

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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

**на тему РОЗРОБКА ТА ПРОСУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ ДО
М. ВІДЕНЬ**

Здобувачки Ірина МІХОВА

4 курсу МТ-43А групи

Керівники: к.т.н., доц. Федір ТРІШИН
к.т.н., ст.викл. Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА

, ,

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 01.06.2023 р., протокол № 10

Завідувачка кафедри ТБ та Р _____ Наталя ДОБРЯНСЬКА

Одеса – 2023 рік

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 ТБ та Р
Наталя ДОБРЯНСЬКА

«_____» _____ р.

**ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Міхова Ірина Андріївна

1. Тема роботи: «Розробка та просування гастрономічного туру до м. Відень»
Затверджена наказом ОНТУ від «6 лютого» 2023 р. № 69-03
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05.06.2023р.
3. Вихідні дані роботи: статистичні дані, література, офіційні веб-сторінки м. Відень, веб-сторінки туристичних агенцій, інформації про подорожі, та інтернет ресурси.
4. Перелік питань, які потрібно розробити:
 - 4.1 Міжнародний досвід організації гастро турів
 - 4.2 Аналіз використання та розвитку гастрономічного потенціалу Відня
 - 4.3 Розробка та просування туру «Солодкий Відень»
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначення обов'язкових креслень)
Презентація до кваліфікаційної роботи (30 слайдів)

6. Консультанти по роботі із зазначенням розділів роботи(для кваліфікаційної роботи бакалавра):

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 3	Наталя ДОБРЯНСЬКА	06.02.2023	20.05.2023

7. Дата видачі завдання – «06» лютого 2023 р.

Керівники:

Федір ТРІШИН



Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА

Завдання прийняла до виконання _____ Ірина МІХОВА

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи бакалавра	Термін виконання етапів роботи
1.	Отримання теми для кваліфікаційної роботи	06.02.2023
2.	Затвердження плану кваліфікаційної роботи	23.03.2023
3.	Розділ 1. Міжнародний досвід організації гастро турів	01.04.2023
4.	Розділ 2. Аналіз використання та розвитку гастрономічного потенціалу Відня	25.04.2023
5.	Розділ 3. Розробка та просування туру «Солодкий Відень»	17.05.2023
6.	Формування висновку, списку використаних джерел, додатків	26.05.2023
7.	Здача закінченої кваліфікаційної роботи	01.06.2023
8.	Розробка презентації	05.06.2023

Здобувачка _____ Ірина МІХОВА

Керівники:

Федір ТРІШИН



Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Ірина МІХОВА

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи бакалавра

Робота містить 92 сторінок, 9 таблиць, 13 рисунків, список літератури з 56 найменувань, 39 додатків.

Метою дослідження є вивчення особливостей розвитку гастрономічного туризму, аналіз розробки і просування гастрономічних турів до м. Відня.

Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження виступають гастрономічний тур.

Завданням роботи передбачено:

- розкрити сутність і специфіку гастрономічного туру;
- вивчити особливості розробки та просування гастро туру;
- проаналізувати міжнародний досвід розвитку та організації гастро туру;
- здійснити загальну характеристику та гастрономічного потенціалу Відня;
- розглянути структуру туристичних ресурсів м. Відень;
- проаналізувати розвиток гастрономічного потенціалу м. Відень;
- запропонувати маршрут туру «Солодкий Відень», технологічну карту туру екскурсій ;
- описати програму гастро-екскурсії по найвідоміших ресторанах міста;
- здійснити розрахунок вартості гастро - туру з урахуванням 6-денного відпочинку.

За результатами виконаної роботи сформульовані висновки щодо вивчення особливостей розвитку гастрономічного туризму, проведено аналіз розробки і просування гастрономічних турів до м. Відня.

Одержані результати можуть бути використані реальним туристичним агентством.

Рік захисту роботи 2023

ABSTRACT

to the qualification work of the bachelor

The work contains 92 pages, 9 tables, 13 figures, a bibliography of 56 titles, 39 appendices.

The purpose of the study is to study the peculiarities of the development of gastronomic tourism, to analyze the development and promotion of gastronomic tours to the city of Vienna.

The object of analysis, generalizations and research is a gastronomic tour.

The tasks include:

- reveal the essence and specifics of the gastronomic tour;
- to study the peculiarities of the development and promotion of a gastro tour;
- to analyze the international experience of developing and organizing a gastro tour;
- to carry out a general description and gastronomic potential of Vienna;
- consider the structure of tourist resources of the city of Vienna;
- analyze the development of the gastronomic potential of the city of Vienna;
- to offer the route of the "Sweet Vienna" tour, a technological map of the excursion tour;
- describe the program of a gastro-excursion to the most famous restaurants of the city;
- calculate the cost of a gastro tour taking into account a 6-day rest.

Based on the results of the work, conclusions were formulated regarding the study of the peculiarities of the development of gastronomic tourism, an analysis of the development and promotion of gastronomic tours to the city of Vienna was carried out.

The obtained results can be used by a real travel agency.

The year of job protection is 2023

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРО ТУРІВ.....	10
1.1. Сутність і специфіка гастрономічного туризму.....	10
1.2. Особливості розробки та просування гастро туру.....	15
1.3 Аналіз міжнародного досвіду розвитку та організації гастрономічного туру.....	21
Висновки до 1 розділу.....	24
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ВІДНЯ.....	25
2.1. Загальна характеристика та гастрономічний потенціал м. Відень.....	25
2.2. Структура турсресурсів м. Відень.....	29
2.3. Аналіз розвитку гастрономічного потенціалу м. Відень.....	33
Висновки до 2 розділу.....	41
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТА ПРОСУВАННЯ ТУРУ «СОЛОДКИЙ ВІДЕНЬ».....	43
3.1. Маршрут туру, технологічна карта екскурсій.....	43
3.2. Програма гастро-екскурсії по найвідоміших ресторанах міста.....	53
3.3. Розрахунок вартості туру з урахуванням 6-денного відпочинку.....	59
Висновки до 3 розділу.....	63
ВИСНОВКИ	64
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	67
ДОДАТКИ.....	72

ВСТУП

Гастрономічний туризм – ця подорож з дегустацією оригінальних, вишуканих блюд і напоїв як вид тематичного відпочинку для справжніх естетів. Можливість розпізнати щонайтонші особливості їжі, споглядати унікальний інтер'єр і атмосферу кожного закладу, сервірування столу, оформлення страв і обслуговування – це справжній відпочинок для гурманів. З кожним роком кулінарні подорожі стають усе більш популярними.

Гастрономічний туризм є однією з найшвидше зростаючих галузей туризму у всьому світі. Туристи все більше зацікавлені у відкритті нових кулінарних традицій, смаків та культурних вражень через їжу. Відень, як місто з багатшаровою кулінарною спадщиною, має великий потенціал привабити туристів, що робить цю тему надзвичайно актуальною.

Відень - місто з величезним потенціалом в гастрономічній сфері. Його кухня дуже різноманітна і багата на смаки, які досить відмінні від інших європейських кухонь. Розвиток гастрономічного потенціалу міста дійшов досить далеко, і зараз Відень є одним з найпопулярніших місць для гастрономічного туризму.

Один з основних факторів успіху гастрономічного потенціалу Відня - це збереження традиційної австрійської кухні, однак ця кухня постійно розвивається, модернізується та адаптується до сучасних тенденцій. У Відні є безліччю ресторанів, кав'ярень, барів та закладів фаст-фуду, які запропонують вам смачні страви за будь-який бюджет. Місто також володіє різноманітними гастрофестивалями, які представляють кухні з усього світу.

Розробка та просування гастро туру може збільшити привабливість Відня для туристів, сприяти підвищенню його конкурентоспроможності як туристичного напрямку та стимулювати економічний розвиток міста.

Дослідження теоретичних і практичних аспектів розвитку гастрономічного туризму проводили такі зарубіжні вчені: К. Холл, Д. Гілмор, Б. Пін, Р. Мітчелл, Д. Хендерсон, Дж. Лін, Т. Пірсон, Л. Кей. та ін.. Аналіз сучасної літератури свідчить про активні науково-практичні дослідження проблем українського гастрономічного туризму. У дослідженні А. Бусигіна, Є. Маслова, І. Комарницького, В. Федорченка, Д. Басюка, Т. Сокола, Т. Божука, Л. Прокопчука. Т. Шпараги, В. Бойко, О. Любіцева, Ф. Шандор, Г. Волкова, М. Баштова наголосили на історико-культурних передумовах розвитку такого туризму, особливо створення регіональних туристичних продуктів на основі національних кулінарних традицій.

Об'єктом дослідження є гастрономічний тур.

Предметом дослідження є особливості та теоретичні аспекти розробки та просування гастрономічного туру.

Мета дослідження: вивчення особливостей розвитку гастрономічного туризму, аналіз розробки і просування гастрономічних турів до м. Відня.

Відповідно до вищезазначеної мети виділено наступні завдання курсової роботи:

- розкрити сутність і специфіку гастрономічного туру;
- вивчити особливості розробки та просування гастро туру;
- проаналізувати міжнародний досвід розвитку та організації гастро туру;
- здійснити загальну характеристику та гастрономічного потенціалу Відня;
- розглянути структуру туристичних ресурсів м. Відень;
- проаналізувати розвиток гастрономічного потенціалу м. Відень;
- запропонувати маршрут туру «Солодкий Відень», технологічну карту туру екскурсій ;
- описати програму гастро-екскурсії по найвідоміших ресторанах міста;
- здійснити розрахунок вартості гастро - туру з урахуванням 6-денного відпочинку

Для виконання поставлених завдань використовуються наступні методи дослідження: теоретичний аналіз літературних джерел, статистичні методи, методи порівняльного аналізу, методи класифікації, методи прогнозування, методи узагальнення.

Практична значущість результатів дослідження – на основі отриманих даних створено унікальний тур «Солодкий Відень».

Робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Перший розділ присвячений особливостям гастрономічного туризму та розробки гастро туру. У другому розділі подається розгорнута характеристика м. Відня як гастрономічного напрямку. В третьому розділі викладено програма туру, екскурсій, економічне обґрунтування вартості туру. Результати дослідження в узагальненому вигляді представлені у висновках.

РОЗДІЛ 1

МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРО ТУРІВ

1.1. Сутність і специфіка гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм - це форма туризму, яка включає в себе відвідування різних регіонів, країн або міст з метою спробувати місцеву кухню та продукти, познайомитись з традиціями вирощування та готування їжі, відвідати фестивалі та ринки, пов'язані з харчуванням.

Вважається, що термін «кулінарний туризм» було введено у 1998 р. професором університету Bowling Green (США) Лусі Лонг. У 2001 р. Ерік Вольф написав першу статтю про кулінарний туризм у світі, пізніше він розвинув цю тему в першій книзі Міжнародної організації кулінарного туризму. У 2003 р. Ерік Вульф заснував Міжнародну асоціацію гастрономічного туризму (The International Culinary Tourism Association), яка надає широкий спектр переваг для своїх членів: навчання, розвиток і просування. Маніфест Міжнародної асоціації кулінарного туризму відображає здатність людини пізнавати культуру країни через її національну кухню: «Їжа - це квінтесенція нації, її характеру та історії». Міжнародна асоціація гастрономічного туризму в 2012 р. запропонувала вживання терміна «гастрономічний туризм» [1, с.8].

Сутність гастрономічного туризму полягає в тому, що люди подорожують, щоб відкрити нові смаки та культури, пов'язані зі їжею. Це може бути частиною загального туристичного маршруту, або окремою подорожжю, яка спеціалізується на гастрономічних враженнях. В рамках таких поїздок можна відвідувати місцеві ресторани, винні келії, ферми, місцеві фестивалі та ринки, де продаються місцеві продукти.

Таблиця 1.1

Визначення дефініції «гастрономічний туризм» [1, с.10]

Автор	Визначення
Басюк Д.І.	Гастрономічний туризм, який є похідним від терміна гастроном (з гр. γαστήρ - кишечник), - наука, яка вивчає зв'язок між харчуванням і культурою і відноситься до галузі соціальних дисциплін
Кукліна Т.С.	Гастрономічний туризм - різновид туризму, взаємопов'язаний з пересуванням по різних країнах з метою ознайомлення з національними блюдами, продуктами, напоями.
Вишневецька Г.Г.	Гастрономічний туризм – вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з виробництвом, технологією приготування і дегустацією національних блюд і напоїв, а також з кулінарними традиціями народів світу.
Железова О.Р.	Гастрономічний туризм - новий напрямок розвитку світового туризму, який може бути одним із можливих напрямків збереження і розвитку економіки традиційного господарства, культурної спадщини і фактором стійкого розвитку території.
Нехаєва Н.Е., Терехова Ю.С.	гастрономічний туризм - це поїздка для ознайомлення з особливостями національної кухні країни, кулінарними традиціями, особливостями виробництва і приготування продуктів і блюд, а також навчання і підвищення рівня професійних знань.
Всесвітня асоціація гастрономічного туризму	Гастрономічний туризм - це подорожі з метою отримання аутентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв; відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню

Таким чином, шляхом аналізу позицій вчених ми можемо сформулювати загальне визначення «гастрономічного туризму» - це вид туризму, метою якого є ознайомлення із способом приготування та дегустації, як їх куштувати, а також дізнатися кулінарні традиції території, регіону, країни, тощо. Такий вид туризму можна розглядати як інструмент розуміння культурної спадщини регіону, оскільки етнічна кухня є одним із чинників, що відображає традиції, світогляд та побут людей, які проживають на певній території [2].

Однак українській туризмології немає єдиного термінологічного визначення цього виду туризму. Зустрічаються терміни «кулінарний туризм», «винно-гастрономічний туризм», «гурман-туризм», «гастрономічний туризм». Аналогічна тенденція спостерігається у закордонній літературі, зокрема у авторів: Г. Аллента, К. Албала, Л. Лонг, Б. МакКерчер, Е. Вольф, М. Холл та

Р.Мітчел оперують поняттями «culinary tourism», «gastronomic tourism», «gourmet tour», «food tourism» [3, с.206].

Гастрономічний туризм стає все більш популярним через зростання інтересу до здорового харчування та екзотичних страв з різних країн світу. Він також сприяє збільшенню економічного потенціалу певних регіонів, зокрема, розвитку місцевих підприємств, ресторанів та інших закладів громадського харчування.

Гастрономічний туризм має свої види. Їх можна класифікувати за декількома ознаками: за розташуванням туристичного місця; за видом конкретного продукту або напою; за метою подорожі; за напрямом подорож (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Класифікація гастрономічного туризму [4, с.30]

Ознака класифікації	Підвид турів
За розташуванням туристичного місця	Сільський (Збір лісних ягід, овочів і фруктів, полювання на трюфелів або прогулянку по дорогах виноробства), міський (Відвідування ресторанів із дегустацією делікатесних і фірмових страв)
За видом конкретного продукту або напою	Винні, пивні, сирні, шоколадні, чайні, кавові, агро, фруктовоягідні, змішані
За метою подорожі	Культурно-пізнавальний, оздоровчий, гурман
За напрямом подорожі	Святковий, фестивалний
Особливі	Гастродипломатія (Організація дипломатичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням кулінарних особливостей країн гостей та країни організатора)

Гастрономічний туризм дає можливість не тільки пізнати кулінарні традиції регіону, матеріальну культуру його народу, елементи фольклору та традиційні способи виробництва їжі, але й доторкнутися до його історії. На відміну від інших видів туризму, ознайомлення з національною кухнею стає основною мотивацією, метою та елементом гастрономічного туру, а

популяризація місцевих ферм і виробників продуктів харчування є невід'ємною частиною будь-якого гастрономічного туру [4, с.111].

Серед особливостей гастрономічного туризму можна виділити:

- великий акцент на місцевих продуктах та стравах;
- спеціалізовані екскурсії та кулінарні курси;
- поєднання гастрономічного туризму з іншими видами туризму, такими як культурний, релігійний, екологічний тощо;
- активна участь відвідувачів у процесі приготування страв;
- звернення уваги на екологічну та соціальну відповідальність.

На відміну від інших видів туризму, розуміння етнічних кухонь є основною мотивацією, метою та елементом гастрономічного туризму. Тому важливо виділити фактори, що впливають на розвиток харчового туризму як окремого виду туризму [5]:

1) соціально-економічний: рівень розвитку економіки в цілому, особливо туризму та готельного господарства, наявність ресурсної бази, екологічні умови території, стан агропромислового комплексу, харчової та переробної промисловості, державний склад, культурно-народний розвиток традицій, розвиток інфраструктури (наявність транспортного сполучення, місця тимчасового проживання, закладів харчування);

2) політичні: законодавство, регуляторна діяльність уряду, вплив політичних і громадських організацій;

3) релігійні: гастрономічні традиції часто характерні широкою палітрою харчових настанов (гастрономічні фестивалі, наприклад, часто приурочуються до певних релігійних свят).

Гастрономія, як туристичний ресурс, цінується не тільки заради безпосередньо самого туризму, а й для його здатності генерувати розвиток сільських районів. Цей бізнес сприяє збільшенню сільських джерел доходів та підвищенню рівня доходів і зайнятості місцевої робочої сили, особливо жінок.

Таким чином, під гастрономічним туризмом пропонується розуміти спеціалізований вид туризму, який ґрунтується на ознайомленні з національними гастрономічними традиціями та дегустації національних страві відображає пізнання культури країни через її національну кухню, з метою отримання психологічного, естетичного або дослідницького задоволення. Основними формами організації гастрономічного туризму є наступні:

- Гастрономічні тури;
- Гастрономічні екскурсії;
- Гастрономічні заходи (майстер класи з приготування їжі, дегустації, тощо);
- Гастрономічні фестивалі;
- Інші форми туризму, де гастрономічний туризм є складовою або пропонується як супутня послуга.

Гастрономічний туризм — це чудовий спосіб урізноманітнити застарілі види подорожей і залучити туристів до країн, які вони вже знають. Цей вид туризму зменшує негативний вплив сезонності – в яку б пору року турист не відвідав країну, він завжди буде задоволений і смачною їжею. На таких турах туристи дізнаються про історію та культуру країни, яку відвідують, дегустуючи страви, а туристів цікавить набагато більше інформації, ніж звичайний відпочинок [5].

