

УДК 338.48 (477.53)

ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

М.В. Муллер, кандидат економічних наук.**Полтавський національний технічний університет імені Юрія Кондратюка**

© Муллер М.В., 2017.

Стаття отримана редакцією 08.02.2017 р.

Вступ. У сучасних економічних умовах господарювання однією з найприбутковіших галузей світової економіки є туризм. Проте через низку чинників (нераціональне використання ресурсів, відсутність розвинутої інфраструктури, низька якість обслуговування, низька інформованість споживачів про туристичні послуги, значний податковий тягар) високий потенціал туристичної індустрії України не розкритий достатньою мірою. Гастрономічний туризм – відносно молодий напрям, що має значний економічний потенціал, обумовлений наявністю потужної сировинної бази, екологічно чистої продукції, котра користується попитом. Необхідність формування конкурентоспроможного гастрономічного туристичного сектора об'єктивно вказує на нагальність створення інноваційної моделі розвитку, адже інноваційність є не стільки умовою, скільки вимогою часу. Тому саме формування інноваційного розвитку у сфері гастротуризму і є метою статті.

Огляд останніх джерел досліджень та публікацій. Дослідженням інноваційних процесів у туристичній сфері займалися багато вітчизняних і зарубіжних учених. Так, питаннями визначення економічної природи інновацій у туризмі займалися Т. Тайгибов, Л. Маклашина, О. Любичева [4–6]. Вивчає стан та перспективи розвитку ділового туризму Х. Роглев [7]. Принципи інновацій у туризмі, позитивні та негативні чинники, що впливають на процес інноваційної діяльності в туризмі, а також класифікацію інновацій у туризмі обґрунтовано О. Кальченком. Детально проаналізовано тенденції та перспективи розвитку еногастрономічного туризму в Україні Д. Базюком. Проте, відзначаючи цінність указаних напрацювань, потрібно відмітити, що деякі проблеми залишаються не повною мірою розв'язаними. Зокрема, потребує подальших досліджень ряд теоретичних аспектів інноваційного розвитку гастрономічного туризму, особливості інновацій у сфері туризму, упровадження дієвого механізму туристичного обслуговування. Важливість і значимість вищенаведених завдань зумовили вибір теми, її актуальність та практичну цінність.

Основний матеріал і результати. Розвиток сучасного туризму неможливий без розробок та нововведень, зміни підходу до існуючого туристичного продукту, поліпшення якості обслуговування клієнтів; тобто інновації стають ключовим аспектом розвитку туристичної сфери. Мельникова С. Б., Іванова В. Н. [1] вважають головними причинами, що зумовлюють необхідність інновацій, такі:

внутрішня – зростання й ускладнення потреб людини, родини, суспільства змушують здійснювати винаходи все більш нових та ефективніших засобів задоволення цих потреб;

зовнішня – постійно змінюване середовище, що оточує людину й суспільство (природне, соціально-економічне), привносить нові зміни подій і явищ суспільного буття. Людина змушена використовувати всі свої сили та досвід для того, щоб адаптуватися до цих змін, встояти у конкурентній боротьбі. Суспільству в цілому і кожній його частині необхідно розвиватися та йти вперед, тому що консервативна частина суспільного організму приречена на поразку в боротьбі за існування і розвиток.

Категорія «інновація», як показав огляд літератури, існувала не завжди, пройшовши шлях від понять «науково-технічний прогрес», «нова техніка», «нова комбінація» до відомого зараз «інновація».

Останнім часом інновацію визначено за міжнародними стандартами як кінцевий результат відповідної діяльності, що втілений у новому чи вдосконаленому продукті, впровадженому на ринку, новому чи вдосконаленому технологічному процесі, використовуваному в практичній діяльності, чи в новому підході до надання соціальних послуг [2].

Визначення цього поняття на державному рівні дає Закон України «Про інноваційну діяльність»: інновації – новостворені (застосовані) і (або) вдосконалені конкурентоспроможні технології, продукція чи послуги, а також організаційно-технічні рішення – виробничі, адміністративні, комерційні й інші, що істотно поліпшують структуру та якість виробництва і (або) соціальної сфери [3].

У сучасних умовах, на нашу думку, можна виділили чотири підходи до трактування категорії

«інновація»:

1) об'єктний – інновація розглядається як певний результат у вигляді нової технології, нового товару, методу тощо;

2) процесний – інновація як процес упровадження певних змін;

3) трансформаційний – зміни в діяльності підприємства;

4) ресурсний – інновація є способом більш ефективного використання ресурсів.

