру

- Загальна вартість квитків на літак: 7 400 грн
- Вартість трансферу - 3 230 грн
- Вартість страхування: 190 грн
- Загальна вартість квитків та екскурсій: 6 980 грн
- Готель St.Olav Hotel 4*: 1800 грн за 1 ніч
- Готель Hansalin 3*: 1 461 грн за 1 ніч
- Готель Asa Kõikstemaaja 3*: 1 661 грн за 1 ніч
- Загальна вартість ночівлі та готельних послуг: 4 922 грн
- Ціна харчування за період всього туру: 1 922 грн

Розрахуємо загальну суму туру:

- $7\,400 + 3\,230 + 190 + 6\,980 + 4\,922 + 1\,922 = 24\,644$ грн
- Загальна сума туру на 1 особу становить: 24 644 грн
- Прибуток туристичного агента від тура складатиме 30%.

Розрахуємо прибуток з 1 проданого туру:

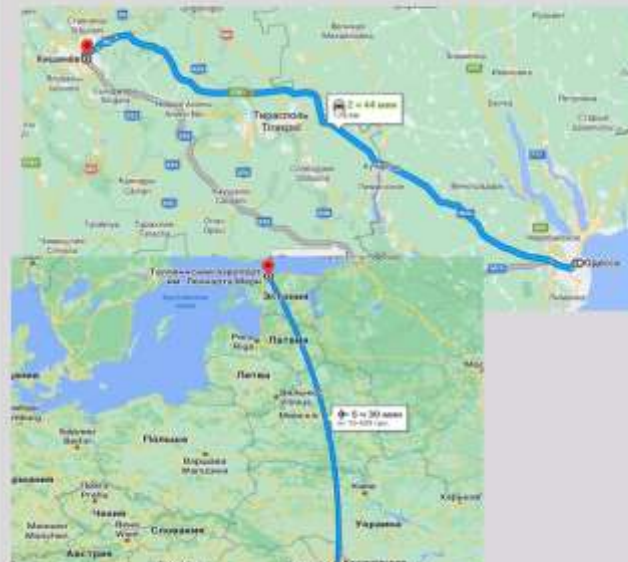
- Прибуток з 1 проданого туру:
- $24\,644 + 30\% = 32\,037,2$ грн
- Розрахуємо чистий прибуток.
- Чистий прибуток з 1 проданого туру:
- $32\,037,2 - 24\,644 = 7\,393,2$ грн

Загальна сума туру на 1 особу	24 644 грн
Загальна сума туру на 4 осіб	98 576 грн
Прибуток з 1 проданого туру	32 037,2 грн
Чистий прибуток з 1 проданого туру	7 393,2 грн
Ціна туру з відсотком туристичного агента за 1 особу	32 037,2 грн
Ціна туру з відсотком туристичного агента за 4х осіб	128 148,8 грн

Підсумкові дані по туру «Смачні цікавинки Естонії»

Слайд 23

Альтернативний варіант перельоту та переїзду



- Маршрут: Одеса – Кишинів – Таллінн. Тривалість всього маршруту – 12 годин 5 хвилин.
- Переїзд Одеса – Кишинів. Виїзд з Одеси до Кишиніва о 08:45 (09.06.2022), та приїзд до міста о 13:00.
- Переліт Кишинів – Таллінн. Перевізник LOT Polish Airlines. Тривалість перельоту – 7 годин 25 хвилин.
- Переліт Таллінн – Кишинів. Перевізники Ryanair, Pegasus Airlines, FlyOne. Тривалість перельоту – 13 годин 45 хвилин.
- Переїзд Кишинів – Одеса. Виїзд о 12:40 (14.06.2022), та приїзд до Одеси о 16:50 (14.06.2022).

Слайд 24

Розрахунок вартості з альтернативним варіантом маршруту

- Загальна вартість квитків на літак: 22 201 грн
- Вартість трансферу: 5 030 грн
- Вартість страхування: 167 грн
- Загальна вартість квитків та екскурсій: 6 980 грн
- Загальна вартість ночівлі та готельних послуг: 4 922 грн
- Ціна харчування за період всього туру: 1 922 грн

Загальна сума туру на 1 особу	41 222 грн
Загальна сума туру на 4 осіб	164 888 грн
Прибуток з 1 проданого туру	53 588,6 грн
Чистий прибуток з 1 проданого туру	12 366 грн
Ціна туру з відсотком туристичного агента за 1 особу	53 588,6 грн
Ціна туру з відсотком туристичного агента за 4х осіб	214 354,4 грн

- Розрахуємо загальну суму туру:
- $22\,201 + 5\,030 + 167 + 6\,980 + 4\,922 + 1\,922 = 41\,222$ грн
- Загальна сума туру на 1 особу становить: 41 222 грн
- Загальна сума туру на 4х осіб становить: 164 888 грн
- Прибуток туристичного агента від туру складатиме 30%.
- Розрахуємо прибуток з 1 проданого туру.
- Прибуток з 1 проданого туру:
- $41\,222 + 30\% = 53\,588,6$ грн
- Розрахуємо чистий прибуток.
- Чистий прибуток з 1 проданого туру:
- $53\,588,6 - 41\,222 = 12\,366$ грн

Підсумкові дані по туру «Смачні цікавинки Естонії»

Слайд 25

Висновки

- В першому розділі я розглянула такі країни як Італія, Іспанія, Франція, а також розглянула популярність гастрономічного туризму в Україні. Саме ці три європейські країни стоять на передовій та являються провідними серед гастро-туризму.
- В Україні також розвинутий фуд-туризм, але не так сильно як в європейських країнах. Нашій країні слід ще попрацювати над просуненням гастрономічного туризму серед жителів інших країн.
- В другому розділі було проведено аналіз гастрономічного потенціалу міст Естонії. Були проаналізовані такі міста як Таллінн, Пярну, Вільянді та Курессааре. Можна сказати, що гастрономічний туризм зосереджений більше в столиці Естонії, але інші міста теж пропонують не мало чудових дестинацій в плані гастрономії.
- В третьому розділі була проведена розробка туру та було розглянуто варіант просування гастро-туру до Естонії. Так як в Україні на даний час війна, та немає авіарейсів з жодного міста країни. Тому, було розглянуто два варіанти маршруту до Естонії. Перший варіант це переліт с Одеси до Таллінну, який був сформований ще до початку воєнних дій. Альтернативний варіант вийшов на порядок дорожче ніж перший, бо він формувався під час бойових дій. В результаті, створено тур під назвою «Смачні цікавинки Естонії».
- В підсумку, я можу сказати, що даний тур «Смачні цікавинки Естонії» є актуальним та надалі може бути використаним як індивідуальний тур для подорожуючих, або як продукт для турагентів, які будуть просувати його.

Слайд 26

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ <3



Слайд 27