

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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему «Гастрономічний туризм як спосіб збільшення потоку туристів у напрямку Україна-Німеччина»

Здобувачки Валерії ДЕМ'ЯНОВОЇ

4 курсу Т-44 групи

Керівники: Ірина КАЛІМИКОВА

Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 01.06.2023 р., протокол № 10

Завідувачка кафедри ТБ та Р _____ Наталя ДОБРЯНСЬКА
(підпис)

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

« ____ » _____ 2023р.

**ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**Дем'янової Валерії Юріївни
(прізвище та ініціали)

1. Тема роботи : Гастрономічний туризм як спосіб збільшення потоку туристів у напрямку Україна-Німеччина
Затверджена наказом ОНТУ від 31.08.2022 р. наказ № 506-03
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи «01» червня 2023 р.
3. Вихідні дані роботи нормативно-законодавча база, теоретичні та практичні посібники з організації туризму, довідкова література, електронні ресурси
4. Перелік питань, які потрібно розробити
Розділ 1. Гастрономічний туризм як спосіб збільшення потоку туристів
Розділ 2. Аналіз гастрономічного ринку Німеччини
Розділ 3. Розборка гастрономічного туру до Німеччини «Смаки Німеччини: Гастрономічна подорож країною»
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): презентація до кваліфікаційної роботи бакалавра з 22 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	06.02.23	10.05.23

7. Дата видачі завдання – 06.02.2023р.

Керівники _____ Ірина КАЛМИКОВА
(підпис)

_____ Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА
(підпис)

Завдання прийняв до виконання _____ Валерія ДЕМ'ЯНОВА
(підпис)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи бакалавра	Термін виконання етапів роботи
1	Отримання завдання	06.02.2023
2	Складання бібліографії та ознайомлення з літературними та електронними джерелами	15.04.2023
3	Написання 1 розділу	28.04.2023
4	Надання 1 розділу на перевірку керівнику	05.05.2023
5	Написання 2 розділу	10.05.2023
6	Надання 2 розділу на перевірку керівнику.	17.05.2023
7	Написання 3 розділу	21.05.2023
8	Оформлення роботи	27.05.2023
9	Здача закінченої роботи	01.06. 2023

Здобувачка _____ Валерія ДЕМ'ЯНОВА
підпис

Керівники роботи _____ Ірина КАЛМИКОВА
підпис

_____ Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА
підпис

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 _____ Валерія ДЕМ'ЯНОВА
підпис

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи бакалавра

Робота містить 76 сторінок, 4 таблиці, 32 рисунки, список літератури з 17 найменувань, 5 додатків.

Метою виконання роботи є дослідження та аналіз потенціалу гастрономічного туризму Німеччини з метою привернення більшої кількості туристів у цей напрямок, визначення ефективних методів просування гастрономічного туризму, включаючи використання соціальних мереж, створення туристичних пакетів, співпраця з гастрономічними закладами.

Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження виступають гастрономічна культура, туристична інфраструктура, маркетинг та просування, роль культурного спадку.

Завданням роботи передбачено дослідження гастрономічного туризму Німеччини, аналіз популярних гастрономічних туристичних об'єктів, вивчення найцікавіших ресторанів, місцевих ринків, фестивалів та інших подій.

За результатами виконаної роботи сформульовані такі висновки: гастрономічний туризм має значний потенціал для збільшення потоку туристів між Україною та Німеччиною, партнерство між гастрономічними закладами, готелями, туристичними агенціями може бути корисним для створення спеціальних гастрономічних турів та пакетів для туристів.

Одержані результати можуть бути використані в розробці туристичних програм, ці програми можуть включати в себе відвідування ресторанів, кулінарних майстер-класів, дегустації страв і напоїв, а також вивчення місцевих кулінарних традицій, результати досліджень можуть бути використані для створення інформаційних матеріалів, путівників, веб-сайтів та інших ресурсів, які будуть просувати гастрономічний туризм та підвищувати свідомість туристів про його переваги в контексті Україна-Німеччина.

Рік захисту роботи 2023р

SUMMARY OF THE QUALIFICATION WORK

Work contains 76 pages, 4 tables, 32 figures, a literature of 17 named, 5 supplemented.

The purpose of the thesis is to research the potential of gastronomic tourism in Germany with the aim of attracting a large number of tourists in this direction, to determine the effective analysis of methods of promoting gastronomic tourism, including the use of social networks, the creation of tourist packages made from gastronomic bookmarks. Gastronomic culture, tourist infrastructure, marketing and promotion, the role of cultural heritage are the object of analysis, generalizations and research.

The task of the work includes the study of gastronomic tourism in Germany, the analysis of popular gastronomic tourist facilities, the study of the most interesting restaurants, local markets, festivals and other events.

Based on the results of the work, the following conclusions were drawn: gastronomic tourism has a significant potential to increase the flow of tourists to Ukraine and Germany, partnership between gastronomic establishments, hotels, and travel agencies can be useful for creating special gastronomic tours and packages for tourists.

The obtained results can be used in the development of tourist programs, these programs can include visits to restaurants, culinary workshops, tastings of food and drinks, as well as the study of local culinary traditions, the results of research can be used to create informational materials, guides, web-sites and other resources that will promote gastronomic tourism and raise the awareness of tourists about its advantages in the context of Ukraine-Germany.

Work protected in 2023

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 Гастрономічний туризм як спосіб збільшення потоку туристів...	9
1.1 Аналіз ринку гастрономічного туризму в Європі.....	9
1.2 Конкуентоспроможність та привабливість гастрономічних турів.....	16
1.3 Шляхи збільшення потоку туристів до гастрономічних дестинацій.....	20
Висновки до 1 розділу.....	22
РОЗДІЛ 2 Аналіз гастрономічного туризму в Німеччині.....	23
2.1 Характеристика німецьких гастрономічних спеціалітетів.....	23
2.2 Напрями гастрономічного туризму в Німеччині, які пропонують туристичні компанії.....	27
2.3 Перспективні локації для розвитку гастрономічного туризму в Німеччині	
Висновки до 2 розділу.....	37
РОЗДІЛ 3 Розборка гастрономічного туру до Німеччини «Смаки Німеччини: Гастрономічна подорож країною».....	38
3.1 Загальна характеристика туру: схема маршруту, програма туру, технологічна карта.....	38
3.2 Розрахунок вартості гастрономічного туру «Смаки Німеччини: Гастрономічна подорож країною».....	49
3.3 Способи просування гастрономічного туру «Смаки Німеччини: Гастрономічна подорож країною».....	50
Висновки до 3 розділу.....	52
ВИСНОВКИ.....	53
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	55
ДОДАТКИ.....	57

ВСТУП

Розвиток туризму є одним із ключових факторів економічного зростання та розвитку країн. Гастрономічний туризм серед сегментів туристичної індустрії, найшвидше розвивається, цей вид туризму поєднує кулінарні насолоди з подорожжю та відкриттям нових культурних традицій. Цей вид туризму стає все популярнішим серед подорожуючих, оскільки люди все більше цікавляться не тільки красою природних та історичних пам'яток, але й культурою та традиціями інших народів, зокрема їх кухнею.

Україна та Німеччина, обидві багаті на культурну спадщину та кулінарні досягнення, мають великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму. З одного боку, Україна привертає туристів своєю багатою історією, традиціями та автентичною кухнею, включаючи смачні страви з борщем, варениками та салом. З іншого боку, Німеччина відома своїми різноманітними регіональними кухнями, такими як баварська кухня з ковбасами та пивом, або німецька кухня з картоплею та соусами.

Метою цієї кваліфікаційної роботи є дослідження гастрономічного туризму як ефективного способу збільшення потоку туристів у напрямку Україна-Німеччина. Дослідження базується на аналізі потенціалу гастрономічного туризму в Німеччині, вивченні найбільш популярних напрямків, які пропонують туристичні компанії, факторів що сприяють їх розвитку, а також розробці пропозицій та рекомендацій щодо просування туристичного продукту в цьому напрямку.

Результати цього дослідження мають практичне значення для туристичних організацій, готельних комплексів, ресторанів та інших галузей, пов'язаних з гастрономічним туризмом. Розроблені рекомендації та стратегії можуть бути використані для просування гастрономічних пропозицій в Німеччині на міжнародному ринку, збільшення числа туристів та залучення нових інвестицій у туристичну галузь.

У підсумку, гастрономічний туризм є перспективним напрямом розвитку туристичної індустрії, який може сприяти збільшенню потоку туристів у напрямку Україна-Німеччина. Ця кваліфікаційна робота має на меті дослідити та проаналізувати можливості використання гастрономічного туризму для приваблення туристів та сприяння культурному обміну між цими двома країнами. Результати дослідження будуть корисними для розробки маркетингових стратегій та рекомендацій, спрямованих на збільшення популярності гастрономічного туризму та залучення більшої кількості туристів.

Основні положення даної роботи були викладені в доповіді «Дороги вина і смаку в Німеччині» на науковій конференції здобувачів вищої освіти ОНТУ 31 березня 2023 року (Додаток Б).

РОЗДІЛ 1

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК СПОСІБ ЗБІЛЬШЕННЯ ПОТОКУ ТУРИСТІВ

1.1 Аналіз ринку гастрономічного туризму в Європі

Європейська кухня є однією з найрізноманітніших і найбагатших у світі, і вона залучає багатьох людей, які хочуть спробувати місцеві страви, вина та інші страви.

Гастрономічний туризм дуже популярний вид туризму в Європі, та є досить динамічним ринком який швидко розвивається. За останні кілька років спостерігається зростання популярності гастрономічного туризму в Європі, що зумовлено зростанням інтересу до місцевої кухні та культурних традицій.

Кожна країна Європи має свої унікальні кулінарні традиції та страви, які варто спробувати. Наприклад, Франція відома своїми вишуканими десертами, сирами та винами; Італія славиться своєю пастою, піцою та гарячим шоколадом; Іспанія має свої тапаси та паелю, а Бельгія - своїм шоколадом та пивом.

На сьогоднішній день, провідними країнами в гастрономічному туризмі в Європі є Італія, Франція, Іспанія, Греція, Португалія, Австрія, Німеччина, Туреччина та інші. У цих країнах існує велика кількість ресторанів з місцевою кухнею, винних погребів, фермерських ринків та інших місць, де туристи можуть спробувати традиційні страви та напої.

Головними трендами на ринку гастрономічного туризму в Європі є зростання популярності місцевих традиційних продуктів, зокрема органічної їжі, розвиток столових зоною з місцевою кухнею, проведення кулінарних майстер-класів, дегустацій вина та інших напоїв, а також організація кулінарних турів та фестивалів.

У Європі існують різні форми гастрономічного туризму. Наприклад, люди можуть відвідувати місцеві ринки, фермерські господарства та винні погреби, де вони можуть купувати місцеві продукти та спілкуватися з місцевими жителями. Також популярними є кулінарні тури, які включають в себе відвідування місцевих ресторанів та пекарень, дегустації місцевих страв та вин, а також кулінарні майстер-класи, де туристи можуть навчитися готувати місцеві страви.

Багато країн Європи розвивають гастрономічний туризм, який стає все популярнішим серед туристів. Велику увагу приділяють розвитку місцевих кулінарних традицій, а також використанню місцевих продуктів та створенню незабутнього гастрономічного досвіду для туристів.

Однак, гастрономічний туризм також стикається з певними викликами, такими як високі ціни на місцеву їжу та напої, низький рівень обслуговування в деяких місцях, а також брак належних інфраструктурних можливостей для туристів, що відвідують регіони з малорозвиненою туристичною інфраструктурою.

Загалом, гастрономічний туризм в Європі є важливою галуззю туризму, який приваблює туристів з усього світу та створює незабутні враження. Нижче наведено деякі аспекти аналізу гастрономічного туризму в окремих країнах Європи:

1. Італія: Італія відома своєю кухнею, включаючи піцу, пасту, гриби та морепродукти. Регіони Італії, такі як Тоскана та Сицилія, зокрема приваблюють туристів заради їхньої гастрономічної спадщини.
2. Франція: Французька кухня відома своїми винами, сирами та багатими смаками. Туристи можуть спробувати різноманітні страви, такі як круасани, багети, рагу та паштети. Бургундія, Бордо та Нормандія є найвідомішими регіонами Франції для гастрономічного туризму.
3. Іспанія: Іспанія славиться своєю традиційною кухнею, такою як паелла, тапас та хамон. Крім того, Іспанія відома своїми винами, включаючи шампанське та каву.

4. Португалія: Португальська кухня включає в себе страви з риби та морепродуктів, м'яса, супів та сиру. Відомими стравами є бакалія, ковбаси та паштети. Також, Португалія відома своїми винами, зокрема портвейном і мадерою.
5. Німеччина: Німецька кухня включає в себе ковбаси, кнедли та смажену картоплю. Туристи можуть також спробувати пиво, що є невід'ємною частиною культури Німеччини.

У 2019 році проведено дослідження компанії "Global Data Consumer Survey", згідно з яким було встановлено, що у загальних витратах туристів у розмірі 1,1 трильйона доларів на послуги харчування припадає 278,9 мільярда доларів. Це означає, що чверть всіх витрат, пов'язаних з подорожжю, припадає на витрати на їжу. Ця статистика демонструє велике значення харчування в нашому житті та готовність людей платити значні суми грошей за можливість смачно поїсти. Це також підтверджується іншою статистикою, згідно з якою 83% людей вважають, що їжа впливає на формування їхньої подорожі і залишає незабутнє враження.

Згідно зі статистикою, багато людей, а саме 62%, які спробували їжу та напої за кордоном, роблять висновок, що вона така смачна, що починають купувати її вдома. Протягом періоду 2020–2021 років 93% туристів мали можливість спробувати щонайменше один новий вид їжі чи напою, який раніше був їм невідомий. На думку 81% опитаних туристів, їжа має важливу роль у вивченні та розумінні культури країни, яку вони відвідують [1].

Зазначена статистика свідчить про стрімкий ріст значення їжі у нашому житті, що пов'язано з розквітом місцевої кулінарної культури. В історичному контексті, термін "кулінарний туризм" був введений у 1998 році з метою ознайомлення туристів з культурою країни через місцеву їжу. Проте, у 2012 році термін "гастрономічний туризм" замінив "кулінарний туризм" через те, що подорожі та місцева кухня стали неодмінною частиною туристичних маршрутів, доступних для широкої аудиторії з різним рівнем доходу.