Під час турів люди не тільки задовольняють фізичні потреби, але й зустрічаються з кулінарними експертами, наприклад, сім'ями, які протягом кількох поколінь виготовляють вино чи сир. Тури також включають проживання, харчування та відвідування деяких з найкрасивіших і незвичайних місць регіону. Тривалість варіюється від трьох до чотирнадцяти днів. Цінова політика фуд-турів залежить від обраної країни, сезону та наявності запланованих екскурсійних закладів. Варто також зазначити, що поняття «гаряча подорож» під час такого відпочинку не існує. Туристом-гурманом можна назвати того, хто купує місцеві страви та напої в країні проживання і віддає перевагу вишуканій кухні перед їдальні.

1.2. Особливості розробки та просування гастро туру

Основними формами організації гастрономічного туризму є гастротури, екскурсії, гастрономічні фестивалі, гастрономічні заходи та інші форми туризму, в яких гастрономічний туризм є супутнім (або складовою частиною) (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Організаційні форми гастрономічного туризму та їх соціально-економічне значення [6, с.28]

Форми	Приклади організації	Напрями впливу на територіальні громади
Гастро-тури, екскурсії	«Сировинні» тури, екскурсії на екоферми	Розвиток транспортної інфраструктури, розширення мережі закладів готельно-ресторанного господарства
Гастрономічні фестивалі	«Свято пампуха» (Львів), «Свято сиру і вина» (Львів), «День кавуна» (Херсон)	Стимулювання підприємницької активності, туристичний брендинг
Гастрономічні заходи	Майстер-класи, ярмарки, кулінарні конкурси	Соціально-культурний та освітній розвиток місцевих спільнот
Інші форми туризму в яких гастрономічний туризм є супутнім (або складовою частиною)	Культурні (пізнавальні) тури, екскурсії	Підвищення рівня зайнятості населення, посилення туристичної конкурентоздатності територій

Гастро-тури - це туристичні подорожі, які спрямовані на пізнання місцевої кухні, виноробства, пивоваріння та інших місцевих продуктів. Такі тури зазвичай включають відвідування ресторанів, ферм, ринків, винних келії, броварень та інших закладів, де можна спробувати місцеві страви та напої.

Мета гастрономічних турів - насолодитися особливостями кухні тієї чи іншої країни. При цьому дана ціль не зводиться до того, щоб спробувати якусь рідкісну, екзотичну страву або перепробувати незліченну кількість страв. Важливо насолодитися місцевою рецептурою, яка століттями вбирала в себе традиції і звичаї місцевих жителів, їх культуру приготування їжі. Гастрономічне подорож - палітра, за допомогою якої турист може намалювати своє уявлення про ту чи іншій країні [7, с.14].

Специфічні риси гастрономічного туризму:

- умови для розвитку кулінарного туризму мають абсолютно всі країни і це унікальна відмінна риса даного виду туризму;

- також гастрономічний туризм не носить характер сезонного відпочинку, для будь-якого часу року можна підібрати відповідний тур;

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

- просування місцевих господарств і виробників продовольчих товарів - є невід'ємною частиною будь-якого гастрономічного туру;

Гастро-тури можуть бути організовані як окремі подорожі або включені до загальних програм туристичних подорожей. Також можуть бути організовані спеціалізовані тури для гурманів, професійних кухарів, винних експертів та інших зацікавлених осіб.

Особливістю гастро-тури є те, що вони дають можливість відвідувачам спробувати нові смаки та продукти, познайомитися з місцевими кухнями та культурою харчування, а також дізнатися більше про традиції та історію страв та напоїв. Вони також можуть сприяти розвитку місцевих господарств та підприємств громадського харчування та стимулювати туристичну активність у регіонах, де такі гастро-тури організовуються.

Розробка гастро-туру вимагає уважного вивчення місцевої кухні та продуктів, які є предметом дослідження. Особливо важливо вивчити місцеві традиції, культуру та історію, пов'язані з харчуванням, а також ознайомитися зі

специфікою місцевих закладів громадського харчування, ринків, ферм та інших місць, де можна спробувати місцеву кухню.

Основним завданням при розробці гастрономічних турів є поєднання в одному турі кулінарної та культурно-освітньої програм. Перевага гастрономічного туризму перед іншими підвидами пізнавального туризму полягає в тому, що, крім зору і слуху, тільки гастрономічний туризм залучає інші органи чуття людини, особливо смак і нюх. Туристи неодмінно хочуть скуштувати місцеві традиційні страви. Тому одним із найважливіших аспектів розвитку туристичних послуг є ознайомлення туристів з особливостями традиційної їжі та розвиток сфери послуг у цьому напрямку [8,с.62].

Розробка гастро-туру також вимагає уважної підготовки та взаємодії з місцевими постачальниками продуктів та послуг, такими як ресторани, ферми, виноробні, пивоварні та інші. Найкраще включати до програми туру якомога більше місцевих постачальників та ресторанів, щоб гості мали можливість спробувати різноманітні страви та напої та отримати більш повне уявлення про місцеву кухню.

Крім того, важливо враховувати сезонність та доступність продуктів, щоб забезпечити стабільність та якість послуг. Також необхідно враховувати можливі обмеження, пов'язані з дією законодавства та правилами безпеки, щоб забезпечити безпеку гостей та місцевих жителів.

У додаток до гастро-туру можуть входити дегустації, майстер-класи з приготування місцевих страв, екскурсії до ферм та ринків, де можна придбати місцеві продукти, відвідування виноробень та пивоварень, а також інші активності, пов'язані з кулінарією.

Найбільш привабливими об'єктами гастрономічних турів серед туристів є [9, с.14]:

- відвідування фермерських угідь та ринків, де представлені харчові продукти місцевих виробників;
- дегустація місцевої продукції;
- гастрономічні свята та фестивалі;

- кулінарні майстер-класи;
- гастрономічні ярмарки;
- підприємства ресторанного господарства.

Для успішної розробки гастро-туру необхідно мати знання та досвід в галузі гастрономії та туризму, а також ретельно планувати та координувати програму туру. Також важливо враховувати бажання та потреби туристів, щоб забезпечити їх задоволення від туру та позитивний відгук.

Туристу, який обирає тур для гурманів, необхідно знати, що така подорож не тільки дає змогу пізнати нові смаки та гастрономічні насолоди, особливості місцевої кухні, кулінарні традиції та звичаї, але й несе певний ризик для ласунів – без сприйняття певних типів Тіло з зубами, проблемами зі шлунком, алергією та ризиком харчового отруєння може супроводжувати мандрівників, які звикли до класичної етнічної кухні або мають власну систему харчування. Загалом для організму людини екзотичні гастрономічні продукти доставляють масу незручностей і можуть призвести до небажаних, а часом і негативних наслідків такого непродуманого відпочинку [10, с.31].

Регіональні національні кухні мають багато особливостей, які вимагають врахування специфіки кухні. Наприклад, азіатська кухня дуже гостра, використовує багато спецій і готується на відкритому вогні, яку зазвичай споживають місцеві жителі, що живуть у районах із посушливим і жарким кліматом, і може становити ризик гастроентериту для європейських туристів. Найнебезпечнішою для європейців є острівна та африканська їжа, що пов'язано з традицією вживання диких білків, відсутністю свіжої очищеної води, відсутністю кулінарної та термічної обробки тощо, тому при плануванні такого харчування потрібно вживати додаткових заходів. Є також екзотика південноамериканської та мексиканської кухні, в якій багато рослинних продуктів, переважно кукурудзи та бобів, гострих або кисло-солодких соусів, а також м'яса екзотичних тварин (лами, альпаки, яка, тапіра тощо).

Гастро-тури можуть бути різних типів: короткострокові або довгострокові, індивідуальні або групові, з орієнтацією на різні категорії

туристів, від гурманів до сімей з дітьми. Враховуючи ці різноманітність, розробники гастро-туру повинні докладати зусиль, щоб забезпечити різноманітність та індивідуальний підхід до кожного туриста.

Гастрономічна програма складається покроково. (рис. 1.1).

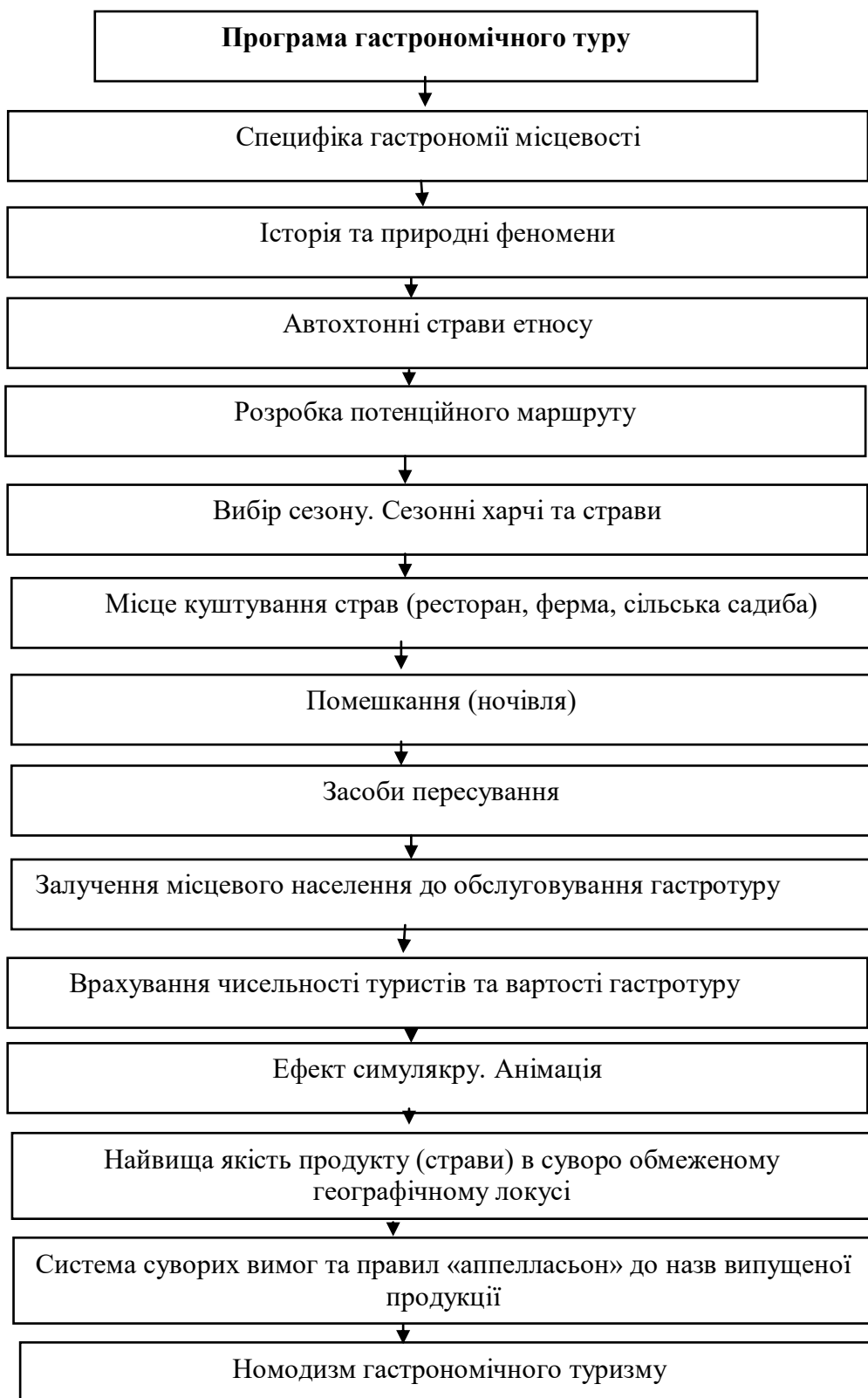


Рис. 1.1 Алгоритм гастрономічної програми [11]

Харчування іноземних туристів організовується в ресторанах, барах, кафе, їдальнях. Приміщення для споживачів туристських підприємств харчування повинні задовольняти санітарно-гігієнічним, протипожежним та технічним вимогам до громадських приміщень, також забезпечувати безпечні та комфортні умови по температурі і вологості. Обов'язковою вимогою є відсутність сторонніх запахів, особливо з кухні і туалетів. У вестибюлі на видному місці повинна бути вивішена копія сертифіката даного підприємства харчування, яке свідчить про присвоєння йому певної категорії.

Необхідно приділяти особливу увагу для того, щоб в ресторанах з національною кухнею надавали саме національні страви. Меню має бути зрозуміло всім учасникам групи, а ціни вказані у валюті країни. Обслуговуючий персонал ресторанів повинен володіти іноземними мовами і необхідною інформацією про стравах, напоях і продуктів, з яких вони виготовлені.

Офіціанти практично повинні грати роль «гастрономічний екскурсоводів». Необхідно виділити місця, де туристи могли б придбати гастрономічні сувеніри та продукти, якими славиться дана місцевість. Зміна місця перебування, раціону і національна кухня багатьох країн відрізняється не тільки екзотичністю, а й різним, в деяких випадках співвідношенням жирів, білків, вуглеводів, мікроелементів, що може серйозно відбитися на здоров'ї туриста.

Тому слід з'ясувати наявність або відсутність в туристів захворювань, алергій, непереносимості і інших медичних протипоказань. У більшості випадків гастрономічний туризм розглядається як короткочасні поїздки. Більшість туристів за 2-3 дня встигають скласти своє враження про нову кухню і її стравах.

При розробці гастрономічний турів слід враховувати загальноприйняті обмеження в окремих груп туристів: особливі вимоги вегетаріанців, дитяче харчування та інші. Ці особливості у вимогах туристи повинні вказати при

придбанні туру. Таким чином, організація гастрономічний турів має ряд особливостей.

Узагалі, гастро-тури стають все популярнішими серед туристів, які хочуть не тільки відпочити, але й насолодитися місцевою кухнею та культурою. Розробка та проведення гастро-туру є важливим елементом розвитку туризму та пропаганди кулінарних традицій різних регіонів.

1.3 Аналіз міжнародного досвіду розвитку та організації гастро туру

Гастрономічні подорожі дуже популярні в усьому світі. Найрозвиненішу систему гастротурів має Франція. Найпопулярніші гастрономічні тури у французьких провінціях Шампань, Бордо, Прованс. У Франції людей приваблює традиційна французька кухня, а саме: цибулевий традиційний суп, качине конфі, вина та ігристі вина, сири. Крім того більше 50% гастрономічних турів в Італію складають винно-дегустаційні тури. У Франції також знаходиться одна із найкращих та популярних кулінарних шкіл – e-Cordon Bleu, де щороку навчається 20000 студентів. Щодо вин, то найпопулярніші винні регіони це – Бордо, Бургундія, Долини Рони та Луари, Ельзас, Шампань, Лангедок-Русільйон та Прованс [11, с.24].

Кухня Франції включена до списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. Окрім своєї кухні, Франція має ще одне кулінарне досягнення: вона причетна до створення найвідомішого кулінарного путівника в світі. Michelin, Le Guide Rouge, Червоний Гід Мішлен – один із найвідоміших та найвпливовіших ресторанних рейтингових видань в сучасному світі.

Найвідвідуванішою країною Європейського регіону є Італія – асоціюється вона із пастами, технологією приготування піци, а також її дегустацією, одним із найпопулярніших видів морозива – джелато. Італія – країна з давніми багатими туристичними традиціями. Крім того, дієтологи вважають середземноморську кухню однією з найбільш здорових у світі за рахунок підвищеного вмісту йоду (з морепродуктів), вживання оливкової олії і великої

кількості овочів і фруктів. Тому створення гастрономічних турів в Італію є одним з найбільш перспективних напрямків діяльності в туристичній індустрії.

В Італії понад сто провінцій і практично кожна може похвалитися винногастрономічними стежками. Тут справжній земний рай для цінителів вина, сиру, любителів покуштувати прошутто (шинку), пасту, піцу, поласувати трюфелями. У Тоскані винно-гастрономічний маршрут надає туристам можливість помилуватися південній красою долини Вальдорчія з вікон і на зупинках «винного» поїзда. Зустрічають мандрівників і пригощають «на доріжку» келихом десертного вина, місцевими солодощами. У затишному вагоні-ресторані обладнаний «винний льох». На зупинках туристи відправляються в кращі виноробні господарства – спостерігати за технологічним процесом виноробства [12, с.23]

Японія також дуже популярна серед гастрономічних туристів. Страви, які можна приготувати в Японії з вітряної річкової риби, печінка якої містить певну кількість отрути, здатної вбити 30-40 людей, вражають справжніх гурманів. Готують фугу тільки досвідчені кухарі зі спеціальною ліцензією. Згідно з останніми статистичними даними, до країн з розвиненим гастрономічним туризмом належать також Канада, південна Австралія та Перу [13, с.57].

Великої популярності набули знамениті болгарські винні тури, що включають прогулянки по виноградниках, збір винограду та дегустацію вина; сирні тури в Голландію, Швейцарію, Італію, де можна скуштувати найкращі сорти сиру; відвідування сирних ярмарків; пивні тури в Німеччину, Австрії, Чехії, Бельгії з відвідуванням пивоварень, відомих пивних пабів та фестивалів.

Дуже відомі винні тури по Франції, Італії та Іспанії, що пропонують прогулянки по виноградниках, збір винограду, дегустацію вин і участь у традиційних винних фестивалях. Пивні тури в Німеччину, Австрію, Чехію та Бельгію запам'ятовуються не тільки розмаїттям смаків і кольорів, а й відвідуванням пивоварень, відомих пивних пабів і фестивалів. Популярні сирні

тури до Голландії, Швейцарії, Італії, де можна скуштувати найкращі сорти сиру та відвідати сирні ярмарки [14, С. 559].

У багатьох країнах створюються спеціальні інфраструктури для цінителів смачної кухні. Тому з 1993 року в місті Кельні успішно працює музей шоколаду, який щороку відвідує близько 650 000 людей. Музейні експонати демонструють понад 3000 років історії шоколаду, починаючи від священного напою індіанців і закінчуючи сучасними продуктами. Для дітей працюють термінали на «шоколадну» тему з іграми та веселими вікторинами. У теплиці висотою 10 метрів відтворюється середовище тропічного лісу, де ростуть какао-боби. За прозорою перегородкою відвідувачі можуть побачити шоколадну фабрику, яка щодня виробляє 400 кілограмів шоколаду, а в Кельнському салоні шоколаду можна насолодитися благородним напоєм і купити смачний сувенір.