На нашу думку, існує п'ятий підхід – синергійний, що поєднує всі підходи й посилює їх. Тобто ми пропонуємо розглядати інновацію як результат діяльності, як процес упровадження нового, як зміну та як спосіб максимально ефективного використання ресурсів за допомогою добре організованої, систематичної роботи, в основі якої лежать нові знання і є потенціал для подальших нововведень.

Інноваціями в туризмі, на думку Т. Тайгибової [4], є системні заходи, що мають якісну новизну і призводять до позитивних зрушень, що забезпечує стійке функціонування і розвиток галузі в регіоні.

Маклашина Л. вбачає сенс інновацій у туризмі в розробленні, створенні нових туристичних маршрутів, проектів тощо із застосуванням досягнень науки, техніки, ІТ-технологій, а також передового досвіду в галузях управління і маркетингу, впровадження яких дозволить підвищити рівень зайнятості населення, забезпечити зростання його доходів, прискорити соціально-економічний розвиток і поліпшити туристичний імідж країни та регіонів [5].

Інноваційна діяльність у сфері туризму повинна бути направлена на створення нового чи зміну існуючого продукту, на вдосконалення транспортних, готельних, інших послуг, освоєння нових ринків, упровадження новітніх інформаційних і телекомунікаційних технологій та сучасних форм організаційно-управлінської діяльності.

Туризм – тимчасовий виїзд особи з місця постійного проживання в оздоровчих, пізнавальних, професійно-ділових чи інших цілях без здійснення оплачуваної діяльності в місці перебування.

Туризм проявляється як форма суспільного споживання специфічних благ, послуг і товарів, що об'єктивно розвинулася внаслідок соціологізації відтворювальної функції, утворивши галузь діяльності зі створення цього специфічного продукту й організації його споживання, яка за кінцевим призначенням та характером діяльності належить до споживчих галузей господарства [6].

На думку Х. Роглева [7], «.. нині туризм став «феноменом ХХІ ст.», адже є однією з найбільш динамічних і прибуткових галузей світового господарства. Про глобальність туризму і пріоритетність у світовій економіці свідчать досить значні доходи від туризму, що складають 8% світового експорту і 30% міжнародної торгівлі послугами, щорічне зростання світових туристичних потоків на 4–5 %.

Одним із перспективних та інноваційних різновидів туризму останнім часом є гастрономічний туризм, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією страв у національних кулінарних традиціях. Гастрономічний туризм є певною мірою тематичним туризмом, що об'єднує культурні, промислові, екологічні, соціальні аспекти та містить ознайомлення з оригінальними технологіями приготування страв і традиціями їх споживання. В'їзд туристів з інших країн (іноземний туризм) та споживання ними національного туристичного продукту є джерелом зростання національного прибутку, оскільки збільшує попит на внутрішньому ринку країни як на туристичні послуги, так і на послуги та товари, опосередковано пов'язані з туризмом (мультиплікаційний ефект). Тому іноземний туризм розглядається як експорт послуг.

В Україні є регіони для такого туризму. Полтавська область здавна славилася осередком органічно чистої продукції, але на особливу увагу заслуговує м'ясопереробна галузь Полтавщини, що займає третє місце по Україні з виробництва м'ясних продуктів. Ми пропонуємо створити туристичний маршрут «Гастрономічний туристичний шлях Полтавщини» по підприємствах з виробництва м'ясних делікатесів: ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» (розташоване у м. Глобино Полтавської області), ТОВ «Фірма «Заря» (м. Полтава), ПАТ «Кременчукм'ясо» (м. Кременчук Полтавської області).

ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» зосередило свою увагу на якісній сировинній базі. До групи компаній «Глобино» входять м'ясомолочний і свинокомплекс, які є основною сировинною базою для виробництва. Суворий багатоступінний ветеринарний контроль гарантує якість і безпеку продукції. Компанія слідує високим стандартам виготовлення продуктів та сировини власного виробництва, використовує нові технології в галузі переробки м'яса.

М'ясокомбінат співпрацює з провідними європейськими машинобудівними компаніями Matimeх и Shaller, які надають обладнання, що дозволяє випускати продукцію найвищих стандартів. Підприємство замовляє й ексклюзивні агрегати, наприклад лінію Travaglini, на котрій виготовляється сиров'ялена італійська салямі в благородній плісняві. Сиров'ялені продукти – новий напрям у виробництві м'ясних делікатесів, на який уже є попит.

Усе це дає можливість стверджувати, що ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» працює в інноваційному напрямі успішно.

