

DOI: [10.32702/2307-2105-2019.5.48](https://doi.org/10.32702/2307-2105-2019.5.48)

УДК 338.48-6:641/642](477).

В. А. Сливенко,
к. і. н., доцент, Дніпровський національний університет ім. Олесь Гончара, м. Дніпро
ORCID: 0000-0002-6149-9015
А. І. Долгієр,
студентка, Дніпровський національний університет ім. Олесь Гончара, м. Дніпро
ORCID: 0000-0002-0609-6061
К. А. Хрулькова,
студентка, Дніпровський національний університет ім. Олесь Гончара, м. Дніпро
ORCID: 0000-0001-7295-0142

ШЛЯХИ АКТИВІЗАЦІЇ ВІТЧИЗНЯНОГО ГАСТРОТУРИЗМУ НА МІЖНАРОДНОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РИНКУ

V. A. Slivenko
Candidate of Historical Sciences, Associate Professor,
Dnipropetrovsk National University Oles Gonchar, Dnipro
A. I. Dolghier
student, Dnipro National University im. Oles Gonchar, Dnipro
K. A. Khrulkova
student, Dnipro National University im. Oles Gonchar, Dnipro

WAYS OF ACTIVATION OF DOMESTIC GASTROTURIZM ON THE INTERNATIONAL TOURIST MARKET

У статті розглянуто дослідження сучасного стану розвитку гастрономічного туризму в Україні та в світі, можливі перспективи та тенденції подальшого розвитку гастрономічного туризму в нашій країні та його позитивний вплив на такі провідні галузі як соціальна, транспортна, інформаційна, виробнича, інфраструктурна. Проаналізовані наявні в Україні різновиди та кількість гастрономічних фестивалів і турів за провідними областями країни. Виокремлені чинники та фактори розвитку гастрономічного туризму в кожному регіоні та причини їх нерівномірного застосування. Виділені переваги та унікальність української кухні у порівнянні з іншими провідними кухнями світу. Також представлені методи і шляхи активізації гастротуризму в Україні задля створення перспективного та конкурентоспроможного продукту на міжнародному ринку туристичних послуг.

The article examines the current state of development of gastronomic tourism in Ukraine and in the world, possible perspectives and trends of the further development of gastronomic tourism in our country and its positive influence on such leading industries as social, transport, information, production, infrastructure, economic, political and cultural . The latest research and publications in the sphere of gastronomic tourism in Ukraine and the world have been analyzed. The most influential factors of formation and active functioning of gastronomic tourism are highlighted. It is

confirmed that gastronomic tourism is a significant factor in the restoration and stabilization of the country's economy, receiving high tourist income and improving the living standards of the country on the example of the countries-leaders in gastronomic tourism. It is proved that gastronomic tourism is one of the most attractive types of tourism for recreation and recreation, acquaintance with other cuisines of the world, gaining new impressions and establishing connections between countries. Varieties and quantity of gastronomic festivals and tours in the leading regions of the country are analyzed in Ukraine. Identified factors and factors of the development of gastronomic tourism in each region and the reasons of their uneven application. The advantages and uniqueness of Ukrainian cuisine in comparison with other leading cuisines of the world are distinguished due to the variety of dishes and variations of their cooking in each region. The most popular national dishes and drinks, which attract the attention of gastronomic tourists from other countries and promote the desire to visit Ukraine, are analyzed. Also presented are methods and ways of activating gastro tourism in Ukraine in order to create a promising and competitive product in the international tourist services market. The necessity of creation and development of various gastronomic festivals, tours and national holidays in Ukraine is emphasized not only for the formation of foreign tourist streams, but also for the maintenance of internal tourist flows.

Ключові слова: *гастрономічний туризм; розвиток; гастрономія; туризм.*

Key words: *gastronomic tourism; development; gastronomy; tourism.*

Постановка проблеми. Розвиток туризму та його значне місце у світовій економіці сприяє вирішенню багатьох проблем, пов'язаних з формуванням ВВП країни, зайнятістю населення, створенням додаткових робочих місць, відкриттям підприємств, соціально-економічним розвитком окремих регіонів. Сучасний нестабільний стан економіки України дає всі підстави розглядати туристичну сферу як потужний чинник відновлення національного господарства, реформування комунальної, транспортної, інформаційної та виробничої інфраструктури, удосконалення інвестиційної політики за допомогою ефективного державного управління.