Досліджуючи стан світового гастрономічного туризму, були визначені країни-лідери розвитку такого туризму, зокрема: Франція, Італія, Іспанія, Сінгапур, Китай, Японія, Індія, США, Мексика тощо. Найпопулярніші заклади харчування – це ресторани, місцеві продовольчі магазини, продовольчі свята, фестивалі та ярмарки, кулінарні майстерні, сільськогосподарські угіддя. Інтерес туристів до відвідування цих напрямків зріс завдяки включенню ресторанів, страв і кухонь цілої країни до престижних світових рейтингів, таких як Мішлен, а також до Списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.

Висновки до 1 розділу

Гастрономічний туризм - це вид туризму, метою якого є ознайомлення із способом приготування та дегустації, як їх куштувати, а також дізнатися кулінарні традиції території, регіону, країни, тощо. Такий вид туризму можна розглядати як інструмент розуміння культурної спадщини регіону, оскільки

етнічна кухня є одним із чинників, що відображає традиції, світогляд та побут людей, які проживають на певній території.

Важливо враховувати, що гастро туризм - це комплексний підхід до організації туру, що передбачає залучення різних сфер діяльності, таких як готельно-ресторанний бізнес, туристичні компанії, місцеві виробники та постачальники продуктів, державні органи та інші.

Гастрономічний тур, або гастротур - серія заходів, щоб скуштувати типові страви місцевої гастрономії. Фуд-тур як послуга – це більше, ніж просто подорож, оскільки це цілеспрямований набір заходів для дегустації традиційних страв певного регіону, а також певних інгредієнтів, яких немає більше ніде у світі. Мета гастрономічного туру – насолодитися кулінарними стравами країни. Однак ця мета не обмежується спробою рідкісної, екзотичної страви або спробою незліченної кількості страв. Важливо насолоджуватися місцевими рецептами, які протягом століть увібрали традиції та звичаї місцевих жителів та їх кулінарну культуру.

У світі є відомі кулінарні напрямки, зокрема Іспанія, Франція, Італія, Греція, Бельгія, Португалія, США (особливо Напа та Каліфорнія в долині Сонома), Бразилія, Перу, Мексика, Нова Зеландія, Південна Африка, Австралія, Чилі, Малайзія, Японія, Індонезія, Балі, Китай або Сінгапур. Важливо, що в листопаді 2010 року середземноморська дієта Іспанії, Греції, Італії та Марокко була додана до Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ВІДНЯ

2.1. Загальна характеристика та гастрономічний потенціал м. Відень

Туризм в Австрії має давню історію. У 20 столітті велика увага приділялася підготовці фахівців, які працюватимуть у сфері розвитку туризму в країні. У 1980-х роках, як і в Австрії та Швейцарії, було мало туристів. Однак у 1990-х роках кількість туристів зросла до 17-18 мільйонів на рік. Австрія має два сезонних піки для туризму - один влітку і один взимку. У літній сезон більше ніж на добу сюди приїжджає 50% туристів, а взимку – 30%. У туристичних атракціонах відвідуваність менш сезонна. Важливою туристичним ресурсом країни є Відень. – рис.2.1.



Рис.2.1. Розташування м. Відень

Місто займає особливе місце в Австрії та Європі. По-перше, Відень домінує у всіх сферах життя Австрії і є її головним фінансово-торговельним, промисловим, транспортним, науковим і культурним центром. По-друге, і це найважливіше, Відень століттями розвивався як столиця великих європейських держав. У цьому відношенні його можна порівняти з Парижем, Лондоном, Берліном, Римом і Мадридом [15, с.49].

Це не тільки одне з найкрасивіших міст Європи, але й одне з найкрасивіших міст у всьому світі. Місто двічі входило до списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. Відень має форму кола, яке перетинає Дунай. Його центральна частина - внутрішня частина міста, що оточує місто, - це ряд бульварів, що утворюють кільце. На цьому кільці розташовані найкрасивіші пам'ятки міста, відвідувати ці пам'ятники можна годинами. За Рингом слід Гюртель – ще одне кільце. Про красу і своєрідності Відня розказано в десятках книг, вона оспівана в народних піснях і в віденських вальсах, їй присвячені оперети. Але нікому ще не вдалося дати повний портрет цієї європейської столиці. – рис.2.2.

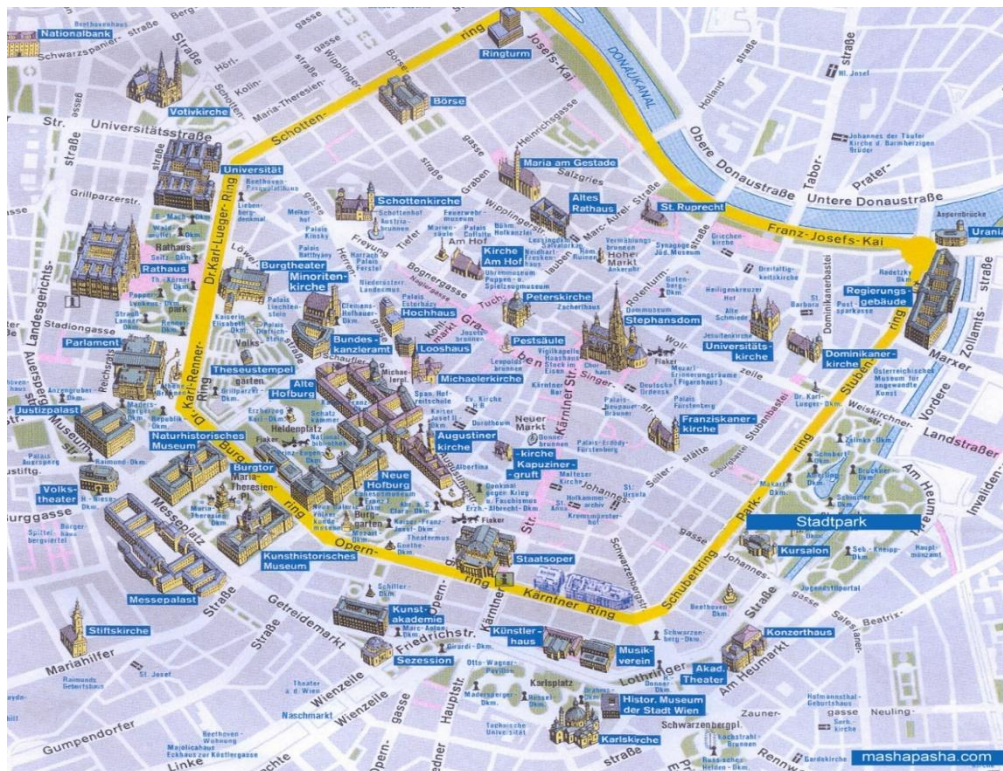


Рис.2.2. Туристична карта м. Відень

Центр Відня складається з кількох більших частин. Перша з них – це старе місто. Його серце - це собор Святого Штефана (Stephansdom), розташований на однойменній площі в самому центрі старої забудови. Величезний старовинний храм досі залишається однією з найвищих будівель міста. Для австрійських католиків собор є такою ж священною, як собор Святого Петра для італійців. Це символ Відня. Ще одна дуже відома пам'ятка Відня - імператорський палац Хофбург. Це була величезна біла будівля з башточками по обидва боки. У центрі - орел, що символізує династію Габсбургів. Головне, що вражає в палаці, це розміри його внутрішнього двору.

Біля нього знаходиться центральна міська площа Грабен (Graben), яка є пішохідною зоною. Гуляючи старим центром міста Ви так чи інакше, але обов'язково потрапите сюди. Біля собору Штефана знаходиться одна з центральних станцій метро Stephanplatz, де сходяться дві гілки метро.

Друга частина центру Відня – це район вулиці Рінгштрассе. Навколо старого міста раніше знаходилася фортечна стіна. Однак у 19 столітті її знесли через непотрібність, а натомість виник Рінг — своєрідна кільцева дорога, яка йде навколо старого міста. На рингу розташовано багато міських пам'яток, збудованих за часів Австро-Угорської імперії: Віденська опера, Австрійський Парламент, Ратуша Відня, палац Хофбург, міський парк Стадтпарк, музейний квартал та ін.

Сьогодні Відень – це місто з найвищим рівнем туризму: першокласний готельний сервіс, високоякісні послуги громадського харчування, чудова культурна програма та гарна екологічна обстановка. Все це дає можливість австрійцям стати чемпіонами світу з туризму [16].

Відень є відомим міжнародним виставковим та фестивально-туристичним центром, а також на його території розвиваються найрізноманітніші галузі сучасного туристичного обслуговування населення. В цьому місті розташований центр європейської архітектури, мистецька зала Відня, павільйон сучасного мистецтва, дитячий розважально-виставковий центр «Зум», багато художніх і музичних експозицій, безліч бізнес-центрів та

оглядових зал готових промислових і сільськогосподарських товарів, де проходять щорічні виставки-продажі місцевої та європейської продукції. Експерти вважають це місто музично-туристичною столицею Європи, де проходять всесвітньовідомі музичні фестивалі.

Гордістю Відня є численні парки, сквери, спортивні комплекси та стадіони, серед яких найбільш відомими є парк «Віденський Ліс», т. зв. Народний парк «Пратер» (XVIII ст.), парк «Аугартен», де регулярно проводяться десятки музичних вистав, феєрій та симфонічних концертів тощо. Лісовий масив «Віденський Ліс» знаходиться на околиці столиці, у передгір'ях Східних Альп, де розташовані численні туристично-відпочинкові об'єкти, свого роду туристичні містечка із власними курортами, готелями, спортивними спорудами, розважальними закладами та багатьма термальними джерелами. Ця територія здавна користувалася попитом в іноземних відпочивальників, оскільки розміщувалася в живописному районі долини Дунаю з її численними виноградниками та садами, курортними зонами Бадена й Бад-Фослау [17].

Визначні площі Відня: Стефанплатц – площа Святого Стефана зі знаменитим собором, на ім'я якого вона названа. Під собором знаходяться стародавні катакомби – місце поховання представників династії Габсбургів; Площа «Ам Гоф» – «При дворі». Протягом століть вона була базарного площею. У центрі площі «Маріензойле» – колона на честь Діви Марії, пам'ятник Тридцятилітньої війни.

Відень є важливим культурним, політичним та економічним центром Австрії. Місто є домом для численних вищих навчальних закладів, наукових центрів та міжнародних організацій, що робить його важливим центром науки та техніки в Європі [18, с.131].

Відень славиться своїми історичними та архітектурними пам'ятками, такими як замки, палаці, музеї та інші архітектурні споруди. Особливо відомі палац Шенбрунн та Віденський оперний театр, який є однією з найвідоміших оперних театрів в світі.

Гастрономічний потенціал Відня багатий та різноманітний, який відображається в широкому виборі страв та напоїв з різних кухонь світу, а також у відомих австрійських стравах та напоях.

Весь світ звик називати австрійську кухню іменем столиці — Відня, як би підкреслюючи її вишуканість. Кілька століть тому австрійська кухня, особливо віденська, вважалася найкращою в Європі. Але, як і знаменитий віденський вальс, віденська кухня народилася не в аристократичних палацах, а в селянських хатах. Віденська кухня приваблива саме своєю простотою і натуральністю. Австрійська кухня дала світу оригінальні рецепти багатьох мучних виробів – печива, рижків, рулетів та омлетів з начинкою. І сьогодні, як багато століть дотепер, кращі в світі торти – віденські [19, с.55].

У місті також є безліч ресторанів та кафе з іноземною кухнею, такою як італійська, французька, японська, китайська та інші. Відкриті кухні та фуд-маркети також стають все популярнішими серед місцевих та туристів, де можна спробувати різноманітні страви та напої з усього світу.

Узагалі, гастрономічний потенціал Відня вражає своєю різноманітністю та якістю, що робить місто привабливим для гурманів та людей, які люблять смачну їжу та напої.

2.2. Структура турсресурсів м. Відень

Структура туристичних ресурсів міста Відень складається з багатьох різноманітних елементів, які пропонують відвідувачам незабутні враження та високий рівень сервісу. Основні складові турсресурсів міста Відень можна виділити наступним чином:

Культурні та історичні пам'ятки (додаток А): Відень відомий своїми культурними та історичними пам'ятками. Відень — місто, де завжди панує романтична атмосфера, яку породжують багата історія, чари музики Моцарта і Штрауса, пишнота стародавніх палаців і соборів епохи Габсбургів, Віденського лісу і Дунаю [20, с.13].

Площа Стефансплатц - невелика за розмірами і практично всю її територію займає собор Святого Стефана. Це національний символ Австрії і символ Відня, магніт для туриста. Спочатку собор був невеликою парафіяльною церквою в романському стилі, побудованою в 1137р., але після пожежі він реконструювався і відновлювався аж до 1966року. Сьогодні без сумніву це величний твір мистецтва, своєрідний орієнтир не тільки для столиці, але всієї Австрії, так як Ейфелева вежа в Парижі. У його північній вежі знаходиться один із найбільших дзвонів у світі вагою в 21 тонну, розміщений на висоті 60-ти метрів [21].

«Монумент чорної чуми» - споруда в стилі бароко. Це був подарунок імператора Леопольда I на честь страшної епідемії чуми 1679 року. Вершину пам'ятника прикрашають зображення Архангела та Святої Трійці. Особливо вишуканою є скульптура «Молитва сина неба», розміщена на південній стороні стели.

Грабен - вулиця в центрі Відня з багатьма історичними пам'ятками, зокрема палацом Бартолотті та будинком багатого видавця Едлера Герра Тратнера, де в 1784 році жив Моцарт. Грабен — рів перед римським фортом. Пізніше його засипали землею британські солдати з армії Річарда Левове Серце. Невдовзі тут з'явився ринок, де продавали м'ясо, овочі та хліб.

Найкрасивішою будівлею площі Міхаелерплац — церква Міхаель в архітектурі якої поєднуються різні стилі: від романського до класицизму. Заслуговує на увагу будинок Лооса, збудований відомим австрійським будівельником Адольфом Лоосом.

Навпроти будинку Лооса знаходиться імператорський палац Хофбург, побудований у 15 столітті. Палац Хофбург - це величезний комплекс, що складається з 18 будівель і 19 дворів. Примітно, що його не розширювали і не перебудовували протягом 600 років. Основна частина палацу була побудована в 1275 році разом з фортечним ровом, мостом і каплицею. Всі інші будівлі з'явилися пізніше [22].

Навпроти Будинку Лооса є імператорський палац Хофбург, побудований у XV ст. Хофбург — це величезний комплекс, що складається з 18 будинків і 19 дворів. Слід зазначити, що впродовж 600 років його не розширювали і не реконструювали. Основна частина палацу, а також фортечний рів, міст і каплиця, були створені в 1275 р. Усі інші будівлі виникли пізніше.

Гастрономічні ресурси: Відень відомий своєю високоякісною гастрономією, яка пропонує традиційну австрійську кухню та смачні міжнародні страви. В місті знаходиться багато ресторанів, кафе та барів, які пропонують різноманітні страви для будь-якого смаку.

Природні ресурси: Відень розташований в мальовничому місці, на березі річки Дунай, що дозволяє відвідувачам насолоджуватися красою природи. Також в місті є багато парків та скверів, які пропонують можливості для прогулянок та відпочинку.

Загальна характеристика для Відня — клімат субальпійський, на його формування істотно впливає сусідство з горами, взимку середня температура повітря $-1,5\text{ }^{\circ}\text{C}$, рідко бувають морози від -12 до $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, часті снігопади, влітку середня температура повітря біля $+20\text{ }^{\circ}\text{C}$., кількість атмосферних опадів — 700–2000 мм на рік [23].

Торгові ресурси: Відень відомий своїми модними бутиками, торговими центрами та ринками, які пропонують широкий вибір товарів для різних категорій відвідувачів. Для шопоголіків центральна частина міста стане справжнім втіленням мрій. Тут розташовано безліч люксових магазинів найвідоміших локальних та світових брендів. Але варто зазначити, що найвідомішою “вулицею магазинів” є, звичайно, Маріяхільферштрассе (Mariahilferstrasse), яка простягнулась від Старого міста до самого Західного вокзалу [24]

Розважальні ресурси: Відень пропонує відвідувачам багато розважальних заходів, таких як концерти, вистави, кіно та інші події. Також в місті знаходяться багато нічних клубів та барів, які пропонують різноманітні розваги та атмосферу. Гостям міста пропонуються Vienna City Card (Die Wien-Karte) на

24, 48, 72 години. Туристична карта включає біля 210 знижок на музеї, ресторани, розваги, шопінг, а також необмежене користування всіма видами громадського транспорту в центральній зоні міста (крім доїзду в аеропорт). Вартість червоної карти (без автобусного тура Hop-on-Hop-off) – 13,90 євро, 21,90 євро, 24,90 євро відповідно. Вартість білої карти (з включеним автобусним туром Hop-on-Hop-off) – 28 євро, 31 євро, 35 євро. [25]

Транспортні ресурси: Відень має добре розвинуту транспортну інфраструктуру, включаючи метро, автобуси, трамваї та т.д., що дозволяє відвідувачам зручно пересуватися по місту та відвідувати різні місця.

Віденський міжнародний аеропорт розташований на південний схід від Відня. У 2012 році аеропорт обслужив 22 мільйони пасажирів. В даний час аеропорт зазнає серйозного розширення, включаючи будівлю терміналу, відкриту в 2012 році для підготовки до очікуваного збільшення пасажирів. Досить близько до міста знаходиться аеропорт Братислави у Словаччині. Аеропорт в основному використовується бюджетними авіакомпаніями, такими як Ryanair. Він знаходиться в декількох милях від міста, тому Братислава та Відень діляться аеропортами одне одного.

Національні автомобільні дороги Відня називаються Бундесстрассен. Більш потужні та швидкісні автомобільні дороги додатково класифікуються на Автобани та Шнельштрассен (швидкісні траси).

У межах міста річку Дунай перетинають п'ять автомобільних мостів. Це Нордбрюке, Флорідсдорфер Брюкке, Бригіттенауер Брюкке, Рейхсбрюке та Пратербрюке .