Характеристиками, що відрізняють розвиток гастротуризму від інших форм туризму, є:

- Умови і потенціал для розвитку гастротуризму присутні у всіх країнах, де розвинута туристична галузь.
- Гастротуризм є неодмінною складовою всіх видів туризму і розвивається як частина туристичних маршрутів, що сприяє синергетичному ефекту і стимулює підприємницьку діяльність.
- Гастрономічний туризм може бути активним протягом усього року, що компенсує сезонність і забезпечує стабільність бізнесу.
- Гастрономічні тури становлять елегантний спосіб реклами та просування регіональних продуктів сільськогосподарських господарств, підприємств і фірм, що займаються харчовою промисловістю [1].

Гастрономічний туризм є всеохоплюючим явищем, яке активно розвивається і позитивно впливає на економіку, зайнятість населення та збереження національної культурної спадщини. Туристи не лише цікавляться смаками місцевої їжі, але й бажають дізнатися про її історію, традиції та особливості приготування. Відповідно до Д.І. Басюка, гастрономічний туризм може бути визначений як сфера соціальних дисциплін, що вивчає взаємозв'язок між їжею та культурою. Важливо розрізнити його від кулінарії, яка є практичною галуззю, що включає рецепти, технології та пристрої, і є частиною гастрономії [12].

В.С. Ковешніков в своїх дослідженнях розглядає різноманітні форми гастрономічного туризму, що дозволяють подорожуючим насолодитися кулінарними враженнями та вивчати місцеві кухні. Серед цих форм можна виділити спеціальні винні і гастрономічні тури, які дозволяють гостям ознайомитися з виробництвом вин, сирів, пива та інших продуктів, а також відвідування об'єктів гастрономічного туризму, таких як спеціалізовані музеї, сироварні, винокурні та броварні. Також гості можуть відвідувати ресторани з регіональною кухнею, де можна спробувати традиційні страви регіону.

Участь у кулінарних курсах, які проводяться в готелях, є ще одним способом активного поглиблення знань про місцеві кухні та набуття нових кулінарних навичок. Крім того, подорожуючи, відвідування спеціалізованих кулінарних центрів і шкіл, фермерських господарств та сільськогосподарських (фермерських) ринків надає можливість побачити процес виробництва продуктів та спілкуватися з місцевими виробниками.

Крім того, подорожі можуть бути спрямовані на відвідування продовольчих виставок, ярмарків та гастрономічних фестивалів, де можна не лише спробувати різноманітні страви, але й придбати місцеві продукти та вино з різних регіонів. Ці заходи дозволяють гостям насолодитися смаковими враженнями та познайомитися з культурою країни [13].

Так, С. Саламатіна визначає гастрономічний туризм як форму діяльності, що має на меті ознайомлення з етнічною кухнею конкретної країни або регіону. В рамках такого туризму люди досліджують основні продукти, технології та специфіку приготування страв, а також прагнуть підвищити свої знання в галузі кулінарії. Гастрономічний туризм дає можливість подорожуючим отримати багато нових вражень, вивчити культурні традиції та смаки інших народів, а також розширити свої кулінарні горизонти [14].

Згідно зі звітом WFTA (Міжнародна асоціація гастрономічного туризму), гастрономічний туризм складає до 30% загального обсягу доходів від туристичної галузі, і очікується його річне зростання на 7-12%. Крім того, понад 88% туристів відзначають, що гастрономія відіграє ключову роль у формуванні враження про туристичні місця. Згідно з даними UNWTO, 79% туристів визначають свій маршрут, попередньо досліджуючи календар гастрономічних подій та особливості місцевої кухні.

Серед туристів найбільш популярними елементами гастрономічного туризму є:

- Відвідування фермерських господарств та ринків, де можна ознайомитися з місцевими продуктами виробництва.

- Пробування місцевих страв та продуктів.
- Участь у гастрономічних святах та фестивалях.
- Відвідування кулінарних майстер-класів.
- Відвідування гастрономічних ярмарків.

Підприємства ресторанного господарства (рис. 1.1).

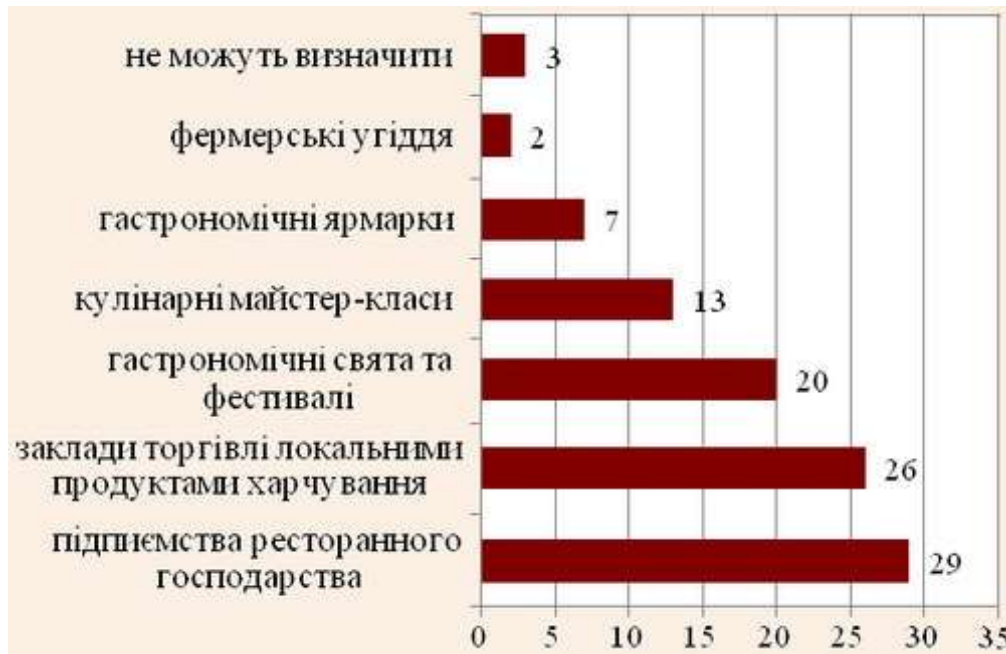


Рис. 1.1 – Об'єкти гастрономічного туризму, які користуються попитом у туристів за даними UNWTO, % [1]

Гастрономічна та кулінарна спадщина об'єктів також додатково гарантує збереження та відтворення унікальних національних та автентичних кулінарних технологій та особливостей країни, а також сприяє популяризації та розвитку гастрономічного туризму як на місцевому, так і на глобальному рівні [1].

Попит на гастрономічний туризм переважно залежить від наявності в кожній країні світу відповідних туристичних ресурсів, які включають ресторани, гастрономічні події та об'єкти кулінарної спадщини.

Під час гастрономічного туру, туристи можуть отримати інформацію про місцеві продукти, порівняти їх смаки та особливості виготовлення з аналогічними продуктами, що виробляються поруч. Вони також можуть

спробувати місцеві делікатеси та зробити цікаві відкриття під час подорожі, якими зможуть насолодитися самі або поділитися з родиною та друзями.

Так, визначення об'єктів гастрономічного туризму є важливою передумовою для розуміння потенціалу та перспектив розвитку гастрономічного туризму в різних регіонах, країнах та в глобальному масштабі. Це дозволяє ідентифікувати унікальні харчові продукти, кухні, традиції та культурні особливості кожного регіону, які можуть бути привабливими для туристів. Знання про об'єкти гастрономічного туризму допомагають створити конкурентоспроможний туристичний продукт, що може бути привабливим для міжнародних туристів і сприяти розвитку туристичної галузі.

Під час гастрономічного туру, туристи можуть отримати інформацію про місцеві продукти, порівняти їх смаки та особливості виготовлення з аналогічними продуктами, що виробляються поруч. Вони також можуть спробувати місцеві делікатеси та зробити цікаві відкриття під час подорожі, якими зможуть насолодитися самі або поділитися з родиною та друзями.

Визначення об'єктів гастрономічного туризму світу є важливим кроком для розуміння й оцінки потенціалу гастрономічного туризму в різних регіонах та країнах, а також на міжнародному рівні. Це дозволяє ідентифікувати унікальні кулінарні традиції, страви, продукти та особливості кожної культури, що можуть зацікавити туристів. Визначення об'єктів гастрономічного туризму сприяє аналізу та оцінці їхнього потенціалу для розвитку туризму і розробленню стратегій його підтримки і просування. Також це допомагає виявити конкурентні переваги та створити привабливий туристичний продукт, який може бути конкурентоспроможним на міжнародному ринку туристичних послуг.

1.2 Конкуентоспроможність та привабливість гастрономічних турів

Гастрономічні тури можуть бути конкурентоспроможними та привабливими для туристів за багатьма причинами.

По-перше, гастрономічні тури дозволяють туристам побачити світ із нової перспективи, пізнати різноманітні культури та традиції через їхню кухню. Це може бути особливо привабливим для людей, які люблять нові смаки та хочуть випробувати місцеві страви.

По-друге, гастрономічні тури можуть бути вигіднішими, ніж звичайні тури, оскільки вони можуть включати в себе відвідування різних ресторанів та кав'ярень, де туристи можуть скуштувати місцеві страви та напої. Крім того, ці тури можуть дозволяти туристам відвідати ферми та ринки, де вони можуть купувати свіжі інгредієнти та приготувати страви разом з місцевими жителями.

По-третє, гастрономічні тури можуть бути конкурентоспроможними на ринку туризму, оскільки вони можуть пропонувати унікальний досвід, який не можна отримати звичайними турами. Багато країн та регіонів мають свої унікальні кулінарні традиції та страви, що можуть бути привабливими для туристів з усього світу.

Звісно, конкурентоспроможність та привабливість гастрономічних турів залежать від багатьох факторів, таких як якість місцевої кухні, рівень сервісу та інфраструктури, доступність транспорту та розташування готелів.

Також, щоб зрозуміти привабливість та конкурентоспроможність гастрономічних турів, потрібно знати як за якими ознаками їх класифікують, А це робиться за такими ознаками як розташування туристичного місця, за видом конкретного продукту або напою, за метою подорожі (табл.1.1) [2].

Таблиця 1.1

Класифікація гастрономічного туризму

Ознака класифікації	Підвид турів	Характеристика туристичної діяльності
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	Відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства з дегустацією вин
	Пивні	Відвідування пивоварень, як великих так і домашніх, дегустації
	Сирні	Відвідування заводів і сирних льохів, дегустації
	Шоколадні	Відвідування шоколадних фабрик, дегустації
	Чайні	Відвідування чайних плантацій, фабрик із розфасовування продуктів збирання
	Кавові	Відвідування кавових плантацій, фабрик із розфасовування продуктів, збирання
	Агро	Відвідування агрокомплексів, фермерських угідь
	Фруктово-ягідні	Дегустація фруктів, овочів, які притаманні для цієї місцевості, країни
	Змішані	Поєднання декількох спеціалізацій
За метою подорожі	Культурно-пізнавальний	Відвідування різних екскурсій
	Оздоровчий	Дегустація чайних зборів із цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією ¹ , винотерапія ² , дієтотерапія ³
	Гурман	Дегустація страв та напоїв гастрономічними спеціалістами (сомельє, дегустатор)
За напрямом подорожі	Святковий	Відвідування та участь у гастросвятах
	Фестивальний	Відвідування та участь у гастрофестивалях
Особливі	Гастродипломатія	Організація дипломатичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням кулінарних особливостей країн гостей та країни-організатора

Апітерапія¹ - це метод лікування та профілактики за допомогою продуктів бджільництва, таких як мед, перга, прополіс, бджоли, бджолиний отрута та бджолиний віск.

Винотерапія²- це метод лікування та релаксації, що використовує виноград та виноградний сік для поліпшення здоров'я та загального самопочуття. Вона базується на ідеї, що виноград містить ряд корисних речовин, таких як антиоксиданти, поліфеноли, резвератрол та вітаміни, які можуть мати позитивний вплив на організм.

Дієтоткрапія³- це метод лікування та профілактики за допомогою належно підбраного харчування і дієтичних рекомендацій. Цей підхід використовується для збереження та поліпшення здоров'я, а також лікування різних захворювань, враховуючи певні потреби організму.

Дійсно, класифікація гастрономічного туризму за напрямком подорожі є цікавою і важливою. Деякі з них вже були згадані в попередній класифікації, але давайте розглянемо їх більш докладно.

Святковий туризм включає відвідування та участь у гастрономічних святах, фестивалях і подіях, присвячених конкретним продуктам або стравам. Наприклад, фестиваль пива "Oktoberfest" в Німеччині, фестиваль морепродуктів у Італії або фестиваль шоколаду в Бельгії. Ці події надають можливість не тільки смакувати національні страви, але й дізнатися більше про культуру та традиції країни.

Гастродипломатія є особливою формою організації дипломатичного прийому на різних рівнях, де ураховуються кулінарні та національні особливості різних народів. Вона включає підбір і приготування страв, що представляють країну-гостя та країну-організатора за столом. Гастродипломатія сприяє поглибленню культурного розуміння та діловим взаємовідносинам між країнами.

Ці напрями гастрономічного туризму розширюють можливості подорожей для любителів кулінарних вражень та дають змогу досліджувати різноманітність продуктів і традицій у різних куточках світу.[2]

Варто зазначити, що гастрономічний туризм – це більше, ніж послуга чи подорож – це продуманий набір заходів, щоб у певному місці скуштувати традиційну їжу, з ексклюзивним смаком, та якої немає більше ніде у світі..

Гастрономічний туризм має певні характеристики, такі як розробка турів, процес дегустації їжі, обробка продуктів для отримання повноцінної їжі, яка не розчарує жодного гостя. Крім того, для реалізації проектів гастрономічного туризму та просування турпродукту на цільові ринки туризму необхідно забезпечити координацію діяльності та здійснення організаційно-технологічної взаємодії суб'єктів туристичного ринку, уповноважених органів та інші зацікавлені сторони проекту в рамках єдиної концепції досягнення поставлених цілей.

Розвиток гастрономічного туризму допомагає місцевим брендам продуктів харчування бути впізнаваними та просуватися на внутрішньому ринку. Країни, що розвивають гастрономічний туризм, прагнуть бути унікальними та намагаються представити свої місцеві бренди в позитивному світлі, переслідуючи комерційні та політичні цілі у вигляді встановлення ідентичності регіональних ринків.

Конкурентоспроможність гастрономічних турів є ключовим фактором у забезпеченні їх популярності та успішності на ринку туризму. Перевагою гастрономічних турів є те, що вони пропонують унікальний досвід, який не може бути замінений віртуальними турами або відео-екскурсіями. Однак, зробити гастрономічний тур конкурентоспроможним на ринку туризму не завжди просто. Конкуренція в цьому секторі досить висока, і для того, щоб бути успішним, гастрономічний тур повинен мати деякі ключові елементи.