Одним з перспективних напрямків розвитку туристичного ринку є гастрономічний туризм – спеціалізований вид туризму, який ознайомлює подорожуючих з національними кулінарними традиціями країн світу та є органічним синтезом культури, екології і виробництва. На думку організаторів туризму, гастротуризм передбачає ознайомлення з особливостями національних технологій виготовлення місцевих страв, традиціями їх споживання та опанування деяких навичок кулінарного мистецтва. Також можлива участь у кулінарних фестивалях та тематичних етно-національних заходах [1]. Таким чином, дослідження усіх можливих аспектів розвитку вітчизняного гастротуризму має важливе значення в контексті перспективи вступу України до Європейського Союзу.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Питаннями розвитку гастрономічного туризму займалися такі відомі учені як: Э. Воробьева, І.Комарніцький, В. Корнілова, Г. Вишнеvsька, Т. Кукліна та інші дослідники. Загалом зарубіжні та вітчизняні вчені приділяють велику увагу розвитку гастротуризму, але ця тема потребує подальшого дослідження.

Формулювання цілей статті. Метою роботи є дослідження сучасного стану гастрономічного туризму в Україні, його порівняння з провідними країнами світу та виділення перспективних тенденцій розвитку шляхом створення конкурентоспроможного продукту на міжнародному туристичному ринку.

Виклад основного матеріалу. У 2015 р. ЮНВТО запропонувала називати «гастрономічним туризмом» будь-які пов'язані з гастрономією види туристичної активності: відвідування виробників продуктів, гастрономічних фестивалів, фермерських ринків і продовольчих ярмарків, в тому числі в межах сусідніх регіонів [1]. Сьогодні світові надходження від розвитку гастротуризму оцінюються у 42 мільярди доларів. В 2011 р. Інститутом світової політики [13] було проведено маркетингове дослідження серед різних країн з приводу асоціацій, що викликає Україна з боку гастротуризму. За результатами дослідження у багатьох країнах світу Україна асоціюється з «гостинним народом», з «національною кухнею та культурою», з «літом, відпочинком, канікулами, фруктами».

Гастротуризм – це порівняно молодий вид туризму. На сьогоднішній день обсяг світового ринку гастрономічного туризму оцінюється в 42 мільярди доларів [9]. Високі туристичні надходження до бюджету формують країни-лідери (рис.1). В Європі це Франція, Італія та Іспанія. В Азії за звання гастрономічної столиці борються Сінгапур і Гонконг, однак не поступається потужним розвитком і Японія. Водночас, цих гастрономічних гігантів підпирають Індія, Таїланд, Південна Корея. Також останнім часом зростає попит на гастрономічний туризм в Латинську і Південну Америку, насамперед в Перу і Мексику [6].

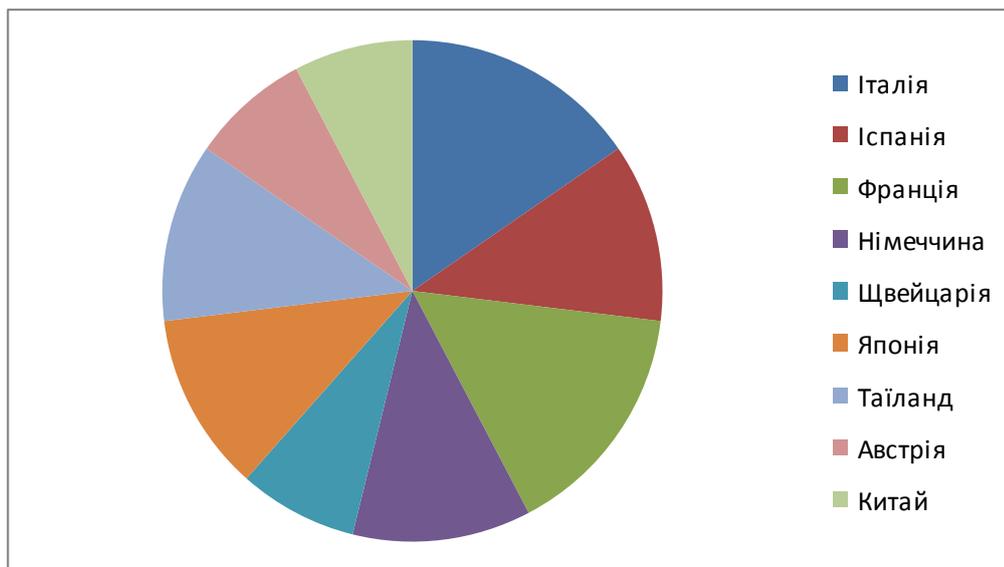


Рис. 1. Країни-лідери за гастрономічним туризмом
Створено автором на підставі джерела [6]