Вартість проїзду в межах міста доступна для різних календарних днів. Також доступні туристичні та річні квитки. Пасажири можуть придбати квитки перед посадкою або входом на вокзал, а можуть їх купити в автобусах і трамваях або перевірити на борту. При в'їзді в систему громадського транспорту не існує жодних бар'єрів та перевірок, проте інспектори транзиту, часто в цивільному, проводять випадкові перевірки квитків на певних лініях.

Готельні ресурси: Відень має багатий вибір готелів, включаючи різноманітні готелі різних категорій, від економ до люкс-класу. Багато з них розташовані в центрі міста та надають відвідувачам зручне розташування для відвідування різних туристичних місць.

Популярними готелями Відня є:

- Motel One Wien-Hauptbahnhof
- Prizeotel Vienna-City
- Arthur GARDEN INN
- Motel One Wien Westbahnhof,
- Ibis budget Wien Sankt Marx
- ARCOTEL Wimberger Wien
- The Social Hub Vienna
- Leonardo Hotel Vienna Otto-Wagne
- Hotel Bellevue Wien
- Star Inn Hotel Premium Wien Hauptbahnhof

Отже, структура турсресурсів міста Відень досить різноманітна та включає багато різних елементів, що дозволяє відвідувачам знайти для себе багато цікавих розваг та видів діяльності. Крім того, якість туристичних послуг в місті Відень досить висока, що робить його привабливим місцем для відвідування.

2.3. Аналіз розвитку гастрономічного потенціалу м. Відень

Відень - місто з величезним потенціалом в гастрономічній сфері. Його кухня дуже різноманітна і багата на смаки, які досить відмінні від інших європейських кухонь. Розвиток гастрономічного потенціалу міста дійшов досить далеко, і зараз Відень є одним з найпопулярніших місць для гастрономічного туризму.

Один з основних факторів успіху гастрономічного потенціалу Відня - це збереження традиційної австрійської кухні, однак ця кухня постійно розвивається, модернізується та адаптується до сучасних тенденцій. У Відні є

безліччю ресторанів, кав'ярень, барів та закладів фаст-фуду, які запропонують вам смачні страви за будь-який бюджет.

Традиційним австрійським м'ясним блюдом є знаменитий віденський шніцель – великий тонкий шматок м'якої телятини, обсмажений у панірувальних сухарях і подається із зеленим салатом і смаженою картоплею. Рідше зустрічаються шніцелі з баранини, свинини або індички. Цю страву готують з цільного (шніцель з фаршу) або фаршу з сіллю і перцем. Обсмажити м'ясо на топленому салі або вершковому маслі до золотистої скоринки.

Ще однією іконою віденської кухні з 18 століття є смажена курка «бакхендль». Курча натирають сіллю, чорним перцем і невеликою кількістю лимонного соку, потім розрізають на чотири частини, відокремивши крильця. Шматки обмочують у борошні, збитих яйцях і панірувальних сухарях, потім обсмажують у великій кількості розтопленого масла. Також курячі стегна можна обсмажити в сухарях. Подають ручку зазвичай із петрушкою, скибочкою лимона, зеленню або картопляним салатом [26].

Ще однією класичною віденською стравою є «цвібельростбрaten» або ростбіф з цибулею. Шматок яловичини обмазують сіллю, перцем, гірчицею і часником, швидко обсмажують на вершковому маслі, а потім запікають у духовці. Соус готується з додаванням смаженої цибулі, паприки та вина. Ростбіф з цибулею подається зі смаженою картоплею або макаронами. Приблизно так само готується «ваніллеростбрaten». Всупереч назві, у цьому рецепті ростбіфа немає ванілі, але є часник. В часи імперії Габсбургів ваніль рахувалась спецією аристократії, а часник жартома називали «ваніллю для бідних».

Також у Відні неможливо оминати своєю увагою тафельшпіц - ніжну відварену яловичину, яку подають з бульйоном, яблучним хрінном та яблучним пюре. У якості гарніру до м'яса сервірують відварену моркву, смажену картоплю, австрійські деруни, зелену квасолю у вершковому соусі з кропом або шпинатом. Іншими традиційними стравами є ростбіф Жирарді, віденські сосиски, смажене філе форелі, запечений короп, «швайнбрaten», «ліптауер» та

інші. Класичним гарніром до сосисок, ковбасок, віденського шніцеля чи смаженої риби є картопляний салат.

Одним із напрямків розвитку гастрономічного потенціалу Відня є розвиток веганської та вегетаріанської кухні. У Відні є безліччю ресторанів, які пропонують веганські та вегетаріанські страви, що дуже цікаво для людей, які дотримуються відповідних дієт.

Також у столиці Австрії Відні можна скуштувати близько півсотні унікально приготовлених сортів кави, послухати історію про те, як у цій країні з'явилися перші партії кавових зерен, як кава стала улюбленим напоєм місцевих жителів та візитівкою Австрії; відвідати один з незвичайних та популярних музеїв Австрії - Віденський музей кави, створений у 2003 році на основі особистої колекції Едмунда Майрома й заглибитись в історію віденських традицій кавування. Чашка кави тут відіграє роль своєрідного символу, що об'єднує людей незалежно від їх інтересів і соціального статусу [27, с.124].

Ще одним важливим фактором розвитку гастрономічного потенціалу Відня є традиція проведення різних кулінарних заходів та фестивалів. Такі заходи дозволяють відвідувачам міста насолоджуватись не тільки стравами, але і культурою Відня, зокрема, його кавовою культурою, з яких:

Vienna coffee festival. Віденський фестиваль кави відбувається на початку січня у броварні Ottakringer - тут збираються поціновувачі ароматного напою з усієї Європи. На заході демонструють свої таланти найкращі бариста у світі - справжні зірки у своїй справі. Вони діляться своїми секретами на майстер-класах. А ще тут можна купити найкращі сорти кави та машини для її приготування, кавомолки, аксесуари та інше. Свято супроводжується музичним оформленням та смачними закусками, що робить його особливо приємним [27].

Genuss Festival Wien. У Віденському міському парку Wiener Stadtpark (на Рінгштрассі) відбувається популярний гастрономічний захід — Genuss Festival. Він приваблює всіх цінителів смачної їжі своїми ароматами, різноманітністю делікатесів та селянської їжі. На святі представлені традиційні кулінарні страви дев'яти федеральних земель Австрії, які можна продегустувати та придбати.

Щорічно у середині травня Фестиваль гурманів відвідують близько 150 тис. гостей, а беруть участь у ньому близько 150 підприємців та фермерських господарств з усієї країни [28].

Wiener Wiesn. На фестивалі Wiener Wiesn можна поринути в автентичну атмосферу та скуштувати місцеві делікатеси — починаючи від віденського шніцелю, сосисок, молочних поросят до традиційної австрійської закуски. А ще — випити чудового місцевого пива та послухати зірок національної та естрадної музики. На фестивалі свої звичаї, кулінарні та музичні традиції представляють різні регіони Австрії. Свято проходить наприкінці вересня у парку Пратер [29]

Харчові підприємства. Для багатьох австрійців основним прийомом їжі в день є обід, а не вечеря. У більшості закладів є повне меню, окреме обіднє меню, щоденне меню та обід із двох чи трьох страв, які часто записуються крейдою на спеціальній дошці на вулиці. Слід пам'ятати, що при подачі хліба він ніде не закріплений - часто офіціант запитує, скільки він з'їв, і пише окрему позицію в рахунку. Денні та вечірні розваги австрійців традиційно зосереджені на традиційних кафе. Тут можна випити кави, почитати пресу, поїсти та відпочити в приємній та спокійній атмосфері. Заклади, де подають пироги і печиво до кави, часто називають кафе - кондитерська або кафе - кондитерська фабрика.

Багато пропонують сніданок і вечерю, але вибір більш обмежений, ніж в ресторанах - холодне м'ясо, сир, копчена риба, хліб, вино або пиво. Багато барів і нічних клубів відкриті до пізнього вечора, часто з живою музикою або діджеями. Користуються також популярністю винні підвали в передмістях Відня, на схилах Вінервальда та інших виноробних регіонах Нижньої Австрії, Бургенланду та Штирії. Сьогодні більшість винних погребів пропонують простий шведський стіл з молодим вином (зазвичай білим), традиційним інтер'єром і музикою. Винні підвали можуть працювати лише 300 днів на рік, а якщо заклад працює, то за традицією біля входу має стояти купа хвойних дерев. Атмосфера тут в цілому дуже спокійна, традиційна кухня - гуляш, фрикадельки

різних кольорів, смажене м'ясо, відварна картопля і капуста, супи, різні види місцевих сирів і копченостей.

Таверни розкидані по невеликих містах і селах країни. Зазвичай тут подають всілякі ковбаси, шинку, густі супи, овочеві страви, красиві пироги з різними начинками і т.д. У великих містах Австрії дуже поширені ресторани Würstenstan (буквально «ковбасний магазин»), де пропонують булочки чи багети, салат, квашену капусту чи картоплю та кілька видів ковбаси. Піцерії можна побачити всюди, більшість з них мало чим відрізняються від подібних фаст-фудів у всіх країнах Європи. Перекусити недорого можна і в звичайному кафе – у більшості є спеціальне меню з двох страв. Ресторани Австрії пропонують більш-менш європейську кухню. У більшості ресторанів є щотижневі вихідні, що має бути зазначено на вивісці. Тендери не приймаються в ресторанах, кафе та магазинах [30].

Австрійська столиця – один з головних центрів гастрономічного туризму в Європі. На сьогодні у рейтингу Мішлен представлені 67 ресторанів Відня. Серед них – один тризірковий, чотири двозіркових і вісім – з однією зіркою.

Єдиним тризірковим рестораном Вени є Amador кухаря Жуана Амадора. Ресторан розташований у склепінчастому погребі виноробні Хайсан. Вартість обіду в цьому закладі складе 150-200 євро.



Рис. 2.3. Ресторан Amador

Ресторани з двома зірками – Konstantin Filippou, Mraz & Sohn, Steirereck im Stadtpark, Silvio Nickol Gourmet Restaurant. Обід там обійдеться приблизно в 100 євро [31].

Віденські ресторани з однією зіркою Мішлен: aend, Pramerl & the Wolf, SHIKI, Edvard, Tian, Das Loft, Le Ciel by Toni Mörwald, Walter Bauer.

Ці ресторани пропонують високоякісні гастрономічні страви з різних кухонь, включаючи традиційні австрійські страви та страви з іспанської кухні. Вони відомі своїм ексклюзивним меню, винною картою та високоякісним сервісом. Відвідування цих ресторанів - це дороге задоволення, але вони стали справжнім символом гастрономічної культури Відня.

Відень по праву, вважають світовою столицею ласощів. Чого вартий один тільки знаменитий яблучний пиріг – “штрудель”. Цей шедевр кулінарії просто тоне в роті. Для його приготування використовують дуже тонке і ніжне тісто. Крім яблук в начинку додають родзинки, корицю, мигдаль, сир. У старі часи навіть дружину вибирали за вмінням смачно приготувати штрудель. [32, с.36].

Зі штруделем не слід плутати штріцель, який готують з дріжджового тіста, але у якості начинки теж використовують яблука, макове насіння і родзинки.

Не варто обмежуватися лише смакуванням найтоншого тіста з різними начинками – кафе «Резиденц» на території палацу Шенбрунн влаштовує майстер-класи з випікання цих ласощів. Такі ж уроки дають у кафе «Шоттенрінг» та «Діглас».

У крайньому випадку, якщо кулінарні подвиги вам не під силу, можна помилуватися роботою кондитера: він не просто розкочує тісто, а розтягує його до напівпрозорого стану, допомагаючи собі навіть ліктями. Найпоширеніша начинка – яблука з цукром і корицею, такий десерт зветься «апфельштрудель». Але як наповнювач використовують також сир, мак, ягоди, горіхи, навіть шпинат або м'ясо. Оригінальну нотку привносить поданий до штруделю соус

або кулька морозива. Після закінчення штрудель-шоу всі учасники отримують на згадку рецепт цих ласощів.

Також відомий шоколадний торт «Захер», винахідником якого вважають кондитера Франца Захера. Класичний рецепт включає шоколадний бісквіт з шаром або двома абрикосовим джемом, зверху і з боків, покритих шоколадною глазур'ю. Зазвичай шматок торта подають зі збитими вершками. Оригінальний торт «Захер» можна придбати в готелях «Sacher» у Відні та Зальцбурзі, в кав'ярнях «Sacher» в Інсбруку та Граці, в крамниці «Sacher» в італійському Больцано, а також в крамницях Duty free Віденського аеропорту.

Моцарткугель. До речі, марципан використовується як начинка і в ще одній традиційній віденській солодощі – цукерках «Моцарткугель». Зальцбурзький кондитер Пауль Фюрст вперше приготував ці марципанові кульки, покриті шоколадною глазур'ю, 1890 року. Сьогодні в кафе, магазинах та туристичних крамницях Відня продаються цукерки «Моцарт» у червоній обгортці, проте це лише наслідування початкового рецепту.

Тим часом Відень має свої фірмові марципанові цукерки *Lipizzaner kugeln*. Вони названі на честь ліпціанських коней – конячка білої масті, як відомо, є символом австрійської столиці. Важливо зазначити, що важливою рисою гастрономічного потенціалу Відня є його доступність та різноманітність. Місто має величезну кількість різноманітних закладів, де можна скуштувати найрізноманітніші страви, від традиційної австрійської кухні до міжнародної кухні. Багато ресторанів та кафе пропонують спеціальні меню для дітей, а також меню для людей з різними дієтами, що робить Відень привабливим місцем для відвідувачів з різними потребами.

Однак, розвиток гастрономічного потенціалу міста не зупиняється, і він постійно вдосконалюється. Відкриваються нові заклади, де пропонуються авторські страви та експерименти зі смаками. Також у Відні активно розвивається концепція "фермерських ринків", де можна придбати свіжі продукти від місцевих фермерів та використовувати їх у власній кулінарії.

Загалом, розвиток гастрономічного потенціалу м. Відень є успішним прикладом того, як традиційна кухня може розвиватись та адаптуватись до сучасних тенденцій, привертаючи тим самим все більше і більше туристів та гостей міста.

Висновки до 2 розділу

Гастрономічний Відень — це справжній рай для любителів смачної їжі та культурного гастрономічного досвіду. Місто пропонує безліч закладів, де можна скуштувати австрійські страви та насолодитися атмосферою. Особливостями гастрономічного потенціалу Відня:

Австрійська кухня. Відень є істинною столицею австрійської кухні. Тут можна скуштувати класичні страви, такі як шніцель, тюльпан, вишукані солодоці та традиційні кавові напої. Ресторани та кав'ярні пропонують автентичні страви, виготовлені з місцевих інгредієнтів.

Кава та кав'ярні. Відень славиться своєю культурою кави. Ви зможете насолодитися вишуканими кавовими напоями у відомих кав'ярнях, таких як Café Central, Café Sacher та Café Demel. Кавові напої супроводжуються традиційними австрійськими солодоцями.

Гастрофестивалі. Відень організовує різноманітні гастрофестивалі та кулінарні події протягом року. На цих заходах можна скуштувати різноманітні страви від локальних виробників і провідних шеф-кухарів, спробувати страви з місцевими інгредієнтами та насолодитися живою музикою та розважальною програмою.

Гастротури. Відень пропонує також гастротури, які дозволяють гостям побачити, як готуються та приготровляються місцеві страви, відвідати ферми та ринки, де продають свіжі продукти, та отримати унікальний відзнаку про кулінарну культуру міста.

Відомі ресторани. Відень має багато відомих ресторанів зі світовим визнанням, де ви можете насолодитися вишуканими стравами та відмінним сервісом. Деякі з них включають ресторан Steirereck, ресторан Meinl am Graben та ресторан Mraz & Sohn.

Харчові ринки та магазини. Відень також має багато харчових ринків, де можна придбати свіжі продукти, місцеві сири, вина та інші делікатеси. Також у

місті є спеціалізовані магазини, де можна придбати місцеві продукти та кулінарні сувеніри.

Аналіз гастрономічного потенціалу Відня може охоплювати огляд цих аспектів, враховуючи як традиційні елементи австрійської кухні, так і сучасні тенденції у гастрономії, гастрофестивалі та розвиток ресторанної сцени. Відень поєднує багатофункціональну гастрономічну культуру з відомою гостинністю та естетикою, роблячи його привабливим для шанувальників смаків з усього світу.

РОЗДІЛ 3

РОЗРОБКА ТА ПРОСУВАННЯ ТУРУ «СОЛОДКИЙ ВІДЕНЬ»

3.1. Маршрут туру, технологічна карта екскурсій

Ми реалізуємо гастрономічний тур «Солодкий Відень» з Львова до Відня. Кількість туристів – 35 осіб. Супроводом групи є керівник групи.

Нами було обрано для оренди автобус «EOS» компанії «Львівська транспортна організація». Автобус EOS вміщає 35 пасажирів і прекрасно підійде для перевезень великих груп.



Рис.3.1. Автобус EOS

Комплектація: м'які розкладні сидіння, кондиціонер, обігрів салону, аудіо та відео системи, ТВ монітори, мікрофон, навігатор [15].

Вартість 1 км – від 28.00 грн.

Вартість 1 год. (Львів)– від 1350.00 грн.

Вартість трансферу по Львову – від 2600.00 грн.

Вартість 1 км (по Європі) – від 0.85 євро.

У вартість включено: подача автобуса у Львові, послуги водія, вартість паливо-мастильних матеріалів, страховки, вартість платних доріг (по Європі).

