

DOI: <https://doi.org/10.32689/2523-4536/76-19>  
УДК 338.48:379.8

**Антоненко І.Я.**

доктор економічних наук, професор,  
професор кафедри туристичного та готельного бізнесу,  
Національний університет харчових технологій  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2299-2365>

**Мельник І.Л.**

кандидат економічних наук, доцент,  
завідувач кафедри туристичного та готельного бізнесу,  
Національний університет харчових технологій  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0729-2056>

**Журба Ю.Р.**

магістрантка,  
Національний університет харчових технологій

**Antonenko Iryna**

Doctor of Economics, Professor,  
Professor at the Department of Tourism and Hotel Business,  
National University of Food Technology

**Melnyk Iryna**

PhD of Economics, Associate Professor,  
Head at the Department of Tourism and Hotel Business,  
National University of Food Technology

**Zhurba Yuliia**

Master's student,  
National University of Food Technology

## ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ КИЇВЩИНИ: ДОСВІД НІМЕЧЧИНИ

## INNOVATIVE DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM IN KYIV: THE EXPERIENCE OF GERMANY

*Підкреслено важливість розвитку гастрономічного туризму в Київській області як стратегічного напрямку у розбудові економіки регіону, що має потенціал завдяки різноманіттю автентичних кулінарних традицій, фермерських господарств, ресторанів традиційної та сучасної кухні, гастрономічних фестивалів, які можуть зацікавити туристів як з України, так і з-за кордону. Попри наявні ресурси та переваги, значна частина цього потенціалу ще не отримала достатнього маркетингового просування. Проаналізовано досвід Німеччини та визначено успішні заходи та проекти, що можуть бути реалізовані для розвитку гастрономічного туризму на Київщині. Окреслено заходи, які сприятимуть популяризації гастрономічних традицій та інтеграції регіону у внутрішній та міжнародний туристичний ринок, визначено перспективи подальшого розвитку, а також можливі виклики на шляху до реалізації потенціалу гастрономічного туризму в Київській області.*

**Ключові слова:** Київська область, Німеччина, гастрономічний туризм, розвиток, туристичний потенціал, туристична привабливість регіону.

*The importance of the development of gastronomic tourism in the Kyiv region as a strategic direction in the development of the region's economy is emphasized. Kyiv region has gastronomic potential thanks to the variety of authentic culinary traditions, farms, restaurants of traditional and modern cuisine, gastronomic festivals that can interest tourists from both Ukraine and abroad. The peculiarities of the organization of the gastronomic route "Roads of wine and taste of Kyiv region" by direction have been determined. The program for the development of tourism in the Kyiv region was analyzed. Despite the available resources and advantages, a significant part of gastronomic potential has not yet received sufficient marketing promotion and has not been fully disclosed to the general public. In the context of growing interest in gastronomic tourism, the Kyiv region has the opportunity to create unique tours and routes that combine traditional Ukrainian cuisine with innovative approaches, supporting the development of farm and craft industries, as well as contributing to the preservation of cultural heritage. An exclusive tourist product, created on the territory with a unique resource potential, under the tourist brand of Kyiv*

*region, which would evoke certain positive emotions in the consumer, will bring the region to a qualitatively new level both in Ukraine and beyond. The experience of Germany was analyzed and successful measures and projects that could be implemented for the development of gastronomic tourism in the Kyiv region were identified. The integration of authentic gastronomic products, the development of tourist infrastructure and the formation of new routes will contribute to the creation of recognizable brands of the Kyiv region, able to attract tourists and become symbols of the local culinary heritage. Measures that will contribute to the popularization of gastronomic traditions and integration of the region into the domestic and international tourist market are outlined, prospects for further development are determined, as well as possible challenges on the way to realizing the potential of gastronomic tourism in the Kyiv region.*

**Keywords:** Kyiv region, Germany, gastronomic tourism, development, tourist potential, tourist attractiveness of the region.

**Постановка проблеми.** Розвиток гастрономічного туризму в Київській області є стратегічно необхідним та перспективним, адже регіон володіє унікальними кулінарними традиціями, фермерськими господарствами та сучасними гастрономічними закладами, які можуть привабити туристів, але на сьогодні цей потенціал залишається недостатньо розвиненим та відомим на туристичному ринку. Київська область має всі умови для розвитку різних напрямів гастрономічного туризму, включаючи дегустаційні тури, локальні кулінарні маршрути, еногастрономічні подорожі та заходи, що можуть бути привабливими як для вітчизняних, так і для іноземних туристів.