Виробничі цехи ТОВ «Фірма «Заря» оснащені сучасним обладнанням, що дозволяє здійснювати випуск готової продукції відповідно до новітніх технологій м'ясопереробної галузі. Контроль якості готової продукції, а також дотримання санітарних та ветеринарних норм при виробництві ковбасних виробів забезпечує оснащена новітнім обладнанням атестована виробнича лабораторія.

Велику увагу керівництво ПАТ «Кременчукм'ясо» приділяє переустаткуванню підприємства сучасними імпортерними лініями. Це обладнання придбане за допомогою таких відомих фірм, як «Матімекс», «Шаллер», «Інтермік».

З огляду на низьку купівельну спроможність регулюються ціни на різні види ковбасних виробів. Для більш багатой частини покупців виробляється великий асортимент копченостей, варено-копчених і сирокопчених ковбас. Для середньо- та малозабезпечених шарів населення виготовляються варені й субпродуктові ковбаси.

Ковбасні вироби виготовляються за традиційною українською технологією з вивченням досвіду міжнародної м'ясопереробної промисловості. Працівники ковбасного виробництва розробляють свої рецепти нових видів продукції, що успішно реалізуються в магазинах міста: «Ковбаски Лассо», «Салямі Міланська» варено-копчена, «Ковбаса «Лікарська фірмова».

Отже, в рамках туристичного маршруту «Гастрономічний туристичний шлях Полтавщини» підприємствами з виробництва м'ясних делікатесів, можна виділити такі стадії туристичного обслуговування:

1) попередню або пошукову, яка характеризується наявністю невизначеного чи слабовизначеного попиту з боку споживачів і маркетинговими дослідженнями, розробленням турпродукту та здійсненням заходів щодо його просування на ринок з боку виробників-суб'єктів ринку;

2) реалізаційну, або стадію, пов'язану з визначенням споживачів на ринку пропозиції турпродукту, реалізацією турпродукту та організаційними заходами щодо здійснення подорожі;

3) споживчу, яка пов'язана з реалізацією туристом мети подорожі на відповідному якісному рівні, який забезпечується виробниками шляхом надання комплексу основних і додаткових послуг;

4) завершальну, пов'язану з отриманням вражень від подорожі для туриста та інформації про якість турпродукту – для виробника.

Висновки. На Полтавщині створені сприятливі умови для формування інноваційного розвитку гастрономічного туризму шляхом запровадження туристичного маршруту «Гастрономічний туристичний шлях Полтавщини» по підприємствах з виробництва м'ясних делікатесів. Цей напрям туризму є інноваційним і перспективним для України взагалі та області зокрема, тому що в'їзд туристів з інших країн і споживання ними національного туристичного продукту є джерелом зростання національного прибутку, оскільки збільшує попит на внутрішньому ринку країни як на туристичні послуги, так і на послуги та товари, опосередковано пов'язані з туризмом (мультиплікаційний ефект).

ЛІТЕРАТУРА:

1. Социальная инноватика в управлении: муниципальные финансово-производственные группы: учеб. пособие для вузов / под общ. ред. В.Н. Иванова, С.Б. Мельникова. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Муниципальный мир, 2006. – 260 с.

2. Статистика науки и инноваций: краткий терминологический словарь / под ред. Л.М. Гохберга]. – М.: Центр исследований и статистики науки, 1996. – 230 с.

3. Закон України «Про інноваційну діяльність» від 04.07.2007 №40-IV (зі змінами і доповненнями) // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.rada.gov.ua

4. Тайгибова Т. Инновации в туризме – один из важнейших факторов повышения уровня социально-экономического развития Республики Дагестан / Т. Тайгибова // Проблемы современной экономики: материалы Междунар. науч. конф. (г. Челябинск, декабрь 2011 г.). – Челябинск, 2011. – С. 153-156.

5. Маклашина Л. Роль инноваций в развитии туризма / Л. Маклашина // Креативная экономика. – 2011. - № 12 (60). – С. 130 – 136

6. О.О. Ринок туристичних послуг / О.О. Любичева // Все о туризме. Туристична бібліотека [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/lubiceva_rtp12.htm

7. Х. Стан та перспективи розвитку ділового туризму в Україні / Х. Роглев, Г. Мунін // Туризм: теорія і практика. – 2005. - № 1. – С. 6.

REFERENCES:

1. Social Innovation in Management: municipal financial and industrial groups: Textbook. manual for schools; [Under the total. Ed. V.N. Ivanov, S.B. Melnikova] – 4 th ed., Revised. and ext. – М.: The municipal world, 2006. – 260 p.

