

АНАЛІЗ СВІТОВОГО РИНКУ ПОСЛУГ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

Омельницька В.О.

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського, м. Кривий Ріг

Досліджено кількість та регіональне зосередження об'єктів гастрономічного туризму світу. Проаналізовані кількісні та якісні показники закладів ресторанного господарства світу, як об'єкта гастрономічного туризму. Зазначена кількість об'єктів світової гастрономічної та кулінарної спадщини та гастрономічних фестивалів і подій у розрізі країн та регіонів. Виділено регіональну розмежованість за кількістю об'єктів гастрономічного туризму. Визначено регіони та країни, які за показниками кількості об'єктів гастрономічних подорожей мають найбільший потенціал для розвитку гастрономічного туризму та ті, які є потенційно-можливими для даного виду туризму.

Ключові слова: гастрономічний туризм, ринок послуг, світовий ринок послуг туризму, об'єкти гастрономічного туризму, туристичні регіони.

Постановка проблеми. Стабільна позитивна динаміка розвитку туризму у світовому масштабі, його значний вплив на зайнятість населення, формування малого і середнього бізнесу, сприяння соціально-економічному розвитку окремих регіонів та країн дає підстави розглядати туристичну галузь, як важливий чинник розширення ринку послуг світового господарства та як джерело прибутку кожної країни.

Одним із перспективних видів розвитку ринку туристичних послуг є гастрономічний туризм – вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв та напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу.

Дослідження сучасного стану ринку послуг та визначення об'єктів гастрономічного туризму світу є передумовою визначення перспектив розвитку гастрономічного туризму у окремих регіонах, країнах, світу в цілому та виявлення конкурентоспроможного туристичного продукту на міжнародному ринку послуг туризму.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженнями теоретичних і практичних аспектів розвитку гастрономічного туризму, визначенням змісту, аналізом деяких об'єктів, включених до складу «гастрономічних турів» займалися такі зарубіжні вчені, як: К. Холл, Д. Гілмор, Б. Пін, Р. Митчелл, Д. Хендерсон, Ю. Лін, Т. Пірсон, Л. Кей.

Роль гастрономічного туризму у світовому ринку послуг туризму та значення гастрономічних особливостей при виборі туристичного туру висвітлено у Глобальній доповіді UNWTO (Всесвітня туристична організація) про гастрономічний туризм (2012), Резолюції Генеральної Асамблеї ООН RES 69-233 від 19.12.2014 р., матеріалах I та II Всесвітнього форуму UNWTO з гастрономічного туризму (Сан-Себастьян, Іспанія, 27-29 квітня 2015 року) та (Ліма, Перу, 27-29 листопада 2016 року), звіті першого міжнародного форуму-фестивалю «Гастрономические дороги Великого шёлкового пути» (Астрахань, Росія, 7-9 червня, 2017 року).

Окремі фахівці розглядають особливості гастрономічного туризму та перспективи його розвитку в окремих країнах чи регіонах, а саме: США та Канади (Р. Лехеуп), острові Гекчеада (Турція) (Г. Ридван), Європи (Г. Жеорже, П. Тудораче, П. Ністорену), Албанії (М. Брокаж), Суринам (Д. Дасіла),

Росії (Н.Б. Куцева, Т.В. Бедяева), Польщі (Д.І. Басюк), Таїланду (Л. Пулхонг, К. Софа) [1-8].

Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми. Незважаючи на наявність значної теоретичної бази з даної проблематики у вітчизняній та зарубіжній науковій практиці до сьогодні відсутні дослідження, які б висвітлювали питання територіального місцезнаходження об'єктів гастрономічного туризму за туристичними регіонами для подальшого визначення найбільш привабливих гастрономічних дестинацій світу.

Мета статті полягає у дослідженні та виявленні тенденцій розвитку світового ринку послуг гастрономічного туризму.

Виклад основного матеріалу. За останнє десятиріччя відзначається значний розвиток гастрономічного туризму, який в наш час є одним з найбільш динамічних сегментів світового туризму. Суб'єкти туристичної діяльності відзначають важливість гастрономії, метою якої є диверсифікації туризму та стимулювання місцевого, регіонального та національного економічного розвитку. Крім того, об'єкти гастрономічного туризму включають в себе дискурс етнічних і етнічних цінностей, заснованих на території, місцевій культурі, локальних продуктах, автентичності, які є спільними з сучасними тенденціями культури споживання.