Основною проблемою розвитку гастрономічного туризму в Київській області є відсутність систематизованої підтримки інфраструктури, недостатнє маркетингове забезпечення. Недостатня інтеграція локальних виробників, закладів громадського харчування та туристичних операторів також обмежує можливості регіону в розкритті власного гастрономічного потенціалу, який є одним із найбільш багатих в Україні. Вивчення досвіду Німеччини дозволить впровадити дієві інструменти щодо розвитку гастрономічного туризму.

**Аналіз останніх досліджень та публікацій.** Nesterchuk I., Matsuka V., Balabanyts A., Skarha O., Pivnova L., Kondratenko I. [1] вивчають феномен гастрономічного туризму та визначають його вплив на економічний розвиток регіону. Seyitoğlu F. та Ivanov S. [2] досліджують стратегічне значення гастрономії у розвитку дестинації. Vlachou Ch., Savvinoroulou M. [3] обґрунтовують профіль гастрономічного туриста та визначають фактори, які потрібно враховувати під час розробки гастрономічного туру для формування незабутнього досвіду. Басюк Д. [4], Корнілова В., Корнілова Н. [5], Мальська М., Філь М., Пандяк І. [6] окреслюють перешкоди та проблеми у розвитку гастрономічного туризму в Україні. У праці Scherhag Knut [7] представлено успішні проекти винного та гастрономічного туризму, реалізовані у Німеччині. Кожен дослідник вивчає

кейси гастрономічного туризму дестинації та визначає фактори, що впливають на локальну кухню, фермерські господарства тощо, які формують загальний гастрономічний потенціал, що дозволяє отримати розгорнуту та всебічну інформацію про напрями розвитку гастрономічного туризму.

**Формулювання цілей статті.** Ціллю дослідження є аналіз поточного стану та перспектив розвитку гастрономічного туризму в Київській області з акцентом на його унікальні ресурси, культурно-історичні традиції та сучасні можливості; аналіз досвіду Німеччини та визначення успішних заходів та проєктів, що можуть бути реалізовані для популяризації гастрономічного туризму і формування конкурентоспроможного туристичного продукту регіону.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Гастрономічний потенціал Київської області є надзвичайно різноманітним, про що свідчать її різноманітні кулінарні традиції, наявність фермерських господарств, що спеціалізуються на екологічно чистих продуктах, та розмаїття гастрономічних заходів, які приваблюють як внутрішніх, так і іноземних туристів. Регіон вирізняється низкою особливостей: активним розвитком локальної гастрономічної культури, зростанням інтересу до крафтових виробництв, появою нових гастрономічних маршрутів і подієвих заходів, що сприяють популяризації здорового харчування, автентичної кухні та активного дозвілля.

За дослідженнями Всесвітньої туристичної організації (UN Tourism) кожен третій турист у світі розглядає національну кухню як важливу складову мотивації до подорожі, причому на харчування припадає близько 30 % загальних витрат на поїздку. Привабливість локальної кухні і високий рівень сервісу у закладах ресторанного бізнесу – ключовий мотив для купівлі житла за кордоном [8].

Розвиток гастрономічного туризму сприяє збереженню локальних традицій, правил і технологій приготування страв, а отже гастрономічний туризм є конкурентною перевагою

дестинації, відображенням її ідентичності, та дозволяє позиціонувати регіон як винятковий та доступний для відпочинку різних груп туристів: від туристів, що пізнають культуру країни, до гурманів.

Кожен регіон має свої сильні сторони в розвитку туризму, і деякі області займають лідерські позиції за відвідуваністю туристів з метою гастрономічних вражень. Київська область входить до топ-10 найбільш відвідуваних регіонів України завдяки культурно-історичній спадщині та сучасними гастрономічними проєктами. Зокрема, вона займає четверте місце із показником 6,2% від загальної кількості туристичних відвідувань, поступаючись лише таким популярним напрямкам, як Одеська, Закарпатська та Львівська області [9].

У 2021 році Київська обласна державна адміністрація спільно з Всеукраїнською асоціацією гастрономічного туризму підписали меморандум про співпрацю, покликаний розвивати гастрономічний туризм у Київській області. Одним із ключових завдань цієї ініціативи було створення унікального гастрономічного маршруту, до якого долучаться місцеві виробники – пивовари, винороби, сировари, фермери, а також представники туристичної сфери: ресторатори, готельєри та туроператори [10].