По-перше, важливо визначити свою цільову аудиторію та пропонувати програму, яка відповідає її інтересам та потребам. Наприклад, гастрономічний тур для гурманів може містити відвідування кращих ресторанів та дегустацію різноманітних страв, тоді як гастрономічний тур для сімей може бути більш орієнтованим на пізнавальний туризм та дітей.

По-друге, вони повинні бути унікальними та диференційованими від інших туристичних пропозицій. Гастрономічні тури повинні мати відмінність від стандартних турів, які пропонуються в туристичних агентствах.

По-третє, гастрономічні тури повинні бути відповідними до потреб та бажань цільової аудиторії. Таким чином, туроператори мають бути в курсі культурних та кулінарних традицій країн, щоб пропонувати відповідні страви та місця для відвідування.

По-четверте, гастрономічні тури повинні бути доступними та конкурентними в ціновому плані. Туристи шукають якісний та цікавий відпочинок, але також прагнуть економії грошей. Тому туроператори повинні бути уважними до цін, які пропонуються, і враховувати різні бюджети туристів.

1.3 Шляхи збільшення потоку туристів до гастрономічних дестинацій

Гастрономічний туризм, це вид туризму який стрімко набирає популярність та розвивається, адже туристи надають перевагу не відпочинку на пляжі, а пізнанню традицій та звичаям іншої країни через дегустації національної кухні.

Але водночас існують деякі проблеми, які можуть вплинути на його розвиток

1 Недостатня інфраструктура. У багатьох регіонах недостатня інфраструктура для гастрономічного туризму, така як ресторани, майстер-класи та готелі, що можуть стримувати розвиток галузі.

2 Відсутність гастрономічної культури. У деяких регіонах немає виразної гастрономічної культури, що може перешкоджати привабливості місця для гастрономічного туризму.

3 Високі ціни. У деяких місцях ціни на гастрономічний туризм можуть бути дуже високими, що може заборонити доступ до галузі для деяких туристів.

4 Зміни клімату та довкілля. Зміни клімату та довкілля можуть впливати на доступність та якість інгредієнтів, що використовуються для

готування страв, та тим самим впливати на привабливість місць для гастрономічного туризму.

Проте, існують також перспективи розвитку гастрономічного туризму, ось кілька з них:

1 Зростання інтересу до здорового харчування. За останні кілька років зросло інтерес до здорового харчування, що може стати новою перспективою для гастрономічного туризму.

2 Розвиток технологій. Розвиток технологій дозволяє робити гастрономічний туризм більш доступним та привабливим, наприклад, через віртуальні тури та інтерактивні курси.

3 Розвиток інфраструктури. За останні кілька років, дедалі більше країн звертають увагу на розвиток інфраструктури для гастрономічного туризму, що забезпечує більший комфорт для туристів та збільшує їхній інтерес до країни.

4 Розвиток міжнародного співробітництва. Залучення іноземних туристів до країни може бути забезпечено через міжнародне співробітництво та співпрацю з іншими країнами. Це дозволить залучити до країни більше туристів та збільшити попит на місцеву кухню.

5 Розвиток гастрономічної культури. Розвиток гастрономічної культури в країні може зробити її більш привабливою для туристів. Організація гастрономічних фестивалів та заходів може збільшити інтерес до місцевої кухні та культури.

6 Розвиток екологічного гастрономічного туризму. Розвиток екологічного гастрономічного туризму, який заснований на збереженні та використанні місцевих продуктів, може зробити цю галузь туризму більш стійкою та екологічно чистою.

7 Розвиток кулінарної освіти та курсів. Розвиток кулінарної освіти та курсів для місцевого населення може допомогти підвищити якість місцевої кухні та забезпечити якісне обслуговування туристів.

Висновки до 1 розділу

Підсумовуючи все сказане, гастрономічний туризм стає все більш популярним серед туристів в Європі. Його привабливість полягає в тому, що він дозволяє отримати нові враження та спробувати місцеву кухню, яка відрізняється від традиційної їжі, яку туристи звикли їсти вдома.

Гастрономічні тури допомагають збільшувати кількість туристів, які відвідують країни Європи та забезпечують значні прибутки для місцевої економіки. Більшість туристів хочуть відчувати традиційну місцеву кухню та отримати незабутні враження від культурних та історичних пам'яток.

Найважливішим елементом гастрономічного туризму є місцева кухня та страви. Щоб залучити туристів до гастрономічних дестинацій, необхідно акцентувати увагу на рекламі та промоції місцевої кухні та створювати гастрономічні маршрути та екскурсії. Також організація гастрономічних фестивалів та конкурсів може збільшити інтерес до місцевих страв та кухні.

Використання соціальних мереж та маркетингових кампаній також може привернути увагу туристів до гастрономічних дестинацій. Такі кампанії можуть збільшити свідомість про гастрономічний туризм та привернути увагу до місцевих страв та кухні.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В НІМЕЧЧИНІ

2.1 Характеристика німецьких гастрономічних спеціалітетів

Німеччина відома своєю культурою, історією та традиційними стравами, що приваблює тисячі туристів з усього світу. Гастрономічний туризм в Німеччині є досить розвиненою галуззю туризму, яка поєднує в собі культурні елементи та національну кухню.

Дійсно, історія німецької кухні має свої особливості. У минулому німецька кухня була простішою і менш різноманітною порівняно з сучасними її варіантами. Вплив на це мав імператор Кайзер Вільгельм II, який встановив певні норми та заборони щодо харчування та обговорення їжі.

Правління Кайзера Вільгельма II було характеризоване суворістю та консервативністю, і він особисто вирішив обмежити обговорення їжі. Це призвело до того, що німецькі страви стали простими, прісними і менш різноманітними. Страви були складені з простих інгредієнтів, і було не прийнято говорити або вихвалити страви.

Протягом останніх десятиліть німецька кухня пройшла значні зміни. Вона стала більш різноманітною та багат шаровою, включаючи в себе регіональні страви та вплив з інших кухонь. Сьогодні в німецькій кухні можна знайти багато видатних страв, таких як картопляні страви, кнедлі, сосиски, соковитий шніцель, капустяні страви, торти та багато іншого.

Зараз німецька кухня стає все більш популярною серед гастрономічних туристів, які бажають спробувати традиційні страви та відчути аутентичну кулінарну спадщину Німеччини [15].

Після завершення Першої Світової війни і відмови короля від престолу, німецький народ, який раніше не приділяв багато уваги розвитку національної кухні, стикався з проблемами голоду. Проте лише з 1948 року, коли на телебаченні почали з'являтися перші кулінарні шоу, а в книжкових

магазинах з'явилися збірники рецептів, німці почали активно подорожувати і привозити різноманітні цікаві рецепти страв. Цей процес відзначився довгим та складним шляхом для німецької кулінарії, яка тепер відома своєю різноманітністю, ситністю та багатством смаків. Таким чином, німецька кулінарія намагається витерти спогади про голодні роки в історії країни і створює сучасну, ситу відображення своєї кулінарної спадщини [16].

Однією з найбільш популярних гастрономічних destinations в Німеччині є Баварія, де туристи можуть спробувати такі страви, як відомий сосисковий обід, кнедлі, пироги з яблук та козиннак. Іншою популярною destinations є Берлін, де туристи можуть насолоджуватися різноманітністю страв з усього світу та місцевим пивом.

Крім того, Німеччина відома своїми виноробними регіонами, такими як Мозель та Рейн, де туристи можуть відвідати винні плантації де вирощуються виноградники та провести винний тур. Також у Німеччині є багато ресторанів, які пропонують місцеві страви та напої, включаючи міцне пиво та відомі німецькі десерти.

Гастрономічний туризм в Німеччині є важливою галуззю туризму, яка приваблює багато туристів з усього світу. Німецька кухня є дуже різноманітною та насиченою, а ресторани та кав'ярні пропонують багато унікальних страв, які не можна знайти ніде в іншому місці.

Німеччина славиться своєю різноманітною кухнею, яка здатна задовольнити навіть найвибагливіших гурманів. Одним із найвідоміших гастрономічних спеціалітетів Німеччини є ковбаса (Wurst). Це величезний різновид ковбас, що містяться в різних регіонах країни.

Одна з найбільш популярних ковбас в Німеччині - це Bratwurst, яка виготовляється з свинини та іноді яловичини. Вона зазвичай подається у вигляді смаженої на грилі або на печінці з гірчицею та хлібом.

Інша відома ковбаса - Currywurst, що є традиційним стравою з більшості бістро та закусок. Ця ковбаса подається з гірчицею та соусом на основі томатів та каррі.

Ще один гастрономічний спеціалітет, що вартий згадки, - це Sauerkraut, або кисла капуста. Вона зазвичай подається як гарнір до страв з м'яса, таких як Schweinshaxe або Eisbein (свинячі стегна).

Інші німецькі гастрономічні спеціалітети включають Schnitzel (паніровану свинячу котлету), Spätzle (тісто, яке нагадує локшина), та Rindfleisch (телятина), яка зазвичай подається у вигляді різних варіацій гуляшу.

Усі ці страви та напої відображають багату культуру та традиції Німеччини.

Перш за все, Німеччина асоціюється з пивом. Німецький пивний культ приваблює кожен рік тисячі туристів по всьому світу. Кожен регіон має свої унікальні сорти пива, традиції його виготовлення та споживання. Наприклад, у місті Кельн ви зможете спробувати відоме тут Кельнське пиво (Kölsch), а в Мюнхені - традиційне баварське пиво (Bayerisches Bier).

Тут виробляють більше 5000 видів пива, включаючи популярні марки, такі як Beck's, Bitburger, та Paulaner.

Однією з найуспішніших гастрономічних подій у Німеччині є Октоберфест, який щороку проходить у місті Мюнхен. Це фестиваль пива, де ви можете насолодитися різноманітними сортами пива. Однак виробництво пива є особливо розвиненим у регіоні Баварія. Варто зазначити, що різні регіони мають свої власні особливості: наприклад, на півночі країни популярна хлібна горілка та коньяк, тоді як на півдні акцент робиться на білих винах та виноробстві. У Німеччині є близько 1200 пивоварень, не враховуючи приватні мініпивоварні.

Серед широкого спектру пивних сортів особливо поширені:

- Вайсбір: пиво з пшениці з фруктовим ароматом.
- Шварцбір: темне пиво з нотками гіркого шоколаду, ванілі або кави.
- Пільзнер: світле пиво з м'яким хмелевим смаком.

Варто зазначити, що Німецька кухня складається не лише з сосисок та пива, важливу роль для німців відіграє хліб, це напевно єдина європейська

країна, яка вважає його окремою стравою. Напевно через те що хліб раніше вважався їжею багатих, та був недоступним для жителів середнього класу. Але згодом, коли рівень життя підвищився, багато жителів могли дозволити собі купити випічку і для них вона вважалася святковою стравою. Відтоді повелося, що для німців хліб — це не просто закуска до супу. Вони його можуть їсти на сніданок, обід і вечерю.

Традиційний крендель (брецель) має таку ж закручену історію, як сама форма цього виробу, перекочував з італійської в французьку кухню, з французької в німецьку. Класичний брецель обов'язково занурюють перед випіканням у лужний розчин для створення апетитної запашної скоринки. А саме тісто для брецеля складається з борошна, води, солі, солоду та дріжджів. У стандартному варіанті готові брецелі посипають великою сіллю. Далі їх використовують як закуски до пива або змащують вершковим маслом, заїдаючи ними основні страви.

Не менш популярними є страви з картоплі, її додають майже всюди, хоча спочатку німецький народ картоплю не дуже сприймав, проте ситуація кардинально змінилась через неврожай овочів та фруктів, саме тоді місцеві жителі звернули свою увагу на картоплю. Найпоширенішими стравами є:

- Knödel – це кульки з вареної картоплі, які подаються з м'ясом і соусом;
- Kartoffelsalat – це салат з картоплі, який має багато різних рецептів;
- Kartoffelpizza – це піца, яка особливо популярна у швабській кухні;
- В Мекленбургу люблять картопляний суп (Kartoffelsuppe) з запеченою сливою і шинкою;
- Kartoffelwurst (картопляна ковбаса) готується з картоплі, фаршу і свинячої кишки, до якої додають різні прянощі;
- Kartoffelpfannkuchen (деруни) готують по всій Німеччині з мукою або без, з родзинками або без них [15].

Також в Німеччині розвинений винний туризм. У середньому країна виробляє 9 мільйонів галонів вина щорічно. Найпопулярніше біле вино з

ніжним смаком виготовляється з сорту винограду Рислінг, який становить більшу частину винограду в країні. Білі сорти складають 88% винограду, тоді як червоні та рожеві сорти - лише 12%.

З серед найпоширеніших сортів винограду можна виділити: Мюллер-Тургау (займає 26% загальної площі виноградників), Рислінг (20%) і Сильванер (8%). Також вирощуються такі сорти, як Кернер, Шойребе, Бахус, Рулендер, Моріо-Мускат, Фабер, Хуксельребе, Гутедель, Ортега і Елблінг [17].

2.2 Напрями гастрономічного туризму в Німеччині, які пропонують туристичні компанії

Німеччина є однією з провідних країн Європи в гастрономічному туризмі. Туристичні компанії пропонують різноманітні напрями гастрономічного туризму в Німеччині, зокрема:

1 Відвідування місцевих ринків та кухонь: туристи можуть відвідати місцеві ринки, де продаються свіжі овочі, фрукти, м'ясо та інші продукти, а також відвідати місцеві ресторани та кухні, де можна спробувати традиційні страви.

Відвідування місцевих ринків та кухонь є популярним напрямком гастрономічного туризму в Німеччині. Країна має довгу історію кулінарії, і традиції кухні в різних регіонах Німеччини можуть суттєво відрізнятись.

Один з найбільших ринків у Німеччині – Віктуалієнмаркт в Мюнхені, який одночасно є і площею. На цьому ринку можна знайти різноманітні продукти, свіжі овочі та фрукти, різні сорти м'яса та сири. Ринок також відомий своїми кулінарними стендами, де можна спробувати традиційні баварські страви, такі як вустерфальські ковбаски та бретцелі.

Іншими відомими ринками в Німеччині є Насчок-Маркт у Франкфурті, ринок на площі Сент-Польтус у Гамбурзі та Сент-Йозефсмаркт у Дюссельдорфі.

