

Шифр _____

НАУКОВА РОБОТА
РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЖИТОМИРСЬКІЙ ОБЛАСТІ

2021

ЗМІСТ

ВСТУП	3
1. Гастрономічний туризм як популярний напрямок розвитку світового туризму.....	5
2. Особливості та стан гастрономічного туризму на Поліссі.....	9
3. Розробка гастрономічного маршруту Українським Поліссям на прикладі Житомирської області.....	13
ВИСНОВКИ.....	18
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	19
ДОДАТКИ.....	22

ВСТУП

В останні роки гастрономія стала необхідним елементом для знайомства з культурою та способом життя окремої туристичної дестинації. Гастрономія втілює в собі всі традиційні цінності, пов'язані з новими тенденціями в туризмі: повага до культури та традицій, здоровий спосіб життя, автентичність, стійкість розвитку. Гастрономія – це можливість активізувати та урізноманітнити туризм, сприяти місцевому економічному розвитку шляхом залучення різних професійних секторів (виробники харчових продуктів, заклади харчування, майстер-класи від кухарів). Місцева кухня на основі місцевих продуктів дозволяє просувати певний регіон як справді унікальний, привабливий для тих мандрівників, які прагнуть відчувати місцевість через смаки. Окремі етнічні регіони України вже використовують гастрономічний туризм для популяризації місцевості, проте їх досвід першопрохідців з формування туристичних гастролокацій потребує глибшого наукового вивчення.

Тема дослідження розвитку гастрономічного туризму є достатньо вивченою серед українських вчених. У дослідженнях Д. Басюк, М. Баштової, В. Бойко, Г. Волкової, О. Любіцевої, І. Нестерчук, Л. Прокопчук, Т. Сокол, Т. Шпараги, Ф. Шандора висвітлюється історико-культурний контекст розвитку цього виду туризму, особливості створення регіональних туристичних продуктів на основі національних кулінарних традицій. Окремі фахівці розглядають гастрономічний туризм як вид хобі-туризму (І. Школа), тематичного туризму (Т. Сокол, З. Каноністова), спеціалізованого туризму (В. Федорченко, І. Мініч). В. Антоненко, Д. Басюк, С. Саламатіна, Н. Алешугіна, П. Коваль у своїх працях доводять важливість розвитку цього виду діяльності в регіонах України.

Основною метою даного дослідження є визначення стану розвитку гастрономічного туризму на Поліссі та формування гастрономічного туристичного маршруту Житомирщиною.

Відповідно до мети визначено наступні завдання дослідження:

- дослідити сутність гастрономічного туризму;
- проаналізувати рівень розвитку гастрономічного туризму на Поліссі;
- розробити гастрономічний туристичний маршрут Житомирщиною.

Об'єктом дослідження є соціально-економічні процеси розвитку гастрономічного туризму як специфічного виду туристичної діяльності.

Предметом дослідження є теоретично-прикладні аспекти гастрономічного туризму на Поліссі.

Наукова новизна роботи полягає в обґрунтуванні особливостей розвитку гастрономічного туризму на Поліссі та у розробці гастрономічного туру, складеного на основі дослідженого матеріалу в розрізі Житомирської області.

Для досягнення поставленої мети використано загальнонаукові й спеціальні методи пізнання явищ і процесів у туристичній сфері.

Результати дослідження розглядались на Всеукраїнській науково-практичній on-line конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, присвяченій Дню науки (11-15 травня 2020 р.). Міжнародної наукової конференції «Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу» (м. Житомир, 5-6 листопада 2020 р.); автором було опубліковано статтю у Віснику національного університету ім. І. Мечникова (фахове видання України).

Дослідження проводились в тісній співпраці з управлінням культури та туризму Тетерівської ОТГ та Житомирською туристичною асоціацією, про що свідчать відповідні довідки (від 05.01.2021 р. та від 09.01.2021 р.).

Наукова робота складається зі вступу, 3-х параграфів, висновків та списку використаної літератури. Загальна кількість схем – 3, таблиць – 4.

Ключові терміни: гастрономічний туризм, туризм Полісся, туристичний маршрут.

1. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПОПУЛЯРНИЙ НАПРЯМОК РОЗВИТКУ СВІТОВОГО ТУРИЗМУ

Їжа – це одне з небагатьох задоволень, доступних людині все життя

Ілля Мечников

Оскільки з кожним днем зростає попит на туризм як вид діяльності, то ж неухильно зростає конкуренція між напрямками. Гастрономія є основною складовою нашого життя, а унікальна місцева та регіональна нематеріальна культурна спадщина стає дедалі важливішим фактором для залучення туристів. Гастрономічний чи кулінарний туризм як самостійний напрям туристичної діяльності з'явився зовсім недавно, хоча поціновувачі вишуканих страв вирушали у такі тури ще з давніх часів. На сьогодні, за даними Всесвітньої організації 79 % мандрівників, вирушаючи у подорож, попередньо вивчають календар гастрономічних подій і особливості місцевої кухні [29]. Для кожного третього туриста у світі національна кухня є мотивацією до подорожі, а витрати на харчування у поїздки становлять близько 30% загального чеку подорожі.

За останні роки гастротуризм став одним із найдинамічніших та найкреативніших сегментів світового туризму. Туристичні компанії усвідомлюють важливість гастрономії для того, щоб диверсифікувати туризм та стимулювати місцевий, регіональний та національний економічний розвиток. Статистичні дані свідчать, що 88,2 % дестинацій вважають гастрономію стратегічним елементом у визначенні свого іміджу та бренду. За оцінками Всесвітньої асоціації їжі та подорожей, гастрономічний туризм сприяє надходженню 150 млрд. дол. щорічно. Тому місцева кухня є аспектом, що має важливе значення для якості туристичного досвіду. Мандрівники зацікавлені походженням продукції. Вони визнають цінність гастрономії як засобу спілкування, як простору для обміну життям з іншими, для обміну досвідом. Гастрономія дозволяє туристам отримати доступ до культурної та історичної спадщини місць через споживання, дегустацію та придбання [6].

Дослідження поглядів науковців, що займались цим питанням (Глушко В.О, Басюк Д.І. Корнілова В.В.) (табл. 1) дозволяє автору узагальнити визначення гастрономічного туризму як подорожі, мета якої знайомство з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями, що сприяють поліпшенню загального сприйняття місцевості.

Таблиця 1. Підходи до визначення терміну «гастрономічний туризм» в науковій літературі

Науковець	Визначення
Д. Басюк	Гастрономічний туризм – спеціалізований вид туризму, пов’язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва.
С. Саламатіна	Гастрономічний туризм – вид діяльності, метою якої є знайомство з етнічною кухнею країни або регіону, основними продуктами, особливостями технології приготування страв, а також підвищення рівня знань із кулінарії.
Е. Вульф	Гастрономічний туризм – це пошук і насолода унікальною, незабутньою їжею і напоями як на іншому кінці Землі, так і на сусідній вулиці, адже, крім подорожей по своїй країні або всьому світі, ми також можемо стати гастрономічними туристами у своєму регіоні, місті чи навіть районі.
С. Гатауліна	Гастрономічний туризм – вид туризму, основною метою якого є знайомство з кухнею тієї чи іншої країни. Цей вид туризму має великі перспективи, а розроблення подібних маршрутів сприятиме відродженню кулінарних традицій.
Т. Трададенко	Гастрономічний туризм – це подорож по країнах і континентах для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою покуштувати унікальні для приїжджого людини блюдо або продукт. Мета гастрономічних турів - насолодитися місцевою рецептурою, що увібрала в себе вікові традиції і звичаї місцевих жителів, культуру приготування їжі.
О. Драчева	Гастрономічний туризм – туризм, коли туристи та відвідувачі, які планують частково або повністю спробувати кухню певної місцевості або здійснити заходи, пов’язані з гастрономією, відвідують певні дестинації.
Є. Соколов	Розглядає гастрономічний туризм як подорожі в різні місця планети для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями й особливостями національної або регіональної кухні
Т. Кукліна	Вважає, що гастрономічний туризм - це подорожі в різні місця планети для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями й особливостями національної або регіональної кухні

Джерело: [3; 7; 11; 15; 22; 25; 26; 27]

Поряд з автентичним, традиційним та інноваційним кулінарним досвідом, гастрономічний туризм може також включати інші пов’язані з цим заходи, такі як відвідування місцевих виробників, участь у фестивалях та відвідування

кулінарних майстер-класів. Гастрономічний туризм дає можливість урізноманітнити подорож, пов'язати в своїй уяві продукти харчування з DESTИНАЦІЄЮ. Гастрономія сприяє просуванню, підтримці та збереженню місцевих традицій [23, с.44].