Розроблений маршрут «Дороги вина та смаку Київщини» покликаний популяризувати локальні продукти та кулінарні традиції Київщини та пропонує ознайомлення з культурною спадщиною регіону через гастрономічний аспект. Система «Доріг» сьогодні охоплює п'ять напрямів: Ржищівський, Яготинський, Ясногородський, Чорнобильський та Яблунівський, кожен з яких пропонує унікальні гастрономічні локації та можливості для ознайомлення з культурною спадщиною регіону. Маршрут вирішує важливе завдання – об'єднує найкращі пропозиції та знакові об'єкти регіону (екоферми, садиби, глемпінги, виноробні, сироварні, крафтові виробництва, дегустаційні зали тощо), щоб зберегти і розвинути його історичну, культурну та гастрономічну спадщину, зацікавивши туристів відвідати наш край та насолодитися якісними послугами і незабутніми враженнями [10].

Яготинський напрямок відзначається медоварнею «Медовий Спас», що пропонує туристам можливість спробувати унікальний медовий напій «Сікера». Додатково, на цьому маршруті туристи можуть відвідати керамічну майстерню *Perekhrest-Ceramic*, а також взяти участь в екскурсії та дегустації на кози́ній фермі *Zinka*.

У Яблунівському напрямку рекомендується зупинка в готельно-ресторанному комплексі «Фортеця Гетьмана», розташованому на виїзді з Києва. Слід також відзначити історичне озеро «Михайлина» та фіш-парк *Zabirya*, на території якого функціонує органічна ферма *Zabirya Organic Farm*. Обов'язковою до дегустації стравою є рибна юшка, що подається у місцевому ресторані «Риба Чок» [11].

Основною локацією Ясногородського напрямку є сімейний екопарк «Ясногородка», який є важливим туристичним об'єктом. Рекомендується планувати візит на вихідні, оскільки на території парку функціонують різноманітні атракції, такі як страусова ферма, виноробня з дегустаційним баром, *BBQ Park*, дитячий парк розваг, ресторан, а також мінізоопарк. Для забезпечення комфортного перебування відвідувачів, в екопарку пропонуються затишні будиночки з природного дерева для ночівлі.

Тих, хто вирушає в напрямку Ржищева, очікує можливість відпочити в замському клубі «Трипільське сонце», насолодитися природою в комфортному глемпінгу «Шатро», а також зайнятися верховою їздою в стильній конюшні *Kistruka*. Крім того, відвідувачі можуть скористатися можливістю дегустації рибних делікатесів на осетровій фермі «Бестер».

Рекомендується зупинка в новому *Stalker Hotel & Hostel*, що розташований у Чорнобильському напрямку. Гостям пропонується насолодитися смачною їжею в *Stalker Grill Bar*, а також можливість замовити екскурсії до Зони відчуження або інших цікавих об'єктів поблизу. Після цього доцільно відвідати екопарк «Медвино», де на місцевій фермі можна продегустувати вісім видів сирів, а також ознайомитися з найбільшою в Україні оленячою фермою та козячою фермою. Крім того, екопарк пропонує унікальну можливість здійснити справжнє сафарі [10].

У Київській області справжнім відкриттям для поціновувачів гастрономії є осетрова і равликів ферми. Осетрова ферма «Бестер» в Ржищів, яка славиться виробництвом високоякісної чорної ікри. Ця ферма вражає своїм різноманіттям осетрових видів, на яких вирощуються екологічно чисті продукти. Уся продукція сертифікована, що гарантує її якість та безпеку. Відвідування «Бестера» — це не лише можливість скуштувати делікатеси, але й унікальна нагода дізнатися більше про технології виробництва ікри в Україні. Ферма «*Nature Snail*», що розташована в Нещерові, заснована у 2017 році, спеціалізується на вирощуванні середземноморських равликів, а також курей, індиків, качок-мулард і форелі.

Тут відвідувачі можуть скуштувати найбільший асортимент страв із равликів в Україні, зокрема равликів по-бургундськи, з прованськими травами, а також делікатеси з білими грибами і сиром дорблю. Власники ферми також пропонують равикову ікру, філе та гра-тен із равлика з грибами, а дегустація ніжних ескарго під вино зробить ваше гастрономічне подорож ще більш вишуканим [12].

Київська область є перспективним регіоном для еногастрономічного туризму, пропонуючи широкий спектр смакових насолод, які сприяють розвитку цієї сфери. Зокрема, регіон відзначається наявністю виноробень, які виготовляють унікальні сорти вина, що відображають особливості місцевого terroir. Однією з таких локацій є «The Village Wine» – розкішний готельно-ресторанний комплекс зі СПА в селі Горохове, Кагарлицького району, що розташований серед виноградників і молодих яблучних садів. Заклад використовує тільки власний виноград, вирощений у недоторканій природі без хімікатів, та зібраний вручну, що дозволяє створювати справжнє органічне вино на ліцензованій виноробні. Гості можуть насолодитися дегустаціями тривалістю 2–3 години, що коштують 1500 грн з людини. У вартість входять зустріч з виноробом, легкий перекус, пригощення фірмовим напоєм, екскурсія по виноробству, дегустація шести вин, а також прогулянка садами і теплицями, сирні та м'ясні тарілки, фірмове Ескарго, брускети з беконом і страва від шефа [13].