2 Пивні тури: Німеччина відома своєю пивною культурою. Пивні тури є популярними видом туризму, зокрема серед тих хто цікавиться німецькою культурою та традиціями. У кожному регіоні країни є свої власні сорти та стилі пива. Існує багато турів, які пропонують відвідати різні пивні заводи та крамниці, де можна спробувати різні сорти пива та дізнатись його історію та процес виробництва.

Регіон Франконія- це регіон тисячі сортів пива, ідеальне місце для пивного туризму. Це чудова можливість насолодитись величезним розмаїттям німецького пива, та дослідити багато пивоварень. Тут можна підібрати пивний тур серед таких відомих напрямків:

Бамберг- місто яка відоме своїми історичними пивоварнями, та багатою пивною культурою.

Ось декілька захоплюючих пивних закладів у Бамбергу:

- Mahrs-Bräu Bamberg GmbH, Wunderburg.
- Greifenklau GmbH, Laurenziplatz.
- Gasthausbrauerei Ambräusianum, Dominikanerstraße.
- Fässla, Obere Königsstraße.
- Spezial, Obere Königstraße.
- Braumanufaktur und Malzfabrik WeyermannB, Brennerstraße.
- Brauereigasthof Kaiserdom & Hotel, Gaustadter.
- Keesmann, Wunderburg [3].

Найвідомішою являється пивоварня Brauerei Schlenkerla, одна з найстаріших пивоварень, розташована в центрі старого міста Бамберг, біля підніжжя високого собору. Перша згадка про пивоварню задокументовано в 1405 році як «Будинок Блакитного Лева», тепер управляється шостим поколінням родини Трум і є джерелом фірмового бамберзького пива «Справжнє копчене пиво Шленкерла». За давньою традицією копчене пиво досі розливають із дубових бочок [4].

Вони варять райхське пиво, яке має характерний димний смак. Тут ви може насолодитись смаком цього унікально сорту пива, та на екскурсії дізнатись більше про його виготовлення.

Нюрберг- протягом століть був важливим пивоварним містом, будь то світле, темне чи справжнє червоне пиво – тут знайдеться щось на будь-який смак. До найбільш відомих і популярних пивоварень належать: традиційна пивоварня Tucher, пивоварня Altstadt Hof і Schanzenbräu. Тісно пов'язаними з цією пивною традицією та особливою родзинкою міста є історичні скелі, деякі з яких пройшли до чотирьох поверхів углиб Нюрнберзького Бургзандштайну.

З Винні тури: Німеччина також відома своїми винами (рис. 2.2), зокрема Рейнським та Мозельським виноградарством. Туристи можуть відвідати місцеві винні підприємства та виноградники, де проводяться екскурсії та дегустації.



Рис 2.1 Винні регіони Німеччини

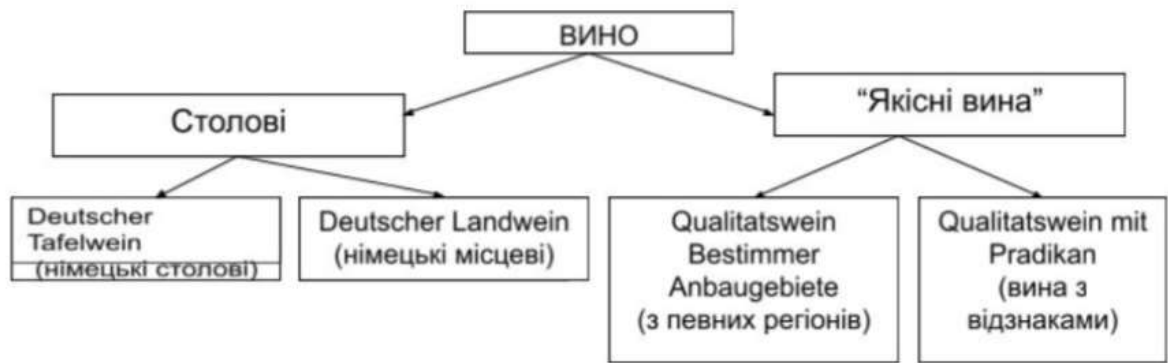


Рис 2.2 Класифікація вин Німеччини

В плані розвитку винного туризму Німеччини можна виділити два головних винних регіони (рис. 2.1).

Пфальц - це найсонячніша та найсухіша область Німеччини, відома своєю виноробною майстерністю в вирощуванні білих і сухих столових вин. Серед найпопулярніших видів вина, які виробляються тут, можна виділити Weissburgunder, Grauburgunder і Spatburgunder, які витримуються в невеликих дубових бочках. Особливо популярним сортом винограду в цій області є Рислінг. Пфальц також славиться своєю частинкою «Німецької винної дороги» (рис. 2.3), яка простягається на 85 км від містечка Швайген-Рехтенбах на півдні до Бокенхайма. Подорож по Пфальц може бути незабутнім винним та гастрономічним відкриттям (кожна дегустація місцевих вин супроводжується щедрою закускою з місцевих страв), а також захоплюючим історичним відкриттям, оскільки вона проходить через «Маршрут древніх римлян», який можна пройти пішки [5. с 74].

В Саксонії знаходиться туристичний маршрут, відомий як "Саксонський винний шлях", що простягається на 55 км між містами Пірна, Дисбар-Зойсліц і Мейсен по долині річки Ельби з його м'яким і сонячним кліматом. Крім того, також дуже популярні "Саксонський пішохідний винний шлях" та міжнародний велосипедний маршрут вздовж річки Ельби, який простягається на 90 км і об'єднує головні пам'ятки регіону, проходячи через найкрасивіші виноградники.

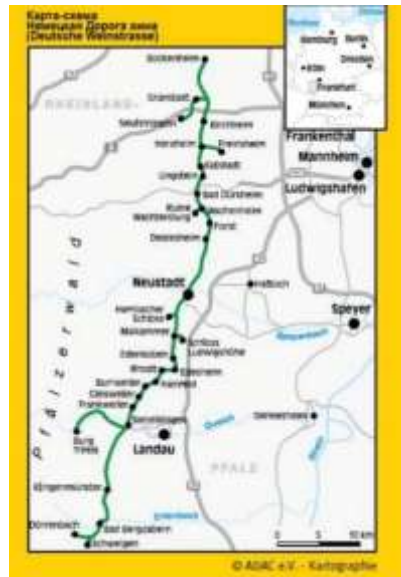


Рис 2.3 Німецька винна дорога

Серед вин Саксонії особливо популярні сухі сорти Риванер, Рислінг і Вайсбургундер (Піно Блан). Також в невеликих кількостях виробляється вино з рідкісного сорту Еольд-рислінг, що є гібридом Рислінгу і Муската, і його виробляють лише в Саксонії, ніде в інших регіонах Німеччини. [5. с 75]

4 Фестивалі та ярмарки : У Німеччині проводяться численні фестивалі та ярмарки, де можна спробувати різноманітні страви та напої.

Найбільш відомими та популярними для відвідувачів країни є:

1. Різдвяні ярмарки (по всій Німеччині): У багатьох містах Німеччини на період перед Різдвом відбуваються великі різдвяні ярмарки. Вони відомі своїми традиційними різдвяними сувенірами, гарячим вином, смаженими мигдальними горішками та іншими стравами. Найвідоміші різдвяні ярмарки можна знайти у Дюссельдорфі, Кельні, Дрездені та Франкфурті.

Почнемо у Кельні – місто лідирує в Німеччині за кількість відвідувачів різдвяних ринків, він розташований навпроти Кельнського собору, тут зазвичай буває близько 4 мл відвідувачі, які щороку насолоджуються місцевими стравами та унікальною атмосферою. Червона ялина висотою 25 метрів є найвищою природною новорічною ялинкою в Північному Рейні-Вестфалії. Її прикрашають кулі та зірки, за якими стоїть намет з вогнями з приблизно 50 000 світлодіодами [6].

Дюссельдорф- історичний центр якого відомий своїми пивницями, барами та ресторанами, у святковій тиждні перетворюється в один великий різдвяний ринок. Цей ярмарок створює чарівну атмосферу Різдва. Намети з сувенірами, тут можна переглянути роботи різних ремісників: ковалів, складувів, різьбярів [6].

У Дрездені працює найстаріший різдвяний ринок -Dresdner Striezelmarkt, який починає свою історію з 1434р, який щорічно відвідує близько 2.5 мільйона людей. На ярмарку можна знайти різноманітні вироби ручної роботи, та як дерев'яні іграшки, прикраси, кераміку, скляні вироби та текстиль. Ярмарок також супроводжують концерти, музичні виступи, театральні вистави. Це чудове місце, де можна насолодитись атмосферою різдвяних свят та знайти унікальні подарунки та спогади [7].

2. Карнавал в Німеччині є веселим святом, яке проводиться в багатьох регіонах країни. Під час цього фестивалю вулиці наповнюються пародійними костюмами, масками, парадами та музикою. Одним з найвідоміших є Кельнський карнавал, його можна поставити за всіма параметрами в один ряд з карнавалами, які проводять у Венеції та Ріо-де-Жанейро. Карнавал у Кельні є одним з найвідоміших та найбільших в Німеччині. Заздалегідь підбирають склад персонажів, всі головні ролі виконують чоловіки, ця традиція не змінилась і сьогодні. В наші дні головними героями свята стають не тільки фольклорні персонажі, але і відомі політичні діячі, включаючи керівників держав. Вплинув на характер фестивалю і Венеціанський карнавал, тому Кельн прозвали німецькою Венецією [8].

2.3 Перспективні локації для розвитку гастрономічного туризму в Німеччині

Німеччина є досить перспективною країною для розвитку гастрономічного туризму, це важливий напрямок для повернення туристів

та підтримки місцевої економіки. Він знаходиться в стадії активного розвитку і є важливою складовою туристичної індустрії країни. Хоч в Німеччині є багато відомих гастрономічних локацій, є кілька менш відомих місць, де ви можете насолодитись смачною їжею та аутентичною атмосферою.

Місто Майнц, розташоване на березі річки Рейн, має свої гастрономічні перлини. Тут ви можете насолодитися регіональними стравами та традиційними напоями. Майнц має широкий вибір ресторанів, де ви можете скуштувати традиційні страви, спробуйте "Reibekuchen" - це картопляні оладки, які зазвичай подаються з яблучним соусом або кисло-солодким соусом. Також варто спробувати "Weck, Worscht un Woi" - це традиційна страва з пшеничного булочки, сосиски і місцевого вина.

Виноробні: Майнц знаходиться в одному з найвідоміших виноробних районів Німеччини, Рейнгау. Ви можете організувати відвідування виноробних підприємств, де вам розповідатимуть про процес виробництва вина та пропонуватимуть дегустацію місцевих сортів вина, таких як Рислінг або Спетлезе. Тут проводиться фестиваль вин «Mainzer wein markt», який дозволяє для себе відкрити нескінченну легкість вина. Він провидить щороку в міському парку Майнц та рожевому саду в останні вихідні серпня та перші вихідні вересня. Весь парк заповнюють кіоски з різними смаколиками, щоб втамувати ваш голод. Фестиваль пропонує близько 1000 кіосків на місці проведення. Історія цього заходу починається близько 1902 року, коли темою на міській зустрічі було обговорення туризм у Майнці. У 2008 році місто та цей фестиваль стали частиною мережі Великих винних столиць [9].

Ринок Майнцу, тут ви знайдете свіжі продукти, місцеві сири, хліб, мед та інші страви. Тут можна купити різноманітні локальні продукти, які можна спробувати на місці або взяти з собою як сувеніри.

Бремен- чудове місто зі своєю унікальною гастрономічною сценою. Тут ви можете насолодитись традиційними стравами з риби, м'яса, та вина. Місто відоме своїми морськими продуктами та стравами. Тут ви зможете

спробувати свіжу рибу, таку як скумбрія, камбала та креветки. Крім того, в Бремені є чудові паби та ресторани, де ви зможете скуштувати страви з місцевими спеціями та інгредієнтами.

Відвідайте "Віденську кав'ярню Райніш" (Café Hütten): Ця історична кав'ярня в Бремені відома своєю атмосферою та великим вибором десертів і печива. Тут варто пробувати класичні австрійські кавові напої, такі як меланж або еспресо, а також насолодіться аутентичними віденськими пирогами та тортами.

"Бременська відкрита рибна біржа" : Це одне з найстаріших рибних ресторанів у світі, розташоване під міською ратушею. Ви зможете скуштувати свіжу рибу, приготовану за традиційними рецептами, а також вибрати з багатого вибору вин з їхнього власного підвалу.

"Schüttinger Hausbrauerei": Це місцева пивоварня, де ви зможете скуштувати традиційне бременське пиво. Ви можете провести екскурсію по пивоварні, дізнатися більше про процес виготовлення пива та спробувати різні сорти.

Фестиваль Вільного ринку «Bremen Freimarkt» є найстарішим і третім за розміром народним фестивалем в Німеччині. Ця традиційна подія відбувається у другій половині жовтня й триває протягом 17 днів. Історія «вільного ринку» починається ще з 1035 року, коли місто отримало право організувати цей ярмарок. З того часу, за дозволом імператора Конрада II, всім німецьким купцям було дозволено здійснювати торгівлю на цьому ринку. Торгівля була дозволена двічі на рік без обмежень у будні дні перед Трійцею та святом Вілліхарда (8 листопада). Наступні монархи також не позбавляли місту цю привілегию. Останнього разу такий дозвіл було видано Францем II у 1793 році. Після цього, жителі вільного міста Бремен самі приймали рішення щодо проведення ярмарку. Фестиваль Вільного ринку «Bremen Freimarkt» пропонує широкий вибір атракціонів і розваг. Зараз він має практично тисячолітню історію і є одним з найдавніших та традиційних народних свят у Німеччині. Фестиваль займає значну площу, понад 100 000

квадратних метрів, і є найбільшим торговим ярмарком, а також одним з найпопулярніших свят у країні, на яке приїжджають як місцеві мешканці, так і туристи з усього світу. Протягом двох тижнів фестивалю відбуваються різноманітні культурні заходи та розваги. Крім ярмаркових стендів, де можна придбати різноманітні товари, такі як ювелірні вироби, шкіряні вироби, гончарні вироби, вина, іграшки, розписні пряники, баварські сосиски, солодоці, смажені каштани та багато іншого, фестиваль також пропонує багато культурних подій та розваг [10].

Дрезден: столиця Саксонії, має свої унікальні гастрономічні традиції. Тут ви зможете насолодитися різноманітними стравами, які відображають багатий кулінарний спадок регіону. Варто спробувати традиційні страви, такі як Саксонський картофельний суп, Дрезденські вбиті пироги та десерти.