Гастрономічний туризм являє собою універсальне явище, який активно розвивається та позитивно впливає на економіку, зайнятість населення та національну автентичну спадщину, оскільки туристи прагнуть не тільки продегустувати місцеву їжу, але й дізнатися історичне походження та технологічні особливості приготування.

Згідно з даними WFTA (Міжнародна асоціація гастрономічного туризму) частка гастрономічного туризму в загальному обсязі доходів від туристичної галузі досягає до 30%, при цьому прогнозується зростання на 7-12% кожного року, в той час понад 88% туристів відзначають, що гастрономія – це ключовий елемент в створенні враження про туристичні дестинації [9].

За даними UNWTO 79% туристів визначають маршрут, попередньо досліджуючи календар гастрономічних подій та особливості місцевої кухні. Кожний третій турист виділяє національну кухню, як мотив до подорожі, а витрати на харчу-

вання становлять близько 30% від загальних витрат на поїздку, якщо ж це гастрономічний тур, витрати на харчування складають до 50%. Опитування проведене UNWTO у 2016 році встановило, що 8% туристів відзначають гастрономічний аспект як основну причину для відвідування тієї чи іншої країни, 75% стверджують, що гастрономічні особливості країни є однією з трьох головних причин при виборі місця туристичної подорожі [10].

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

Підприємства ресторанного господарства можуть бути самостійними об'єктами гастрономічних подорожей, зокрема заклади відзначені зірками Мішлен, що означає відмінну авторську кухню та страви, які є унікальними у своїй подачі та технології приготування, а саме:

☀ – дуже хороший ресторан у своїй категорії (відзначається саме кухня);

☀☀ – відмінна кухня, заради ресторану є сенс відкоригувати туристичний маршрут;

☀☀☀ – досконала робота шеф-кухаря, має сенс здійснити окрему туристичну подорож тільки заради відвідування даного закладу.

В Азіатсько-Тихоокеанський регіоні зосереджені міста, які мають найбільшу кількість відзначених закладів по відношенню до загальної кількості ресторанів та закладів відмічених трьома зірками, відвідування яких є мотивом для окремої гастрономічної подорожі, а саме міста: Кіото, Оса-



Рис. 1. Об'єкти гастрономічного туризму, які користуються попитом у туристів за даними UNWTO, % [10]

ка, Кобе, Нара, Токіо, Йокахома та Шонан (Японія), Сеул (Південна Корея), Гонконг, Макао, Шанхай, Тайбей (Китай), Сінгапур (див. рисунок 2).

Попит на послуги гастрономічного туризму передусім обумовлено наявністю в кожній країні світу відповідних туристичних ресурсів – від діючих підприємств ресторанного господарства та гастрономічних заходів до об'єктів гастрономічної та кулінарної спадщини.

За даними ЮНЕСКО у 2017 році у світі налічується 21 об'єкт гастрономічної та кулінарної Всесвітньої спадщини. В таблиці 2 наведено головні об'єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини, що отримали свій статус у період з 2010 р. по 2017 р., у регіональному розрізі.

В регіональному розрізі, найбільша концентрація об'єктів гастрономічної та кулінарної спадщини склалась в Азії – 10 таких об'єктів та Європі – 9, дещо менше в Африці та Америці – по 1 в кожному (рис. 3.).

Таблиця 1

Кількісний та якісний показники ресторанів відмічених зіркою Мішлен у світі

| № п/н | Місто | ☀☀☀ | ☀☀ | ☀ | Всього | Частка, % | Загальна кількість ресторанів |
|-------|----------------------------|-----|----|-----|--------|-----------|-------------------------------|
| 1 | Париж | 10 | 17 | 50 | 77 | 17,0 | 453 |
| 2 | Лондон | 2 | 7 | 46 | 55 | 12,2 | 450 |
| 3 | Інші столиці Європи | 15 | 55 | 271 | 341 | 19,9 | 1715 |
| 4 | Чикаго | 2 | 5 | 19 | 26 | 6,5 | 400 |
| 5 | Лас-Вегас | 1 | 3 | 13 | 17 | 13,4 | 127 |
| 6 | Нью-Йорк | 6 | 10 | 61 | 77 | 9,0 | 857 |
| 7 | Лос-Анджелес | 0 | 4 | 16 | 20 | 7,6 | 263 |
| 8 | Сан-Франциско | 6 | 7 | 41 | 54 | 10,5 | 513 |
| 9 | Вашингтон | 0 | 3 | 11 | 14 | 13,7 | 102 |
| 10 | Гонконг та Макао | 5 | 13 | 51 | 69 | 25,4 | 272 |
| 11 | Кіото, Осака, Кобе, Нара | 15 | 61 | 224 | 300 | 60,5 | 496 |
| 12 | Сеул | 2 | 4 | 18 | 24 | 13,8 | 174 |
| 13 | Шанхай | 1 | 7 | 18 | 26 | 18,8 | 138 |
| 14 | Сінгапур | 1 | 7 | 30 | 38 | 21,6 | 176 |
| 15 | Токіо, Йокахома та Шонан | 17 | 57 | 219 | 293 | 74,7 | 392 |
| 16 | Бангкок | 0 | 3 | 14 | 17 | 14,8 | 115 |
| 17 | Тайбей | 1 | 2 | 17 | 20 | 15,9 | 126 |
| 18 | Ріо-де-Жанейро і Сан Пауло | 0 | 1 | 18 | 19 | 5,5 | 345 |