Область славиться медовими продуктами, зокрема медовухами, які виготовляються за традиційними технологіями. Медоварня «Медовий Спас», заснована 14 жовтня 2018 року в місті Бровари Київської області, є однією з перших технологічних медоварень промислового масштабу в Україні. Вона вирізняється сертифікованим устаткуванням відповідно до стандартів НАССР та ISO, а також встановленою італійською лінією розливу вин. Потужність виробництва складає 350 000 пляшок на рік. Виготовлення медових напоїв, зокрема медового напою природного бродіння під брендом СІКЕРА, може стати перспективною галуззю, адже популяризація медових вин активно набирає оберти у світі. Оскільки Україна входить до п'ятірки світових експортерів меду, медоваріння має потенціал стати цікавим локальним виробництвом, що сприятиме розвитку регіону та підвищенню туристичної привабливості.

Медовий Спас спеціалізується на виробництві СІКЕРА – медового напою природного бродіння, виготовленого без додавання спирту. Рецепт на напою включає натуральні

соки фруктів і ягід, а також культурні породи дріжджів. Успішне поєднання меду, наповненого сонцем, та соковитих плодів створює оригінальний продукт, що вирізняється витонченим квітковим ароматом, фруктовим характером, густою текстурою та виразним післясмаком. Медоварня також пропонує три види гастротурів, що дозволяють ознайомитися з процесом виробництва та насолодитися дегустацією медових напоїв. Так, перший тур включає екскурсію та дегустацію семи видів напоїв за 450 грн; другий – екскурсію, дегустацію восьми видів медових напоїв та тарілку з чотирьох видів крафтових сирів за 650 грн; третій – екскурсію, дегустацію шести запечених равликів та відвідування МЕДУШІ з дегустацією трьох видів СІКЕРА, що витримувався протягом семи років, за 850 грн. Ці гастротури сприяють популяризації традиційного медоваріння, що стає важливим аспектом культурної і гастрономічної спадщини Київського регіону [14].

Розвиток гастрономічного туризму позитивно впливає на економічне середовище регіону, адже автомобільний/автобусний гастрономічний маршрут розбудовує інфраструктуру регіону, зокрема, відкриваються локації для розміщення туристів та організації дозвілля, забезпечується стабільний попит на послуги перевізників та гідів-екскурсоводів. У розвиток системи «Доріг», розуміючи результати співпраці, долучаються нові інвестори, що створює нові робочі місця.

Щорічно в Україні проводиться безліч фестивалів, присвячених різноманітним аспектам культури, історії та ремісництва. Як зазначається у дослідженнях [4, 8], туристичні потоки зростають у регіонах, де активно організуються спеціалізовані інтерактивні туристичні продукти, фестивалі та свята. У зв'язку з цим, в Україні було започатковано численні гастрономічні фестивалі, а також відновлено ті, які здобули популярність на міжнародному рівні. Проте, пандемія COVID-19 у 2020 році внесла суттєві корективи, і більшість заходів або не відбулися, або проводилися в адаптованих форматах.

Серед найбільш популярних гастрономічних фестивалів Київського регіону, а саме у місті Київ, слід відзначити Фестиваль вуличної їжі, що проходить у серпні, а також Kyiv Food and Wine, який відбувається в жовтні.

Фестиваль «Вулична Їжа: Смаки Світу» відбувся 27–28 липня 2024 року на Арт-заводі Платформа у місті Київ. Цей захід став яскравим святом для гурманів та усіх, хто прагне нових смакових вражень, адже на фестивалі були представлені страви вуличної кухні

з різних куточків світу. Основною метою заходу стало не лише популяризувати міжнародну гастрономію, а й розвивати український стріт-фуд, підтримуючи вітчизняних крафтовиків. Для цього на фестивалі була організована окрема зона українського стріт-фуду та локального маркету, що дозволило кожному відвідувачу стати частиною становлення унікальної гастрономічної культури України. У цій зоні представлені різноманітні крафтові продукти, виготовлені з любов'ю та майстерністю місцевих виробників.

Крім того, фестиваль «Вулична Їжа: Смаки Світу» має благодійну місію. Частина зібраних коштів буде спрямована на підтримку благодійних організацій, що допомагають людям, які цього найбільше потребують. Таким чином, кожен відвідувач отримує можливість долучитися до доброї справи, вносячи свій вклад у підтримку тих, хто опинився у складних життєвих обставинах [15].

