

Маргарита ДЗЮБА
ЗВО спеціальності 242 «Туризм»
Миколаївський національний аграрний університет
м. Миколаїв, Україна
*Науковий керівник — д-р філос. наук, професор кафедри
готельно-ресторанної справи та організації бізнесу*
Галина ГАРБАР

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

Сучасний світ стрімко змінюється, і туристична сфера не залишається осторонь цього процесу. Інноваційні, інформаційні та цифрові технології набувають дедалі більшого значення у розвитку туристичного бізнесу. Особливо це стосується гастрономічного туризму, популярність якого невпинно зростає.

Гастрономічний туризм є перспективним напрямом туристичної діяльності, що розглядає особливості харчування не лише як базовий елемент сервісу, а й як самостійний атрактивний компонент туристичних дестинацій. Найбільші можливості для його розвитку мають регіони з багатою історико-культурною спадщиною та давніми традиціями гастрономії.

Аналізуючи розвиток гастрономічного туризму на регіональному рівні, можна виокремити такі інноваційні аспекти: формування нових цілей і змісту гастрономічного туризму, що стає все більш актуальним у туристичній діяльності; запровадження нових методів організації гастротурів завдяки інноваціям у туроператорській діяльності; раціональне використання можливостей місцевого туризму для розвитку громад та дестинацій; використання маркетингових інновацій у просуванні гастрономічного турпродукту; створення туристичних кластерів, що сприяють регіональному розвитку [1].

Одним із ключових нововведень у гастрономічному туризмі є використання штучного інтелекту (ШІ) для персоналізованих рекомендацій щодо закладів харчування. ШІ допомагає туристам знаходити ресторани та кафе,

що відповідають їхнім вподобанням, підвищуючи рівень задоволеності клієнтів і збільшуючи прибутки закладів [2]. Окрім рекомендацій, штучний інтелект також використовується для аналізу відгуків, створення унікальних гастрономічних маршрутів та оптимізації роботи закладів харчування. Завдяки великим обсягам даних ШІ може прогнозувати популярність страв, допомагати ресторанам з управлінням запасами та навіть пропонувати індивідуальні знижки або спеціальні пропозиції для відвідувачів. Інтерактивні чат-боти та голосові асистенти спрощують комунікацію між туристами та закладами, надаючи миттєві відповіді на запити про меню, години роботи чи наявність вільних столиків. Усе це сприяє розвитку гастрономічного туризму, роблячи його ще більш комфортним, ефективним та привабливим для мандрівників.

Ще однією інновацією є створення віртуальних гастрономічних турів, які сприяють популяризації регіональної кухні, дозволяючи ознайомитися з традиціями харчування без фізичної присутності в місці призначення. Це робить гастротури доступними, інтерактивними та емоційно насиченими [3]. Віртуальні гастрономічні тури відкривають унікальні можливості для знайомства з кулінарними традиціями різних регіонів світу, не виходячи з дому. Завдяки сучасним технологіям, таким як 360-градусне відео, доповнена реальність і онлайн-майстер-класи, користувачі можуть не лише спостерігати за процесом приготування традиційних страв, а й брати активну участь, відтворюючи рецепти на своїй кухні. Такі тури часто супроводжуються розповідями шеф-кухарів, історіями про походження страв та культурні особливості харчування, що сприяє глибшому зануренню у гастрономічний світ. Окрім розважального аспекту, віртуальні гастротури мають і освітню цінність, допомагаючи зберігати та поширювати культурну спадщину, а також підтримуючи місцевих виробників і ресторани через інтерактивну взаємодію з аудиторією.

Серед інших інноваційних факторів, що впливають на розвиток гастрономічного туризму в регіонах, можна відзначити створення кластерів, впровадження нових технологій, концептуальних закладів, екологічно безпечну діяльність та активний маркетинг у соціальних мережах.

Значний вплив на розвиток технологій у гастрономічному туризмі мала пандемія COVID-19, що змусила ресторанний бізнес адаптуватися до нових умов. У цей період активно впроваджувалися послуги доставки їжі, безконтактне QR-меню, мобільні застосунки та онлайн-дегустації. Наприклад, львівська компанія Ukraine Travel Lab запровадила онлайн-дегустації на період карантину [4]. Окрім онлайн-дегустацій, значного поширення набули віртуальні гастротури, які дозволяли мандрівникам знайомитися з кулінарними традиціями різних регіонів, не виходячи з дому. Ресторани та виноробні почали організовувати інтерактивні майстер-класи, де учасники могли не лише спостерігати за процесом приготування страв, а й готувати їх разом із шеф-кухарями в режимі реального часу. Також зросла популярність онлайн-замовлень автентичних локальних продуктів, що давало змогу туристам підтримувати виробників і насолоджуватися смаком регіональних страв удома. Ці зміни не лише допомогли бізнесу пережити кризу, а й сформували нові тенденції в гастрономічному туризмі, які залишаються актуальними й після пандемії.

Таким чином, інноваційні технології у гастрономічному туризмі сприяють створенню нового або оновленню існуючого гастротуристичного продукту, що підвищує конкурентоспроможність регіонів, стимулює попит на гастротури та розширює міжнародний туристичний потік. Завдяки маркетинговим інструментам можна сформувати привабливий туристичний бренд, що сприятиме подальшому розвитку гастрономічного туризму.

Список використаних джерел:

1. Голод А.П., Гончаренко М.Ф., Никига О.В., Євдощенко О.В. Інноваційні засади сталого розвитку етногастрономічного туризму в регіоні. Менеджер. Вісник Донецького державного університету управління. Серія Економіка. 2020. № 4(89). С. 40–47.

2. Huvarinen J. Майбутнє персоналізації: як штучний інтелект і машинне навчання трансформують цифровий маркетинг.

URL: <https://www.ranktracker.com/uk/blog/the-future-of-personalization-how-ai-and-machine-learning-are-transforming-digital-marketing/>.

3.Фесенко Г.О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні // Ефективна економіка. 2021. №5.

4.Ukraine Travel Lab. URL: <https://ukrtravellab.com.ua/>