В праці Вишневської Г.Г. вдало відображено повну класифікацію гастрономічного туризму. За видом конкретного продукту або напою в світі здійснюються тури такими найпопулярнішими напрямками: пивні, шоколадні, кавові, винні, сирні, чайні. Неодмінно тішить те, що в Україні представлені майже всі ці продукти гастрономічного туризму [5, с.114].

Практично будь-яка країна має потенціал для розвитку гастротуризму, адже у кожній є регіональні відмінності в місцевій кухні, свій неповторний набір страв і технологій їх приготування. Туристи, які приїждять до України, безумовно, також бажають скуштувати традиційні місцеві страви. Тому одним із найважливіших аспектів розвитку туристичного сервісу є ознайомлення туристів з особливостями традиційного харчування та розвиток сфери обслуговування в цьому напрямку.

Дослідниками зафіксовано, що українська кухня налічує близько 4 тис. рецептів різноманітних страв з м'яса, риби, овочів, яєць, молочних продуктів. В меню обов'язково присутні страви з борошна: млинці, вареники, галушки, кльоцки та ін. Спираючись на багатолітню історію існування, українська кухня інтегрувала кулінарні традиції інших народів. Так, відчувається вплив польської кухні на подільську, турецької кухні на буковинську, угорської на гуцульську та російської на кухню Слобідської України [3, с.130].

Для вдалого функціонування гастрономічного напрямку в туризмі важливим є постійне вдосконалення, тому зазначимо деякі рекомендації щодо розвитку гастрономічного туризму на окремих територіях:

- створення прозорої доступної моделі туру (розробка дорожніх карт, зазначення вартості послуг у вільному доступі);

- посилення на культурні особливості (заохочувати проекти для відновлення, підтримки та покращення гастрономічної спадщини, просувати

місцеві продукти);

- вживання заходів щодо покращення інфраструктури (облаштування території, зручностей, розроблення плану вивісок та елементів для інтерпретація гастрономічної спадщини);

- організація окремих заходів для залучення туристів (фестивалі, ярмарки, гастрономічні тури з гідами);

- підвищення конкурентоспроможності всіх суб'єктів туристичної дестинації (заохочення закладів харчування, малий та середній бізнес);

- аналіз динаміки туристичних прибуттів (сегментувати та аналізувати різні типи туристів, визначити сегменти, які найкраще відповідають дестинації, розробити плани орієнтації на конкретні профілі попиту);

- визначення плану просування та підтримка маркетингу гастрономічного туризму (розробити інструменти для поліпшення позиціонування в Інтернеті: веб-сайт, блог, профілі в соціальних мережах, кампанії для вдосконалення позиціонування в пошукових системах та рекламі);

- сприяння технологічним розробкам (використання мобільних додатків, приладів віртуальної реальності для інтерпретації ресурсів, інтерактивних інструментів);

- просування концепції гостро-дипломатії (міжкультурний обмін через гастрономію).

Гастрономічний туризм позитивно впливає на економіку, зайнятість населення та місцеву спадщину, оскільки туристи прагнуть пізнати не лише місцеву їжу, а й знати її походження та виробничі процеси, роблячи це виразом культурного туризму. Україна та окремі етнічні регіони (Бесарабія, Буковина, Гуцульщина, Закарпаття, Полтавщина, Сіверщина, Полісся, тощо) мають великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму, про це свідчить чисельна кількість тематичних фестивалів, спеціалізованих заходів з дегустацією місцевої продукції та навіть розробка «смачних» шляхів.

2. ОСОБЛИВОСТІ ТА СТАН ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ НА ПОЛІССІ

Поліський регіон займає північ України від Волинської до Сумської області, південь Білорусі та заходить на територію Польщі і Росії та завдяки унікальним природним, історико-культурним ресурсам має всі можливості для розвитку туризму. В дослідженні будемо аналізувати гастрономічні ресурси Українського Полісся (Додаток А) на прикладі Житомирської області.

Особливості традицій споживання їжі на Поліссі зумовлено географічним положенням. Для цього району характерне землеробство, тваринництво, рибальство і збиральництво. Особливо поширені продукти рослинного походження. Відзначаються родючістю посіви зернових: жито, гречка, ячмінь, овес, просо. Тому не дивно, що житній хліб набув тут шани та популярності. Хліб став не лише важливим продуктом повсякденного харчування поліщуків, але й активно використовується в ритуалах і обрядах [16].

Щорічно в с. Городське Коростишівського району проходить етно-фестиваль «Житичі», у рамках якого відбувається свято «Зажинки». Фестиваль діє на базі культурно-мистецького центру «Поліська хата». У програмі: знайомство з хліборобськими традиціями наших пращурів, виступи фольклорних колективів, майстер-класи, екскурсії та ярмарок майстрів [17].

Для Полісся є традиційним постійне споживання каш, зокрема гречаної та пшоняною. Варять їх крутими до молока, шкварок, засмажок і рідкими – куліш. У 2018 році поблизу с. Ставки Радомишльського р-ну відкрився культурно-історичний простір «Повстанський хутір». Щорічно відбувається збір-вшанування борців за волю України, де відтворюються бої воїнів УПА з «енкаведистами» та німецькими військами. На завершення гості та учасники мають можливість скуштувати смачний, духмяний повстанський куліш, що є прикладом поєднання історико-культурного та гастрономічного туризму [24].

На Поліссі широкого вжитку набули городні культури: буряки, огірки, капуста, гарбузи, морква, цибуля, часник. Але особливого поширення набула

картопля. Найтиповішими для поліської кухні стравами є картопляники з вареної м'ятої картоплі (бульб'яники) і деруни з тертої сирої картоплі (драники, терчаники) з начинками й без них.

Кожного року на початку вересня у м.Коростені проходить Фестиваль дерунів. Ця страва набула такої популярності серед коростенців, що стала символом міста. Гості та жителі міста мають можливість продегустувати кулінарні витвори та проголосувати за кращий дерун. Під час кулінарного заходу кухарі з різних країн продемонструють своє мистецтво приготування дерунів, також проводяться традиційні конкурси та розваги, виставки та виступи різних творчих колективів. Завдяки гостинності та смачним дерунам Житомирщина потрапила на гастрономічну карту України, розроблену інформаційною агенцією «Укрінформ» [18]. У день заснування міста Овруча також відбувся фестиваль «Поліська пані Картопелька». Овручани пригощали усіх бажаючих різноманітними стравами з картоплі [18].