Kyiv Food and Wine Festival є важливою подією в українському виноробстві, яка сприяє розвитку винної культури та популяризації вітчизняних вин з 2014 року. У 2024 році фестиваль відбудеться 9–10 листопада на територіїВДНГ. Захід надає унікальну можливість для гостей особисто ознайомитися з українськими виноробами та сироварами нової хвилі, скуштувати вина та сири нового сезону, а також унікальні лімітовані позиції. В рамках фестивалю заплановано освітні лекторії, включаючи школу сиру та вина, а також майстер-класи, де провідні експерти ринку, винороби і сировари презентують свої новинки та діляться цінним досвідом. Це забезпечує можливість для всіх учасників, як любителів вин, так і професіоналів, знайти найкраще, що сьогодні пропонує українська гастрономія. На винному маркеті 30 провідних українських виноробів представляють свої продукти, щоб допомогти відвідувачам знайти свої улюблені вина. У програмі фестивалю будуть представлені як вина з місцевих сортів, таких як Сухолиманський білий, Одеський чорний, Бакатор, так і міжнародні сорти, зокрема Совіньон блан, Шардоне та Мерло. Всі різновиди ігристих вин, включаючи класику та петрнат, а також бурштинові вина, розкриють різноманітність стилістики [16].

Kyiv Food and Wine Festival також має важливу благодійну складову. Частина з вхідних квитків, а також кошти, зібрані під час благодійних аукціонів і інших активностей, направляються на підтримку Збройних Сил України. Це підкреслює соціальну відповідальність фестивалю та його прагнення до підтримки тих, хто захищає країну.

В рамках фестивалю пройдёт забіг для любителів бігу та вина, який відбудеться на мальовничій територіїВДНГ. Весь прибуток від цього заходу буде спрямовано на підтримку студії спортивної медицини та реабілітації «Liberi Studio», яка надає безкоштовну реабілітацію військовим. Засновником студії є Сергій Валерійович Дереповський — лікар спортивної медицини, кінезітерапевт, мануальний терапевт, травматолог та фізіотерапевт, який активно працює над відновленням здоров'я захисників України [16].

Однак у сьогоdnішніх реаліях проведення гастрономічних фестивалів вимагає забезпечення достатньої кількості місць у найближчих укриттях для безпеки всіх учасників. Виноробні та ферми також повинні дотримуватись відповідних заходів безпеки. Незважаючи на ці виклики, нічого не зупинить нас на шляху до нових можливостей та створення захоплюючих проєктів, що сприятимуть розвитку гастрономічного туризму в регіоні.

Прикладом, що може надихнути розвиток гастрономічного туризму Київської області, є досвід Німеччини, де гастрономічний туризм посідає значне місце у структурі економіки. Регіональні кухні та локальні традиції, що визначають гастрономію кожного регіону країни, змішування страв іноземних кухонь з локальними німецькими стравами, це ознаки, які має і українська кухня. Крім того, світова гастрономія має успішні практики розвитку сучасної локальної кухні, яка об'єднує традиції та новітні технології.

Німеччина посідає четверте місце у світі за кількістю ресторанів із зіркою «Мішлен» (понад 300) після Франції, Японії та Італії. Сьогодні веганські та вегетаріанські страви, рослинні версії страв користуються не меншою популярністю, ніж класичні страви німецької кухні, що диференціює пропозицію та спонукає туристів повторно відвідувати дестинації гастрономічного туризму, наприклад, Берлін, Мюнхен, Нюрнберг.

Згідно з дослідженням Всесвітньої туристичної організації [8] у 2023 році внесок сфери подорожей та туризму у ВВП Німеччини склав понад 453 млрд євро, що на 13,5 млрд євро нижче за 2019 рік (до пандемії). Зайнятість у сфері подорожей і туризму зросла на 5% і досягла 6,18 млн осіб, що на 250 тисяч менше ніж до пандемії. Витрати іноземних туристів складають лише  $\frac{3}{4}$  від рівня 2019 року, відповідно бюджет недоотримав 14 млрд євро. В той же час витрати внутрішніх туристів у 2023 році перевищили рівень 2019 року на 2,9 млрд євро, що свідчить про відновлення після пандемії. Німецька

національна туристична рада прогнозує, що протягом наступного десятиліття очікується, що Німеччина залишиться п'ятим за популярністю напрямом для подорожей у Європі.

Проте за останні п'ять років Німеччина відчуває наслідки глобальної кризи. Зростання податку на продаж продуктів харчування до рівня 19% зумовило значне зростання вартості послуг, закриття окремих закладів харчування, а також викликало хвилю банкрутств.