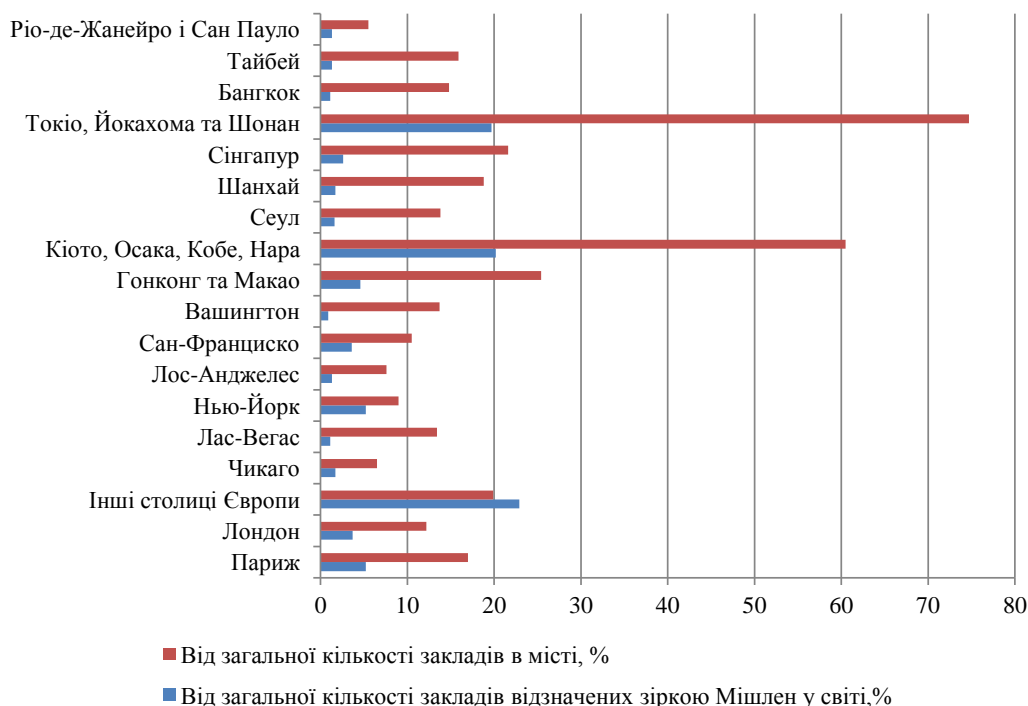


Рис. 2. Співвідношення відзначених закладів до загальної кількості ресторанів у місті та відзначених закладів у світі

Таблиця 2

Головні об'єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини станом на 2017 рік