Ще однією традиційною стравою, приготованою з городніх культур, є борщ. На Поліссі, як і в інших регіонах країни, борщ став символом української кухні. Якщо зараз ми не уявляємо наваристого борщу без м'яса, то в давнину він був переважно прісний, адже не всі господарі мали можливість постійно колоти домашніх свиней. Один з таких рецептів знайшов відомий кухар Євген Клопотенко: «Цей варіант борщу я знайшов у одному селищі на Поліссі, де зі мною ним поділився один старий. І знаєте, цей рецепт заслуговує на увагу». За словами кухаря для приготування такого борщу знадобиться не лише традиційні продукти картопля, буряк, цибуля, але й болгарський перець, квашена капуста і навіть мед [19].

У лісах Житомирщині можливо знайти безліч ягідних кущів: малини, смородини, калини та особливо чорниці. На столі мешканців Полісся завжди був присутній узвар з лісових ягід та фруктів. У м.Олевську в липня відбувається святкування під назвою «Weekend в Олевську», що поєднують зі святом чорниць, яке в райцентрі традиційно проводять з 2011 року. Відтак, центр міста умовно поділять на шість мистецьких майданчиків. На кожному

одночасно гратимуть вуличні музиканти, продаватимуться страви з чорниці та діятимуть виставки декоративно-ужиткового мистецтва [18].

На території ТОВ «Брусвяна», що в с.Костівці Брусилівського району на Житомирщині, 15 липня проходить Всеукраїнський ягідний фестиваль «Брусвяна-Україна». Його учасники зокрема можуть долучитись до дегустації ягід відразу ж під час екскурсії полями, де їх вирощують.

На цю ж дату припадає фестиваль малини у с.Малинівка Малинського району Житомирщини. Під час фестивалю всіх охочих пригощають стравами з малини, серед них навіть малиновий борщ. У програмі фестивалю, народний ярмарок, поросячі перегони, визначення найсильнішої людини Малинського району, розваги та змагання для дітей і молоді, конкурс на наймалиновіше вбрання [18].

За даними дослідженнями було сформовано гастрокарту Житомирщини.



Рисунок 1. Гастрокарта Житомирського Полісся

Джерело: узагальнено автором

Рибальство завжди було традиційним промислом поліщуків. Ловили лящів, сомів, окунів, щук, линів та іншу рибу. Нині з 2018 року проводиться фестиваль Fish Food Fest на березі ріки Тетерів в селі Перлявка на території Тетерівської ОТГ. Метою такого фестивалю є популяризація риболовного спорту та гастрономічного туризму на Житомирщині через автентичну кухню у поєднанні з історією, культурою та традиціями краю [18].

Узагальнимо перелік гастрономічних фестивалів Житомирщини у табл. 2.

Таблиця 2. Фестивалі Житомирського Полісся

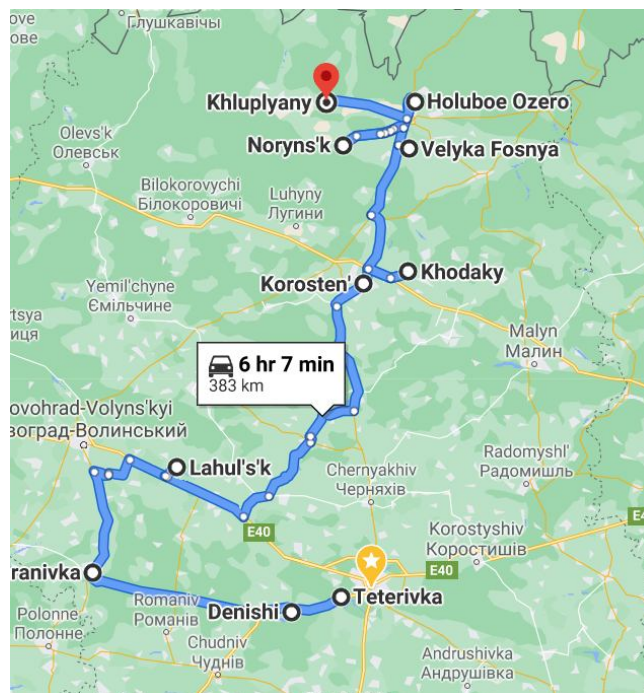
Назва	Дата проведення	Місце проведення
Фестиваль дерунів	вересень	м. Коростень, Коростенський район
Fish Food Fest	13 липня	с. Перлявка Житомирського району
Свято чорниці та Фестиваль вуличної музики	13 липня	м. Олевськ, Олевський район
Фестиваль Малини	13 липня	с. Малинівка Малинський район
Ягідний фестиваль Брусвяна	28 серпня	с. Костівці, Брусилівський район
Етно-фестиваль «Житичі»	13 липня	с. Городське, Коростишівського району.
Всеукраїнський фестиваль льону	серпень	с. Стремгород Коростенського району
Фестиваль «Поліський вареник»	вересень	с. Лугину Лугинського району
Фестиваль млинців «Радомлин»	серпень	с. Мала Рача Радомишльського району

Джерело: узагальнено автором

На Поліссі, зокрема в Житомирській області, започатковано чимало гастрономічних фестивалів, що привертають все більшу кількість туристів. Це є доказом того, що українська кухня сьогодні активно відроджується та користується попитом серед споживачів. Сформований попит можна задовольнити пропозицією гастрономічних туристичних маршрутів, які б розкрили кулінарні секрети одного з найдавніших етнічних регіонів України.

3. РОЗРОБКА ГАСТРОНОМІЧНОГО МАРШРУТУ ЖИТОМИРСЬКОЮ ОБЛАСТЮ

В світі все більше популярності набуває сільський туризм. Туристів приваблюють сільська тиша, мальовничі краєвиди, можливість пожити в сільській родині, налагодити контакти з новими людьми, споживати продукцію, яка вирощується в господарстві, познайомитися з традиціями та культурою певної місцевості. Житомирщина є перспективною для розвитку сільського зеленого туризму. Тому виникла ідея створення гастрономічного маршруту Тетерівської ОТГ- Овруцької ОТГ на базі зелених садиб та господарств, що пропонують органічно вирощену продукцію в сільських умовах. Пересування за маршрутом представлено на рис. 2.



**Рисунок 2. Рух за гастрономічним маршрутом
Житомирською областю**

Джерело: складено автором

Програма маршруту (Додаток Б, Г, Д, Е):

1 день

Смачний туристичний маршрут почнемо з Тетерівської ОТГ і в

с.Тетерівка, познайомитись з особливостями місцевості зможемо в приватній садибі зеленого туризму «Кіт Баюн та Кривенька Качечка». Там туристи можуть оглянути територію, скуштувати страви місцевої кухні. Далі вирушаємо до «Рибного дому» в с.Перлявка, де проводять майстер-класи з приготування рибних страв зі свіжовиловленої риби. Також туристи матимуть змогу познайомитись з історико-культурними та природними пам'ятками ОТГ: маєток цукрозаводчиків Терещенків, Тригирський преображенський монастир, водоспад «Вчелька», відвідати скеледром та обійняти 600-літній Дуб-Патріарх. В с. Тригир'я проведуть екскурсію на фермі по вирощуванні гливи. В с.Дениші туристи відвідають заклад, інтер'єр якого зроблений по мотивах україно-словацького серіалу «Слов'яни», а страви приготовані з натуральних продуктів вирощених жителями громади. Далі вирушаємо в рекреаційну зону «Діброва» с. Буки де знаходиться зоосад з домашніх тварин кози, кури, гуси, качки, коні та бджолина ферма з можливістю придбати мед, відпочити в апівулику в лікувальних цілях.