З метою підтримки індустрії гостинності у цей складний період, Німецька асоціація готелів і ресторанів (DEHOGA) ініціювала платформу для горизонтальної передачі знань та обміну досвідом серед рестораторів, а також забезпечила освітні події за участі провідних експертів [17]. Ці заходи покликані підтримати фахівців галузі у складні часи, що може слугувати прикладом для розвитку гастрономічного туризму Київської області. Подібні ініціативи могли б сприяти зміцненню локальної індустрії гостинності та підвищенню її стійкості перед кризами, забезпечуючи обмін знаннями та підтримку підприємців, що прагнуть розвивати гастрономічний туризм у регіоні.

Програма розвитку туризму Київської області на 2024–2026 роки має на меті реалізувати комплекс заходів, спрямованих на забезпечення сталого і стійкого розвитку туристичної, курортної та рекреаційної галузі Київської області, створення конкурентоспроможного на національному та міжнародному ринках якісного туристичного продукту, який давав би змогу задовольнити потреби як вітчизняних, так і іноземних туристів. Якісний ексклюзивний туристичний продукт, створений на території з унікальним ресурсним потенціалом під туристичним брендом Київщини, який би викликав у споживача певні позитивні емоції, виведе регіон на якісно новий рівень як в Україні, так і за її межами [18]. Згідно з програмою, ключовими напрямками розвитку туризму в регіоні є: підвищення людського потенціалу, досягнення європейських стандартів якості життя, створення конкурентоспроможної системи маркетингу регіонального туризму, просування та комерціалізація основних туристичних напрямків, з акцентом на тури вихідного дня, а також на продукти рекреаційного і реабілітаційного туризму, відвідання пам'ятних місць. Крім того, важливими завданнями є розвиток туристичної інфраструктури та відновлення транспортних мереж, а також покращення системи орієнтування в регіоні.

Для вирішення поставлених завдань розроблено рекомендації, що потребують термінового вирішення, зокрема:

– просування туристичного потенціалу Київщини шляхом проведення PR-заходів (просування туристичного бренду регіону; виготовлення сувенірної продукції);

– удосконалити туристичну інфраструктуру;

– розробити маркетингову програму розвитку туризму в області;

– популяризувати туристичний потенціал Київщини серед населення [18].

Київська область, відзначаючись кулінарними традиціями та значним розмаїттям локальних продуктів, має потенціал стати ключовою локацією для розвитку гастрономічного туризму з акцентом на автентичну українську кухню. Подібно до Німеччини, яка здобула міжнародне визнання завдяки своїм кулінарним символам, таким як ковбаски та пиво, Київщина також має перспективи прославитися продуктами, тісно пов'язаними з місцевою культурою. Зокрема, розвиток бджільництва та популяризація медових напоїв, зокрема медовухи, можуть зробити цей регіон відомим завдяки фірмовим напоям. На прикладі медоварні «Медовий Спас» бачимо, як завдяки дегустаціям та інтерактивним екскурсіям у туристів формується глибше розуміння локальної гастрономії.

В екопарку «Ясногородка» пропонуються ексклюзивні страви зі страусинового м'яса, що розширюють асортимент автентичних смаків Київщини та роблять регіон привабливим для гурманів. Серед таких страв – «Страус а-ля Строганов» з ніжним страусиним м'ясом, печерицями, цибулею, вершковим соусом і картопляним пюре; «пекучий стейк зі страуса» з гострим соусом і маринованими овочами; а також оригінальні бургери із м'ясом страуса і омлети з використанням страусиних яєць [19].

Досвід Німеччини щодо збільшення пропускну здатності гастрономічних локацій дозволяє отримувати додаткових прибутків від караванінг туризму. Німецькі виноробні пропонують облаштовані місця для розміщення будинків на колесах, що охоплює сегмент індивідуальних туристів. Хвиля популярності караванінгу у Європі пов'язана із можливістю подорожувати в більш безпечних епідемічних умовах без прив'язки до сезону. У 2021 році у Німеччині отримано 15 млрд євро від караванінг туризму [7].

Для проведення корпоративних заходів, конференцій, сімейних свят тощо в межах гастрономічних локацій на Київщині пропонуємо облаштовувати глемпінги, що дозволить зберегти природне середовище та запропонувати комбінований продукт – еко-гастротур.

Потенціал сегменту пішохідних туристів у Німеччині реалізують через синергію винного та пішохідного туризму [7]. Тому варто акцентувати увагу на розробці пропозиції пішохідних маршрутів у системі «Доріг вина смаку Київщини».