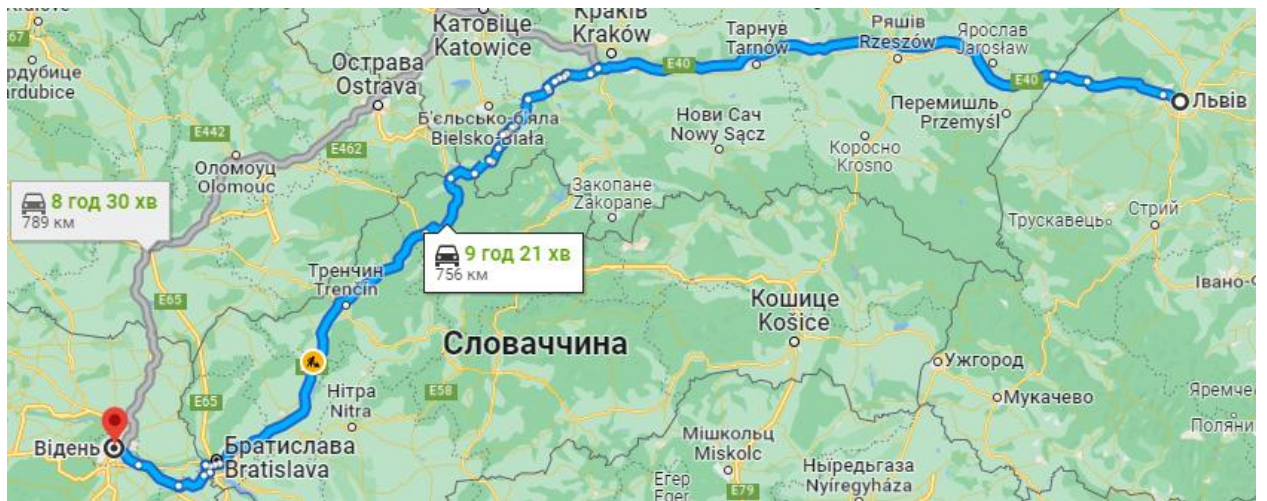


Рис.3.2. Маршрут Львів-Відень

Маршрут починається з м. Львів. Маршрут було обрано з урахуванням довжини маршруту та швидкості проїзду. До міста Відень обрано найкомфортніший маршрут, який пролягає через декілька країн. Зупинки було обрано з урахуванням маршруту, щоб не відхилятися від нього та подивитись на культурно-пізнавальні об'єкти. Маршрут є лінійним.

Графік руху був складений з урахуванням необхідності дозаправки паливом, зупинки для водія після 4,5 год. управління автобусом, з розрахунком часу на обід не менше 1 год., вантаження-вивантаження пасажирів з речами складає не менше 20-30 хв., рух автобуса в Європі складає не більше 8 год., без урахування часу на обід [33]. Тур розроблено без нічних переїздів для комфортного відпочину туристів. Виїзд планується о 7:00 з Головного вокзалу м. Львова.

Загальний час в дорозі до м. Відень без урахування часу на зупинки складає 9 год. 21 хв. Загальна протяжність 756 км. Графік місць зупинок, їх мета, розрахунок відстань та витрат пального зображено на табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Графік руху по маршруту Львів-Відень

№ зуп.	Час год., хв.	Місце і мета зупинки	Тривалість зупинки, год., хв.	Швидкість руху, км/год	Відстань, км	Витрати палива, л 2,8л на 1 км
1	7:00	Вийзд з Центрального вокзалу м. Львів	-	65 км/год	72 км	201,6л
2	8:20-9:20	Пункт пропуску «Краковець»	Залежно від черги на кордоні, приблизно 1- година	70 км/год	254 км	711,2л
1	12:00-13:00	М. Краків. Зупинка на обід	1 година	70 км/год	465 км	1302 л
2	18:00	Прибуття в м. Відень	-	-	-	-

Програма туру є основою інформаційного листа туру для туристів, в програмі туру вказано по днях подорожі переїзди і заходи (екскурсії, обіди, ночівлі, вільний час і так далі), з розбиттям за часом.

Опис основних об'єктів в турі

Майстер клас з виготовлення шоколаду. Туристи виготовлять три унікальні плитки шоколаду загальною вагою 300 г, які можна прикрасити різноманітними начинками. Дізнаються про різні види шоколаду від наших досвідчених шоколатьє, скуштують різні види шоколаду, створять оригінальний рецепт гарячого шоколаду, використовуючи традиційні методи ацтеків, заберуть додому всі свої шоколадні цукерки ручної роботи, отримають сертифікат «ВО-УО» Музею шоколаду у Відні (вартість для дорослого 35 євро, тривалість 2 години) [34].

Також вони відвідають музей шоколаду (Confiserie Heindl, адреса Willendorfergasse Gasse 2-8). Цей музей присвячений історії шоколаду, а також його виробництва та споживання. Відвідувачі можуть дізнатися про

походження шоколаду, як його виготовляють і навіть побачити демонстрацію шоколадного фонтану. Окрім експонатів, у музеї також є шоколадна крамниця, де відвідувачі можуть придбати різноманітні шоколадні вироби, зокрема шоколад ручної роботи та трюфелі. Також на території є кафе, де можна насолодитися гарячим шоколадом або шоколадним десертом [35].

Віденське колесо огляду в Пратері є одним із символів Відня. З висоти майже 65 метрів відкриваються захоплюючі краєвиди на місто. З недавнього часу особливо відважні можуть зазнати тут надзвичайного адреналінового вибуху. Віденське колесо огляду було встановлено в 1897 році, до 50-річного ювілею царювання імператора Франца Йосипа. Вартість колеса огляду 12,50 євро [36].

Дім метеликів. Будинок метеликів розташований у самому серці Відня: він розташований за Хофбургом на околиці Бурггартена, всього за 100 метрів від Альбертини і за 200 метрів від Державної опери. У гарній будівлі в стилі модерн, в якому сьогодні знаходиться Будинок метеликів, імператор Франц Йосип I знайшов спокій та відпочинок. Насолоджуйтесь райською атмосферою та унікальною фауною та флорою в будинку метеликів. У будинку метеликів цілий рік можна помилуватися близько 500 метеликами, що вільно живуть і літають. Вартість входу – 8,00 євро [37].

Schlumberger Kellerwelten – це історична система підвалів у Відні, Австрія, яка була побудована компанією Schlumberger в середині 19 століття. Підвали спочатку використовувалися для виробництва ігристого вина і були створені, щоб забезпечити ідеальні умови для зберігання та витримки вина. Сьогодні відвідувачі можуть здійснити екскурсії по підвалах, щоб дізнатися про історію виробництва ігристих вин у Відні та компанію Schlumberger.

Самі підвали є цікавою визначною пам'яткою з їхніми атмосферними тунелями та кімнатами, заставленими винними пляшками. Склепінчасті стелі, цегляні стіни та приглушене освітлення створюють унікальні та незабутні враження. Туристам розкаже про вина професійний гід закладу, вони

продегустують бокал ігристого вина Brut Schlumberger, розового Brut Gruner та Brut Veltliner (вартість 18 євро) [38].

Kaffeemuseum. «Культурний скарб такої видатності потребує уваги в музеї!» Відповідно до цього кредо Едмунд Майр у 2003 році заснував Віденський музей кави в рамках Австрійського суспільно-економічного музею. Як жодне інше місце, він охоплює всю історію коричневої квасолі та дає широке уявлення про всесвітньо відому «віденську культуру кав'ярень», яка була внесена до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО в 2011 році. Музей є інформаційним центром і досвідом водночас з історичними та актуальними експонатами. Тут можна дізнатися про каву все - від збирання врожаю до приготування страви на пару [39].

Вартість вхідного квитка становить 15 євро з особи і включає годинну розважальну екскурсію. Після цього у вас буде нагода скуштувати фірмову каву — звичайно, веганську та без лактози, за бажанням, приготовану за допомогою історичної еспресо-машини. Загалом на «кавовий досвід» у музеї кави варто розрахувати близько півтори години.

Шенбрунн - палацовий комплекс у столиці Австрії місті Відні, одна з найвизначніших архітектурних споруд австрійського бароко (архітектор — Йоган Бернгард Фішер фон Ерлах). Шенбрунн, здебільшого, був літньою резиденцією імператорської родини Габсбургів, в 1830 році тут народився майбутній імператор Франц Йосиф I, від проголошення Австрійської республіки (1918), як одна з найвизначніших пам'яток Відня та Австрії, відкритий для відвідання загалом. – рис.3.4.



Рис.3.3. Палац Шенбрунн

Туристам буде запропоновано екскурсія «Великий тур». Туристи вирушать вишуканими палатами часів Марії Терезії. Кімнати значною мірою характеризуються елементами шинуазрі та східноазіатських меблів і тому є одними з найрозкішніших особливостей палацу. Про це свідчать Блакитний китайський салон та Зал Старого Лаку, який після смерті Франциска I Стефана було перетворено на меморіальну кімнату. Родзинкою туру є так звана «Кімната мільйонів», що отримала свою назву від панелей із дорогоцінного рожевого дерева. У Гобеленсалоні можна помилуватись вишуканими брюссельськими гобеленами. Ця екскурсія завершується так званою Багатою кімнатою, в якій представлено єдине парадне ліжко віденського двору, що збереглося. Вартість – 29 євро [40].

Зоопарк Шенбрунн. Найстаріший у світі віденський зоопарк Шенбрунн п'ять разів поспіль визнавався найкращим зоопарком Європи. Імператорська літня резиденція Шенбрунн, частина всесвітньої культурної спадщини ЮНЕСКО, є унікальним поєднанням культури і природи і надихає відвідувачів на захист миру рослин і тварин. Історична атмосфера надає зоопарку особливої чарівності.

На площі 17 гектарів мешкає понад 700 видів тварин з усього світу, у тому числі зникнення. На вас чекають жирафи, яким можна зазирнути в очі, піднявшись у галерею, орангутанги, що стрибають по канатах, амурські тигри,

відпочиваючі на дерев'яних настилах, коали, що жують евкالیпт, і африканські слони, що неспішно приймають грязьові ванни. Дуже популярні серед відвідувачів забавні сурикати, які весело граються або копаються в піску. Вартість вхідного квитка на дорослого – 24 євро.

Відвідувачі зоопарку можуть спостерігати за годівлею деяких тварин та дізнатися про них багато цікавого. Особливою популярністю користується харчування південних морських левів. Різні кафе та ресторани зоопарку пропонують широкий вибір страв, у тому числі національних австрійських. Цікаві екскурсії та поїздка на панорамному автопоїзді зроблять відвідування зоопарку Шенбрунн незабутнім [41].

Шоу по випічці яблучного штруделя. У виставковій пекарні Café Residenz палацу Шенбрунн майстри-кондитери показують, як готується оригінальний віденський яблучний штрудель своїми руками.

На оригінальному віденському штрудель-шоу глядачі не лише дізнаються, як готується ця віденська випічка мрії. Туристи також отримають оригінальний рецепт віденського яблучного штруделя, який можна використовувати як випічку яблучного штруделя вдома. Тривалість шоу приблизно 15-20 хвилин Ціна 11,90 євро/особу за штрудель-шоу та 1 яблучний штрудель, плюс віденський меланж, чай або гарячий шоколад [42].

Ринок Naschmarkt є найвідомішим і найрозкішнішим продовольчим і продуктовим ринком в Австрії. Сьогоднішнє відкрите австрійське суспільство продемонструвало мультикультуралізм на роботі, і якщо Відень є короною цього, то Нашмаркт є перлиною корони, як демонструє багате поєднання етнічної їжі тут. І всі запахи 5 континентів зливаються у щось смачненьке, через що побувати на ринку справді важко, навіть якщо ви мали намір лише зробити покупки чи подивитися, не купивши чогось смачненького.

Колоритність ринку доповнюється багатьма екзотичними фруктами та овочами, які продаються, але їх також можна знайти поруч із основними продуктами австрійської кухні, такими як скромна картопля, морква, бруква.

Огірки, помідори та інші тепличні культури часто вирощують місцево, але є також поставки звідусіль [43].

Загальна програма туру узагальнена в табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Програма туру «Солодкий Відень»

День	Опис подій	Час
1 день	Збір групи на Головному вокзалі м. Львова	7:00
	Посадка в автобус. Виїзд до м. Відень з декількома зупинками, для зручності туристів	12:00-13:00
	Приїзд в м. Відень	18:00
	Поселення в готель «Hotel-Pension Wild». Вечеря.	18:30-20:00
	Відпочинок	20:30
2 день	Сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild»	8:00-9:00
	Оглядова екскурсія м. Відень	9:30-13:30
	Обід в ресторані «Figlmüller»	13:30-14:30
	Майстер клас з виготовлення шоколаду та відвідування Музею шоколаду	15:00-17:00
	Відвідування Віденського колеса огляду та вечеря в Schanigarten	18:00-21:00
3 день	Сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild»	9:00-10:00
	Відвідування будинку метеликів	10:30-11:30
	Екскурсія по відомих ресторанах містах, що включає відвідування виноградників Weingut Wienerer та сімейної виноробні	12:00-17:00
	Вечеря в Café Residenz	18:00
4 день	Сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild»	8:00-9:00
	Відвідування Schlumberger Kellerwelten та дегустація вина	10:00-12:00
	Екскурсія до зоопарку Шенбрунн. Обід в ресторані «Kaisergravillon»	12:30-16:00
	Вільний час	16:30-18:00
	Вечеря в "Motto am Fluss»	18:30

5 день	Сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild»	8:00-9:00
	Екскурсія Kaffeemuseum з дегустацією кави та солодоців	9:30-11:00
	Обід в ресторані «Das Loft»	12:00-13:30
	Екскурсія до Палацу Шенбрунн. Участь в шоу по випічці яблучного штуделя в Café Residenz.	14:00-17:30
	Вечеря в Café Residenz.	18:00
6 день	Сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild».	8:00-9:00
	Виселення з готелю.	12:00
	Відвідування ринку Naschmarkt. Здійснення покупок	12:30-13:40
	Виїзд до м. Львова.	14:00
	Прибуття в м. Львів	22:30

Тур розрахований на 6 днів на 5 ночей, під час якого туристи відвідають безліч цікавих місць. Нами було обрано постачальників харчування, готельних послуг, екскурсій.

Hotel-Pension Wild (адреса Lange Gasse 10, 08.). Готель і пансіонат Wild розташований у відреставрованій будівлі 1904 року. Ця історична будівля є типовою для австро-угорської епохи «Gründerzeit». Будинок розташований на тихій вулиці з органічним суботнім ринком, оригінальними кафе, етнічними ресторанами та магазинами, що належать різним торговцям. Центральний центр Відня з його багатим розмаїттям відомих культурних закладів розташований за декілька хвилин їзди на трамваї або на зручній відстані пішки.

Розміщування буде відбуватись в номерах Твін з двома односпальними ліжками, за бажанням може бути одне широке двоспальне ліжко у вартість входить сніданок (3210 грн) [44].



Рис. 3.4. Готель «Hotel-Pension Wild»

Figlmüller (адреса Figlmüller Wollzeile: Wollzeile 5, 1010 Vienna). Туристи скуштують Прозорий яловичий бульйон з галушками з манної крупи або нарізаними млинцями (вартість 5,9 євро) Фігльмюллер-Шніцель зі свинини: оригінальний з 1905 року (17,9 євро), виноградний сік (3 виноградника Фігльмюллера) (3,6 євро) [45].

«Motto am Fluss» лежить на Дунайському каналі, як гладкий швидкісний катер, прямо біля Шведенплац, а також є місцем причалу для лайнера Twin City. На двох рівнях розташований привабливий ресторан, що нагадує венеціанський стиль 1950-х років, а також затишне кафе з терасою. Туристи скуштують фірмову страву Тартар з яловичини “Motto am Fluss” 19,50 євро, філе форелі з диким броколі та змащеним мигдалем 28,00 євро та напій на вибір 4,5 євро [46].

Ресторан «Das Loft» - це справжнє місце для поціновувачів та любителів інноваційної кухні та напоїв з чимось особливим. Тут можна насолодитися безпрецедентним видом на Відень. Заклад розташований на 8-му поверсі SO/Вена. Туристам буде запропоновано меню LOFT (вартість 109 євро): сендвіч з ікрою (сирний мус, цибуля-порей, ікра осітра), солодості (пастернак, трюфель, соус мадера), яловичина ангус (філе, варіація картоплі, сморчковий соус), Австрія (ревінь, цвіт яблуні, сметана) [47].

Café Residenz. Пообідайте та насолоджуйтеся імператорською резиденцією у палаці Шенбрунн. У затишному віденському кафе побалують туристів найкращими кулінарними вишукуваннями з Австрії та, звичайно ж, міжнародної кухні. Туристи скуштують Запечені шматочки курка на картопляному салаті, квасолі, червона цибуля, заправка гарбузовою олією, вартість 19.5 євро та напій на вибір 5 євро [48].

Ресторан «Kaiserpavillon». Історична атмосфера у центрі зоопарку. Насолоджуйтеся віденськими та міжнародними стравами в архітектурній перлині епохи бароко та спостерігайте прямо з тераси за фламінго, зебрами, гепардами, великими пандами, жирафами, бегемотами та антилопами. Туристи скуштують комплексний обід, який складається з традиційних віденських страв та напою, вартість 25 євро [49].

Кафе-ресторан Schanigarten пропонує віденські делікатеси та страви традиційної кухні у сучасній обстановці. Затишний Schanigarten запрошує вас затриматися в барвистій метушні Пратера з видом на оглядове колесо. На вечерю буде запропоновано Змішаний гриль «Колесо огляду» (G) 15,90 євро (бернська ковбаса, свиняча відбивна, куряча грудка, гарнір до салату, картопля фрі, масло з зеленню, коктейльний соус) та напій на вибір 4,80 євро [50].

Всі ресторани буде заброньовано заздалегідь, подача страв буде здійснена вчасно, якщо туристи будуть мати бажання замовити додаткові страви з меню, але дана послуга не входить у вартість туру.

3.2. Програма гастро-екскурсії по найвідоміших ресторанах міста

Екскурсія почнеться з кав'ярні і буде тривати до вечері, туристам крім ресторанів буде показано відомі місця м. Відня, щоб не робити велике навантаження на смакові рецептори. Пересування буде здійснювати автобусним транспортом.

Екскурсія почнеться із знаменитої традиційної кав'ярні з більш ніж 140-річною історією була вперше відкрита в 1876 році і була на рубежі 20-го

століття популярним місце зустрічі діячів зі світу мистецтва, літератури, політики та науки, таких як Артур Шніцлер, Зигмунд Фрейд, Пітер Альтенберг чи Лев Троцький (адреса Corner Herrengasse / Strauchgasse 1010 Wien). Як одна з найстаріших кав'ярень міста, вона зберігає традиційні цінності. Café Central отримали сертифікат діяльність AMA GENUSS REGION, Eurofins та австрійської екологічної марки [51] – рис.3.5.



Рис.3.5. Café Central

Туристам буде запропоновано Café Central coffee (вартістю 8.30 євро) на вибір: великий мокко/ подвійний еспресо з абрикосовим лікером/ромом/апельсиновим лікером/лікером Моцарт/ірландським віскі і збитими вершками, Schokohupf mit Schlag und Vanilleeis (9,50 євро) Теплий шоколадний торт «По-віденськи» з ванільним морозивом і збиті вершки. – рис.3.6.