Останнім часом в Україні спостерігається сталий розвиток гастрономічного туризму. Про це свідчить велика різноманітність вітчизняних кулінарних фестивалів з дегустацією страв народів світу. Такі «смачні» заходи привертають велику кількість туристів і стають найважливішою частиною програм відпочинку. Причому значна кількість гастрономічних турів припадає саме на літній сезон, що підтверджується збільшенням туристичних потоків [5].

В 2011 р. Інститутом світової політики проведено маркетингове дослідження з приводу асоціацій, які викликає Україна у жителів її країн-сусідів: Молдови, Польщі, Білорусі, Грузії, Румунії та Росії. У дослідженні брали участь по 30-40 експертів з Молдови, Польщі, Білорусії, Грузії, Румунії та Росії. Результатом дослідження стало твердження про асоціації України з «гостинним народом» (Польща), з «національною культурою та кухнею» (Румунія, Грузія, Молдова), з «канікулами, літом, відпочинком та фруктами» (Росія). Враховуючи, що значна частина в'їзних туристичних потоків до України припадає саме на сусідні країни, тому такі асоціації можуть стати поштовхом для розвитку й поширення вітчизняного гастрономічного туризму [13].

Українська кухня – одна з найбагатших і цікавих кухонь світу, що набула поширення далеко за межами України. У багатьох етнографічних дослідженнях зазначено, що українська кухня налічує більш 4 тисяч рецептів різноманітних м'ясних страв, особливо з свинини, овочів, яєць, риби та молокопродуктів. В українському меню постійно присутні страви з борошна: галушки, млинці, вареники, налисники, бабки, зрази, деруни. Великою різноманітністю відзначається випічка: пироги, маківники, паски, тістечка, вергуни тощо [3].

Українська кухня, як і всяка кухня з багатим історичним минулим, значною мірою є регіональною. Іноді вона поєднає кулінарні традиції інших народів. Зокрема, у деяких регіонах відчувається вплив турецької кухні на буковинську, польської на подільську, угорської на гуцульську і російської на Слобожанщині (рис. 2).



Рис. 2. Гастрономічна карта областей України

Джерело [15]

Зауважимо, що найвідомішим українським гастрономічним продуктом є сало. Найпопулярнішою стравою вітчизняної національної кухні є борщ, який відомий не менше італійських спагеті, французьких соусів чи японських суші. Наш борщ має більш 50 різновидів, в кожному регіоні його готують по особливому рецепту: волинський, чернігівський, полтавський, селянський, дніпровський, галицький, львівський. До рецепту українського борщу входить більш 20 найменувань продуктів, що створює багатий та неповторний смак, соковитість та аромат [8].

Національними алкогольними напоями для українців є вино, домашні настоянки і, безумовно, знаменита горілка. Широко відома в усьому світі медова горілка з перцем, рецепт якої придумали українці. У ній поєднуються різні, навіть суперечливі смаки, що створюють, тим не менш, дуже гармонійне поєднання [15].

Завдяки такій великій кількості страв та можливими варіаціями їх приготування у кожному регіоні українська кухня все більше приваблює потенційних гастрономічних туристів та створює передумови для конкуренції з іншими країнами світу. Дослідження останніх років свідчать про те, що туристичні потоки зростають у регіонах, де формуються такі інтерактивні спеціалізовані туристичні продукти – тури, як фестивалі та народні свята. Зокрема, щорічно в Мюнхені у вересні проводиться відомий пивний фестиваль «Октоберфест», який має 200-річну історію [4]. За дослідженнями, національне свято Німеччини відвідують близько 6 мільйонів осіб з різних країн світу, які протягом двох тижнів приносять прибуток у розмірі одного мільярда євро. Туристи витрачають на їжу 830 млн євро (в середньому кожна людина залишає приблизно 54 євро). Під час свята випивається 6,6 млн. літрових кухлів пива, з'їдається 0,5 млн. куриць-гріль та 25 тонн риби [12].