| № з/п | Туристичний субрегіон світу | Країна | Об'єкт | |
|-------|-----------------------------|------------------------------|--|---|
| 1 | Південна Європа | Греція | Середземноморська дієта | |
| 2 | | Іспанія | | |
| 3 | | Італія | Технологія приготування неаполітанської піци | |
| 5 | | Хорватія | Мистецтво випічки пряників в Північній Хорватії | |
| 6 | Західна Європа | Чехія | Масляне ходіння по домівках в районі Глинецька | |
| 7 | | Щвейцарія | Свято виноробства в м. Вева | |
| 8 | | Франція | Традиційна французька кухня | |
| 9 | | Бельгія | Свято хліба та вогню в м. Герардсберген | |
| 10 | | | Кінний промисел креветок в м. Остюнкерке | |
| 11 | Культура вживання пива | | | |
| 12 | Центральна Азія | Таджикистан | Технологія приготування та культури вживання ошипалав | |
| 13 | | Узбекистан | Технологія приготування та культури вживання плову | |
| 14 | | Азербайджан | Технологія приготування долми | |
| 16 | | Казахстан | Технологія приготування та подачі хлібного коржика | |
| 17 | Киргизія | | | |
| 18 | Південна Азія | Іран | Технологія приготування арабської кави | |
| 19 | Західна Азія | Туреччина | | |
| 20 | | Технологія приготування кави | | |
| 21 | | Вірменія | | Технологія приготування та подачі лаваша |
| 22 | | Грузія | | Технологія приготування вина в глиняних глечиках "квеврі" |
| 23 | | Катар | | |
| 24 | | Оман | | |
| 25 | | Саудівська Аравія | | |
| 26 | Об'єднанні Арабські Емірати | | | |
| 27 | Східна Азія | Японія | Кухня вашоку (традиційна японська кухня) | |
| 28 | | Північна і Південна Корея | Технологія приготування капусти кімчі | |
| 29 | Північна Африка | Марокко | Ринок харчових продуктів та вуличної їжі на площаді Джамаа-ель-Фна в м. Марракеш | |
| 30 | Північна Америка | Мексика | Традиційна мексиканська кухня | |

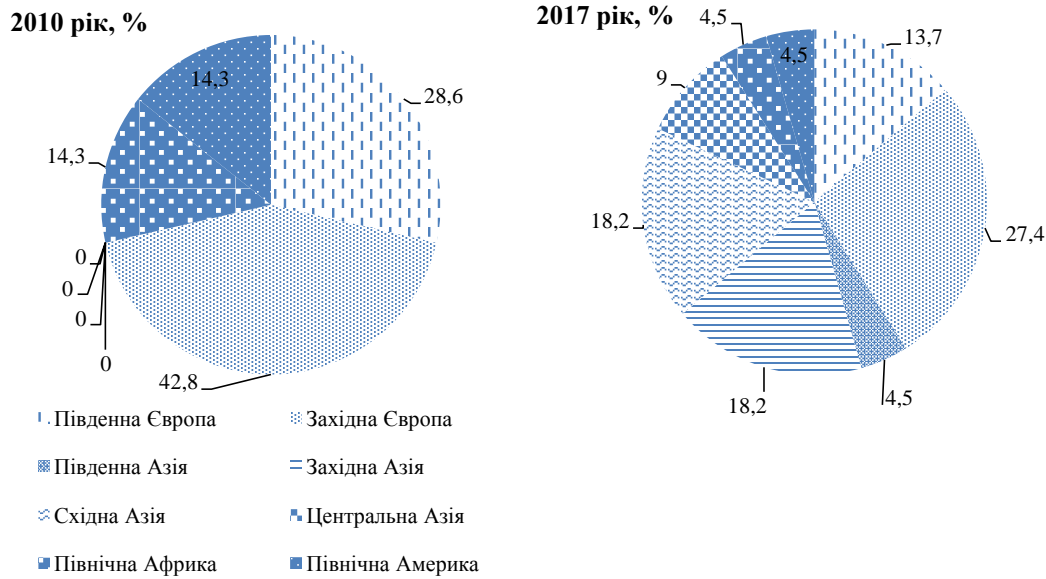


Рис. 3. Регіональна структура об'єктів світової гастрономічної та кулінарної спадщини

Об'єкти гастрономічної та кулінарної спадщини є додатковою гарантією збереження і цілісності унікальних національних та автентичних кулінарних технологій та гастрономічних особливостей країни; сприяють популяризації і розвитку гастрономічного туризму, як в окремих країнах та регіонах, так і світу в цілому. Міжнародні гастрономічні фестивалі представляють собою найбільш відомими гастрономічними дестинаціями серед туристів та є об'єктом окремого туристичного туру за напрямом подорожі (фестивальний) [11]. Кількість гастрономічних фестивалів за країнами та регіонами представлено на рисунках 4, 5.

У Північній Америці найбільша кількість гастрономічних фестивалів представлено у США (16), Південній Америці – Перу (3), Азії – Японія та Таїланд (по 3). В Європі лідерами є Росія (17), Франція (8), Італія (7), Іспанія (6).

За загальною кількістю об'єктів та гастрономічною привабливістю відзначається Франція, (Європа, субрегіон – Західна Європа), Японія (Азія, субрегіон – Східна Азія), США (Північна Америка).