2 день

Вирушаємо до Овруцької ОТГ. По дорозі на маршруті завітаємо до Новоград-Волинського та Коростенського району. Побачимо екологічне поселення «Простір Любові» в с.Лагульськ Новоград-Волинського району і дізнаємось як місцеві жителі харчуються за рахунок органічних продуктів. Відвідаємо інноваційний лохиновий рай в с. Барвинівка, Новоград-Волинського району, де найбільші в Україні та одні з найбільших у Європі плантації лохини садової. В Коростенському районі спробуємо місцеву традиційну страву – дерун та відправимось в с. Ходаки, де знаходиться музей бортництва під відкритим небом.

3 день

Знайомство з гастрономією Овруцької ОТГ розпочнемо з с.Велика Фосня, де побуваємо на фермі, що виготовляють крафтову продукцію, та вип'ємо цілющої води у місцевій криничці. Поблизу Овруча відвідаємо ринок сільськогосподарської продукції власного виробництва, де

реалізуються фрукти, ягоди, лікарські трави, фіто-чаї, мед. Відвідаємо Овруцький історично-краєзнавчий музей «Древлянські джерела», який познайомить з традиційним поліським бортництвом. Познайомимось також і з іншими історико-культурними та природними пам'ятками ОТГ: Будинок Цалка. Мала академія народного мистецтва і ремесел, Свято-Василівський собор, завітаємо до старого пірофілітового містечка в с. Збраньки та лебединого озера в с. Норинськ.

Завітаємо до приватної ферми Петра Дедука, на якій вирощують павлинів, цесарок, куропаток, перепелів, фазанів, екзотичні породи курей. А також побуваємо в зеленій садибі «Дальній кордон», де можна здійснити апітерапію у бджоляра Миколи Гапійчука. На ночівлю зупинимось в туристичному комплексі «Голубе озеро», де прогуляємось лісовими стежками, зберемо корисні трави, лікарські рослини, ягоди та гриби.

Фестивалі на шляху:

- Фестиваль риби «Fish Food Fest» (с. Перлявка Тетерівська ОТГ);
- Укропівські обжинки (Новоград-Волинський);
- Театралізоване свято «Маківка літа» (Новоград Волинський);
- Фестиваль «День деруна» (Коростень);
- Фестиваль «Поліська пані Картопелька» (Овруч);
- Фестиваль льону, в рамках якого проходить ярмарок «Органічна їжа», фуд-зона на всі смаки, страви високої української кухні від бренду органічних продуктів All in Foody (с.Стремигород Коростенський район).

Локації, які тільки в проекті:

1. «Рибний дім» в с.Перлявка, де проводять майстер-класи з приготування рибних страв зі свіжо виловленої риби.
2. В с.Тригір'я ферма по вирощуванні гливи.
3. В с.Дениші заклад, інтер'єр якого зроблений по мотивам україно-словацького серіалу «Слов'яни», а страви приготовані з натуральних продуктів вирощених жителями громади.
4. Рекреаційну зону «Діброва» с. Буки де знаходиться зоосад з домашніх

тварин кози, кури, гуси, качки, коні та бджолина ферма з можливістю придбати мед, переночувати в апівулику в лікувальних цілях.

5. Ринок сільськогосподарської продукції власного виробництва, де реалізуються фрукти, ягоди, лікарські трави, фіто-чаї, мед.

Розрахуємо вартість туру на одну особу та на групу 20 туристів (Додаток В). Розрахунок проводиться з врахуванням, що тур розробляється та реалізовується юридичною особою, що застосовує загальну систему оподаткування, а отже, сплачує податок на прибуток та є платником ПДВ (табл. 3).

**Таблиця 3. Калькуляція вартості турподорожі на одного туриста
(із розрахунку на групу з 20 туристів + 1 керівників групи)**

Показники	На всю групу, грн.	На одного туриста, грн.*	Примітка
Прямі умовно-змінні витрати:	32194	1609,9	
Проживання	17220	861	
Транспортне обслуговування	5476	274	
Страхування	108	5,4	
Екскурсійне обслуговування	9390	469,5	
Інші витрати	2349	117,5	
Витрати на керівника групи (гіда-перекладача)	2349	117,5	
Непрямі умовно-постійні витрати:	6580	329	
Витрати на утримання офісу (оренда, комунальні витрати)	3000	150	За туристичний сезон розподілені на всіх туристів, які подорожують за даним туром
Амортизація основних засобів і нематеріальних активів	200	10	
Оплата послуг банків та підприємств телефонного, Інтернет-зв'язку	300	15	
Витрати на маркетинг	1000	50	
Витрати на оплату праці адміністративного апарату	1500	75	
Відрахування на соціальні заходи	330	17	
Інші накладні витрати	250	13	
Собівартість	41123	2056,2	
Прибуток	8224,6	411,2	20 %
Податок на прибуток	1480,4	74	18 % від прибутку.
ПДВ	3726,8	186,34	20 % від винагороди туроператора
Ціна туроператора	54554,8	2727,7	Сума собівартості, прибутку, податку на прибуток та ПДВ.

Таблиця 4. Прогнозовані економічні результати реалізації туру за рік
(грн.)

Показники	Середня завантаженість туристичної групи		
	50 %	75%	100%
Дохід від реалізації турів	463716	695574	927432
Умовно-змінні витрати	273649	410474	547298
Постійні витрати	78960	78960	78960
Собівартість реалізованих турів	349546	524318	699091
Прибуток до оподаткування	69909	104864	139818
Податок на прибуток	12583	18875	25167
Чистий прибуток	57326	85989	114651
Рентабельність реалізації	0,15	0,15	0,15

Джерело: складено автором

Проаналізувавши показники табл. 3 та табл. 4, можна зробити відповідні висновки про належний рівень економічної ефективності запропонованого туристичного продукту та доцільність його впровадження туристичним підприємством на ринок. Реалізація туру дозволить забезпечити достатній рівень прибутку та прибутковості навіть за умов заповнення 50 % туристичної групи. Рентабельність реалізації туру показує, що 15 коп. прибутку припадає на одиницю доходу, що є високим значенням. Можна сказати, що тур є прибутковим і ведення подальшої діяльності є доцільним.

Під час карантину сфера туризму активізувала інноваційний напрям віртуальних екскурсій. Тому, щоб розроблений Житомирщиною гастромаршрут не втратив своєї актуальності навіть в умовах пандемії, пропонуємо розробити сайт, де буде приставлений віртуальний тур у вигляді фотографічних панорам туристичних атракцій. Зробити це можливо за допомогою спеціалістів студії з оцифрування місцевості, які зніматимуть дорогу та об'єкти спеціальними високоточними камерами. Окрім візуального зображення, туристи також матимуть змогу ознайомитись з історією та традиційними особливостями приготування їжі, що будуть доповнюватись рецептами місцевої кухні.

Отже, запропонований тур відповідає як комерційним, так і соціально-культурним цілям, що дозволяє просувати його на ринку протягом тривалого періоду в існуючих умовах турбулентності вітчизняного туристичного ринку.

ВИСНОВКИ

В проведеному науковому дослідженні розкрито актуальну тему розвитку гастрономічного напрямку на вітчизняному туристичному ринку на прикладі поліського регіону. Прикладний аспект дослідження виявлено у сформованому туристичному гастромаршруті на основі використання туристичних ресурсів Житомирщини.

В результаті огляду в науковій літературі питань еволюції та сучасного стану гастрономічного туризму було узагальнено, що гастрономічним туризмом є подорожі, мета яких знайомство з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями, що сприяють поліпшенню загального сприйняття місцевості. Гастрономічний туризм позитивно впливає на економіку, зайнятість населення та місцеву спадщину, оскільки туристи прагнуть пізнати не лише місцеву їжу, а й знати її походження та виробничі, культурні процеси в регіоні.