Необхідно зазначити, що у Франції та Угорщині відбуваються щорічні «винні фестивалі» з дегустаціями вин та страв до них. У м. Мен (Рокленд) відбувається «фестиваль лобстерів» та в Сан-Франциско (США) – фестиваль вуличних наїдків. Традиційно багато туристів прибувають в італійське місто Віко-Екуенсі на відомий фестиваль піци «Festa a Vico». Також, в італійському П'ємонті проходить щорічний «Фестиваль білого трюфелю», де дегустують як сам білий трюфель так і страви з ним. У сицилійській провінції Сіракузи, у містечку Модіка у березні проходить традиційний фестиваль шоколаду, а в м. Перуджа у жовтні туристи відвідують фестиваль «Єврошоколад» [11].

Важливо відзначити, що аналогічні заходи постійно проводять у Австрії, Швейцарії та Німеччині. Необхідно підкреслити, що фестивалі сиру й вина стали уже традиційними для цих країн. Також міжнародну славу отримав фестиваль лимонів із парадом цитрусових у м. Ментоні (Франція). Він традиційно завжди приурочений до збору першого врожаю фруктів. Іншим подібним святом є фестиваль ананасів у провінції

Лампанг (Таїланді). На о. Пхукет відбувається екзотичний фестиваль вегетаріанців («Phuket Vegetarian Festival»). У Великобританії на о. Уайт проходить фестиваль часнику та страв із ним, а в Валенсії (Іспанія) – велике свято помідорів «Ла Томатіна». Відомий Гелвейський фестиваль устриць щорічно відбувається в Ірландії. Щорічно наприкінці зими день ковбаси відзначають у сербському містечку Турія на якому готують двохкілометрову м'ясну страву. Також, в Сербії проводять фестивалі сиру й дині [11].

До таких міжнародних та всеряджавних заходів поступово долучається й Україна (табл. 1). В Україні вже заснована достатня кількість унікальних автентичних гастрономічних турів та фестивалів, які створюють передумови для формування конкурентоспроможного туристичного продукту гастрономічного туризму на міжнародному та внутрішньому ринках [14].

Таблиця 1.
«Приклади найбільших гастрономічних фестивалів за регіонами»

Назва фестивалю	Час проведення	Місце проведення
Львівська область		
"Фестиваль пива"	8-12 травня	м. Львів
"На каву до Львова"	вересень	м. Львів
Національне свято шоколаду	початок жовтня	м. Львів
"Свято сиру і вина"	середина жовтня	м. Львів
Фестиваль Глінтвейну	грудень	м. Львів
Волинська область		
«Lutsk Food Fest»	14-15 травня	м. Луцьк
«З любов'ю до ... сала»	Жовтень	м. Луцьк
«Фестиваль національної кухні»	25 вересня	м. Луцьк
Закарпатська область		
Всеукраїнський фестиваль вареників	17 березня	м. Яремче
Фестиваль вина і меду «Сонячний напій»	1-2 травня	м. Ужгород
Фестиваль голубців	Початок серпня	с. Великий Бичків
Київська область		
«Борщ Фест»	Початок жовтня	с. Чубинське
Фестиваль солодощів «SWEETS Fest»	17-18 грудня	м. Київ
«Вулична їжа»	Червень-Серпень	м. Київ
Фестиваль односолодових віскі «Whisky Dram»	12 листопада	м. Київ
Фестиваль українського крафтового пива «Craft Beer Fest!»	14-15 жовтня	м. Київ
Тернопільська область		
«Вареник і капуста-фест»	3 травня	м. Збараж
«Галицька дефіляда»	17-19 червня	м. Тернопіль
Фестиваль коропа «Коропфест»	22 липня	м. Коропці
«Борщ'їв»	Перша половина вересня	м. Борщів
Чернігівська область		
«Його величність, Ніжинський огірок»	Вересень	м. Ніжин
«40-УХ»	24 серпня	м. Чернігів