Kaffee- & Teespezialitäten
aus dem Hause Julius Meinl
Coffee- & Tea specialities

Hausgemachte warme
Wiener Mehlspeisen
Homemade warm desserts
 Täglich ab 10:00 Uhr / Daily from 10:00 am

Café Central Kaffee Großer Mokka mit Marillenlikör* und Schlagobers <i>Double espresso with apricot liqueur* and whipped cream</i>	8,30	Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster <i>"Kaiserschmarrn" torn pancake with stewed plums</i> Zubereitungszeit ca. 20 Minuten <i>Please allow us 20 minutes for preparation</i>	11,00
Pharisäer Großer Mokka mit Rum* und Schlagobers <i>Double espresso with rum* and whipped cream</i>	8,30	Milchrahmstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers <i>Sweet curd cheese strudel with vanilla sauce and whipped cream</i>	8,50
Maria Theresia Großer Mokka mit Orangenlikör* und Schlagobers <i>Double espresso with orange liqueur* and whipped cream</i>	8,30	Schokohupf mit Schlag und Vanilleeis Warmer Alt-Wiener Schokokuchen <i>Warm chocolate cake "Viennese-style" with vanilla ice cream and whipped cream</i>	9,50
Amadeus Großer Mokka mit Mozartlikör* und Schlagobers <i>Double espresso with Mozart liqueur* and whipped cream</i>	8,30	Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Eis und Schlagobers <i>Viennese apple strudel with vanilla sauce or ice cream and whipped cream</i>	8,50
Irish Coffee Großer Mokka mit Irish Whiskey* und Schlagobers <i>Double espresso with Irish whiskey* and whipped cream</i>	8,30	Wiener Eiskaffee oder Eisschokolade <i>Iced coffee "Viennese style" or iced chocolate</i>	7,50

Рис.3.6. Запропоновані страви в меню Café Central

Ресторан Sacher Eck розкішно розкинувся на двох поверхах, надаючи гостям щедрий простір, щоб насолодитися смачними варіаціями кави або побалувати ласунів чудовими кондитерськими виробами Sacher. Новий Sacher Confiserie вражає величним білим мармуром і безліччю вражень для почуттів. Дві окремі кімнати в мезоніні Séparées Anna Sacher і Franz Sacher пропонують ідеальне місце для приватних зустрічей або заходів. В даному ресторані туристи скоштують оригінальний торт Захер із збитими вершками, безалкогольний гарячий напій на вибір та 0,33 л мінеральної води Römerquelle (вартість 20 євро) [52].- рис.3.7.



SACHER SWEET TREAT

ORIGINAL SACHER-TORTE

mit Schlagsbers,
alkoholfreiem Heißgetränk
und 0,33 l Römerquelle Mineralwasser
20
mit einem Original Sacher Cuvée Brut
29

ORIGINAL SACHER-TORTE

with whipped cream,
non alcoholic hot beverage
and Römerquelle mineral water 0,33 l
20
with a glass Original Sacher Cuvée Brut
29



Рис.3.7. Ресторан Sacher Eck

Вина таверна і ресторан Das Schreiberhaus (адреса Rathstraße 54). Schreiberhaus - це традиційний будинок на відомій вулиці. Це був будинок винороба родини Шрайберів (звідки й назва), квартира судді та кабінет лікаря. Леопольд Шрайбер був виноробом, фермером і органістом парафіяльної церкви Нойштіфта. У 1989 році традиційна будівля, яка перебуває під охороною пам'яток, була відреставрована та оживлена Леопольдом Губером відповідно до старих планів і з великою увагою до деталей і відкрита як сьогоdnішній "Das Schreiberhaus". В закладі представлена оригінальна віденська кухня, традиційна, а також вегетаріанська та веганська [53].



Рис.3.8. Вина таверна і ресторан Das Schreiberhaus

Туристам буде подано Rindsuppe mit Kräuterfrittaten (Яловичий суп з трав'яними млинцями) 5 €, das ECHTE WIENER vom Kalb mit Beilage (Справжня вільниця з телятини з гарніром) 25 € та напій на вибір.

Туристам буде подано Rindsuppe mit Kräuterfrittaten (Яловичий суп з трав'яними млинцями) 5 €, das ECHTE WIENER vom Kalb mit Beilage (Справжня вільниця з телятини з гарніром) 25 € та напій на вибір – рис.3.9



Рис.3.9. Запропоновані страви в меню Das Schreiberhaus

Між прийомами їжі туристами відвідають:

Бурггартен — громадський парк на віденській вулиці Рінгштрассе. Парк має велику кількість різноманітних рослин, фонтанів, пам'ятників та інших декоративних елементів, які роблять його популярним місцем для відпочинку та прогулянок у місті. Відомий також тим, що раніше слугував садом для імператорського палацу, а згодом був відкритий для загального відвідування [54].

Сад кронпринца. Територія на східному фасаді палацу, яка з 1875 року відома як Сад кронпринца, і сад Ам Келлера були приватними садами імператорської родини до кінця монархії. Ці так звані Мейдлінгер Каммергартенс, закладені приблизно в 1700 році, є одними з найстаріших частин парку. Оточений підковоподібною аркадою сад Ам Келлера отримав чудовий бароковий дизайн близько 1750/55 рр. з три частинними партером бродері навколо восьмикутного басейну. Ця конструкція була реконструйована в 2000-2003 роках. З 2002 року в Кронпринценгартен влітку представлені частини цінної колекції цитрусових Австрійських федеральних садів.

Гельденплац, площа Героїв - історична площа у Відні. Найбільшу відомість площа набула після виступу Адольфа Гітлера, який 15 березня 1938 року проголосив з балкона Нового замку аншлюс Австрії й Третього Рейху. Гельденплац є зовнішньою палацовою площею резиденції Гофбург. Площа була побудована при імператорі Франці Йосифі в рамках проекту колосального Імператорського форуму (Kaiserforum) на давньоримський манер, який так і не був побудований. Площа використовувалася для проведення військових парадів. У центрі площі встановлені пам'ятники двом відомим полководцям — принцу Євгену Савойському і ерцгерцогу Карлу. Статуї виконані з бронзи (в 1860 і 1865 рр. відповідно) Антоном Домініком Фернкорном [55].

Виноградники Weingut Wieninger та сімейна виноробня (адреса Stammersdorfer Strasse 31,) На родинній виноробні у столиці Відня практикують натуральне біодинамічне виноградарство. Найвища якість, дбайливе ставлення до природи та екологічність, перевірені поколіннями – ось цінності, якими керується компанія. Їх виноградники в Бізамберзі та Нуссберзі, з річкою Дунай

між ними, відрізняються різними ґрунтами та кліматом. Завдяки природному вирощуванню, що вимагає великої ручної роботи, створюється широка палітра яскравих, індивідуальних вин, кожне з яких є унікальністю віденського регіону [56].

Програма екскурсії буде складена для комфорту туристів та врахування часу на відпочинку.

3.3. Розрахунок вартості туру з урахуванням 5-денного відпочинку

Калькуляція вартості подорожі є важливим етапом – це розрахунок сукупних витрат на проведення подорожі: на укладення договорів, оформлення віз, на транспорт, харчування, проживання, екскурсії, тощо (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

Калькуляція собівартості туру «Солодкий Відень»

№	Стаття	Одиниця вимірювання	Питома Вартість	Сума на особу, євро
	а) Оформлення документів, договорів			
1	Договір оренди Автобуса	Грн	1500/35	1
2	ПЛР-тести	Грн.	950	24
	б) Транспорт			
1	Оренда автобуса (ціна автівки, зарплата водіям, паливо)	Євро	$(756+756+200)*1/35$	49
2	Дорожній збір	Євро	Включено в оренду автобуса	-
	в) Готельні послуги			
		Євро	Hotel-Pension Wild проживання за двох $3210/2*40=40$. 40 * 5 ночей Проживання керівника групи та водія $200+200=400/35$	212
	г) Послуги харчування			
		Євро	Вечеря в ресторані Hotel-Pension Wild – 20 Figlmüller $5,9+17,9+3,6 =27,6$ «Motto am Fluss» $19,50+28,00+4,5 =52$	288

			«Das Loft» 109 Café Residenz. 19.5+5 =24,5 Ресторан «Kaiserpavillon». 25 Харчування в придорожніх кафе по дорозі = 15+15=30	
	в) Екскурсійні послуги	Євро	Гастро-екскурсія по найвідоміших ресторанах міста (Café Central-8,30+9,50 Sacher Eck 20, Das Schreiberhaus 30 евро)=67,8+5 ескурсійне обслуговування = 73 евро Майстер клас з виготовлення шоколаду + відвідування музею шоколаду – 35 евро Оглядова екскурсія м. Відень – 3 евро Відвідування Віденського колеса огляду – 12,50 Відвідування Schlumberger Kellerwelten та дегустація вина - 18 Екскурсія до зоопарку Шенбрунн – 24 Дім метеликів - 8 Екскурсія Kaffeemuseum з дегустацією кави та солодоців -15 Шенбрунн екскурсія «Великий тур» - 29 евро Участь в шоу по випічці яблочного штуделя в Café Residenz – 11,50	228,7
	д)Страховання	Євро	5 на особу	5

**Курс евро 40 грн*

Страховку туристам, пропонуємо оформити у страховій компанії VUSO, яка надає туристичну міжнародну страховку до країни Європи за 5 евро на 1 туриста.

Ключовим етапом при розробці туру є його вартість. Вартість – це грошовий вираз туристичного обслуговування на маршруті, путівки.

Вартість туру включають (4.2):

- Вартість проживання туристів у колективних засобах розміщення;
- Екскурсійно-розважальні витрати;
- Витрати на транспорт;
- Прямі витрати;
- Витрати на рекламу;
- Прибуток туристичного підприємства.

Добові керівнику групи нараховуються 100 евро за добу.

Таблиця 3.4

Прямі витрати туру «Солодкий Відень»

Стаття витрат	Сума на одну особу, євро	Сума на групу, євро
Оформлення документів	1	35
Транспортні витрати	49	1715
Проживання	212	7420
Харчування	288	10080
Страхування	24+5	1015
Експерсійно-розважальна програма	228,7	8005
Добові керівнику групи	17	100*6=600
Разом	825	28875

Ціни туристичних фірм відображаються у прайс-листах. Прайс-лист складається на весь сезон і несе інформацію про ціни на тур на весь сезон. Але в них можливі зміни залежно від термінів поїздки, умов проживання та харчування тощо. В ідеалі прайс-лист повинен відповідати вимогам усіх сегментів ринку. Повинна бути також диференціація цін у залежності від рівнів доходів, віку, кількості туристів. Загальна вартість туру розрахована в табл. 3.5

Таблиця 3.5

Загальна вартість туру «Солодкий Відень»

№ з/п	Калькуляційна стаття	Витрати, євро
1.	Прямі витрати	28875
2.	Витрати на рекламу	150
4.	Виробнича собівартість	29025
5.	ПДВ (20%)	5805
6.	Послуги турфірми (5%)	1451,25
7.	Прибуток турфірми (10%)	2902,5
8.	Кінцева вартість	39183,75
	Вартість на одну особу	1120

Вартість розробленого туру для дорослого 1120 Євро, що є дуже прийнятним. Для туристів розроблена значна кількість цікавих екскурсій, які спеціально підібрані для всіх груп людей.

Ми пропонуємо розробити рекламу і популяризувати її соціальних мережах, адже основні покупці тури – молоді люди. Основним шляхом

популяризації свого продукту є таргетова реклама, вартість якої складає від 1 долара за добу, найоптимальнішим термін реклами є один місяць.

Таргетована реклама бере до уваги дані, отримані під час відстеження активності користувачів у мережі, історію пошуку і персональну інформацію з профілів (наприклад, Facebook). Вона дозволяє сфокусуватися на аудиторії з конкретними інтересами та уподобаннями.

Таблиця 3.6

Витрати на просування та рекламування «Солодкий Відень»

Спосіб просування	Кількість	Вартість одиниці, грн	Загальна вартість, грн
Інтернет-розсилка	Кожен день, на безкоштовних ресурсах	0	0
Таргетова реклама в соціальних мережах	щодня, протягом 1 місяців	30	800
Затрати на створення відео-повідомлення	2 раз	1000	2000
Затрати на трансляцію рекламного повідомлення	Реклама раз в тиждень, на протязі місяця	800	3200
Загальні витрати			6000

Такий підхід дозволяє оптимізувати рекламний бюджет, скоротити витрати і підвищити ефективність кампанії. Таргетована реклама націлена на аудиторію, яка зацікавлена у вашому продукті або пропозиції. Вона більш результативна, ніж інші рекламні канали, які намагаються охопити найбільшу аудиторію.

Нами було розроблено гастрономічний тур «Солодкий Відень», який буде тривати 6 дні та 5 ночей. Для перевезення було обрано орендований автобус. Автобус EOS вміщає 35 пасажирів і прекрасно підійде для перевезень великих груп. До міста Відень обрано найкомфортніший маршрут, який пролягає через декілька країн.

В перший день буде відбуватися збір групи на Головному вокзалі м. Львова, посадка в автобус, виїзд до м. Відень з декількома зупинками, для зручності туристів, приїзд в м. Відень, поселення в готель «Hotel-Pension Wild», вечеря. Другий день: сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild», оглядова екскурсія м. Відень, обід в ресторані «Figlmüller», майстер клас з виготовлення шоколаду та відвідування Музею шоколаду, відвідування Віденського колеса огляду та вечеря в Schanigarten. Третій день: Сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild», відвідування будинку метеликів, екскурсія по відомих ресторанах міста, що включає відвідування виноградників Weingut Wieninger та сімейної виноробні

Четвертий день: Сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild», відвідування Schlumberger Kellerwelten та дегустація вина, екскурсія до зоопарку Шенбрунн. Обід в ресторані «Kaiserpavillon», вечеря в “Motto am Fluss».

П'ятий день: сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild», екскурсія Kaffeemuseum з дегустацією кави та солодошів, обід в ресторані «Das Loft», екскурсія до Палацу Шенбрунн, участь в шоу по випічці яблучного штруделя в Café Residenz, вечеря в Café Residenz.

Шостий день: сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild», виселення з готелю, відвідування ринку Naschmarkt. Здійснення покупок, виїзд до м. Львова, прибуття в м. Львів

Ціна тур пакета в розрахунку на одного туриста для туристичного продукту «Солодкий Відень» складає 1120 євро. Для просування основним шляхом було обрано таргетову рекламу.

ВИСНОВКИ

Гастрономічний туризм – новий напрямок розвитку світового туризму, який може бути одним із можливих напрямів збереження та розвитку економіки традиційного господарства, культурної спадщини та фактором сталого розвитку територій .

Гастро-тури - це туристичні подорожі, які спрямовані на пізнання місцевої кухні, виноробства, пивоваріння та інших місцевих продуктів. Такі тури зазвичай включають відвідування ресторанів, ферм, ринків, винних келії, броварень та інших закладів, де можна спробувати місцеві страви та напої. Метою гастрономічних турів на сьогоднішній день є ознайомлення із особливостями кухні інших країн. До того ж, слід вивчати особливості місцевої рецептури, яка століттями вбирала традиції та звичаї місцевих жителів, їх культуру приготування їжі. Тривалість гастрономічного туру – від вікенду до повноцінних двох тижнів. Найпопулярнішими є тури тривалістю 4 дні/3 ночі. Зазвичай дані тури відбуваються не залежно від сезону.

Найбільш привабливими об'єктами гастрономічних турів серед туристів є: відвідування фермерських угідь та ринків, де представлені харчові продукти місцевих виробників, дегустація місцевої продукції, гастрономічні свята та фестивалі, кулінарні майстер-класи, гастрономічні ярмарки, підприємства ресторанного господарства.

Досліджуючи стан світового гастрономічного туризму, були визначені країни-лідери розвитку такого туризму, зокрема: Франція, Італія, Іспанія, Сінгапур, Китай, Японія, Індія, США, Мексика тощо. Найпопулярніші заклади харчування – це ресторани, місцеві продовольчі магазини, продовольчі свята, фестивалі та ярмарки, кулінарні майстерні, сільськогосподарські угіддя. Інтерес туристів до відвідування цих напрямків зріс завдяки включенню ресторанів, страв і кухонь цілої країни до престижних світових рейтингів, таких як Мішлен, а також до Списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.

Відень - місто з величезним потенціалом в гастрономічній сфері. Його кухня дуже різноманітна і багата на смаки, які досить відмінні від інших європейських кухонь. Розвиток гастрономічного потенціалу міста дійшов

досить далеко, і зараз Відень є одним з найпопулярніших місць для гастрономічного туризму.

Відень по праву, вважають світовою столицею ласощів. Чого вартий один тільки знаменитий яблучний пиріг – «штрудель». Цей шедевр кулінарії просто тане в роті. Для його приготування використовують дуже тонке і ніжне тісто. Крім яблук в начинку додають родзинки, корицю, мигдаль, сир. У старі часи навіть дружину вибирали за вмінням смачно приготувати штрудель.

Важливою рисою гастрономічного потенціалу Відня є його доступність та різноманітність. Місто має величезну кількість різноманітних закладів, де можна скуштувати найрізноманітніші страви, від традиційної австрійської кухні до міжнародної кухні. Багато ресторанів та кафе пропонують спеціальні меню для дітей, а також меню для людей з різними дієтами, що робить Відень привабливим місцем для відвідувачів з різними потребами.