Відвідайте "Altmarktkeller": Цей ресторан, розташований в самому серці Дрездена, пропонує традиційну німецьку кухню. Спробуйте такі страви, як "Швайнебрaten" (Schweinebraten) - свиняча відбивна з соусом, "Захерт" (Sauerbraten) - мариноване м'ясо з різними спеціями та соусом, а також "Бретцель" (Brezel) - традиційна німецька солена пиріжкова випічка.

"Café Schinkelwache": Ця затишна кав'ярня пропонує великий вибір солодоців та випічки. Спробуйте німецькі традиційні десерти, такі як "Штрудель" (Strudel) - пиріг з фруктами або "Шварцвальдський торт" (Schwarzwälder Kirschtorte) - шоколадний торт з вишнями та кремом.

"Pfund's Molkerei": Це найбільша молочний продуктовий магазинчик, відомий своїми розкішними фресками та великим асортиментом молочних продуктів. Ви зможете скуштувати свіжі сири, йогурти, морозиво та інші молочні продукти.

"Dresden City Festival": це міський фестиваль, що проходить в серпні в історичному центрі міста, і є найбільш визначною подією для Дрездена. У серпні місто святкує свій день народження та вважається одним з найважливіших промислових центрів. Міський фестиваль Дрездена включений до календаря з 1998 року, що робить його досить молодим

святом. Незважаючи на свою молодість, це грандіозне і розкішне свято. Протягом трьох днів місто перетворюється на величезну концертну та театральну сцену. У будь-якому куточку міста ви можете насолодитися музикою, виставами або танцями. Протягом дня туристи також можуть відвідати різноманітні спортивні заходи [11].

Висновки до 2 розділу

Аналіз гастрономічного туризму Німеччини доводить, що ця країна пропонує багату культуру та традиції страв та напоїв. Різноманітність регіональної кухні дозволяє туристам насолоджуватися аутентичними смаками та відчувати дух кожного регіону.

Гастрономічний туризм є важливою галуззю для Німеччини, оскільки він сприяє розвитку малого та середнього підприємства, привертає іноземних туристів, збільшує попит на місцеві продукти та сприяє розвитку культурного обміну.

Німецькі міста та регіони активно розвивають гастрономічний туризм, створюють нові ресторани та кулінарні фестивалі, щоб привабити туристів.

З огляду на все вищезазначене, можна зробити висновок, що Німеччина має великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Туристи можуть насолоджуватися багатим смаком та культурою цієї країни, а місцеві бізнеси мають можливість зростати та розвиватися.

РОЗДІЛ 3

РОЗРОБКА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ ДО НІМЕЧЧИНИ «СМАКИ НІМЕЧЧИНИ: ГАСТРОНОМІЧНА ПОДОРОЖ КРАЇНОЮ»

3.1 Загальна характеристика туру: схема маршруту, програма туру, технологічна карта

Німеччина дуже багата країна на гастрономічні ресурси, кожен регіон та місто є цікавими та унікальними. На основі гастрономічних особливостей, можна створити свій туристично-гастрономічний продукт. Ці тури залишаються актуальними незалежно від часу. Німеччина має регіональні кулінарні традиції, які відображаються в унікальних стравах та продуктах.

Назва маршруту «Смаки Німеччини: Гастрономічна подорож країною», даний тур буде до вподоби людям, які люблять подорожувати, куштувати та відкривати для себе нову та смачну кухню.

Маршрут туру (рис. 3.1) включає в себе такі міста: Одеса – Кишинів – Дрезден – Майнц – Бремен – Кишинів – Одеса.

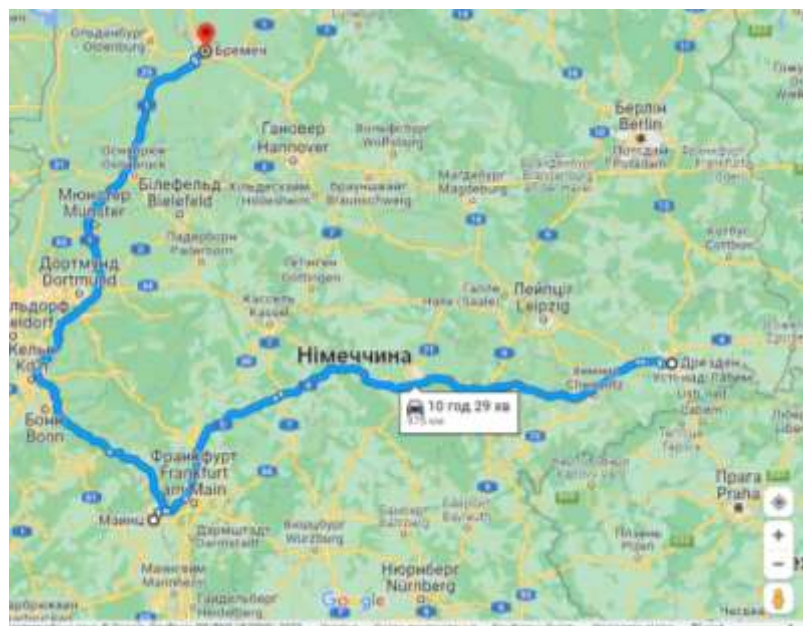


Рис.3.1. Маршрут туру

Транспорт, яким будуть пересуватись туристи – літак + автобус.

Тривалість туру – 7 днів/6 ночей.

Програма туру представлена в табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Програма туру «Смаки Німеччини: Гастрономічна подорож країною»

ДЕНЬ 1 Одеса-Кишинів	Виїзд з автовокзалу Одеси – автобусом далекого сполучення Виліт з Кишинєва – авіакомпанією Turkish Airlines
КИШИНІВ-ДРЕЗДЕН	Прибуття до Дрездена, трансфер в готель. Розміщення в Hotel Elbflorenz Dresden, харчування в готелі 17:35: вільний час для відпочинку в готелі 18:40: кулінарний майстер-клас у готелі 19:40: вільний час для особистих справ 20:20: вечеря в готелі
ДЕНЬ 2 ДРЕЗДЕН	7:00 - 9:00: сніданок в готелі 9:30 - 14:00: вільний час для власних справ 14:30: екскурсія по місту та відвідування ринку 16:30: дегустація сирів 19:00 - 21:00: вечеря та відпочинок в готелі 2:00: нічний переїзд до Майнца
ДЕНЬ 3 МАЙНЦ	7:00-8:00- поселення в готель 8:00-9:00- сніданок 10:00-13:00-вільний час 14:30- дегустація вин у винних погребях 19:00-21:00 вечеря та відпочинок в готелі

ДЕНЬ 4 МАЙНЦ	8:00-9:00-сніданок в готелі 11:00- відвідування в ринку Хофмайн 13:30- 15:30- обід 17:00- вечірня прогулянка містом, відвідування кондитерської 19:00-20:00- вечеря в ресторані 1:00- нічний переїзд в Бремен
ДЕНЬ 5 БРЕМЕН	7:00-8:00 -заселення в готель 8:00-9:00- сніданок у булочній 11:00- оглядова екскурсія містом 14:30- обід в місцевому ресторані 16:00- екскурсія по місцевим пивоварням 19:00-21:00- вечеря, вільний час
ДЕНЬ 6 БРЕМЕН	8:00-9:00- сніданок 10:00- 12:00 -вільний час 12:00- відвідування традиційної бременської крамниці 14:30- обід 15:30- кулінарний майстер-клас в "Kochschule Bremen" 19:00-21:00 - вечеря в рибному ресторані
ДЕНЬ 7 БРЕМЕН-КИШИНІВ	8:00-9:00- сніданок 10:00-13:00- відвідування ринку Domshof 14:00- обід 16:00 – трансфер в аеропорт Бремен 18:45- виліт до Кишиніва
Кишинів-Одеса	9:00 - прибуття до Кишиневу 11:30 - виїзд з аеропорту Кишинєва автобусом далекого сполучення до Одеси

Тур «Смаки Німеччини: Гастрономічна подорож країною» починається на центральному автовокзалі Одеси, автобусом туристи за 5 годин

опиняються в Кишиніві. Далі літаком добираються до Дрездену , та трансфером прямують в Hotel Elbflorenz Dresden. Де після невеликого відпочинку відправляються на кулінарний майстер клас який влаштовує шеф кухар готелю.

Майстер-клас: можливість навчитися готувати аутентичні німецькі страви від висококваліфікованих шеф-кухарів. Ви дізнаєтесь секрети готування класичних страв, таких як свиняча рулька, картофельний салат, баварські ковбаски та багато інших. Також у гостей є можливість взяти участь у практичних заняттях, де ви зможете самостійно приготувати деякі страви під їх керівництвом. Після завершення майстер-класу туристів чекає смачна дегустація, де ви зможете скуштувати свої власні кулінарні творіння та насолодитися автентичними німецькими смаколиками.

Кожен учасник майстер-класу отримує сертифікат про проходження курсу та невеликий подарунок від готелю.

Після вечері туристи відправляються відпочивати в свої номери.

День 2: Після сніданку, туристи відправляються на екскурсію містом, з професійним гідом, та відвідають один з місцевих ринків Altmarkt, один з найстаріших ринків міста, де зможуть купити свіжі фрукти, овочі, сири та інші місцеві продукти. А також насолодитись атмосферою місцевої гастрономічної культури. Після прогулянки подорожуючі прямують на дегустацію сирів, в місцеву сирну лавку Quark & Co Käse-Ecke, де можуть спробувати різноманітні сорти німецьких сирів, таких як Мільбенкезе, тільзітер, харцьський та інші. Це чудове місце для справжніх шанувальників сиру, які бажають отримати унікальний досвід смакування різних сортів сиру та дізнатися більше про їхнє виробництво і походження. Далі туристи прямують на вечерю та відпочинок в готель, перед дорогою в Майнц

День 3: На ранок наступного дня туристи заселяються в готель Майнца Hotel INNdependence. Після сніданку та відпочинку туристи відправляються на дегустацію вин у винних погребах (рис. 3.2) де подорожуючим будуть запропоновані білі, червоні та рожеві вина, включаючи такі сорти, як Ріслінг,

Гевюрцтрамінер, Шпетлезе, Дорнфельдер та багато інших. Подорожуючі зможуть відчувати неповторну атмосферу та дізнатись більше про їх виробництво. Далі відправляються на вечерю та відпочинок у готель.



Рис 3.2 Винний погреб

День 4: Після сніданку подорожуючі відвідують чудовий ринок Хофмайн (рис. 3.3), де можуть спробувати традиційні німецькі закуски, такі як бретцель або баварські сосиски.



Рис. 3.3 Ринок Хофмайн

Після обіду в ресторані Heilig Geist де куштують стейк з філе та картопляним пюре та салат з соусом та трав'яним маслом, йдуть на вечірню прогулянку містом, та чудовий варіант є зазирнути в місцеву кондитерську Dom-Cafe (рис. 3.4).



Рис. 3.4 Кондитерська Dom-Cafe

Це добре відома кондитерська у Майнці, де можна скуштувати різноманітні торти, печиво та цукерки. Вечеряють в ресторані RheinGOLD. Цей ресторан пропонує сучасну німецьку кухню з акцентом на страви з місцевих інгредієнтів. Ви зможете скуштувати страви, приготовані зі свіжих морепродуктів, м'яса та овочів, а також насолодитися вибором вин з їхнього багатогранного винного списку. Далі – відпочинок в готелі та переїзд в Бремен

День 5: Ранком наступного дня туристи заселяються в готель Бремена Elens Hotel, та відправляються на сніданок в місцеву кондитерську "Konditorei Knigge" (рис. 3.5). Вона відома своїми десертами та печивом в стилі "нордш". Тут можна скуштувати широкий вибір тортів, печива та цукерок, виготовлених за традиційними рецептами.



Рис.3.5 Кондитерська "Konditorei Knigge"

Потім на туристів чекає оглядова екскурсія містом та обід в ресторані "Bremer Ratskeller": Це один з найстаріших ресторанів у Німеччині, який розташований в підземеллях Бременської ратуші. Ви зможете насолодитися традиційними бременськими стравами, такими як "Картофельклезке" (Kartoffelkloesse) - картофельні клубки з соусом або "Грункулель" (Grünkohl) - капуста зі свининою та ковбасою. Потім на туристів чекає екскурсія в "Schüttinger Brauerei" (рис. 3.6).



Рис.3.6 Пивоварня "Schüttinger Brauerei"

Ця пивоварня в Бремені славиться своїм традиційним німецьким пивом. Туристам проведуть екскурсію по пивоварні, на якій вони дізнаються більше про процес виробництва пива і продегустують його прямо на місці. Після чого вільний час та відпочинок в готелі.

День 6: Після сніданку туристи відвідають " Markthalle Acht" (рис. 3.7). Це традиційна бременська гастрономічна крамниця, де можна скуштувати автентичні страви місцевої кухні. Спробуйте "Календу" (Kohl und Pinkel) - страву з капусти та ковбаси, "Бременські рибні палички" (Bremer Knipp) - ковбасу з ячменем та спеціями, а також "Бременську мушлеву страву" (Bremer Muschelsuppe) - суп з мідій та овочів.



Рис. 3.7 Гастрономічна крамниця " Markthalle Acht"

Після обіду подорожуючі прямують на кулінарний майстер-клас в "Kochschule Bremen " (рис.3.8) : це школа кулінарного мистецтва, яка пропонує різні курси та майстер-класи з різних кухонь світу. Ви зможете вибрати із великого спектру тем, включаючи німецьку кухню, східноазіатську кухню, десерти та багато іншого. Професійні шеф-кухарі навчать вас готувати різні страви та поділяться корисними порадами.



Рис.3.8 Школа кулінарного мистецтва " Kochschule Bremen "

Вечеря в ресторані Antonio's La Villa (рис.3.9) тут ви зможете насолодитися стравами, які поєднують традиційні елементи з сучасними

техніками готування. Ресторан також має чудовий вибір вин та прекрасну атмосферу.



Рис.3.9 Ресторан Antonio's La Villa

День 7: Останній день з нашого туру для туристів розпочинається з відвідування ринку Domshof (рис. 3.10). Він розташований на площі Domshof, яка знаходиться в центральній частині міста, поряд з Ратушею Бремена. На ринку Domshof ви знайдете широкий вибір свіжих овочів, фруктів, ягід, сирів, хліба, ковбас та інших продуктів харчування. Він відомий своєю якістю та різноманіттям місцевих та органічних продуктів. Також можна знайти різні ремісничі товари, такі як рукоділля, кераміка, прикраси, текстиль та інші унікальні вироби. Це чудове місце для придбання подарунків або сувенірів. Відвідування ринку Domshof дозволяє вам зануритися в місцеву атмосферу Бремена. Ви зможете спілкуватися з продавцями, спробувати місцеві страви та отримати від них рекомендації щодо продуктів та рецептів.