Фестиваль хліба «Хліб своїми руками»	Травень, серпень	с. Мистецький хутір
«Дерун-фест»	Кінець квітня	м. Чернігів
Хмельницька область		
«Проскурівські смаколики»	14-15 жовтня	м. Хмельницький
Житомирська область		
Міжнародний фестиваль дерунів	Друга субота вересня	м. Коростень
Полтавська область		
«Галушка Fest»	Кінець квітня	м. Полтава
Фестиваль полуниці	21 червня	м. Кременчук
«Свято Полтавської галушки»	Червень	м. Полтава
«Пливе щука з Кременчука»	Липень	с. Білецьківка
«Свято миргородської свині»	Вересень	м. Миргород
Харківська область		
«Городской Picnik»	18-19 червня	м. Харків
Дніпропетровська область		
«Галушки»	Травень	с. Гречане
Фестиваль кулішу «Смачна традиція козацтва»	Червень	с. Старі Кодаци
Запорізька область		
Фестиваль закуток «Нас не подолати»	Вересень	м. Запоріжжя
Херсонська область		
«Український кавун – солодке диво»	Третя субота серпня	м. Гола Пристань
«Тышо-Тышо FEST»	Вересень	м. Херсон
Кропивницька область		
Фестиваль полуниці	11 червня	с. Миронівка
День бджоляра	Серпень	с. Виноградівка
Івано-Франківська область		
«Станиславівська мармуляда»	15 жовтня	м. Івано-Франківськ

Джерело [7]

Згідно мапі, розробленої виставковим центром «ЛІЕТ», найбільша концентрація гастрономічних туристичних ресурсів зосереджена в Закарпатській, Львівській, Полтавській областях й м. Київ, м. Луцьк і м. Львів (рис.3). За статистикою, близько 80% внутрішніх туристичних потоків припадає саме на дані області, тому як наслідок у 2018 р. туристичний збір склав 3,7 млн . грн. [2].

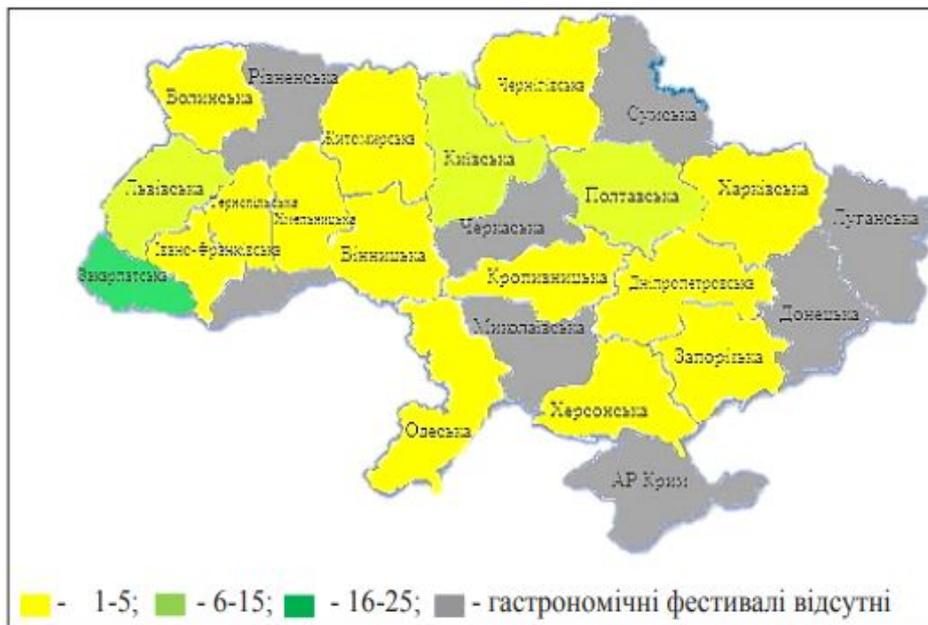


Рис. 3. Зосередження гастрономічних фестивалів за регіонами
Джерело [5]

Така туристична активність пов'язана насамперед із значною кількістю національних свят та автентичних традицій їх святкування, тому ці області є найбільш популярними та відвідуваними як іноземними, так і внутрішніми туристами.

Проте багато інших областей України теж можуть похвалитися автентичними рецептами різних страв (рис. 4). Так, на Гуцульщині роблять акцент на свою унікальну гастрономічну складову, адже саме там збереглися технології домашнього виробництва карпатських твердих сирів – будз, бринзи, вурди. У Карпатах поступово розвиваються тури на контактні ферми, виноробні, сироварні, де можна не тільки брати участь у виробничому процесі, а й дегустувати продукцію [5].