Завдяки інтеграції унікальних страв та продуктів, розбудову туристичної інфраструктури та формування нових маршрутів, Київщина створює впізнавані гастрономічні бренди, здатні привабити туристів і стати символами місцевої кулінарної спадщини.

**Висновки.** Узагальнюючи результати дослідження гастрономічного розвитку Київського регіону, можна стверджувати, що цей напрямок туризму має значний потенціал, однак стикається з численними викликами. Гастрономічний туризм не лише сприяє економічному зростанню регіону, а й служить важливим інструментом для популяризації місцевої культури, традицій та продуктів. Незважаючи на труднощі, викликані війною, спостерігається зростання інтересу до локальних продуктів і ініціатив, які підкреслюють унікальність української гастрономії.

Київська область вже сьогодні пропонує широкий спектр гастрономічних локацій, від фермерських господарств і виноробень до ресторанів, які впроваджують інноваційні підходи в гастрономії. Однак для максимізації

потенціалу гастрономічного туризму необхідно зосередитися на систематизації підтримки інфраструктури, розвитку маркетингових стратегій та інтеграції локальних виробників з туристичними операторами.

Інтеграція автентичних гастрономічних продуктів, розбудова туристичної інфраструктури та формування нових маршрутів сприятимуть створенню впізнаваних брендів Київської області, здатних привабити туристів і стати символами місцевої кулінарної спадщини. Розробка маршрутів із залученням унікальних продуктів, таких як крафтові сири, м'ясо страуса, медові та винні напої, дозволить не лише збільшити туристичний потік, але й зміцнити економічний потенціал регіону завдяки підтримці місцевих виробників та фермерів.

На сьогодні важливо розробити адаптивні моделі гастрономічного туризму, які зможуть не лише витримувати виклики, але й знаходити нові можливості для розвитку за рахунок горизонтальної передачі знань та обміну досвідом серед рестораторів, експертів, крафтовиків. У підсумку, гастрономічний туризм у Київському регіоні, незважаючи на складнощі, продовжує еволюціонувати, демонструючи стійкість і інноваційність, що свідчить про його важливість у відновленні та розвитку економіки після кризи.

#### Список використаних джерел:

1. Nesterchuk I., Matsuka V., Balabanyts A., Skarha O., Pivnova L. and Kondratenko I. Tools and Development Drivers for the Gastronomic Tourism. *Economic Affairs*. 2022. Vol. 67, No. 04. P. 579–587.
2. Seyitoğlu, F., & Ivanov, S. A Conceptual Study of the Strategic Role of Gastronomy in Tourism Destinations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 2020. 21, 100230. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100230>
3. Vlachou, Ch., & Savvinopoulou, M. Food Tours Business: Main Factors in Designing a Gastronomic Experience. *Open Journal of Business and Management*. 2022. No 10. P. 2996–3015. DOI: <https://doi.org/10.4236/ojbm.2022.106148>
4. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012. № 45. С. 128–132.
5. Корнілова В.В., Корнілова Н.В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Ефективна економіка*. 2018. № 2. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=6112>
6. Мальська М.П., Філь М.І., Пандяк І.Г. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. Київ : Видавництво «Каравела», 2021. 304 с.
7. Scherhag, Knut. Project outlines in wine and culinary tourism. *Zeitschrift für Tourismuswissenschaft*, vol. 15, no. 3, 2023, pp. 334–354. URL: <https://doi.org/10.1515/tw-2023-2014>
8. UN Tourism. URL: <https://www.e-unwto.org/>
9. UA.IGotoWorld.com – найбільший туристичний портал про Україну. URL: <https://ua.igotoworld.com/>
10. Смачним подорожам Київщиною бути: найяскравіші гастрономічні маршрути області. *Discover Ukraine*. 2023. URL: <https://discover.ua/inspiration/smacnim-podorozam-kiivsinou-buti-najaskravishi-gastronomicni-marsruti-oblasti>
11. Гастрономічні маршрути «Доріг вина та смаку Київщини»: цікавинки Яблунівського напрямку. Київщина туристична. URL: <https://kyivregiontours.gov.ua/blog/gastronomicni-marsruti-dorig-vina-ta-smaku-kiivsini-cikavinki-ablunivskogo-napramku>
12. Офіційний веб-сайт Департаменту культури та туризму Київської обласної державної адміністрації. URL: <https://kyivregiontours.gov.ua/>
13. Офіційний сайт The Village Wine. URL: <https://thevillagewine.com.ua/#aboutus>