Рис.3.10 Ринок ринку Domshof

Після обіду в ресторані Wirtshaus (рис.3.11) туристи трансфером прямують в аеропорт Дрездена де літаком вирушать до Кишиніва, а звідти автобусом до Одеси.



Рис.3.11 ресторан Wirtshaus

ФОП Дем'янова В.Ю

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

гастрономічного туру «Смаки Німеччини: Гастрономічна подорож країною» на 2023 р.

1. Основні показники маршруту

Вид маршруту – кільцевий

Категорія складності – середня

Протяжність маршруту – 958 км.

Тривалість мандрівки – 7 діб

Число туристичних груп – 1

Число туристів в групі – 6

Початок обслуговування першої групи – 10 квітня

Початок обслуговування останньої групи – 10 травня

Кінець обслуговування останньої групи – 8 червня

Місяць	Число туристів	Графік заїзду туристичних груп по місяцям	Число груп в місяць
04-05	6	10.04. – 08.05	1
05-06	6	10.05-08.06	1

Адреса туристичного підприємства з якого починається подорож – Канатна, 112.

2. Короткий опис подорожі (повторюється в інформаційному листі до туристичної путівки).

Гастрономічний вид туризму; туристична подорож кулінарними місцями країни; протяжність маршруту 958 км; тривалість мандрівки 7 днів; категорія складності – середня.

3. Пункт прибуття – місто Дрезден. Місце проживання – Hotel Elbflorenz Dresden. Місто Майнц. Місце проживання- Hotel INNdependence. Місто Бремен. Місце проживання- Elens Hotel.

Керівник туристичного підприємства _____ Дем'янова В.Ю.

3.2 Розрахунок вартості гастрономічного туру «Смаки Німеччини: Гастрономічна подорож країною»

У вартість туру входить:

- Авіап перевезення
- Автоп перевезення
- Проживання
- Харчування
- Трансфер
- Страхування.
- Дегустація вин у винних погребях
- Дегустація сирів
- Екскурсія з гідом по місту
- Авіаквитки в обидва боки -12567 грн.
- Проїзд автобусом в обидва боки – 1348 грн

Проживання в готелі Hotel Elbflorenz Dresden у Дрездені 6940грн –за два дні.

Проживання в готелі Hotel INNdependence у Майнці 5200грн –за два дні.

Проживання в готелі Elens Hotel у Бремені 5931грн –за два дні.

Трансфер

Аеропорт- готель- аеропорт – 1184 грн

Пересування автобусом – 1678 грн

Вечеря в ресторані RheinGOLD -1181 грн

Обід в ресторані Bremer Ratskeller- 1230 грн

Вечеря в ресторані Antonio's La Villa- 1328 грн

Майстер-клас в Kochschule Bremen - 2152 грн
Відвідування кондитерської Dom-Cafe- 845 грн
Відвідування кондитерської Konditorei Knigge- 927 грн
Обід в ресторані Wirtshaus- 1528 грн
Екскурсії включені в вартість: Екскурсія по Дрездену- 1435 грн
Дегустація вин у винних погребах -1205 грн
Екскурсія на виробництво сиру- 560 грн
Екскурсія по Бремену -815грн
Страхування - 5000 грн
Вартість туру: 53054грн

3.3 Способи просування гастрономічного туру «Смаки Німеччини: Гастрономічна подорож країною»

Розроблений тур є унікальним, оскільки в програмі туру туристи зможуть взяти участь у майстер-класах, де професіонали покажуть секрети приготування традиційних страв. Туристи-отримають можливість покращити свої кулінарні навички та дізнатися більше про місцеву кухню. Це буде чудова можливість насолодитися смаком і атмосферою національної кухні під керівництвом експертів, за допомогою яких туристи можуть краще дізнатися національну кухню та традиції Німеччини. Також відвідування найкращих сироварень та винних погребів.

Пропозиція гастрономічного туру "Смаки Німеччини: гастрономічна подорож країною" може бути прорекламована різними способами, щоб привернути увагу потенційних учасників. Оскільки міста які представлені в турі не є досить популярними серед туристів, можна скористатись такими способами:

1. Онлайн-презентації та рекламні матеріали: створення привабливих презентацій, відео або інфографіки, які демонструють різноманітність традиційних німецьких страв, регіональні кулінарні особливості та місця, які

варто відвідати під час подорожі. Поділившись цими матеріалами на соціальних медіа, в блогах або на туристичних веб-сайтах, можна привернути велику кількість потенційних учасників, які хочуть краще дізнатись культуру та традиції гастрономічного туризму Німеччини.

2. Партнерство з гастрономічними закладами: співпраці з місцевими ресторанами, кав'ярнями та пекарнями, щоб вони рекламували гастрономічний тур на своїх веб-сайтах, соціальних медіа або в меню. Створення спеціальних промокодів або знижки для клієнтів цих закладів, які бажають взяти участь у турі. Також допоможуть привернути увагу туристів до цього туру.

3. Запрошення впливових осіб: співпраця з популярними гастрономічними блогерами, журналістами або кулінарними експертами, які мають велику аудиторію. Запросивши їх на гастрономічний тур та розповідь про їхні враження під час відпочинку на своїх сторінках в соцмережах допоможе залучити більше уваги до туру.

4. Створення веб-сайту: професійний та привабливий, буде відображати детальну інформацію про тур, фотографії з страв та місць, ціни. Використання посилань на соціальні мережі, з регулярними публікаціями фотографій та відео, корисних порад з теми гастрономії привернуть увагу до пропозиції.

Також можна додати використання пошти, телефону, електронної пошти, та інших способів неособистого зв'язку, для впливу на потенційних покупців. Дуже важливим є визначення цільової аудиторії та його унікальні особливості для привернення їх уваги.

Рекламний флаєр туру для потенційних клієнтів наведено в Додатку В.

Висновки до 3 розділу

Гастрономічного туру "Смаки Німеччини: гастрономічна подорож країною" є новим та перспективним напрямом в туристичній індустрії. Він відкриває можливості для туристів насолодитися багатством традиційної німецької кухні, відчувати смакові нюанси регіональних страв і зануритися в культуру цієї країни.

Цей гастрономічний тур пропонує унікальний підхід до подорожей, поєднуючи кулінарні враження з відвідуванням регіональних місць, де готуються ці страви. Туристи матимуть можливість побачити, як готуються традиційні німецькі страви, спробувати місцеві продукти, відвідати ринки, ресторани, пекарні та виноробні.

Розробка такого туру передбачає врахування різноманітності німецької кухні, яка відрізняється в різних регіонах країни. В цьому турі туристи матимуть можливість побачити та спробувати найкраще, що пропонує німецька гастрономія.

Можна використовувати різні способи просування, такі як створення привабливого веб-сайту, використання соціальних медіа та співпраця з впливовими особами гастрономічної індустрії. Важливо акцентувати увагу на унікальних особливостях туру та неповторних смакових враженнях, які можна отримати під час подорожі. Тому було створено рекламний флаєр туру для потенційних клієнтів (Додаток В).

ВИСНОВКИ

В кваліфікаційній роботі про гастрономічний туризм в Німеччині було проведено детальне дослідження цього сегменту туристичної індустрії.

За результатами дослідження встановлено, що Німеччина має значний потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Ця країна має багатий культурний спадок та розмаїття гастрономічних традицій, які приваблюють туристів з усього світу.

Гастрономічний туризм є важливим елементом туристичної індустрії, оскільки він пропонує туристам не лише кулінарні насолоди, але й можливість познайомитися з культурою та традиціями країни. Гастрономічні враження стають одним із ключових факторів, які впливають на рішення туриста про вибір місця подорожі.

У рамках роботи було проведено аналіз маркетингових стратегій, які можуть сприяти збільшенню потоку туристів у напрямку Україна-Німеччина. Виявлено, що просування гастрономічних пропозицій Німеччини на міжнародному ринку, використання цільових маркетингових кампаній та співпраця з гастрономічними експертами можуть сприяти привабленню більшої кількості туристів.

Дослідження включало аналіз потенціалу Німеччини як гастрономічного пункту призначення, а також розробку та просування гастрономічного туру "Смаки Німеччини: Гастрономічна подорож країною". Основні висновки з кваліфікаційної роботи можуть бути такими:

1 Німеччина має великий потенціал у сфері гастрономічного туризму. Країна славиться своєю різноманітною кухнею, багатими традиціями та високою якістю продуктів. Існує значна кількість регіональних страв і напоїв, які приваблюють туристів.

2 Гастрономічний туризм в Німеччині може стати потужним фактором розвитку туристичної галузі. Він сприяє залученню туристів, стимулює

розвиток місцевої економіки та підтримує збереження культурної спадщини та традицій.

3 Розробка гастрономічних турів, які пропонують унікальні смакові враження, відкриває нові можливості для туристичних операторів та підприємців. Варто враховувати регіональні особливості кухні та культури кожного регіону Німеччини, а також співпрацювати з місцевими виробниками і ресторанами.

4 Ефективне просування гастрономічних турів вимагає використання інтернет-маркетингу та соціальних медіа. Створення привабливого веб-сайту, активне використання соціальних мереж.

Отже, гастрономічний туризм має значний потенціал для збільшення потоку туристів у напрямку Україна-Німеччина. Розроблені рекомендації та стратегії можуть бути використані для приваблення більшої кількості туристів, сприяти культурному обміну та сприяти економічному зростанню в обох країнах. Гастрономічний туризм визнається як важливий чинник розвитку туристичної галузі та привабливості Німеччини для подорожуючих з усього світу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Об'єкти світового ринку послуг гастрономічного туризму. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/omelnytska.htm (дата звернення 03.05.2023 р.).
2. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. URL : https://tourlib.net/statti_ukr/omelnytska2.htm (дата звернення 03.05.2023 р.).
3. Півний туризм Німеччини. URL: <https://mandry.club/mista/bamberg/> (дата звернення 03.05.2023 р.).
4. Історична копчена пивоварня. URL: <https://www.schlenkerla.de/> (дата звернення 03.05.2023 р.).
5. Особливості винного туризму в Німеччині ЮЛ. Сологуб. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/22416/1/29.pdf> (дата звернення 10.05.2023 р.).
6. Різдвяний ярмарок у Кельнському соборі. URL : https://www.koeln.de/tourismus/weihnachtliches_koeln/weihnachtsmaerkte/weihnachtsmarkt-am-koelner-dom_87961.html (дата звернення 10.05.2023 р.).
7. Різдвяні ярмарки Німеччини. URL: <https://www.dw.com/uk/rizdvani-armarki-v-nimeccini-najzatisnisi-ta-najpopularnisi/a-64047499> (дата звернення 10.05.2023 р.).
8. Кельнський карнавал: найбільше костюмоване свято Німеччини. URL: <https://migrant.biz.ua/nimechina/kultura/kelnskyj-karnaval.html> (дата звернення 10.05.2023 р.).
9. «Mainzer wein markt» Фестиваль вин. URL: <https://uk.allexciting.com/mainzer-wein-markt/> (дата звернення 10.05.2023 р.).
10. Фестиваль «Вільного ринку». URL: <https://calendate.com.ua/holiday/1619> (дата звернення 10.05.2023 р.).
11. «Dresden City Festival» Міський фестиваль Дрездена. URL: <https://travelyourway.com.ua/ua/meropriyatiya/gorodskoj-festival-drezdena-dresden-city-festival/> (дата звернення 10.05.2023 р.).
12. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132.

13. Ковешніков В.С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки / В.С. Ковешніков, В.В. Гармаш // Інвестиції: практика та досвід. 2017. №4. С.32-37.

14. Саламатіна С.Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини / С.Є. Саламатіна // Наукові праці ОНАХТ. 2014. №46. С.325-329.

15. Все про туризм. URL: <https://otiumportal.com/> (дата звернення 20.05.2023 р.).

16. Туристичний портал. URL: <https://mandry.club/>(дата звернення 20.05.2023 р.).

17. Електронний архів Національного університету харчових технологій. URL : <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/>(дата звернення 20.05.2023 р.).

ДОДАТКИ

Додаток А

Інформаційний лист
до путівки туристичної подорожі
Одеса – Кишинів –Дрезден – Майнц – Бремен –Кишинів –Одеса

Обов’язкова інформація

1. Гастрономічний вид туризму; туристична подорож кулінарними місцями країни; протяжність маршруту 971 км; тривалість мандрівки 7 днів; категорія складності – середня.

2. Пункт прибуття – місто Дрезден. Місце проживання – готель Hotel Elbflorenz Dresden (рис.1). 4-зірковий готель відмінне розташування для прогулянок, відвідування ресторанів і огляду визначних пам’яток. До послуг гостей ресторан, цілодобова стійка реєстрації та безкоштовний інтернет.

3. Усі номери в готелі Hotel Elbflorenz Dresden обладнані ванною кімнатою з душем і телевізором із супутниковим телебаченням, кондиціонером та міні-баром. Поруч із готелем Elbflorenz знаходиться залізничний вокзал Фрайбергер Штрассе, звідки можна дістатися всіх районів міста. Звідси можна дістатися будь-якого району міста. На території облаштовано підземне паркування.



Рис. 2 – Номер Hotel Elbflorenz Dresden



Рис. 1 – Зовнішній вигляд готелю Hotel Elbflorenz Dresden

4. Дрезден – адміністративний центр Саксонії, який розташований на річці Ельба, неподалік кордону з Чехією. Протягом століть місто залишається культурним, промисловим та економічним центром Східної Німеччини. У місцевих галереях Дрездена зібрані світові витвори мистецтва, а його архітектура в стилі бароко, мальовничі околиці, велика кількість історичних пам'яток приваблюють туристів з усього світу. Дрезден – батьківщина фільтра для кави, зубної пасти та найбільшого фарфорового панно у світі. Це місто, яке називають «коробкою з прикрасами» через велику кількість архітектурних пам'яток і єдиний представник Європи, який втратив статус ЮНЕСКО.

5. Місто- Майнц. Місце проживання- Hotel INNdependence (рис.4) Цей сучасний 3-зірковий готель у Майнці пропонує безбар'єрні номери з балконами, безкоштовний Wi-Fi, безкоштовний сніданок і хороше транспортне сполучення. Історична площа Шиллерплац розміщена за 5 хвилин їзди на трамваї. На території закладу облаштовано безкоштовну автостоянку. Готель розташований у тихому місці, яким керує команда людей з обмеженими можливостями та без них. У великих ванних кімнатах встановлено душову кабінку. З нагоди прибуття гостям надається безкоштовна пляшка води.



