

Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції пам'яті почесного професора Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, академіка НАН України Миколи Григоровича Чумаченка: «Соціальні та економічні вектори інноваційного розвитку бізнес-структур», (Тернопіль, 23 квітня 2020 року)

УДК 677

Криськова Л.П., Криськова С.А.

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ПОТЕНЦІАЛ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ЗАХІДНОГО ПОДІЛЛЯ

Kryskova L.P., Kryskova S.A.

THE POTENTIAL OF THE RESTAURANT BUSINESS OF THE WESTERN PODILLYA

В етнографічних дослідженнях зафіксовано, що українська кулінарія налічує понад 4 тисячі рецептів різноманітних страв з м'яса, особливо свинини, риби, овочів, яєць, молочних продуктів. Постійно присутні в українському меню найрізноманітніші борошняні страви: вареники, галушки, млинці, налисники, бабки, кльоцки, деруни (тертюхи, картопляники, матаржаники), зрази; різноманітністю та вигадливістю відзначається випічка: паски, тістечка, пироги, маківники, вергуни, солодовники тощо. Як і всяка кухня з багатим історичним минулим, українська кухня є в значній мірі регіональною, інтегруючи кулінарні традиції інших народів. Так, західноукраїнська кухня помітно відрізняється від східноукраїнської: відчувається вплив польської, угорської, німецької, чеської та румунської кухонь.

Гастрономічний туризм є одним із найперспективніших напрямків розвитку ринку туристичних послуг. Адже це вид туризму, який пов'язаний з ознайомленням та дегустацією національних кулінарних традицій, знайомством з особливостями місцевої кухні тощо. Він дає можливість через дегустації унікальних продуктів і страв, властивих виключно певному регіону, розкрити усе багатство місцевих традицій, пізнати менталітет та вікові традиції народів через культуру приготування і вживання їжі. Організація таких турів сприяє відродженню національних кулінарних традицій та дозволяє туристу ознайомитися з історією та рецептурою кухні того чи іншого регіону, взяти безпосередню участь в приготуванні страв та їх дегустуванні.

Саме тому в даній сфері актуальним є запровадження інноваційних технологій із метою підвищення конкурентних переваг та утримання і розширення клієнтської бази шляхом підтримки довіри і зацікавленості у конкретному закладі. Однією з них є створення нових маршрутів та проектів, застосування ІТ-технологій, бенчмаркінгу, мультимедійних засобів для реклами та охоплення більшої частини цільової аудиторії.

На Західному Поділлі створені сприятливі умови для формування інноваційного розвитку гастрономічного туризму, адже Поділля – наймальовничіший регіон з неповторним колоритом і багатою кулінарією. Фестиваль ресторанних технологій «BestCookFest-Podillia» в Кам'янці-Подільському є тому прикладом, під час якого проходять майстер-класи провідних фахівців кулінарного мистецтва, презентації тематичних страв, майстер-класи від шеф-кухарів від гостей з-за кордону та іменитих гастрономічних закладів.

Нині досвід туристичної подорожі не обмежується лише фактичними днями її здійснення, а починається значно раніше, з її підготовки (турист збирає інформацію, порівнює, купує). Цей досвід закінчується, коли мандрівник оцінює й ділиться своїми враженнями через соціальні мережі.

Ключову роль у процесі створення гастрономічного іміджу туристичної дестинації відіграють відомі шеф-кухарі, засоби масової інформації, туристичні путівники, гастрономічні блоги та соціальні мережі. Це підвищує попит на використання ІТ-технологій для залучення більшої кількості туристів, а в перспективі це сприятиме покращенню туристичного іміджу регіону та зростанню туристичних потоків, що позитивно відіб'ється на місцевих бюджетах.