2. Statistics of Science and Innovation: A brief glossary of terms [Ed. LM Hochberg]. – M.: Center for Science Research and Statistics, 1996. – 230 p.
3. The Law of Ukraine «About Innovative Activity» № 40-IV (With changes and additions) // Official site of Verkhovna Rada [Electronic resource]. – Access mode: www.rada.gov.ua.
4. Taygibova T. (2011). Innovation in tourism - one of the most important factors in improving the socio-economic development of the Republic of Dagestan // Problems of Modern Economics: Proceedings of the international. scientific. Conf. (Chelyabinsk, December 2011). – Chelyabinsk, 2011. – P. 153–156.
5. Maklashina L. (2011). The role of innovation in the development of tourism / L. Maklashina // Creative Economy. – № 12 (60). – P. 130–136.
6. Lyubytseva A. Tourism market [Electronic resource]. – Access mode: http://tourlib.net/books_ukr/lubiceva_rtp12.htm.
7. Rohliev H., Munin H. (2005). State and prospects of development of business tourism in Ukraine // Tourism: Theory and Practice. – № 1. – P. 6.

УДК 338.48 (477.53)

Марина Вячеславівна Муллер, кандидат економічних наук. Полтавський національний технічний університет імені Юрія Кондратюка. **Особливості формування інноваційного розвитку гастрономічного туризму Полтавської області.** Акцентовано увагу на гастрономічному туризмі – відносно молодому напрямі, що має значний економічний потенціал. Наголошено, що інновації є ключовим аспектом розвитку туристичної сфери. Узагальнено наукові підходи до трактування категорії «інновація» (об'єктний, процесний, трансформаційний, ресурсний) та запропоновано авторський – синергичний, що поєднує та посилює вищезазначені підходи. З'ясовано, що особливості формування інноваційного розвитку у сфері гастрономічного туризму пов'язані перш за все з культурними, промисловими, екологічними й соціальними аспектами; ознайомленням споживача з оригінальними технологіями приготування страв і традиціями їх споживання. Доведено, що в Україні створені умови для розвитку гастрономічного туризму, зокрема запропоновано створити туристичний маршрут підприємствами з виробництва м'ясних делікатесів, що розташовані в Полтавській області.

Ключові слова: інновації, інноваційний розвиток, туризм, гастрономічний туризм, туристичне обслуговування.

UDC 338.48 (477.53)

Maryna Muller, PhD (Economics). Poltava National Technical Yurii Kondratiuk University. **Formation Features of Innovative Development of Gastronomic Tourism in Poltava Region.** In the article the authors investigated the regulatory impact to gastronomic tourism as a relatively young direction that has considerable economic potential. It is emphasized that innovation is a key aspect of tourism development. The article includes the overview of scientific approaches to the interpretation of the category «innovation» (object, process, transformation, resource) and the author invited a synergy approach that combines and strengthens above mentioned approaches. Features of formation of innovative development in the field of gastronomic tourism associated primarily with the cultural, industrial, environmental and social aspects; consumers' familiarization with the original technologies of cooking and with traditions of their consumption. It is noted that in Ukraine created conditions for gastronomic tourism. In particular, it is proposed to create a tourist route through enterprises producing meat delicatessen located in the Poltava region.

Keywords: innovation, innovative development, tourism, gastronomic tourism, travel services.

УДК 338.48 (477.53)

Марина Вячеславовна Муллер, кандидат экономических наук. Полтавский национальный технический университет имени Юрия Кондратюка. **Особенности формирования инновационного развития гастрономического туризма Полтавской области.** Акцентируется внимание на гастрономическом туризме – относительно молодом направлении, имеющем значительный экономический потенциал. Определено, что инновации являются ключевым аспектом развития туристической сферы. Обобщены научные подходы к трактованию категории «инновация» (объектный, процессный, трансформационный, ресурсный), и предложен авторский – синергический, соединяющий и усиливающий приведенные выше подходы. Выяснено, что особенности формирования инновационного развития в сфере гастрономического туризма связаны в первую очередь с культурными, промышленными, социальными и экологическими аспектами; ознакомлением потребителя с оригинальными технологиями приготовления блюд и традициями их употребления. Доказано, что в Украине созданы условия для развития гастрономического туризма, в частности предложено создать туристический маршрут по предприятиям – производителям мясных деликатесов, расположенным в Полтавской области.

Ключевые слова: инновации, инновационное развитие, туризм, гастрономический туризм, туристическое обслуживание.