Рис. 3 – Номер Hotel INNdependence



Рис.4-Зовнішній вигляд готелю Hotel INNdependence

6. Майнц — адміністративний та культурний центр федеральної землі Рейнланд-Пфальц. Його називають знаковим містом країни, без відвідування якого неможливо отримати повне уявлення про Німеччину. Місто переповнене стародавніми архітектурними спорудами у стилях готика, бароко, рококо та модерн. Всесвітню славу Майнц отримав завдяки Йоганну Гутенбергу - винахіднику друкарського верстата, революціонеру книговидання. Вчений народився і працював саме у цьому місті. Ще Майнц класифікують як один із головних медіацентрів країни. Підтвердженням цього є головний офіс одного з провідних телеканалів країни, розташований саме тут. Це місто університетів та середньовічних вулиць, театрів та музеїв, виноробних угідь, парків, замків та соборів.

7. Місто- Бремен. Місце проживання - Elens Hotel (рис.5) Готель Elens розташований у Бремені, менш ніж за 1 км від Бюргервайде. До послуг гостей безкоштовний Wi-Fi та пришвидшена процедура реєстрації заїзду та виїзду. Готель розташований за 49 км від Пульвертурма, 49 км від Шлосвахе та 49 км від замку Ольденбург. Готель розташований за 300 метрів від центру міста та центрального залізничного вокзалу Бремена. У готелі гостям пропонують номери з кондиціонером, письмовим столом, сейфом, телевізором із плоским екраном і окремою ванною кімнатою з душем. У номерах готелю Elens є постільна білизна та рушники.



Рис. 5 – Номер Elens Hotel

Бремен- на перший погляд, кипуче і ділове місто на півночі Німеччини – не найочевидніший вибір для відпустки. Але це лише перше та недовге враження. Тут немає розваг "спеціально для туристів", пам'ятники архітектури можна побачити просто прогулюючись містом, а на ярмарку Фраймаркт, який вважається найстарішим у всій Німеччині і проходить у жовтні, із задоволенням прийдуть місцеві жителі. Якщо описувати Бремен трьома словами, це - справжність, енергія і комфорт.

8. Адреса туристичного підприємства –Канатна 112

Додаткова інформація

1. Вікових обмежень в турі немає. Можлива подорож з дітьми.
2. Поради туристам:

1 Ознайомтесь з візовими вимогами: Переконайтеся, що у вас є необхідні віза або інші документи для в'їзду до Німеччини, якщо це необхідно залежно від вашої країни походження. Перевірте терміни дії вашої візи та необхідні документи заздалегідь.

2 Підготуйте свої документи: Переконайтеся, що у вас є дійсний паспорт із достатньою дійсністю для всього періоду вашої поїздки. Варто також мати копію паспорту та інших важливих документів у випадку втрати або крадіжки.

3 Ознайомтесь з місцевими обрядами та правилами: Перед виїздом дізнайтеся про місцеві обряди, традиції та правила поведінки в Німеччині. Наприклад, дотримуйтеся правил черги, бережіть тишу у громадських місцях та дотримуйтеся місцевих звичаїв.

4 Забезпечте медичне страхування: Перед поїздкою в Німеччину переконайтеся, що у вас є медичне страхування, яке покриватиме вартість медичної допомоги та екстреної медичної допомоги, якщо це буде потрібно.

5 Пакуйте речі враховуючи погодні умови: Перед виїздом перевірте погодні умови у туристичному регіоні, куди ви направляєтеся, і пакуйте речі відповідно до цього. Не забувайте про зручне взуття для різних погодних умов.

Тези на конференцію
ДОРОГИ ВИНА І СМАКУ В НІМЕЧЧИНІ

Демянова В.Ю., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ТВтаТБ
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса

Німеччина відома своєю культурою, історією та традиційними стравами, що приваблюють тисячі туристів з усього світу. Гастрономічний туризм в Німеччині є досить розвиненою галуззю туризму, яка поєднує в собі культурні елементи та національну кухню. Також в Німеччині розвинений винний туризм.

Німеччина відома своїми виноробними регіонами, такими як Мозель та Рейн, де туристи можуть відвідати винні плантації де вирощуються виноградники та провести винний тур. У середньому країна виробляє 9 мільйонів галонів вина щорічно. Найпопулярніше біле вино з ніжним смаком виготовляється з сорту винограду Рислінг, який становить більшу частину винограду в країні. Білі сорти складають 88% винограду, тоді як червоні та рожеві сорти – лише 12%.

З серед найпоширеніших сортів винограду можна виділити: Мюллер-Тургау (займає 26% загальної площі виноградників), Рислінг (20%) і Сильванер (8%). Також вирощуються такі сорти, як Кернер, Шойребе, Бахус, Рулендер, Моріо-Мускат, Фабер, Хуксельребе, Гутедель, Ортега і Елблінг.

Пфальц – це найсонячніша та найсухіша область Німеччини, відома своєю виноробною майстерністю в вирощуванні білих і сухих столових вин. Серед найпопулярніших видів вина, які виробляються тут, можна виділити Weissburgunder, Grauburgunder і Spatburgunder, які витримуються в невеликих дубових бочках. Особливо популярним сортом винограду в цій області є Рислінг.

Пфальц також славиться своєю частинкою «Німецької винної дороги», яка простягається на 85 км від містечка Швайген-Рехтенбах на півдні до Бокенхайма. Подорож по Пфальц може бути незабутнім винним та гастрономічним відкриттям (кожна дегустація місцевих вин супроводжується щедрою закускою з місцевих страв), а також захоплюючим історичним відкриттям, оскільки вона проходить через «Маршрут древніх римлян», який можна пройти пішки.

В Саксонії знаходиться туристичний маршрут, відомий як «Саксонський винний шлях», що простягається на 55 км між містами Пірна, Дисбар-Зойсліц і Мейсен по долині річки Ельби з його м'яким і сонячним кліматом.

Крім того, також дуже популярні «Саксонський пішохідний винний шлях» та міжнародний велосипедний маршрут вздовж річки Ельби, який простягається на 90 км і об'єднує головні пам'ятки регіону, проходячи через найкрасивіші виноградники.

Серед вин Саксонії особливо популярні сухі сорти Риванер, Рислінг і Вайсбургундер (Піно Блан). Також в невеликих кількостях виробляється вино з рідкісного сорту Еольд-Рислінг, що є гібридом Рислінгу і Муската, і його виробляють лише в Саксонії, ніде в інших регіонах Німеччини.

Аналіз еногастрономічного туризму Німеччини доводить, що ця країна пропонує багату культуру та традиції страв та вин. Різноманітність регіональної кухні та локальних видів вин дозволяє туристам насолоджуватися аутентичними смаками та відчувати дух кожного регіону.

Еноастрономічний туризм є важливою галуззю для Німеччини, оскільки він сприяє розвитку малого та середнього підприємства, привертає увагу іноземних туристів, збільшує попит на місцеві продукти і вина та сприяє розвитку культурного обміну.

Науковий керівник – к.т.н., доц. Калмикова І.С

Рекламний флаєр туру для потенційних клієнтів



*Let's Go
Travel*

СМАКИ НІМЕЧЧИНИ: ГАСТРОНОМІЧНА ПОДОРОЖ КРАЇНОЮ

Знайомство зі справжнім смаком Німеччини, гастрономічна подорож країною, де ви зможете насолодитися найкращими стравами та вишуканими напоями цієї культурної нації.

 Включно з авіапелерьютом, відповідно до дати та часу відпустки

 Ідеальне розташування для вашої відпустки, готелі в самому центрі історичних міст


 Багато красивих та вражаючих місць для фотографій і гарантовано багато спогадів

БРОНЮЙ ЗАРАЗ

Адреса туристичного підприємства з Канатна 112
demiaanovav@gmail.com




Презентація до кваліфікаційної роботи

<p>Міністерство освіти і науки України Одеський національний технологічний університет Факультет технології вина та туристичного бізнесу Кафедра туристичного бізнесу та рекреації Спеціальність 242 «Туризм» Освітня програма «Міжнародний туризм» Презентація до кваліфікаційної роботи бакалавра</p> <p>Тема: «Гастрономічний туризм як спосіб збільшення потоку туристів у напрямку Україна-Німеччина»</p> <p>Здобувачки Дем'янової В.Ю.</p> <p>4 курсу групи Т-44</p> <p>Керівник доцент Калмыкова І.С.</p>	
--	---

Слайд 1

<ul style="list-style-type: none"> • Метою кваліфікаційної роботи є дослідження та аналіз потенціалу гастрономічного туризму Німеччини з метою привернення більшої кількості туристів у цей напрямок, визначення ефективних методів просування гастрономічного туризму, включаючи використання соціальних мереж, створення туристичних пакетів, співпраця з гастрономічними закладами. • Завданням роботи передбачено дослідження гастрономічного туризму Німеччини, аналіз популярних гастрономічних туристичних об'єктів, вивчення найцікавіших ресторанів, місцевих ринків, фестивалів та інших подій. • Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження виступають гастрономічна культура, туристична інфраструктура, маркетинг та просування, роль культурного спадку. Завданням роботи передбачено дослідження

Слайд 2



Слайд 3

Гастрономічний туризм як спосіб збільшення потоку туристів

Гастрономічний туризм стає все більш популярним явищем у сучасному світі і відіграє значну роль у збільшенні потоку туристів до різних країн і регіонів. Цей вид туризму поєднує в собі кулінарні враження та вивчення культури, традицій та страв місцевих жителів.



Слайд 4



Гастрономічний туризм впливає на збільшення потоку туристів у багато напрямків. Він стимулює розвиток готельної та ресторанної галузей, сприяє розвитку малого та середнього бізнесу, спричиняє зростання туристичних послуг та інфраструктури. Крім того, гастрономічний туризм сприяє збереженню традиційної кулінарної спадщини, підтримує місцевих виробників та фермерів, розвиває культурний обмін та взаєморозуміння між країнами.

Слайд 5

Теоретичні аспекти гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм є формою туризму, в якій основний акцент робиться на гастрономічних враженнях і культурі харчування певної місцевості. Це поєднання подорожей, кулінарних відкриттів, випробування традиційних страв і напоїв, ознайомлення з місцевою кухнею, виноробством та іншими аспектами їжі та напоїв.

Слайд 6

Теоретичні аспекти гастрономічного туризму включають такі поняття:

1 **Культурна ідентичність:** Гастрономічний туризм сприяє збереженню і просуванню культурної ідентичності певного регіону чи країни через їх традиційну кухню. Їжа відображає місцеві традиції, історію, цінності та культурні особливості.

2 **Кулінарний туризм як досвід:** Гастрономічний туризм розглядається як форма досвіду, що включає не лише фізичну споживчу діяльність, а й пізнання культури, взаємодію з місцевими жителями, вивчення традиційних методів приготування їжі та інші аспекти.

3 **Кулінарна туристична привабливість:** Місцева кухня може бути привабливим фактором для туристів. Унікальність, смакові якості та історична значимість страв можуть стати основою для відвідування конкретного регіону або країни.

4 **Розвиток гастрономічної інфраструктури:** Гастрономічний туризм спонукає розвиток інфраструктури, пов'язаної зі створенням ресторанів, кулінарних турів, фермерських ринків, кулінарних фестивалів тощо. Це сприяє розвитку господарського сектора та підтримці місцевих підприємств.

5 **Виноробство і гастрономічний туризм:** Виноробство часто є важливою складовою гастрономічного туризму. Туристи мають можливість відвідати винні погреби, ознайомитися з процесом виробництва вина, випробувати різні сорти вина та поєднувати їх з місцевою кухнею.

6 **Маркетинг і позиціонування:** Гастрономічний туризм вимагає відповідного маркетингу та позиціонування для привертання туристів. Рекламні кампанії, кулінарні події, гастрономічні маршрути та інші заходи можуть бути використані для підвищення обізнаності про гастрономічну привабливість певного регіону.

Ці теоретичні аспекти допомагають розуміти значення гастрономічного туризму як форми подорожей і сприяють його розвитку та популярності в світі.

Слайд 7

Розвиток гастрономічного туризму в Німеччині

Ось деякі аспекти розвитку гастрономічного туризму в Німеччині:

1 **Регіональна кухня:** Кожен регіон Німеччини має свої унікальні страви і традиції готування. Від Баварії з її хмедлями та пивом до Альзасу з його виноробством і фламбованим кашусяним пирогом, кожен регіон має щось особливе для пропозиції гастрономічним туристам.

2 **Гастрономічні фестивалі та події:** Німеччина відома своїми гастрономічними фестивалями, де можна спробувати місцеві страви та напої. Наприклад, Октоберфест в Мюнхені є найбільшим пивним фестивалем у світі, а Weihnachtsmärkte (різдвяні ярмарки) пропонують широкий вибір традиційних різдвяних страв та гарячих напоїв.

3 **Кулінарні тури:** Кулінарні тури стали популярними серед туристів, які хочуть познайомитися з місцевою кухнею та культурою готування. Це можуть бути екскурсії по ринках, майстер-класи з приготування страв, відвідування винних погребів та багато іншого.

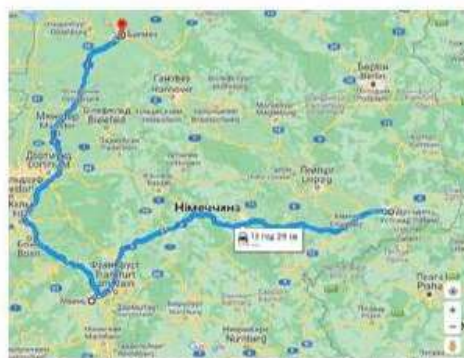
4 **Місцеві продукти:** Велика увага в Німеччині приділяється використанню місцевих продуктів в кулінарії. Зелень, овочі, м'ясо, сир та інші місцеві продукти активно використовуються в ресторанах та кафе для створення аутентичних страв.

5 **Зіркові ресторани:** Німеччина має кілька зіркових ресторанів, визнаних Мішленом, які пропонують вишукану гастрономію та вишукані страви.

Слайд 8

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУР ДО НІМЕЧЧИНИ «СМАКИ НІМЕЧЧИНИ: ГАСТРОНОМІЧНА ПОДОРОЖ КРАЇНОЮ»

Маршрут туру включає в себе такі міста: Одеса – Кишинів – Дрезден – Майнц – Бремен – Кишинів – Одеса
 Транспорт, яким будуть пересуватись туристи – літак + автобус.
 Тривалість туру – 7 днів/6 ночей.