Перспективними напрямками гастрономічного туризму є Італія, Іспанія (Європа, субрегіон – Південна Європа), Таїланд (Азія, субрегіон – Південно-Східна Азія).

Висновки і пропозиції. Досліджено кількість та регіональне зосередження об'єктів світового гастрономічного туризму. Визначено, що такі регіони як, Африка, Австралія та Південна Америка мають найменшу кількість або взагалі відсутні об'єкти гастрономічного туризму. Виділено країни, які є найбільш привабливими та перспективними напрямками гастрономічного туризму, що є теоретичною основою для подальшого дослідження економічних показників розвитку даного виду туризму в окремих країнах та світу в цілому.

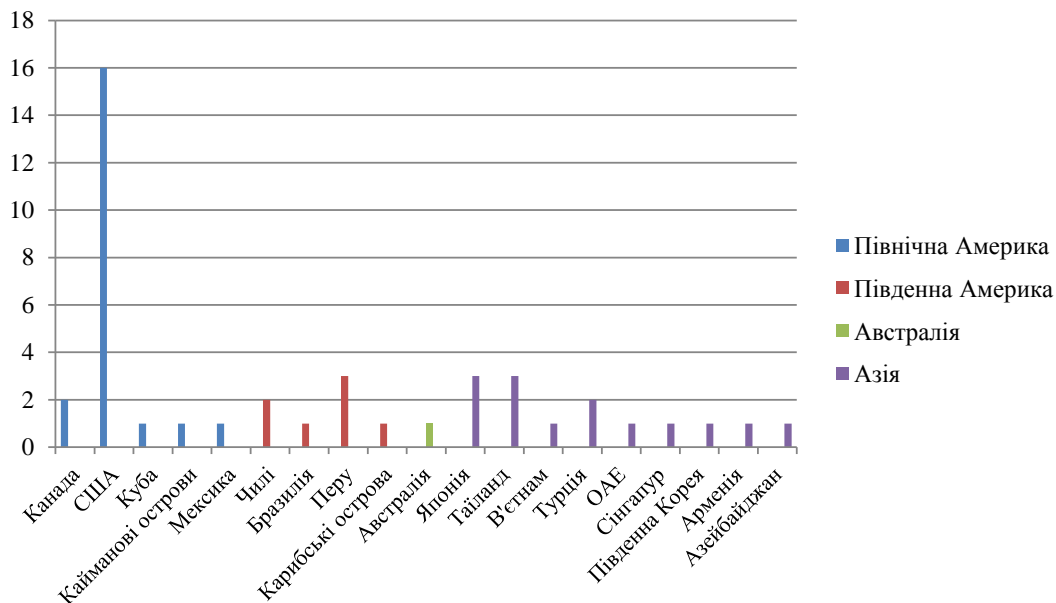


Рис. 4. Кількість гастрономічних фестивалів в країнах Північної та Південної Америки, Азії та Австралії