14. Офіційний сайт СІКЕРА. URL: <https://cikera-mead.com/hastrotur/>
15. Офіційний сайт «Kontramarka.ua». URL: <https://kontramarka.ua/uk/festival-vulicna-iza-sezon-2024-92902.html>
16. Офіційний сайт Kyiv Food and Wine Festival. URL: <https://foodandwinefest.kiev.ua/>
17. Inspiration und Networking beim Dehoga Hamburg Gastro-Event 2024. HOGAPAGE. URL: <https://www.hogapage.de/nachrichten/wirtschaft/hotellerie/inspiration-und-networking-beim-dehoga-hamburg-gastro-event-2024/>
18. Програма розвитку туризму в Київській області на 2024–2026 роки. URL: <https://kor.gov.ua/wp-content/uploads/2023/12/Dodatok-48.pdf>
19. Сімейний еко-ресторан Долина страусів: меню і опис. Сімейний екопарк Ясногородка. URL: <https://yasnorodka.com.ua/restaurant/>

#### References:

1. Nesterchuk I., Matsuka V., Balabanyts A., Skarha O., Pivnova L. and Kondratenko I. (2022). Tools and Development Drivers for the Gastronomic Tourism. *Economic Affairs*, Vol. 67, No. 04, p. 579–587.
2. Seyitoğlu, F., & Ivanov, S. (2020). A Conceptual Study of the Strategic Role of Gastronomy in Tourism Destinations. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 21, 100230. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100230>
3. Vlachou, Ch., & Savvinopoulou, M. (2022). Food Tours Business: Main Factors in Designing a Gastronomic Experience. *Open Journal of Business and Management*, 10, p. 2996–3015. DOI: <https://doi.org/10.4236/ojbm.2022.106148>
4. Basyuk D. I. (2012). Innovatsiyni rozvytok hastronomichnoho turyzmu v Ukraini [Innovative development of gastronomic tourism in Ukraine]. *Scientific works of NUFT*, vol. 45, pp. 128–132 (in Ukrainian).
5. Kornilova, V. V. and Kornilova, N. V. (2018). Suchasni tendentsii rozvytu hastronomichnoho turyzmu [The modern trends of gastronomic tourism development], *Efektivna ekonomika*, vol. 2. Available at: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112>
6. Malska M. P., Phil M. I., Pandyak I. G. (2021). *Hastronomichniy turyzm* [Gastronomic tourism]. Study guide. Kyiv: Karavela Publishing House. (in Ukrainian)
7. Scherhag, Knut (2023). Project outlines in wine and culinary tourism. *Zeitschrift für Tourismuswissenschaft*, vol. 15, no. 3, pp. 334–354. DOI: <https://doi.org/10.1515/tw-2023-2014>
8. UN Tourism. Available at: <https://www.e-unwto.org/>
9. UA.IGotoWorld.com – the largest tourist portal about Ukraine. Available at: <https://ua.igotoworld.com/>
10. Tasty travels in Kyiv region to be: the brightest gastronomic routes of the region. Discover Ukraine. Available at: <https://discover.ua/inspiration/smacnim-podorozam-kiivsinou-buti-najaskravisigastronomicnimarsruti-oblasti>
11. Gastronomic Routes of "Roads of Wine and Taste of Kyiv Region": Curiosities of the Yablunivka Direction. Kyiv Region. Available at: <https://kyivregiontours.gov.ua/blog/gastronomicni-marsruti-dorig-vinata-smaku-kiivsinici-kavinki-ablunivskogo-napramku>
12. Official website of the Department of Culture and Tourism of the Kyiv Regional State Administration. Available at: <https://kyivregiontours.gov.ua/>
13. Official website of The Village Wine. Available at: <https://thevillagewine.com.ua/#aboutus>
14. Ofitsiynyi website SIKERA. Available at: <https://cikera-mead.com/hastrotur/>
15. Official website “Kontramarka.ua”. Available at: <https://kontramarka.ua/uk/festival-vulicna-iza-sezon-2024-92902.html>
16. Official website of Kyiv Food and Wine Festival. Available at: <https://foodandwinefest.kiev.ua/>
17. Inspiration und Networking beim Dehoga Hamburg Gastro-Event 2024. HOGAPAGE. Available at: <https://www.hogapage.de/nachrichten/wirtschaft/hotellerie/inspiration-und-networking-beim-dehoga-hamburg-gastro-event-2024/>
18. Tourism Development Program in the Kyiv region for 2024–2026. Available at: <https://kor.gov.ua/wp-content/uploads/2023/12/Dodatok-48.pdf>
19. Family eco-restaurant Ostrich Valley: menu and description. Yasnohorodka Family Ecopark. Available at: <https://yasnorodka.com.ua/restaurant/>