Нами було розроблено гастрономічний тур до м. Відень. В перший день буде відбуватися збір групи на Головному вокзалі м. Львова, посадка в автобус, виїзд до м. Відень з декількома зупинками, для зручності туристів, приїзд в м. Відень, поселення в готель «Hotel-Pension Wild», вечеря. Другий день: сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild», оглядова екскурсія м. Відень, обід в ресторані «Figlmüller», майстер клас з виготовлення шоколаду та відвідування Музею шоколаду, відвідування Віденського колеса огляду та вечеря в Schanigarten Третій день: Сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild», відвідування будинку метеликів, екскурсія по відомих ресторанах міста, що включає відвідування виноградників Weingut Wieninger та сімейної виноробні. Четвертий день: Сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild», відвідування Schlumberger Kellerwelten та дегустація вина, екскурсія до зоопарку Шенбрунн. Обід в ресторані «Kaiserpavillon», вечеря в «Motto am Fluss». П'ятий день: сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild», екскурсія Kaffeemuseum з дегустацією кави та солодошів, обід в ресторані «Das Loft», екскурсія до Палацу Шенбрунн, участь в шоу по випічці яблучного штуделя в Café Residenz, вечеря в Café Residenz. Шостий

день: сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild», виселення з готелю, відвідування ринку Naschmarkt. Здійснення покупок, виїзд до м. Львова, прибуття в м. Львів

Ціна турпакета в розрахунку на одного туриста для туристичного продукту «Солодкий Відень» складає 1120 євро. Для просування основним шляхом було обрано таргетову рекламу.

Проживання буде відбуватись в Hotel-Pension Wild (адреса Lange Gasse 10, 08.). Готель і пансіонат Wild розташований у відреставрованій будівлі 1904 року. Ця історична будівля є типовою для австро-угорської епохи «Gründerzeit». Будинок розташований на тихій вулиці з органічним суботнім ринком, оригінальними кафе, етнічними ресторанами та магазинами, що належать різним торговцям. Центральний центр Відня з його багатим розмаїттям відомих культурних закладів розташований за декілька хвилин їзди на трамваї або на зручній відстані пішки. Розміщування буде відбуватись в номерах Твін з двома односпальними ліжками, за бажанням може бути одне широке двоспальне ліжко у вартість входить сніданок.

У вартість туру входить: трансфер, проживання в готелі, повне харчування, дегустації що зазначено в програмі туру, екскурсійне обслуговування досвідченим гідом, супровід (керівник групи та гід), страховий поліс.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Відень – місто, що живе у ритмі вальсу. URL: <https://dyvys.org/stati/viden-misto-shho-zhive-u-ritmi-valsu/>
2. Австрійські федеральні сади. URL: <https://www.bundesgaerten.at/>
3. Антіпов І.О. Диверсифікація послуг у сфері гастрономічного туризму України: випускна кваліфікаційна робота. 2020. С.78.
4. Богатирьова, Г.А., Головань М.Г., Горіна Г.О., Літвінова-Головань О.П., Коптева Т.С., Снігур К.В. Спеціалізований туризм: навч. посіб. 2021. 173 с.
5. Галасюк С.С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності: Навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2017. 178 с.
6. Габчак Н.Ф. Австрія туристична. Географія та основи економіки в школі. Вип. №1(59). Київ, 2007. - С.46-48.
7. Гельденплац. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%BF%D0%BB%D0%B0%D1%86>
8. Житинська М. Туристичний потенціал Відня. Тенденції розвитку туристичної індустрії в умовах глобалізації. 2017. с.48-50
9. Кампов Н.С., Медвідь Л.І. Використання національних кулінарних традицій у розвитку гастрономічного туризму в регіоні. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання. 2017. С.110-114
10. Капланець М.М. Туристсько-рекреаційні ресурси Австрії. Географія та туризм. 2012. Вип. 20. С. 122-132.
11. Крива А.А. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. 2018. Вип. 60. с.205-211.

12. Крива А.А. Поняття та сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Менеджмент ХХІ століття: сучасні моделі, стратегії, технології. 2018. Ч.1. С.972-979
13. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів галузі знань 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітнього рівня “бакалавр”. 2018. с.162
14. Львівська транспортна організація. URL: <https://bus-transport.com.ua/%d0%b0%d0%b2%d1%82%d0%be%d0%b1%d1%83%d1%81%d0%b8-25-38-%d0%bc%d1%96%d1%81%d1%86%d1%8c/>
15. Максимейко Н.Я. Особливості організації гастрономічних турів : кваліф. робота на здобуття кваліфікації бакалавра зі спец. 242 «Туризм». 2021. 82 с.
16. Мальська М. П., Шамкало М.З., Бордун О.Ю. Туристичне країнознавство. Європа: навч. посіб. К: Центр учбової літератури, 2009. 224 с.
17. Наумова В.В. Організація міжнародних гастрономічних турів: кваліфікаційна дипломна робота. 2020. 110 с.
18. Патійчук В.О. Особливості організації гастрономічних турів. Рекреаційно-туристичний потенціал регіонів України : сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку. 2017. С.26-34
19. Патійчук В.О., Тарасюк Н.А., Нетроючук І.М., Ціпошук С.А.Нові стратегії розвитку туризму Австрії. Modern trends in development science and practice. 2021. С.138-147
20. Парфіненко А. Ю. Туристичне країнознавство. Навчальний посібник. Харків: Бурун-книга, 2009. 288 с.
21. Рубіш М. А., Чорній М.В., Зеленська Л.В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. Серія "Економіка" : збірник наукових праць. 2020. Випуск 1(13). С. 61-66
22. Слащева, А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

23. Симоньяну С.М. Гастрономічні фестивалі та їх значення для брендингу території: кваліфікаційна робота (проект) на здобуття ступеня вищої освіти «магістр».2020. 44 с.
24. Сотнікова О.І., Іщенко Т.І., Шидлова О.Б. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Закарпатті. *Modern scientific researches*. 2018. С.56-61
25. Степанова О.А. Гастрономічний туризм у світі. Досвід для України. *POLIT.Challenges of science today*. 2021. С.257-259.
26. Філоненко І. М. Кавовий туризм та основні регіони його розвитку. *Наукові записки Сумського державного педагогічного університету ім. А. С. Макаренка*. 2016. – Вип. 7. С. 118–128.
27. Фрей Л.В., Берестова І.Р. Гастрономічний туризм в Україні. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання*. 2015. С.556-564
28. Червоний гід Мішлен: як відвідати кращі ресторани Європи та не розоритися. URL: <https://www.unian.ua/tourism/lifehacking/10840844-chervoniy-gid-mishlen-yak-vidvidati-krashchi-restorani-yevropi-ta-ne-rozoritisya.html>
29. Шаран Л.О. Організація міжнародних гастрономічних турів: кваліфікаційна дипломна робота. Київ, 2020. 110 с.
30. Що спробувати у Відні: особливості кухні австрійської столиці. URL: <https://robimosir.cx.ua/shho-sprobuвати-u-vidni-osoblivosti-kuhni.html>
31. Юрківський В.М. Географія країн світу – Відень – столиця Австрії. Внутрішні відмінності і міста Австрії. URL: http://eduknigi.com/geo_view.php?id=260
32. Як подивитись Відень економно і цікаво. 10 порад для бюджетних туристів. Наш досвід. URL: <https://ua.elenapuzatko.com/yak-podivitis-viden-ekonomno/>
33. Apfelstrudelshow. URL: <https://www.wien.info/de/sehen-erleben/wien-entdecken/geheimtipps/apfelstrudel-339132>

34. Be a chocolatier for a day. URL: <https://chocolate-museum.wien/tickets/#!/e/f92c7ce601d5c8179a0089bf60a23c6f>
35. Café Central. URL: <https://cafecentral.wien/en/#dasgibts>
36. Café Residenz. URL: <https://www.cafe-residenz.at/en/food-beverages/our-cuisine.html>
37. Hotel-Pension Wild. URL: https://www.booking.com/hotel/at/pension-wild.uk.html?group_children=0&ucfs=1&req_children=0&no_rooms=1&label=gog235jc-1FCAMoDjjKAkGpWANo6QGIAQGYASm4ARfIAQzYAQHoAQH4AQKIAgGoAgO4Asf9w6IGwAIB0gIkMTdhOWM3NDQtMDkyMS00Yzk2LWI2NzAtNGE0MWIzYmEyMTFh2AIF4AIB&aid=356980&sr_pri_blocks=18430004_164083208_2_1_0__7900&sr_order=popularity&checkin=2023-05-15&all_sr_blocks=18430004_164083208_2_1_0&group_adults=2&matching_block_id=18430004_164083208_2_1_0&sid=0ef22f7c073d1153dfb5d358b734c790&highlighted_blocks=18430004_164083208_2_1_0&req_adults=2&sb_price_type=total&checkout=2023-05-16&type=total&srpvid=dd785666f34004fe&dest_type=city&sreepoch=1683029984&hpos=23&hapos=73&dest_id=-1995499&dist=0&room1=A%2CA&activeTab=main
38. Das Schmetterlinghaus. URL: <https://www.schmetterlinghaus.at/>
39. Das Loft URL: <https://www.dasloftwien.at/>
40. Figlmüller. URL: <https://www.figlmueLLer.at/en/location-contact/>
41. Food & Drinks. URL: <https://www.zoovienna.at/en/zoo-and-visitors/food-and-drinks/>
42. Genuss-festival 2023. URL: <https://festival.genussregionen.at/>
43. Grand Tour – château de Schönbrunn. URL: https://www.imperialtickets.com/fr/chateau-schoenbrunn/grand-tour-chateau-de-schoenbrunn/45?_locale=fr
44. Австрійська кухня – від Відня до Тіролю. URL: <https://travelroom.lviv.ua/stories145/>

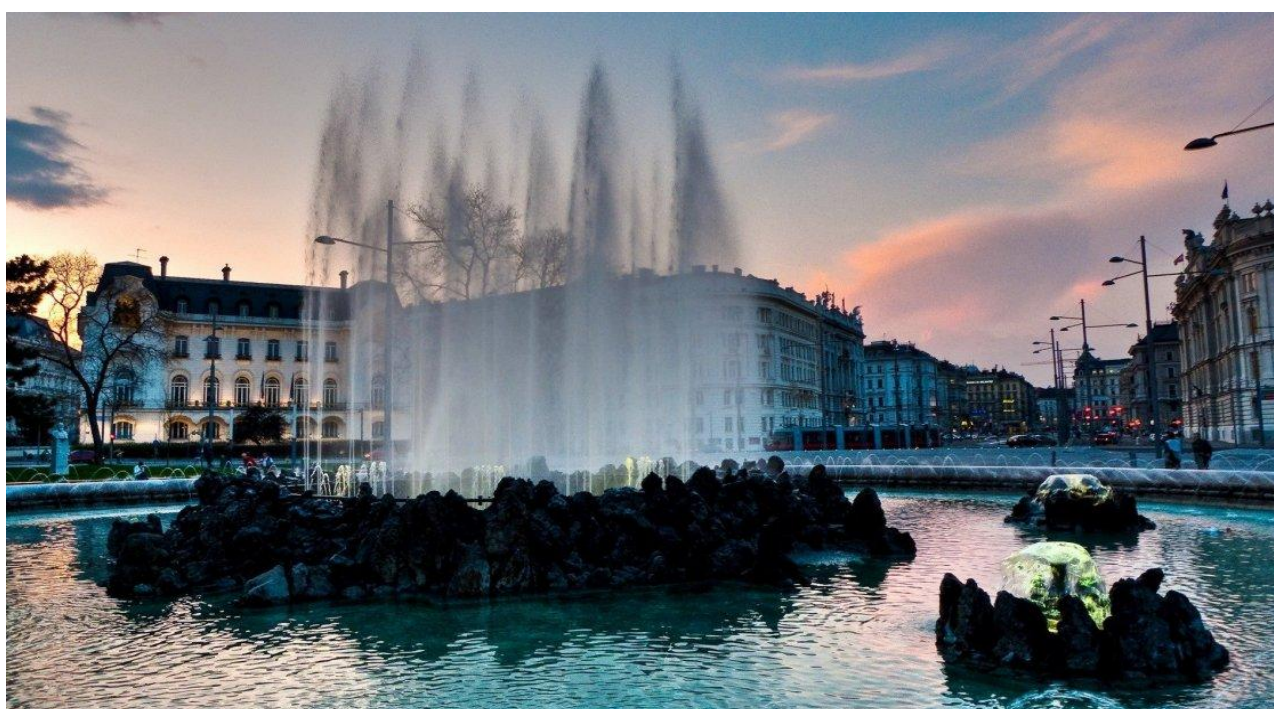
45. Ihre eventlocations rund um das wiener riesenrad. URL:
<https://www.zumriesenrad.at/files/Cafe-Restaurant-zum-Riesenrad-Karte2023.pdf>
46. Motto am Fluss. URL: <https://www.mottoamfluss.at/en/welcome/>
47. Naschmarkt is the most popular market in Vienna. URL:
<https://www.naschmarkt-vienna.com/>
48. Kaffeemuseum. URL: <http://www.kaffeemuseum.at/en/index.html>
49. Schoko Museum Confiserie Heindl. URL: <https://schokomuseum.at/>
50. Sacher Eck Vienna. URL:
<https://www.sacher.com/en/restaurants/sacher-eck-wien/>
51. Tiergarten Schönbrunn. URL: <https://www.zoovienna.at/en/zoo-and-visitors/visitor-information/#tickets>
52. Vienna Coffee Festival. URL:
<https://www.visitingvienna.com/entertainment/events/coffee-festival-2/>
53. Wiener WIESN Fest vom 29. September - 16. Oktober 2022. URL:
<https://www.wienerwiesnfest.at/>
54. Willkommen im Schreiberhaus. URL:
https://dasschreiberhaus.at/uber_uns/
55. Führungen durch die Schlumberger Kellerwelten. URL:
<https://www.schlumberger.at/de/kellerwelten>
56. Weingut Wieninger. URL:
<https://www.wieninger.at/vineyards/?lang=en>

ДОДАТКИ

Додаток А
Ратушна площа



Додаток Б
Площа Шварценбергплац



Додаток В
Шенбрунн



Додаток Г
Музей історії мистецтв



Додаток Д
Віденська опера



Додаток Е
Хофбург



Додаток Ж
Собор Святого Стефана



Додаток З
Бельведер



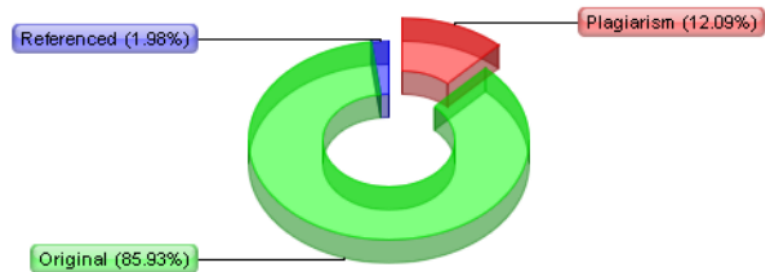
Перевірка тексту на плагіат

Кваліфікаційна робота бакалавра.

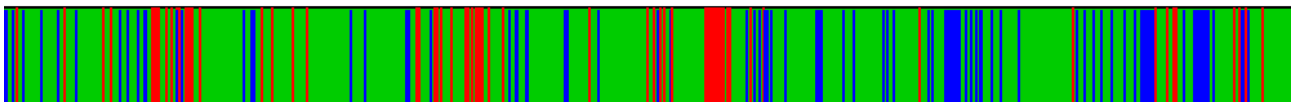
Тема: «Розробка та просування гастрономічного туру до м. Відень»

Засіб перевірки Plagiarism Detector

Унікальність тексту >30%.



? Граф распределения зон:



Унікальність по фразам > 30 %

Унікальність по словам >30

Керівники:

Федір ТРІШИН

Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА

Здобувачка: _____ Ірина МІХОВА

Слайд 1



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

**НА ТЕМУ РОЗРОБКА ТА ПРОСУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ ДО
М. ВІДЕНЬ**

Здобувачка: Ірина Міхова
Керівники: Федір ТРШИН
Олена Воскресенська

Слайд 2

МЕТА ДОСЛІДЖЕННЯ: ВИВЧЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ, АНАЛІЗ РОЗРОБКИ І ПРОСУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ ДО М. ВІДНЯ.

ОБ'ЄКТОМ ДОСЛІДЖЕННЯ Є ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУР.

ПРЕДМЕТОМ ДОСЛІДЖЕННЯ Є ОСОБЛИВОСТІ ТА ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗРОБКИ ТА ПРОСУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ.

Слайд 3

ЗАВДАННЯ КБР

- розкрити сутність і специфіку гастрономічного туру;
- вивчити особливості розробки та просування гастро туру;
- проаналізувати міжнародний досвід розвитку та організації гастро туру;
- здійснити загальну характеристику та гастрономічного потенціалу Відня;
- розглянути структуру туристичних ресурсів м. Відень;
- проаналізувати розвиток гастрономічного потенціалу м. Відень;
- запропонувати маршрут туру «Солодкий Відень», технологічну карту туру екскурсій ;
- описати програму гастро-екскурсії по найвідоміших ресторанах міста;
- здійснити розрахунок вартості гастро - туру з урахуванням 6-денного відпочинку

Слайд 4

Гастрономічний туризм

Гастрономічний туризм - це форма туризму, яка включає в себе відвідування різних регіонів, країн або міст з метою спробувати місцеву кухню та продукти, познайомитись з традиціями вирощування та готування їжі, відвідати фестивалі та ринки, пов'язані з харчуванням.

Слайд 5

Класифікація гастрономічного туризму

Ознака класифікації	Підвид турів
За розташуванням туристичного місця	Сільський (Збір лісних ягід, овочів і фруктів, полювання на трюфелів або прогулянку по дорогах виноробства), міський (Відвідування ресторанів із дегустацією делікатесних і фірмових страв)
За видом конкретного продукту або напою	Винні, пивні, сирні, шоколадні, чайні, кавові, агро, фруктові-ягідні, змішані
За метою подорожі	Культурно-пізнавальний, оздоровчий, гурман
За напрямом подорожі	Святковий, фестивальний
Особливі	Гастродипломатія (Організація дипломатичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням кулінарних особливостей країн гостей та країни організатора)

Слайд 6

Серед особливостей гастрономічного туризму можна виділити:

- великий акцент на місцевих продуктах та стравах;
- спеціалізовані екскурсії та кулінарні курси;
- поєднання гастрономічного туризму з іншими видами туризму, такими як культурний, релігійний, екологічний тощо;
- активна участь відвідувачів у процесі приготування страв;
- звернення уваги на екологічну та соціальну відповідальність.