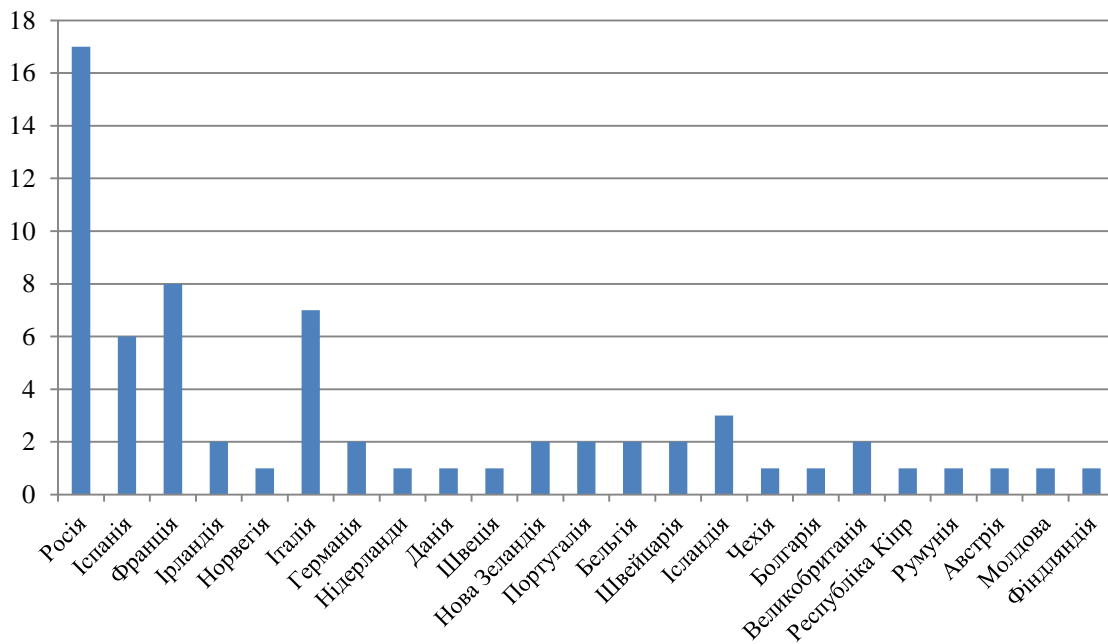


Рис. 5. Кількість гастрономічних фестивалів в країнах Європи

Список літератури:

1. R. LeHeup (2015). Ontario Culinary Tourism Alliance + Skift Present: The Rise of Food Tourism.
2. H. Ridvan YURTSEVEN (2011). 'Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives', International Journal of Humanities and Social Science, Vol. 1 No. 18, pp. 17-26.
3. C. Michael Hall and Richard Mitchell Tourism Business Frontiers: Consumers, Products and Industry [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.globalspec.com/reference/47077/203279/chapter-16-gastronomy-food-and-wine-tourism>.
4. Matilda Brokaj (2014). The Impact of the Gastronomic Offer in Choosing Tourism Destination: The Case of Albania', Academic Journal of Interdisciplinary Studies MCSER Publishing, Vol. 3 No 2, pp. 249-258.
5. D. Dasilva (2015). Assessing The Economic Potential For Culinary Tourism In Suriname: A Value Chain Approach.
6. Кушчева Н.Б., Бедряева Т.В. Гастрономический туризм как перспективный вид развития регионов России // Современные исследования социальных проблем (электронный научный журнал). 2014. № 12(44). С. 207-217.
7. Басюк Д.І. Особливості розвитку гастрономічного туризму Польщі / Д.І. Басюк, А.В. Гембець // Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2016. Т. 22, № 2. С. 60-67.
8. L. Pullphothong, C. Sopha (2012). Gastronomic Tourism in Ayutthaya, Thailand, Suan Dusit Rajabhat University.
9. World Food Travel Association [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.worldfoodtravel.org>.
10. Global Report on Food Tourism [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/amreports4-foodtourism.pdf>.
11. Омельницька В.О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму / В.О. Омельницька // Приазовський економічний вісник. 2018. № 1(06). С. 15-20.

Омельницькая В.А.

Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, г. Кривой Рог

АНАЛИЗ МИРОВОГО РЫНКА УСЛУГ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

Аннотация

Исследовано количество и региональное сосредоточение объектов гастрономического туризма мира. Проанализированы количественные и качественные показатели заведений ресторанного хозяйства мира, как объекта гастрономического туризма. Указанно количество объектов мирового гастрономического и кулинарного наследия, а также гастрономических фестивалей и событий в разрезе стран и регионов. Выделено региональную разобщенность по количеству объектов гастрономического туризма. Определены регионы и страны, которые по показателям количества объектов гастрономических путешествий имеют наибольший потенциал для развития гастрономического туризма и те, которые являются потенциально-возможными для данного вида туризма.

Ключевые слова: гастрономический туризм, рынок услуг, мировой рынок услуг туризма, объекты гастрономического туризма, туристические регионы.

Omelnytska V.O.

Donetsk National University of Economics and Trade
named after Mykhailo Tugan-Baranovsky, Kryvyi Rih

ANALYSIS OF THE GLOBAL MARKET OF GASTRONOMIC TOURISM SERVICES

Summary

The quantity and regional concentration of objects of gastronomic tourism of the world are investigated. The quantitative and qualitative indicators of restaurants in the world as a gastronomic tourism object are analyzed. The specified number of objects of world gastronomic and culinary heritage and gastronomic festivals and events in the context of countries and regions. Regional delineation in the number of gastronomic tourism objects is allocated. The regions and countries that according to the number of objects of gastronomic travel have the greatest potential for development of gastronomic tourism and those that are potentially possible for this type of tourism are determined.

Keywords: gastronomic tourism, market of services, world market of tourism services, objects of gastronomic tourism, tourist regions.