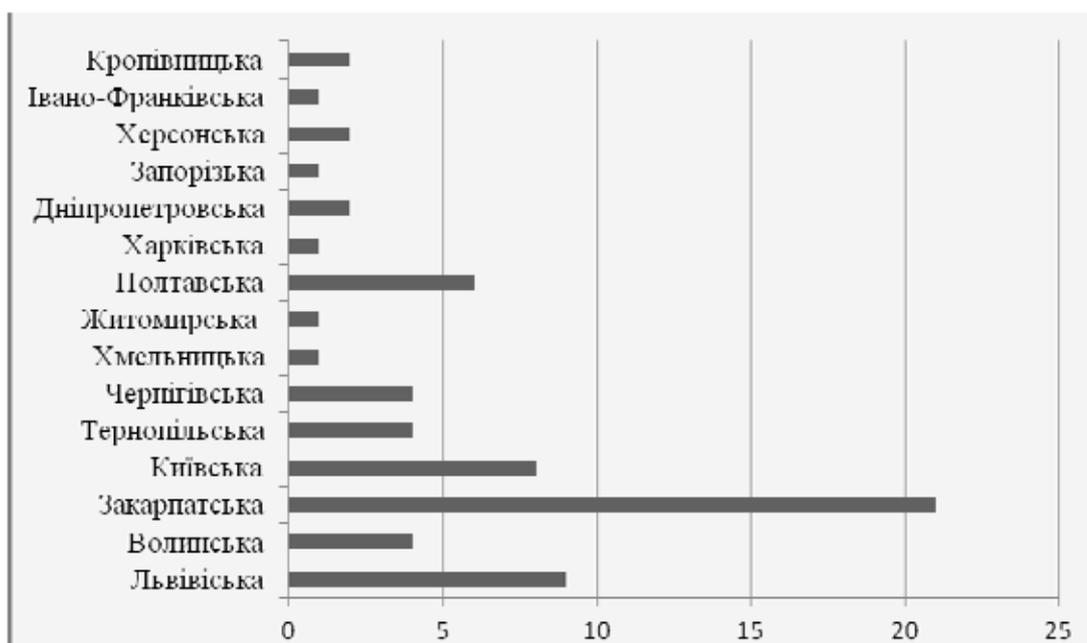


Рис. 4. Чисельність гастрономічних фестивалів за регіонами
Створено автором на підставі джерела [5]

На світовому та національному туристичних ринках вже існує багато фірм, які спрямовують свою діяльність на організацію послуг для подорожуючих гурманів (табл. 2). Вони пропонують різноманітні тури, які насичені наступними послугами:

- відвідування ресторанів з дегустацією оригінальних національних страв та напоїв;
- відвідування гастрономічних фестивалів, участь у процесі приготуванні страв;

- ознайомлення з особливостями місцевого виробництва національних продуктів та рецептурою кулінарії;
- проведення майстер-класів та вивчення технології приготування окремих страв з місцевих продуктів;
- відвідування національних свят та участь у проведенні обрядів, пов'язаних з гастрономією;
- організація дегустації продуктів: вина, меду, наливки, сирів, виготовлених за національними рецептами.

Таблиця 2.
«Пропозиції туроператорів щодо гастрономічних турів в Україні»

Туристичне підприємство	Маршрут подорожі	Назва туристичного продукту
Туроператор «ТурБаза»	м. Львів	«Місто з ароматом кави»
Туроператор «ТурБаза»	Львів-Чинадієво-Мукачєво-Берегово-Нижнє Селище- о. Синевір	«Сир-винний тур Закарпаттям»
Туроператор «Відвідай»	Львів-Ужок-Перечин-Середнє-Виноградів	Дегустаційно-термальний тур «Закарпатські насолоди»
Туроператор «Галиця тур»	м. Львів	«Від шпациру до келишка»
Туроператор «Країна UA»	Воловець-Гукливиї-Міжгір'я-Нижнє СелищеБерегово-В.Бийгань-Мукачєво	«Кулінарне Закарпаття»
Туроператор «Країна UA»	Одеса-Білгород-Дністровський	«Винний тур: від А до Я»
Туроператор «Країна UA»	Гоголево-Диканька-Полтава-Опошня	«Полтавські галушки»
Туристичний сайт «igotoworld.com»	м. Львів	«Хмільний Львів»
Туристичний сайт «igotoworld.com»	м. Одеса	«Прогулянка по-одеськи!»
Туристичний сайт «igotoworld.com»	Богданівка – Полтава – Полтавська – Диканька – Опошня – Великі Будища – Миргород	«Полтавські витребеньки»
Туристичний сайт «igotoworld.com»	Полтавська – Гоголеве – Миргород – Полтава – Диканька	«Масляна на Полтавщині»
Туристичний сайт «igotoworld.com»	Кам'янка – Біласовиця – Підполоззя – Жденієво – Верхній Студений – Закарпатська – Колочава – Міжгірський – Міжгір'я – Львів	Гастрономічно-розважальний тур «Зимові забави»
Туристичний сайт «igotoworld.com»	Мукачєво – Берегово – Геча – Ужгород – Лумшори	«Тур на фестиваль генешей в Закарпатті»
Туристичний сайт «igotoworld.com»	Чинадієво – Мукачєво – Берегово – Нижнє Селище – Іза – Міжгір'я – Келечин	«Секрети закарпатської кухні»