Перспективною дестинацією для розвитку гастротуризму є Українське Полісся. В дослідженні автором узагальнено та зображено гастрокарту однієї із областей поліського краю – Житомирської.

Житомирщина, туристичні гастроресурси якої є предметом дослідження, має великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму, про що свідчить чисельна кількість тематичних фестивалів, спеціалізованих заходів з дегустацією місцевої продукції та навіть розробка «смачного» шляху. Запропонований в роботі триденний гастромаршрут дозволить туристам познайомитись з красою поліської природи, гостинністю поліщуків, а також пізнати цілий ряд культурно-побутових традицій, в тому числі через дегустацію унікальних місцевих продуктів та страв. Інноваційна складова туру полягає в забезпеченні його віртуальності через окремо запропонований інтернет-ресурс.

Отже, організація запропонованого гастрономічного туру дасть змогу залучити більшу кількість вітчизняних та іноземних туристів, що позитивно вплине на популяризацію краю.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. 16 фактів про український борщ, яких ви точно не знали. *То є Львів* : веб-сайт. URL: <https://inlviv.in.ua/zhittya/kuhnya/16-faktiv-pro-ukrayinskyj-borshh-ya-kuh-vy-tochno-ne-znaly> (дата звернення 01.11.2020).
2. 5 сироварень Закарпаття. *Туроператор «Відвідай»* : веб-сайт. URL: <https://vidviday.ua/blog/5-syrovaren-zakarpattya/> (дата звернення 01.11.2020).
3. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012, № 45. С. 128–132.
4. Басюк Д.І., Бадещенкова К.С. Дослідження ринку винного туризму в Україні. URL: <https://www.sworld.com.ua/konfer34/435.pdf> (дата звернення 01.11.2020).
5. Вишнеvsька Г.Г. Потенціал кулінарних турів в контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури*. 2013. Вип.31. С.112-118. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevskaha.htm (дата звернення 07.11.2020).
6. Всесвітня продовольча туристична асоціація. Дослідження. URL: <https://worldfoodtravel.org/food-tourism-research/> (дата звернення 01.11.2020).
7. Вульф Э. Что такое гастрономический туризм. URL: <https://worldfoodtravel.org/ru/what-is-food-tourism-definition-food-tourism/> (дата звернення 01.11.2020).
8. Гастрономічна карта України. *Укрінформ* : веб-сайт. URL: https://www.ukrinform.ua/rubric-other_news/2142308-gastronomicna-karta-ukraini-infografika.html (дата звернення 01.11.2020).
9. Гастрономічні фестивалі українців / Виставковий центр ЛІЕТ «Тури та туристичні продукти для львів'ян та гостей міста», 2016. URL: file:///C:/Users/5810/Downloads/44_i_i_i_i_i_.pdf (дата звернення 01.11.2020).
10. Гастротур по Україні: куди вирушити *НВ* : веб-сайт. URL: <https://nv.ua/ukr/style/blogs/gastrotur-po-ukrajini-kudi-virushiti-1096027.html> (дата звернення 01.11.2020).

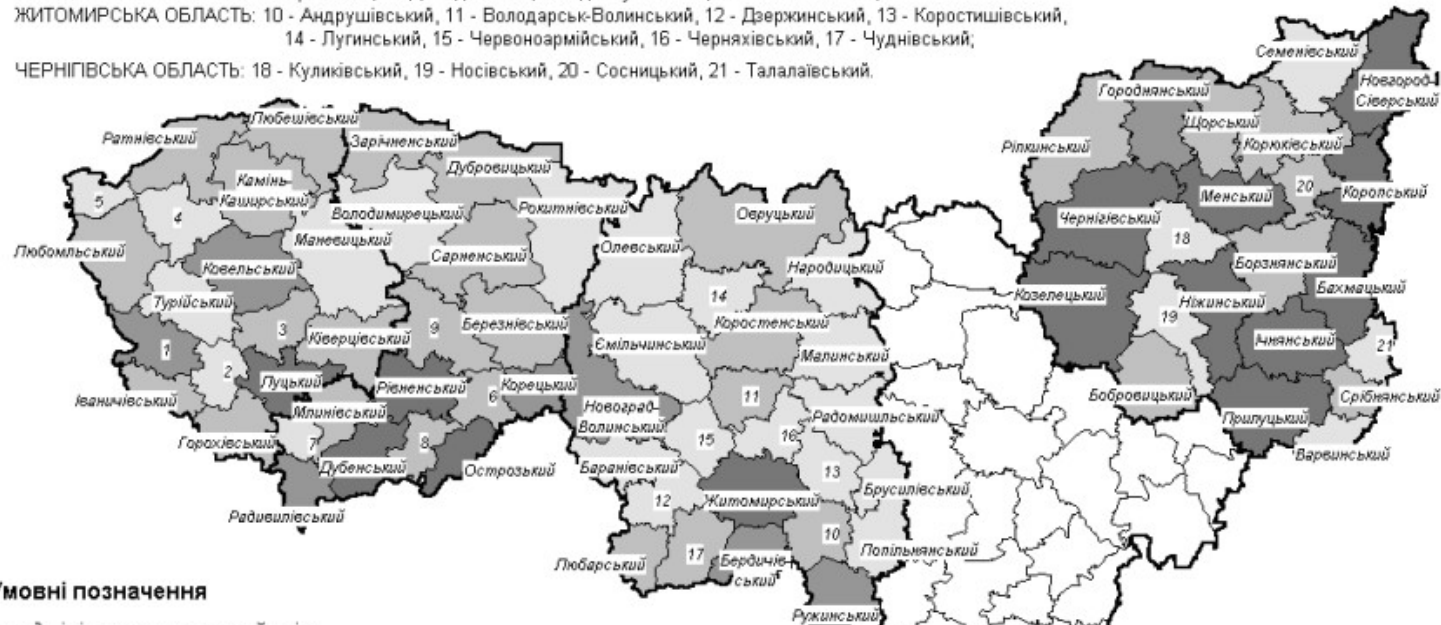
11. Гатаулина С.Ю. Анализ перспектив развития гастрономического туризма в Приморском крае. Владивосток: Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2013. 141 с.
12. Годя І.М. Гастрономічний туризм Закарпаття: сучасний стан і перспективи. *Географія та туризм*. 2019, випуск 45. С.78–89.
13. Довідник ЮНВТО з розвитку гастрономічного туризму. URL: <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284420957> (дата звернення 12.12.2020).
14. Дорога вина та смаку української Бессарабії. *Zruchno.Travel*: веб-сайт. URL: <https://zruchno.travel/Tours/Entry?lang=ua&extId=c487196a-d2a3-56ae-a558-5cfe35ce1310> (дата звернення 01.11.2020).
15. Драчева Е.Л. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы. *Рос. регионы: взгляд в будущее*. 2015, №3. URL: https://tourlib.net/statti_tourism/dracheva.htm (дата звернення 01.12.2020).
16. Интернет ресурс «Полісся». Їжа Полісся. URL: <https://www.polissia.com/yizha.html> (дата звернення 01.11.2020).
17. Интернет ресурс Житомирського обласного туристично-інформаційного центру. URL: <http://www.tic.zt.ua/novyny/420-etno-festyval-zhytychi> (дата звернення 01.11.2020).
18. Интернет ресурс української інформаційної служби UKRINFORM. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-culture/2264618-v-olevsku-provedut-festival-vulicnoi-muziki-ta-svato-cornici.html> (дата звернення 01.11.2020).
19. Интернет ресурс української служби новин ТСН. Прісний борщ Полісся. URL: <https://tsn.ua/blogi/themes/cooking/pisniy-borsch-polissya-1508469.html> (дата звернення 01.11.2020).
20. Кавуновий край: як херсонський кавун стає всесвітньо відомим брендом. *BBC News Україна*: веб-сайт. URL: <https://www.bbc.com/ukrainian/features-53837319> (дата звернення 01.11.2020).
21. Корнілова В.В., Корнілова Н.В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Ефективна економіка*. 2018, № 2. URL: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf (дата звернення 01.11.2020).

22. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm (дата звернення 05.12.2020).
23. Мілінчук О.В., Ткачук А.Ю. Гастрономічний туризм в Україні: сучасний стан розвитку. *Вісник Одеського національного університету імені І.І. Мечникова*. Серія: Економіка. 2020. Том 25. Випуск 5 (84). С. 44–48.
24. Офіційний сайт Радомишльської міської ради. Відкрився культурно-історичний простір «Повстанський хутір». URL: <https://radmr.gov.ua/news/1538634537/> (дата звернення 01.11.2020).
25. Саламатіна С.Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини. *Наукові праці ОНАХТ*. 2014. №46. С.325-329.
26. Соколов Є.С. Рекордна кількість осіб перетнула кордон під час фіналу Євро-2012. URL: http://old.kmu.gov.ua/kmu/control/ru/publish/article?art_id=245349856&cat_id=248446163.
27. Трададенко Т. Гастрономічний туризм: перспективні напрями. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: програма і матеріали 80 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів (10-11 квітня 2014 р.). К.: НУХТ, 2014. Ч.3. С.563-564.
28. Last Chance Europe: the Best Foodie Destinations to Visit Before BREXIT. *Independent*: web-site. URL: <https://www.independent.co.uk/travel/europe/europe-best-foodie-destinations-brexite-restaurants-gastronomy-cuisine-a9133296.html> (дата звернення 01.11.2020).
29. World Tourism Organization (UNWTO). Global Report on Food Tourism. URL: <https://www.unwto.org/europe/event/5th-unwto-world-forum-gastronomy-tourism-0> (дата звернення 30.10.2020).

ДОДАТКИ

Цифри на карті позначені адміністративні райони

ВОЛИНЬСЬКА ОБЛАСТЬ: 1 - Володимир-Волинський, 2 - Локачинський, 3 - Рожищенський, 4 - Старовижівський, 5 - Шацький;
 РІВНЕНЬСЬКА ОБЛАСТЬ: 6 - Гощанський, 7 - Демидівський, 8 - Здолбунівський, 9 - Костопільський;
 ЖИТОМИРСЬКА ОБЛАСТЬ: 10 - Андрушівський, 11 - Володарськ-Волинський, 12 - Дзержинський, 13 - Коростишівський,
 14 - Лугинський, 15 - Червоноармійський, 16 - Черняхівський, 17 - Чуднівський;
 ЧЕРНІГІВСЬКА ОБЛАСТЬ: 18 - Куликівський, 19 - Носівський, 20 - Сосницький, 21 - Талалаївський.



Умовні позначення

Групи адміністративних районів за рівнем соціально-культурного рекреаційного потенціалу, балів





-  райони з найвищим рівнем соціально-культурного рекреаційного потенціалу (більше 50,1 балів)
-  райони з високим рівнем соціально-культурного рекреаційного потенціалу (30,1 - 50)
-  райони із середнім рівнем соціально-культурного рекреаційного потенціалу (10,1 - 30)
-  райони з низьким рівнем соціально-культурного рекреаційного потенціалу (до 10)

Рисунок. Групування адміністративних районів Полісся за рівнем соціально-культурного рекреаційного потенціалу

Програма обслуговування туристів за гастрономічним маршрутом
Житомирською областю

Населені пункти, відстань між ними, способи пересування, час прибуття до пункту та виїзду з нього	Найменування туристських підприємств та умови розміщення	Заплановані туристські послуги	Внутрішні маршрутні перевезення на маршруті (в місці перебування)
с. Тетерівка	Приватна садиба зеленого туризму «Кіт Баюн та Кривенька Качечка»	Огляд території; Куштування страв місцевої кухні 09:10-11:00	Орендований автобус
с. Тетерівка – с. Перлявка, 6 км, автобус, 8 хв.	«Рибний дім»	Майстер-клас з приготування рибних страв, дегустація 11:10-12:00	Орендований автобус
с. Перлявка – с. Дениші, 10 км, автобус, 11 хв.	Заклад, зроблений по мотивам україно-словацького серіалу «Слов'яни»	Оглядова екскурсія; Обід 12:15-13:45	Орендований автобус
с. Дениші – с. Тригир'я, 1 км, автобус, 4 хв.	Маєток цукрозаводчиків Терещенків, Тригирський преображенський монастир, 600-літній Дуб-Патріарх; Ферма по вирощуванні гливи	Екскурсія визначними пам'ятками; Екскурсія на фермі; 13:50-16:00	Орендований автобус
с. Тригир'я – с. Буки, 10 км, автобус, 13 хв.	Зоосад з домашніх тварин; Бджолина ферма; Готель «Валентина»	Оглядова екскурсія; Апітерапія; Поселення в готель «Валентина» 16:15-19:00 Вільний час 19:00-22:00 Ночівля	Орендований автобус
с. Буки – с. Лагульськ, 68 км, автобус, 59 хв.	Екологічне поселення «Простір	Екскурсія екологічним поселенням; Дегустація органічних	Орендований автобус

	Любові»	продуктів 10:00-11:00	
с. Лагульськ – с. Барвинівка, 23 км, автобус, 27 хв.	Підприємство «Betec»	Експерсія на плантацію лохини, дегустація 11:30-12:10	Орендований автобус
с. Барвинівка – с. Ходаки, 128 км, автобус, 1 г 46 хв.	Музей бортництва під відкритим небом.	Експерсія по музею, дегустація 14:00-14:40	Орендований автобус
с. Ходаки – м. Коростень, 17 км, автобус, 19 хв.	Готельний комплекс «Колиба», парк «Древлянський», комплекс «Скеля»	Обід традиційною стравою – дерунами; Поселення в готельний комплекс; Оглядова експерсія 15:00-17:00 Вільний час 17:00-22:00 Ночівля	Орендований автобус
м. Коростень – с. Велика Фосня, 43 км, автобус, 49 хв.	Ферма	Дегустація крафтової продукції 9:50-10:45	Орендований автобус
с. Велика Фосня – м. Овруч, 10 км, автобус, 16 хв.	Ринок, історично- красназавчий музей «Древлянські джерела», Мала академія народного мистецтва і ремесел, Свято- Василівський собор	Відвідаємо ринок сільськогосподарської продукції власного виробництва; Оглядова експерсія 11:00-13:00	Орендований автобус
м. Овруч – с. Дубовий гай, 4 км, автобус, 7 хв.	Панська Хата	Обід 13:10-13:55	Орендований автобус
Дубовий гай – Урочище Голубе озеро, 2 км, автобус, 3 хв.	База відпочинку «Голубе озеро»; приватна ферма Петра Дедука; зелена садиба «Дальній кордон».	Оглядова експерсія, прогулянка лісом, Апітерапія, Експерсія на фермі. 14:00-17:00 Вільний час 17:00-18:00 Ночівля	Орендований автобус
Урочище Голубе озеро –с. Тетерівка, 147 км, автобус, 2 г 30 хв	-	Повернення 18:00-20:30	Орендований автобус

Джерело: складено автором

ДОДАТОК В

Таблиця В.1 Калькуляція вартості проживання
(в розрахунку на групу з 20 туристів + 1 керівників групи)