Слайд 9

Програма туру «смаки Німеччини: гастрономічна подорож країною»

ДЕНЬ 1 Одеса-Кишинів	Вїзд з автовокзалу Одеси – автобусом далекого сполучення Виліт з Кишинєва – авіакомпанією Turkish Airlines
КИШИНІВ-ДРЕЗДЕН	Прибуття до Дрездена, трансфер в готель. Розміщення в Hotel Elbflorenz Dresden, харчування в готелі 17:35: вільний час для відпочинку в готелі 18:40: кулінарний майстер-клас у готелі 19:40: вільний час для особистих справ 20:20: вечеря в готелі
ДЕНЬ 2 ДРЕЗДЕН	7:00 - 9:00: сніданок в готелі 9:30 - 14:00: вільний час для власних справ 14:30: екскурсія по місту та відвідування ринку 16:30: дегустація сирів 19:00 - 21:00: вечеря та відпочинок в готелі 2:00: нічний переїзд до Майнца
ДЕНЬ 3 МАЙНЦ	7:00-8:00- поселення в готель 8:00-9:00- сніданок 10:00-13:00-вільний час 14:30- дегустація вин у винних погребах 19:00-21:00 вечеря та відпочинок в готелі

Слайд 10

ДЕНЬ 4 МАЙНЦ	8:00-9:00-сніданок в готелі 11:00- відвідування в ринку Хофмайн 13:30- 15:30- обід 17:00- вечірня прогулянка містом, відвідування кондитерської 19:00-20:00- вечеря в ресторані 1:00- нічний переїзд в Бремен
ДЕНЬ 5 БРЕМЕН	7:00-8:00 -заселення в готель 8:00-9:00- сніданок у булочній 11:00- оглядова екскурсія містом 14:30- обід в місцевому ресторані 16:00- екскурсія по місцевим пивоварням 19:00-21:00- вечеря, вільний час
ДЕНЬ 6 БРЕМЕН	8:00-9:00- сніданок 10:00- 12:00- вільний час 12:00- відвідування традиційної бременської крамниці 14:30- обід 15:30- кулінарний майстер-клас в "Kochschule Bremen" 19:00-21:00 - вечеря в рибному ресторані
ДЕНЬ 7 БРЕМЕН-КИШІНІВ	8:00-9:00- сніданок 10:00-13:00- відвідування ринку Domshof 14:00- обід 16:00 – трансфер в аеропорт Бремен 18:45- виліт до Кишиніва
Кишинів-Одеса	9:00 - прибуття до Кишиніву 11:30 - виліз з аеропорту Кишиніва автобусом далекого сполучення до Одеси

Слайд 11

Локації туру «СМАКИ НІМЕЧЧИНИ: ГАСТРОНОМІЧНА ПОДОРОЖ КРАЇНОЮ»



Винний погреб



Ринок Хофмайн

Слайд 12

Локації туру «СМАКИ НІМЕЧЧИНИ: ГАСТРОНОМІЧНА
ПОДОРОЖ КРАЇНОЮ»



Кондитерська Dom-Cafe



Кондитерська "Konditorei Knigge"

Слайд 13

Локації туру «СМАКИ НІМЕЧЧИНИ: ГАСТРОНОМІЧНА
ПОДОРОЖ КРАЇНОЮ»



Пивоварня "Schüttinger Brauerei"



Гастрономічна крамниця " Markthalle Acht"

Слайд 14

Локації туру «СМАКИ НІМЕЧЧИНИ: ГАСТРОНОМІЧНА
ПОДОРОЖ КРАЇНОЮ»



Школа кулінарного мистецтва
" Kochschule Bremen "



Ресторан Antonio's La Villa

Слайд 15

Локації туру «СМАКИ НІМЕЧЧИНИ: ГАСТРОНОМІЧНА
ПОДОРОЖ КРАЇНОЮ»



Ринок ринку Domshof



ресторан Wirtshaus

Слайд 16

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА
гастрономічного туру «Смаки Німеччини: Гастрономічна подорож країною»
на 2023 р.

- Основні показники маршруту
Вид маршруту – кільцевий
Категорія складності – середня
Протяжність маршруту – 958 км.
Тривалість мандрівки – 7 днів
Число туристичних груп – 1
Число туристів в групі – 6
Початок обслуговування першої групи – 10 квітня
Початок обслуговування останньої групи – 10 травня
Кінець обслуговування останньої групи – 8 червня

Місяць	Число туристів	Графік заїзду туристичних груп на місяць	Число турів місяць
04-05	6	10.04. - 08.05.	1
05-06	6	10.05.08.06.	1

Адреса туристичного підприємства з якого починається подорож – Канатна, 112.

- Короткий опис подорожі (повторюється в інформаційному листі до туристичної путівки).

Гастрономічний вид туризму; туристична подорож кулінарними місцями країни; протяжність маршруту 958 км, тривалість мандрівки 7 днів, категорія складності – середня.

- Пункт прибуття – місто Дрезден. Місце проживання – Hotel Elbflorenz Dresden. Місто Майнц. Місце проживання- Hotel INNdependence. Місто Бремен. Місце проживання- Elens Hotel.

Керівник туристичного підприємства _____ Дем'янова В.Ю.

Слайд 17

Розрахунок вартості гастрономічного туру

Авіаквитки в обидва боки	12567 грн.
Проезд автобусом в обидва боки	1348 грн
Проживання в готелі Hotel Elbflorenz Dresden у Дрездені	6940грн –за два дні.
Проживання в готелі Hotel INNdependence у Майнці	5200грн –за два дні.
Проживання в готелі Elens Hotel у Бремені	5931грн –за два дні
Трансфер Аеропорт- готель- аеропорт	1184 грн
Пересування автобусом	1678 грн
Вечеря в ресторані RheinGOLD	1181 грн
Обід в ресторані Bremer Ratskeller	1230 грн
Вечеря в ресторані Antonio's La Villa	1328 грн
Майстер-клас в Kochschule Bremen	2152 грн
Відвідування кондитерської Dom-Cafe	845 грн
Відвідування кондитерської Konditorei Knigge	927 грн
Обід в ресторані Wirtshaus	1528 грн
Страховання	5000 грн
Експерсії	4015 грн
Всього	53054грн

Слайд 18

Екскурсії включені в вартість	
Екскурсія по Дрездену	1435 грн
Дегустація вин у винних погребях	1205 грн
Екскурсія на виробництво сиру	560 грн
Екскурсія по Бремену	815 грн

У вартість туру входить:	
Авіаперевезення	
Автоперевезення	
Проживання	
Харчування	
Трансфер	
Страховання	
Дегустація вин у винних погребях	
Дегустація сирів	
Екскурсія з гідом по місту	

Слайд 19

Способи просування гастрономічного туру «Смаки Німеччини: Гастрономічна подорож країною»

Гастрономічна подорож країною»

Можна використовувати різні способи просування, такі як створення привабливого веб-сайту, використання соціальних медіа та співпраця з впливовими особами гастрономічної індустрії.

Ось кілька ідей, які можна використовувати для просування гастрономічних турів:

- Створення веб-сайту
- Партнерство з гастрономічними закладами
- Онлайн-презентації та рекламні матеріали
- Запрошення впливових осіб
- Створення веб-сайту

Ці способи просування гастрономічного туру можуть допомогти вам залучити нових клієнтів та підвищити свою видимість на ринку кулінарного туризму. Важливо акцентувати увагу на унікальних особливостях туру та неповторних смакових враженнях, які можна отримати під час подорожі. Тому було створено рекламний флаер туру для потенційних клієнтів



Рекламний флаер туру

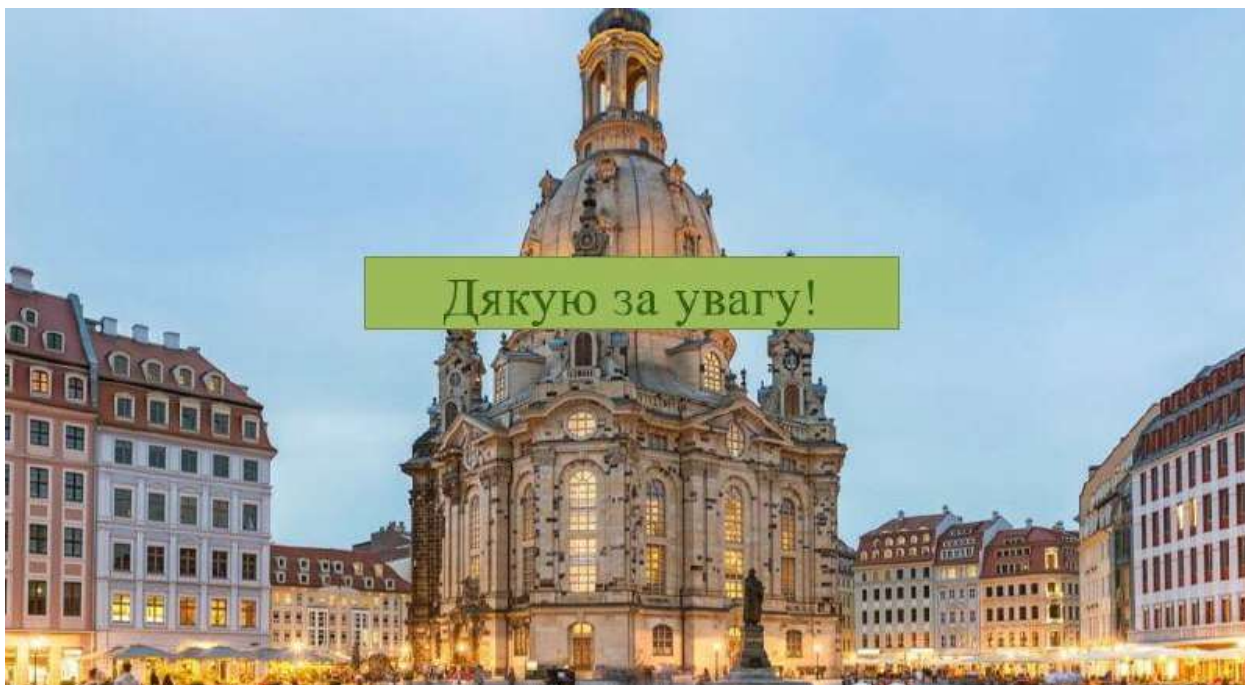
Слайд 20

Висновки

Висновки до кваліфікаційної роботи на тему можуть бути наступні:

- 1 Німеччина має багату кулінарну спадщину: Німецька кухня є багатшаровою та різноманітною, з багатьма регіональними особливостями. Вивчення та просування гастрономічних турів в Німеччині може дати можливість відкрити для туристів унікальні страви, місцеві продукти та традиції.
 - 2 Гастрономічний туризм є важливим сегментом туристичної індустрії: Зацікавленість у гастрономічному туризмі в Німеччині зростає, оскільки багато туристів хочуть отримати неповторний кулінарний досвід, відвідуючи ресторани, фермерські ринки та кулінарні фестивалі.
 - 3 Співпраця з місцевими виробниками та ресторанами є важливою: Для успішного просування гастрономічних турів в Німеччині, співпраця з місцевими виробниками продуктів та ресторанами є необхідною. Це дозволяє підкреслити аутентичність та якість місцевої кухні, а також забезпечити гостинність та особливий дотик культури.
 - 4 Реклама та маркетинг важливі для залучення туристів: Просування гастрономічних турів вимагає ефективної реклами та маркетингу. Використання соціальних медіа, співпраця з блогерами та участь у кулінарних заходах можуть допомогти залучити увагу та збільшити популярність гастрономічного туру.
 - 5 Розробка інноваційних гастрономічних турів: Враховуючи зростаючий інтерес до гастрономічних подорожей, важливо постійно розвивати та пропонувати нові інноваційні гастрономічні тури. Це може включати тематичні тури, кулінарні майстер-класи, дегустації та інші вражаючі відживання.
- Узагалі, гастрономічний туризм в Німеччині має великий потенціал, і його розвиток може стати важливим фактором для привабливості країни для туристів.

Слайд 21



Слайд 22

Перевірка тексту на плагіат

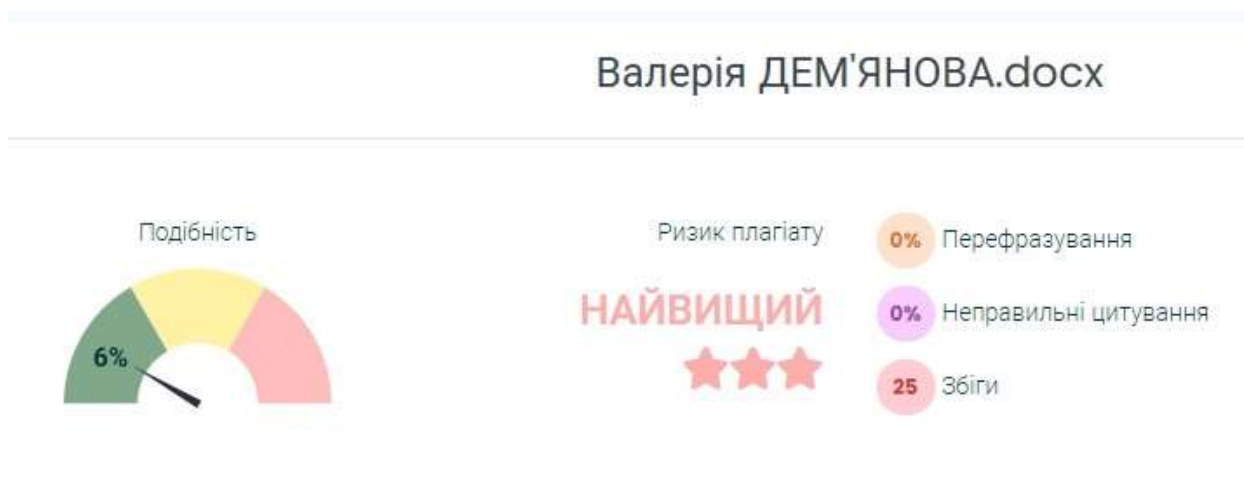
Кваліфікаційна робота бакалавра.

Тема: «Гастрономічний туризм як спосіб збільшення потоку туристів у напрямку Україна-Німеччина»

Засіб перевірки: Plag.com.ua

Унікальність по фразам > 30 %

Унікальність по словам > 30 %



Керівники: _____ Ірина КАЛМИКОВА
_____ Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА

Здобувач: _____ Валерія ДЕМ'ЯНОВА