Джерело[5]

Таким чином, різноманітні за своєю програмою гастрономічні фестивалі, тури та народні свята сприяють активному розвитку гастротуризму в країні, привертають увагу туристів з інших країн світу та сприяють формуванню бажання відвідати Україну [10].

Висновки з даного дослідження та перспективи подальших дій. Отже, можна дійти висновку, що з метою активізації гастротуризму в Україні, створення конкурентоспроможного продукту та його просування на міжнародному туристичному ринку, доцільним є організація комплексу заходів, що зможуть ефективно підтримувати та удосконалювати сферу гастротуризму в країні. Головними з них повинні стати:

- розширення інфраструктури гастрономічного туризму, тобто збільшення кількості етнокафе та ресторанів, дегустаційних залів, створення музеїв гастрономії та інших гастрономічних приміщень;
- удосконалення системи освіти, підготовки та перепідготовки фахівців, розробка спеціалізованих курсів, обов'язкової практики в процесі навчання фахівців для гастротуризму;
- активне просування гастрономічного туризму на світовому туристичному ринку шляхом видання спеціалізованої літератури, путівників, буклетів та календарів, ініціювання гастрономічних фестивалів, проведення семінарів, конференцій, майстер-класів національних гастрономічних традицій, розповсюдження реклами про країну через інтернет-мережі;
- організація та проведення тематичних культурно-оздоровчих та культурно-освітніх заходів, фестивалів, виставок, свят щодо підтримання гастротуризму;

- організація та проведення соціологічних, аналітичних, вимірювальних, сенсорних, маркетингових та санітарно-гігієнічних досліджень якості та відповідності гастрономічної продукції;
- залучення органів місцевої та регіональної влади до сприяння та підтримки розвитку гостротуризму за областями, створення спеціальних перевірок, надання сертифікату відповідності та ліцензії;
- налагодження міжнародної співпраці з провідними країнами світу для популяризації національних кулінарних традицій.

Перспективами подальших досліджень є вивчення проблем вибору стратегічних альтернатив подальшого розвитку вітчизняного гастрономічного туризму в умовах активізації євроінтеграційних процесів.

Список літератури.

1. Антоненко В.Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур // Філософські нариси туризму. За ред. проф. Пазенка В.С. — К., 2005. — С. 223—233.
2. Аргументум [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://argumentua.com/stati/vnutrennii-turizm-v-ukraine-prepyatstviya-i-perspektivy>.
3. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму / Г.Г. Вишневська // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. – К., Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв, 2013. – Вип. 31. – С. 112–118.
4. Воробьева Э. В. Мировые фестивали / Э. Воробьева // Туризм и отдых. – 2007. – № 37. – С.3-4.
5. Гастрономічні фестивалі українців [Електронний ресурс] // Виставковий центр ЛІЕТ «Тури та туристичні продукти для львів'ян та гостей міста», 2016 –. – Режим доступу: <http://liet.lviv.ua/filemanager/files/file.php?file=2374>.
6. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д. І. Басюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. - 2012. - № 45. - С. 128-132.
7. Календарний план гастрономічних фестивалів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://agvt.nuft.edu.ua/kalendarnyj-plan-gastronomichnyh-festyvaliv-ukrayiny/>.
8. Комарницький І.О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті підготовки до ЄВРО 2012. // Географія та туризм: Наук. зб./ Ред. кол. Я.Б.Олійник та ін.. — К.: Альтерпрес, 2011. — Вип. 14. — С.101—106.11.
9. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму / В. В. Корнілова // Ефективна економіка № 2, 2018 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua>.
10. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Т.С. Кукліна // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>.
11. Найвідоміші кулінарні школи світу [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://harchi.info/blogs/san-ayt-j/nayvidomishi-kulinarni-shkoly-svitu>.
12. Послуги трансферу аеропортів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.aeroporto-transfer-muenchen.com/novosti/oktoberfest-vazhnaya-sostavlyayushhaya-pribyli-ekonomiki-nemeckoj-zemli-bavariya.html>.
13. Семченко О. А. Іміджева політика України // Зовнішньополітичний імідж України: позитивні і негативні складники. Серія «Монограф» – 2014. – С. 258.
14. Сливенко В.А. Класичні та сучасні бізнес стратегії туристичних підприємств / В.А. Сливенко, А.О. Єрмакова, // Ефективна економіка, № 11, 2018. <<http://www.economy.nayka.com.ua>> (2019, квітень 18).
15. Українські традиції [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://traditions.in.ua/kukhnia>.