Назва закладу розміщення та його адреса	Характеристика послуги, що включена у турпакет	Вартість на 1 особу за 1 добу, грн.	Кількість діб, що оплачується	Кількість осіб, що проживають	Сума, включена у вартість подорожі (за групу з керівниками за всі дні), грн.
Вілли «Валентина» та «Інна» с. Буки	Одно- та дво-місний номер + сніданок	370	1	21	7770
Готель «Колиба» м. Коростень	Двомісний стандарт + сніданок	450	1	21	9450
Всього:		820	2	21	17220

Таблиця В.2 Калькуляція вартості транспортного обслуговування
(в розрахунку на групу з 20 туристів + 1 керівників групи)

Вид транспорту	Вид перевезення (переїзд між пунктами маршруту, переїзд на екскурсію, трансфер)	Вартість проїзду на 1 особу, грн.	Від-даль по мар-шруту, км	Ціна за 1 км, грн.	К-ть годин обслуговування, год.	Ціна за 1 год. обслуговування, грн.	Сума, включена у вартість подорожі (за групу з керівниками), грн.
Автобус	Переїзд між пунктами маршруту, переїзд на екскурсію	274	469	10	7,86	100	5476

Таблиця В.3 Калькуляція вартості екскурсійного обслуговування
(в розрахунку на групу з 20 туристів + 1 керівників групи)

Назва екскурсії	Ціна квитка або дегустації на 1 ос., грн.	Кількість осіб, що оплачують вхід, осіб	Загальна вартість квитків на всіх, грн.	Вартість послуг екскурсовода для групи, грн.	Сума, включена у вартість (за групу з керівниками), грн.
Огляд приватної садиби зеленого туризму «Кіт Баюнта Кривенька Качечка» і куштування місцевих страв	50	21	1050	-	1050
Майстер-клас з приготування рибних страв, дегустація	100	21	2100	-	2100
Оглядова екскурсія: масток цукрозаводчиків Терещенків, Тригірський преображенський монастир, 600-літній Дуб, скеледром	-	21	-	500	500
Екскурсія на фермі по вирощуванні гливи	-	21	-	200	200
Екскурсія зоосадам з домашніх тварин та бджолоиною фермою	-	21	-	300	300
Екскурсія екологічним поселенням, дегустація органічних продуктів	40	21	830	200	1030
Екскурсія на плантацію лохини, дегустація	10	21	210	-	210
Оглядова екскурсія музеєм бортництва під відкритим небом, дегустація	-	21	-	400	400
Оглядова екскурсія парк «Древлянський», комплекс «Скеля»	40	21	840	300	1140
Дегустація крафтової продукції на фермі	30	21	630	-	630
Екскурсія Овручем: ринок, історично-краєзнавчий музей «Древлянські джерела», Мала академія народного мистецтва і ремесел, Свято-Василівський собор	30	21	630	500	1130
Екскурсія: база відпочинку «Голубе озеро», приватна ферма Петра Дедуха, зелена садиба «Дальній кордон».	-	21	-	700	700
Разом:					9390

Таблиця В.4 Калькуляція витрат на керівника групи або гiда-перекладача

Статті витрат	За один день роботи, грн.	Кількість робочих днів	За тур, грн.
Заробітна плата	300	3	900
Відрахування на соціальні заходи (22%)	66	3	198
Відрядні	417	3	1251
Всього:	783		2349

Об'єкти за маршрутом

Рисунок Г.1 – Приватна садиба зеленого туризму
«Кіт Баюн та Кривенька Качечка»



Рисунок Г.2 – Маєток цукрозаводчиків Терещенків



Рисунок Г.3 – Тригирський Преображенський монастир



Рисунок Г.4 – 600-літній Дуб-Патріарх



Рисунок Г.5 – Скеледром с. Дениші



Рисунок Г.6 – Вілли «Інна» та «Валентина»



Рисунок Г.7 – Екологічне поселення «Простір Любові»



Рисунок Г.8 – Підприємство «Ветес»



Рисунок Г.9 – Музей бортництва під відкритим небом



Рисунок Г.10 – Готельно-ресторанний комплекс «Колиба»

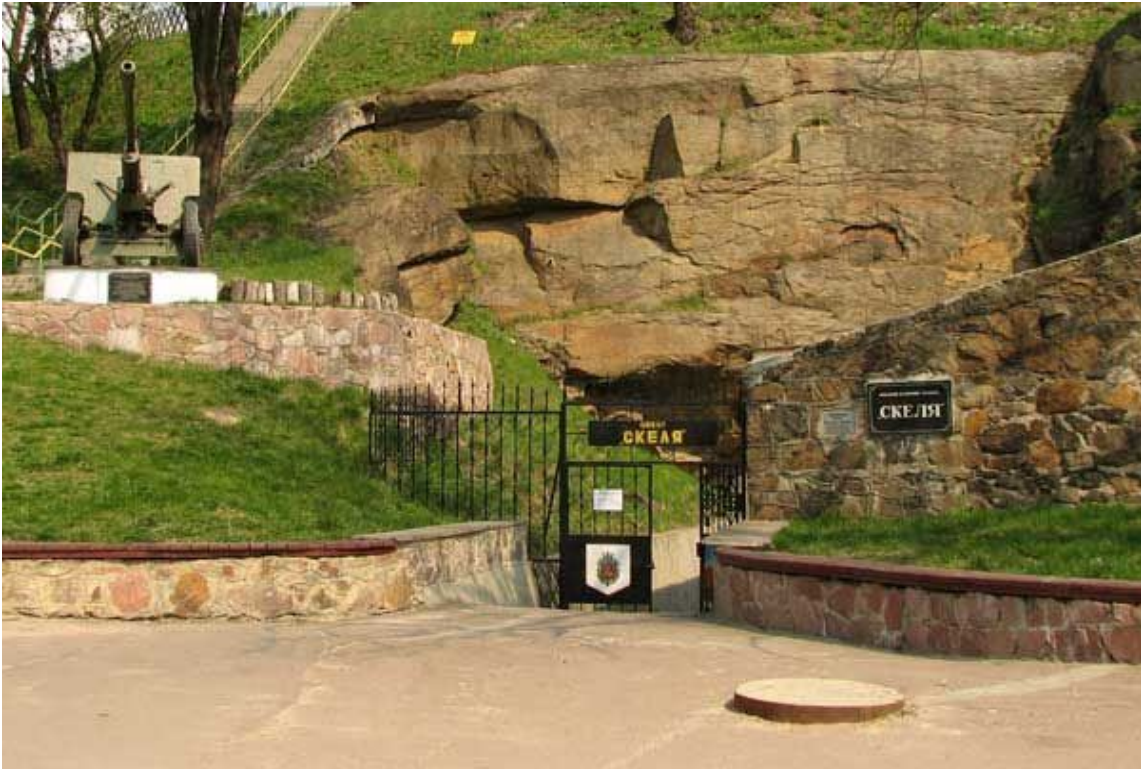


Рисунок Г.11 – Парк «Древлянський», комплекс «Скеля»