Слайд 7

Організаційні форми гастрономічного туризму та їх соціально-економічне значення

Форми	Приклади організації	Напрями впливу на територіальні громади
Гастро-тури, екскурсії	«Сировинні» тури, екскурсії на екоферми	Розвиток транспортної інфраструктури, розширення мережі закладів готельно-ресторанного господарства
Гастрономічні фестивалі	Свято пампуха» (Львів), «Свято сиру і вина» (Львів), «День кавуна» (Херсон)	Стимулювання підприємницької активності, туристичний брендинг
Гастрономічні заходи	Майстер-класи, ярмарки, кулінарні конкурси	Соціально-культурний та освітній розвиток місцевих спільнот
Інші форми туризму в яких гастрономічний туризм є супутнім (або складовою частиною)	Культурні (пізнавальні) тури, екскурсії	Підвищення рівня зайнятості населення, посилення туристичної конкурентоздатності територій

Слайд 8

Розташування м. Відень

Відень є відомим міжнародним виставковим та фестивально-туристичним центром, а також на його території розвиваються найрізноманітніші галузі сучасного туристичного обслуговування населення. В цьому місті розташований центр європейської архітектури, мистецька зала Відня, павільйон сучасного мистецтва, дитячий розважально-виставковий центр «Зум», багато художніх і музичних експозицій, безліч бізнес-центрів та оглядових зал готових промислових і сільськогосподарських товарів, де проходять щорічні виставки-продажі місцевої та європейської продукції.



Слайд 9

Аналіз розвитку гастрономічного потенціалу м. Відень

Один з основних факторів успіху гастрономічного потенціалу Відня - це збереження традиційної австрійської кухні, однак ця кухня постійно розвивається, модернізується та адаптується до сучасних тенденцій. У Відні є безліччю ресторанів, кав'ярень, барів та закладів фаст-фуду, які запропонують вам смачні страви за будь-який бюджет.

Традиційним австрійським м'ясним блюдом є знаменитий віденський шніцель – великий тонкий шматок м'якої телятини, обсмажений у панірувальних сухарях і подається із зеленим салатом і смаженою картоплею. Рідше зустрічаються шніцелі з баранини, свинини або індички.



Слайд 10

Також у Відні неможливо оминати своєю увагою тафельшпіц - ніжну відварену яловичину, яку подають з бульйоном, яблучним хріном та яблучним пюре. У якості гарніру до м'яса сервірують відварену моркву, смажену картоплю, австрійські деруни, зелену квасолю у вершковому соусі з кропом або шпинатом.



Слайд 11

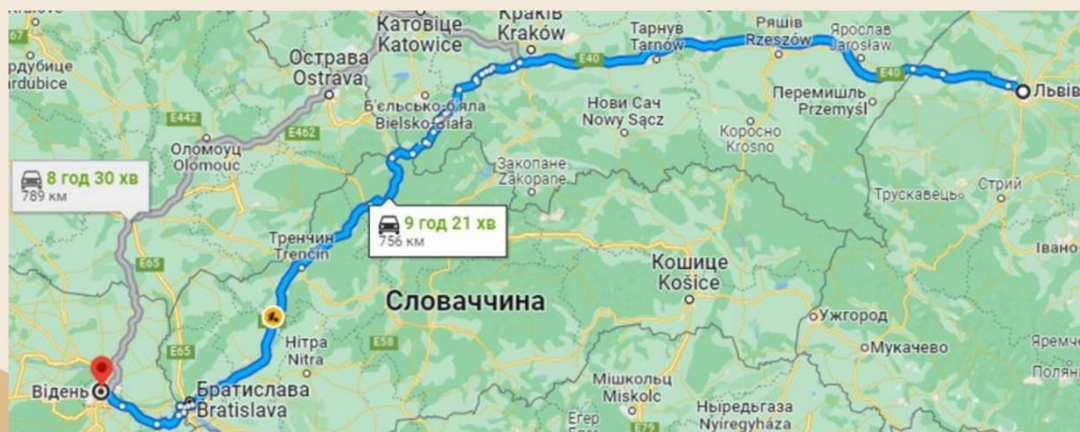
РОЗРОБКА ТА ПРОСУВАННЯ ТУРУ «СОЛОДКИЙ ВІДЕНЬ»

Ми реалізуємо гастрономічний тур «Солодкий Відень» з Львова до Відня. Кількість туристів – 35 осіб. Супроводом групи є керівник групи. Нами було обрано для оренди автобус «EOS» компанії «Львівська транспортна організація». Автобус EOS вміщає 35 пасажирів і прекрасно підійде для перевезень великих груп.



Слайд 12

Маршрут Львів-Відень



Слайд 13

Графік руху по маршруту Львів-Відень

№ зуп.	Час год., хв.	Місце і мета зупинки	Тривалість зупинки, год., хв.	Швидкість руху, км/год	Відстань, км	Витрати палива, л 2,8л на 1 км
1	7:00	Виїзд з Центрального вокзалу м. Львів	-	65 км/год	72 км	201,6л
2	8:20-9:20	Пункт пропуску «Краковець»	Залежно від черги на кордоні, приблизно 1-година	70 км/год	254 км	711,2л
1	12:00-13:00	М. Краків. Зупинка на обід	1 година	70 км/год	465 км	1302 л
2	18:00	Прибуття в м. Відень	-	-	-	-

Слайд 14

Програма туру «Солодкий Відень»

День	Опис подій	Час
1 день	Збір групи на Головному вокзалі м. Львова	7:00
	Посадка в автобус. Виїзд до м. Відень з декількома зупинками, для зручності туристів	12:00-13:00
	Приїзд в м. Відень	18:00
	Поселення в готель «Hotel-Pension Wild». Вечеря.	18:30-20:00
	Відпочинок	20:30
2 день	Сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild»	8:00-9:00
	Оглядова екскурсія м. Відень	9:30-13:30
	Обід в ресторані «Figlmüller»	13:30-14:30
	Майстер клас з виготовлення шоколаду та відвідування Музею шоколаду	15:00-17:00
	Відвідування Віденського колеса огляду та вечеря в Schanigarten	18:00-21:00
3 день	Сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild»	9:00-10:00
	Відвідування будинку метеликів	10:30-11:30
	Екскурсія по відомих ресторанах містах, що включає відвідування виноградників Weingut Wieninger та сімейної виноробні	12:00-17:00
	Вечеря в Café Residenz	18:00

Слайд 15

4 день	Сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild»	8:00-9:00
	Відвідування Schlumberger Kellerwelten та дегустація вина	10:00-12:00
	Екскурсія до зоопарку Шенбрунн. Обід в ресторані «Kaiserpravillon»	12:30-16:00
	Вільний час	16:30-18:00
	Вечеря в "Motto am Fluss»	18:30
5 день	Сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild»	8:00-9:00
	Екскурсія Kaffeemuseum з дегустацією кави та солодощів	9:30-11:00
	Обід в ресторані «Das Loft»	12:00-13:30
	Екскурсія до Палацу Шенбрунн. Участь в шоу по випічці яблучного штуделя в Café Residenz.	14:00-17:30
	Вечеря в Café Residenz.	18:00
6 день	Сніданок в готелі «Hotel-Pension Wild».	8:00-9:00
	Виселення з готелю.	12:00
	Відвідування ринку Naschmarkt. Здійснення покупок	12:30-13:40
	Віїзд до м. Львова.	14:00
	Прибуття в м. Львів	22:30

Слайд 16

Опис туру

Майстер клас з виготовлення шоколаду. Туристи виготовлять три унікальні плитки шоколаду загальною вагою 300 г, які можна прикрасити різноманітними начинками.



Віденське колесо огляду в Пратері є одним із символів Відня. З висоти майже 65 метрів відкриваються захоплюючі краєвиди на місто.

Слайд 17



Дім метеликів. Будинок метеликів розташований у самому серці Відня: він розташований за Хофбургом на околиці Бургартена, всього за 100 метрів від Альбертини і за 200 метрів від Державної опери.



Schlumberger Kellerwelten – це історична система підвалів у Відні, Австрія, яка була побудована компанією Schlumberger в середині 19 століття. Підвали спочатку використовувалися для виробництва ігристого вина і були створені, щоб забезпечити ідеальні умови для зберігання та витримки вина. Самі підвали є цікавою визначною пам'яткою з їхніми атмосферними тунелями та кімнатами, заставленими винними пляшками

Слайд 18

Kaffeemuseum. «Культурний скарб такої видатності потребує уваги в музеї!» Відповідно до цього кредо Едмунд Майр у 2003 році заснував Віденський музей кави в рамках Австрійського суспільно-економічного музею. Як жодне інше місце, він охоплює всю історію коричневої кавасолі та дає широке уявлення про всесвітньо відому «віденську культуру кав'ярень», яка була внесена до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО в 2011 році.



Шенбрунн - палацовий комплекс у столиці Австрії місті Відні, одна з найвизначніших архітектурних споруд австрійського бароко (архітектор — Йоган Бернгард Фішер фон Ерлах).

Шенбрунн, здебільшого, був літньою резиденцією імператорської родини Габсбургів, в 1830 році тут народився майбутній імператор Франц Йосиф I, від проголошення Австрійської республіки (1918), як одна з найвизначніших пам'яток Відня та Австрії, відкритий для відвідання загалом.

Слайд 19



Зоопарк Шенбрунн. Найстаріший у світі віденський зоопарк Шенбрунн п'ять разів поспіль визнавався найкращим зоопарком Європи. Імператорська літня резиденція Шенбрунн, частина всесвітньої культурної спадщини ЮНЕСКО, є унікальним поєднанням культури і природи і надихає відвідувачів на захист миру рослин і тварин. Історична атмосфера надає зоопарку особливої чарівності.

Шоу по випічці яблучного штруделя. У виставковій пекарні Café Residenz палацу Шенбрунн майстри-кондитери показують, як готується оригінальний віденський яблучний штрудель своїми руками.



Слайд 20



Ринок **Naschmarkt** є найвідомішим і найрозкішнішим продовольчим і продуктовим ринком в Австрії.

Сьогоднішнє відкрите австрійське суспільство продемонструвало мультикультуралізм на роботі, і якщо Відень є короною цього, то Нашмаркт є перлиною корони, як демонструє багате поєднання етнічної їжі тут.



Слайд 21

Вибір постачальників послуг

Hotel-Pension Wild (адреса Lange Gasse 10, 08.). Готель і пансіонат Wild розташований у відреставрованій будівлі 1904 року. Ця історична будівля є типовою для австро-угорської епохи «Gründerzeit».



Будинок розташований на тихій вулиці з органічним суботнім ринком, оригінальними кафе, етнічними ресторанами та магазинами, що належать різним торговцям. Центральний центр Відня з його багатим розмаїттям відомих культурних закладів розташований за декілька хвилин їзди на трамваї або на зручній відстані пішки.

Слайд 22

Ресторани

«Motto am Fluss» лежить на Дунайському каналі, як гладкий швидкісний катер, прямо біля Шведенплац, а також є місцем причалу для лайнера Twin City.



Figlmüller



Слайд 23

Café Residenz. Пообідайте та насолоджуйтеся імператорською резиденцією у палаці Шенбрунн.



Ресторан **«Das Loft»** - це справжнє місце для поціновувачів та любителів інноваційної кухні та напоїв з чимось особливим. Тут можна насолодитися безпрецедентним видом на Відень.



Слайд 24

Ресторан **«Kaiserpavillon»**. Исторична атмосфера у центрі зоопарку.



Кафе-ресторан **Schanigarten** пропонує віденські делікатеси та страви традиційної кухні у сучасній обстановці. Загнішний Schanigarten запрошує вас затриматися в барвистій метушні Пратера з видом на оглядове колесо.

Слайд 25

Калькуляція собівартості туру «Солодкий Відень»

№	Стаття	Одиниця вимірювання	Питома Вартість	Сума на особу, євро
а) Оформлення документів, договорів				
1	Договір оренди Автобуса	Грн	1500/35	1
2	ПЛР-тести	Грн.	950	24
б) Транспорт				
1	Оренда автобуса (ціна автівки, зарплата водіям, паливо)	Євро	$(756+756+200)*1/35$	49
2	Дорожній збір	Євро	Включено в оренду автобуса	-
в) Готельні послуги				
		Євро	Hotel-Pension Wild проживання за двох $3210/2*40=40$. 40 * 5 ночей Проживання керівника групи та водія $200+200=400/35$	212
г) Послуги харчування				
		Євро	Вечера в ресторані Hotel-Pension Wild – 20 Figlmüller $5,9+17,9+3,6 =27,6$ «Motto am Fluss» $19,50+28,00+4,5 =52$ «Das Loft» 109 Café Residenz. $19.5+5 =24,5$ Ресторан «Kaiserpavillon». 25 Харчування в придорожніх кафе по дорозі = $15+15=30$	288

Слайд 26

	в) Екскурсійні послуги	Євро	Гастро-екскурсія по найвідоміших ресторанах міста (Café Central- $8,30+9,50$ Sacher Eck 20, Das Schreiberhaus 30 євро)= $67,8+5$ екскурсійне обслуговування = 73 євро Майстер клас з виготовлення шоколаду + відвідування музею шоколаду – 35 євро Оглядова екскурсія м. Відень – 3 євро Відвідування Віденського колеса огляду – 12,50 Відвідування Schlumberger Kellerwelten та дегустація вина - 18 Екскурсія до зоопарку Шенбрунн – 24 Дім метеликів - 8 Екскурсія Kaffeemuseum з дегустацією кави та солодощів -15 Шенбрунн екскурсія «Великий тур» - 29 євро Участь в шоу по випічці яблочного штуделя в Café Residenz – 11,50	228,7
	д) Страхування	Євро	5 на особу	5

Слайд 27

Прямі витрати туру «Солодкий Відень»

Стаття витрат	Сума на одну особу, євро	Сума на групу, євро
Оформлення документів	1	35
Транспортні витрати	49	1715
Проживання	212	7420
Харчування	288	10080
Страхування	24+5	1015
Екскурсійно-розважальна програма	228,7	8005
Добові керівнику групи	17	100*6=600
Разом	825	28875

Слайд 28

Загальна вартість туру «Солодкий Відень»

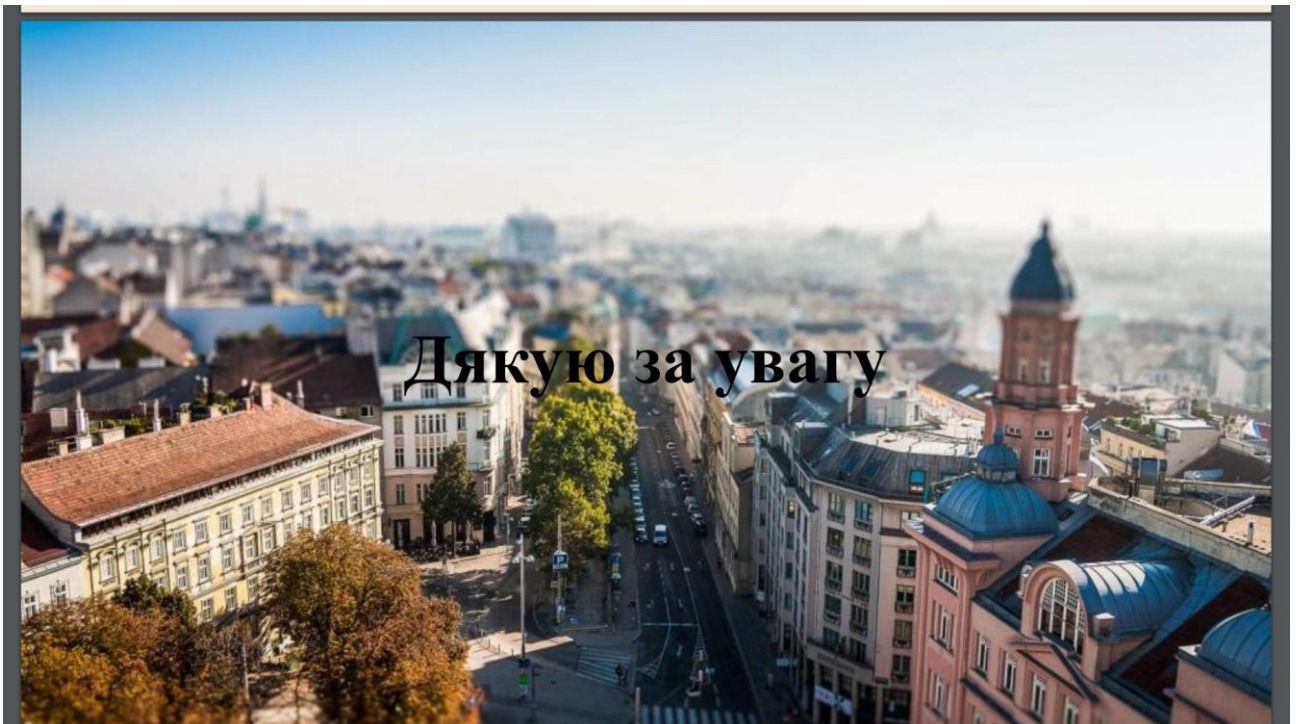
№ з/п	Калькуляційна стаття	Витрати, євро
1.	Прямі витрати	28875
2.	Витрати на рекламу	150
4.	Виробнича собівартість	29025
5.	ПДВ (20%)	5805
6.	Послуги турфірми (5%)	1451,25
7.	Прибуток турфірми (10%)	2902,5
8.	Кінцева вартість	39183,75
	Вартість на одну особу	1120

Слайд 29

ВИСНОВКИ

- Гастро-тури - це туристичні подорожі, які спрямовані на пізнання місцевої кухні, виноробства, пивоваріння та інших місцевих продуктів.
- Відень - місто з величезним потенціалом в гастрономічній сфері. Його кухня дуже різноманітна і багата на смаки, які досить відмінні від інших європейських кухонь.
- Найбільш привабливими об'єктами гастрономічних турів серед туристів є: відвідування фермерських угідь та ринків, де представлені харчові продукти місцевих виробників, дегустація місцевої продукції, гастрономічні свята та фестивалі, кулінарні майстер-класи, гастрономічні ярмарки, підприємства ресторанного господарства.
- Ціна турпакета в розрахунку на одного туриста для туристичного продукту «Солодкий Відень» складає 1120 євро.
- Для просування основним шляхом було обрано таргетову рекламу.
- У вартість туру входить: трансфер, проживання в готелі, повне харчування, дегустації що зазначено в програмі туру, екскурсійне обслуговування досвідченим гідом, супровід (керівник групи та гід), страховий поліс.

Слайд 30



Дякую за увагу