References.

1. Antonenko, V.G. (2005), *Mizhnarodnyj turyzm iak chynnyk vzaiemodii ta vzaiemozbahachennia kul'tur* [International tourism as a factor of interaction and mutual enrichment of cultures], Filososf'ski narysy turyzmu, Kyiv, Ukraine.
2. Argumentum (2019), “Domestic tourism in Ukraine: obstacles and prospects”, available at: <http://argumentua.com/stati/vnutrennii-turizm-v-ukraine-prepyatstviya-i-perspektivy>. (Accessed 17 April 2019).
3. Vishnevskaya, G.G. (2013), “Potential of culinary tours in the context of specialized tourism”, *Aktual'ni problemy istorii, teorii ta praktyky khudozhn'oi kul'tury*, vol. 31, pp. 112-118.
4. Vorobyeva, E. V. (2007), “World Festivals”, *Turyzm y otdykh*, vol. 31, pp. 3-4.
5. Lviv Institute of Economy and Tourism (2016), “Gastronomic festivals of Ukrainians”, available at: <http://liet.lviv.ua/filemanager/files/file.php?file=2374> (Accessed 17 April 2016).
6. Basyuk, D. I. (2012), “Innovative development of gastronomic tourism in Ukraine”, *Naukovi pratsi Natsional'noho universytetu kharchovykh tekhnolohij*, vol. 45, pp. 128-132.
7. Asotsiatsiia spryannia rozvytku hastronomichnoho ta vynnoho turyzmu (2017), “Calendar schedule of gastronomic festivals in Ukraine”, available at: <http://agvt.nuft.edu.ua/kalendarnyj-plan-gastronomichnyh-festyvaliv-ukrayiny/> (Accessed 4 April 2017).
8. Komarinitsky, I.O. (2011), “Culinary tourism in Ukraine: the state and prospects of regional development in the context of preparation for EURO 2012”, *Heohrafiia ta turyzm*, vol. 14, pp. 101-106.11.
9. Kornilova, V.V. (2018), “Modern Trends in the Development of Gastronomic Tourism”, *Efektivna ekonomika*, [Online], vol. 2, available at: www.economy.nayka.com.ua. (Accessed 16 May 2019).

10. Kuklina, T. S. (2013), "Gastronomic tourism in the tourist market of Ukraine", *Modern directions of theoretical and applied researches*, [Online], available at: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>. (Accessed 13 March 2013).
11. Kharchi.info (2017), "The most famous culinary schools in the ", available at: <http://harchi.info/blogs/san-ayt-j/nayvidomishi-kuinlini-shkoly-svitu> (Accessed 7 April 2017).
12. Airport Transfer Service (2018), "Oktoberfest - an important component of the profit of the economy of the German state of Bavaria", available at: <https://www.aeroporto-transfer-muenchen.com/novosti/oktoberfest-vazhnaya-sostavlyayushhaya-pribyli-ekonomiki-nemeckoj-zemli-bavariya.html> (Accessed 27 September 2018).
13. Semchenko, O. A. (2014), "The image policy of Ukraine", *Zovnishn'opolitychnyj imidzh ukrainy:pozytyvni i nehatyvni skladnyky* [Foreign policy image of Ukraine: positive and negative components], Akademiia, Kyiv, Ukraine.
14. Slyvenko, V. and Yermakova, A. (2018), "Classic and modern business strategies for tourism companies", *Efektivna ekonomika*, [Online], vol. 11, available at: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6705> (Accessed 16 May 2019). DOI: 10.32702/2307-2105-2018.11.
15. Ukrains'ki tradytsii (2017), "Traditional dishes", available at: <http://traditions.in.ua/kukhnia> (Accessed 13 March 2017).

Стаття надійшла до редакції 11.05.2019 р.