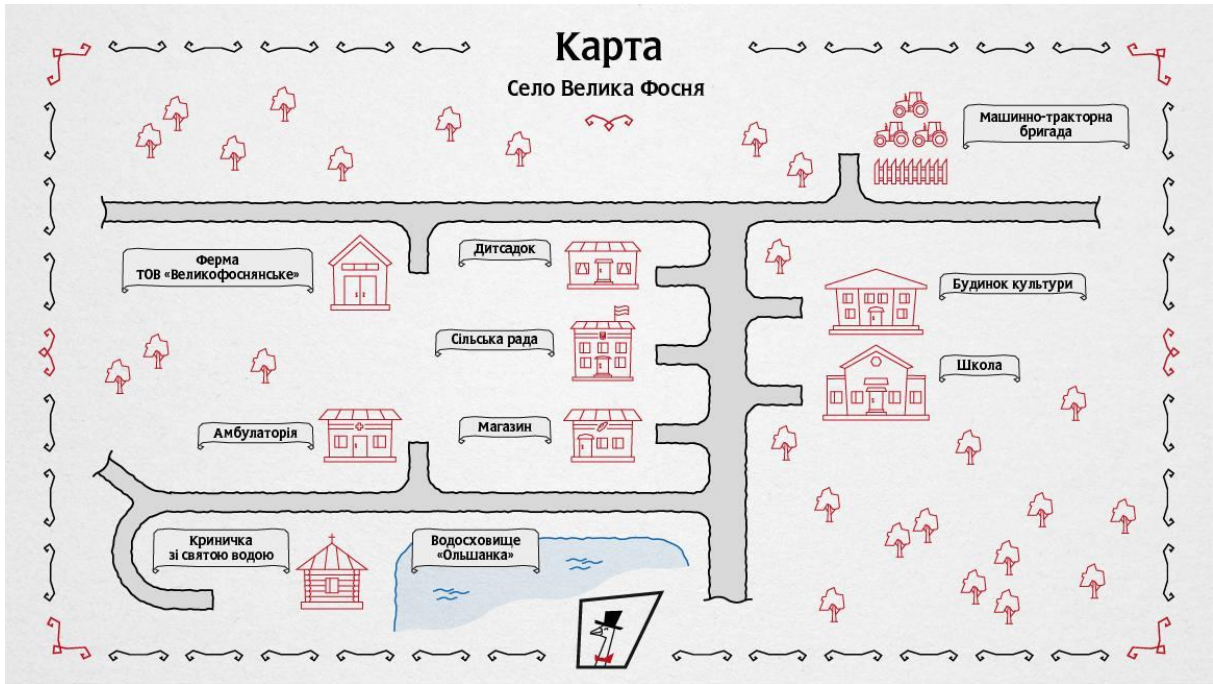


Рисунок Г.12 – Ферма в с. Велика Фосня

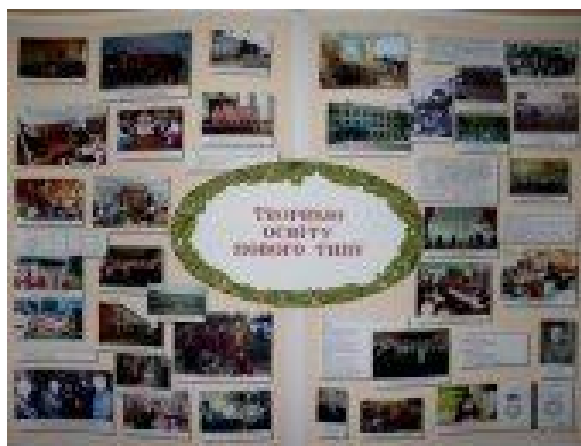


Рисунок Г.13 – Історично-краєзнавчий музей «Древлянські джерела»,
Мала академія народного мистецтва і ремесел,
Свято-Василівський собор



Рисунок Г.14 –Ресторан «Поліська хата»



Рисунок Г.15 –База відпочинку «Голубе озеро»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА
туристської подорожі за маршрутом
«Гастрономічний туристичний маршрут Житомирською областю»
на 2021 р.

1. ОСНОВНІ ПОКАЗНИКИ МАРШРУТУ:

Вид маршруту – лінійний, автобусний

(за конфігурацією маршруту, за формою організації, за видом транспорту)

Термін подорожі (дн./ночівель) – 3 дні

Число туристів в групі – 20

Початок обслуговування на маршруті першої групи – 2 липня

Початок обслуговування на маршруті останньої групи – 29 жовтня

Закінчення обслуговування останньої групи – 31 жовтня

Вартість путівки – 2700-3000 грн.

(може змінюватися в залежності від обраного розміщення)

**Графік заїздів за маршрутом
«Гастрономічний туристичний маршрут Житомирською областю»
на 2021 р.**

Місяць року	Кількість туристів в місяць	Графік заїзду туристських груп за датами	Кількість груп в місяць
Червень	–	–	–
Липень	80	2 9 16 23	4
Серпень	80	6 13 20 27	4
Вересень	80	3 10 17 24	4
Жовтень	100	1 8 15 22 29	5
Листопад	–	–	–
Грудень	–	–	–

Джерело: складено автором

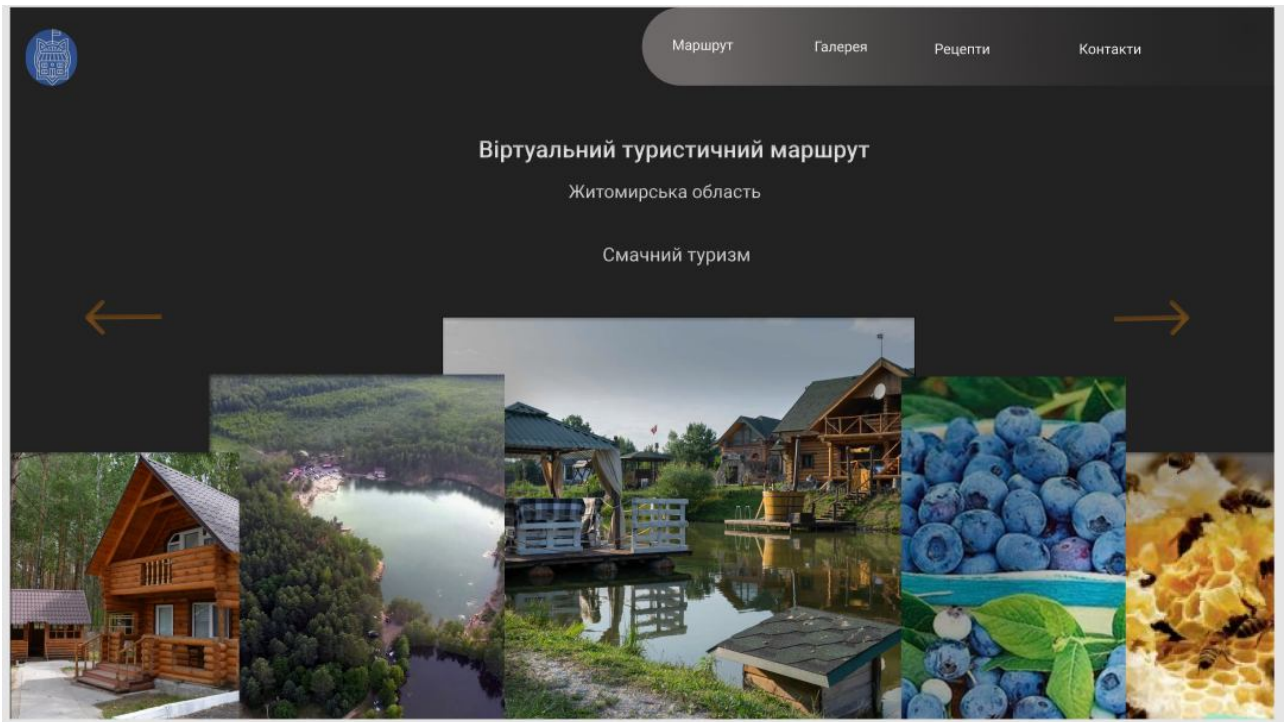


Рисунок Є.1. Обкладинка сайту гастромаєшруту Житомирщиною
(розроблено автором)