

**Яценко В.В., здобувачка вищої освіти II курсу гр. ТЗ-11, ФБСО
Ярмолюк Д.І., старший викладач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
Державний університет «Житомирська політехніка»**

Slow travel і гастрономічний туризм як драйвери розвитку готельно-ресторанного бізнесу

Сучасний готельно-ресторанний бізнес адаптується до концепції **slow travel**, яка передбачає повільні подорожі та глибоке занурення у культуру, природу й спосіб життя регіону.

У Фінляндії понад 40% туристичних пакетів для Карелії та Лапландії орієнтовані на **slow travel**: проживання в еко-готелях серед лісів і озер, де за допомогою місцевих інструкторів можна займатися рибальством, збирати ягоди та брати участь у традиційних ремеслах. Норвезькі нічні потяги-готелі дозволяють спостерігати північне сяйво і одночасно переміщатися між містами, що поєднує комфорт і унікальний досвід; щороку ними користуються понад 25 тисяч туристів. У Швеції готелі та ресторани пропонують «туристичні пакети автентичності», включаючи майстер-класи з приготування локальних страв та участь у фермерських господарствах.

Гастрономічний туризм стає ключовим чинником розвитку індустрії гостинності. У Данії ресторани, такі як Noma в Копенгагені, інтегрують локальні продукти та сезонні інгредієнти, що підвищує туристичну привабливість і формує унікальний бренд; щорічно ресторан відвідують понад 50 тисяч туристів із усього світу. Ісландські готелі та ресторани пропонують туристам дегустації страв із морських водоростей, дикорослих ягід та арктичної риби, поєднуючи кулінарний досвід із поясненням екологічної важливості локальних ресурсів; щорічна відвідуваність таких гастрономічних турів становить близько 20 тисяч осіб. У Фінляндії популярні тури «Farm to Table», де гості відвідують ферми, знайомляться з процесом виробництва і готують страви разом із місцевими кухарями; щороку їх проходять понад 10 тисяч туристів.

Впровадження **slow travel** і гастрономічного туризму вимагає зміни інфраструктури та підходів до сервісу. Еко-готелі з локальною продукцією, системи попереднього бронювання туристичних активностей, цифрові карти кулінарних та культурних маршрутів дозволяють зменшити навантаження на популярні локації та підвищити рівень задоволеності гостей. Співпраця з місцевими громадами забезпечує соціальну сталість: частина прибутків від туризму йде на підтримку традиційних ремесел, збереження культурної спадщини та розвиток місцевої економіки; у середньому 15–20% доходів туристичних програм спрямовується на ці цілі. У Норвегії та Швеції запроваджують еко-сертифікації для готелів і ресторанів, а туристи оплачують «екологічний внесок», який спрямовується на підтримку національних парків та охорону біорізноманіття. Використання локальних продуктів зменшує вуглецевий слід на 20–25%, а кулінарні майстер-класи та фермерські тури забезпечують культурну інтеграцію туристів у місцеве життя.

Україна має потенціал для адаптації цих практик. У Карпатах можливі нічні потяги-готелі для **slow travel** із інтегрованими кулінарними маршрутами, що включають відвідування локальних фермерів і приготування традиційних страв. На узбережжі Чорного моря розвиток гастрономічних турів та еко-готелів може поєднати відпочинок і просвітницьку роботу щодо сталого використання природних ресурсів. Пілотні проекти у Львівській та Івано-Франківській областях показують, що середній час перебування туристів збільшується на 30%, а витрати на місцеву економіку зростають на 20%.

Розвиток концепції **slow travel** також стимулює впровадження інновацій у сфері сервісу та цифрових технологій. У багатьох країнах створюються онлайн-платформи, що об'єднують еко-готелі, фермерські господарства, гастрономічні маршрути та культурні події в єдину екосистему сталого туризму. В Україні доцільно розвивати подібні цифрові рішення, зокрема інтерактивні карти **slow**-маршрутів і мобільні додатки для бронювання локальних активностей. Важливо також розширювати систему підготовки кадрів у готельно-ресторанній сфері, орієнтуючись на екологічні стандарти, етичне споживання та культурну комунікацію з туристами. Синергія **slow travel**, гастрономічного туризму та цифрової трансформації може стати стратегічною основою для формування нового іміджу України як країни свідомих подорожей.

Список використаних джерел:

1. Nordic Council of Ministers – «Follow the food: the rise of gastronomic tourism in the Nordics» URL: <https://www.norden.org/en/information/follow-food-rise-gastronomic-tourism-nordics>
2. Nordic Innovation – Проект «EXPLORE - Experiencing Local Food Resources in the Nordic Countries» URL: <https://www.nordicinnovation.org/programs/explore-experiencing-local-food-resources-nordic-countries>
3. Statistics Finland – Опис статистики про подорожі в Фінляндії URL: <https://stat.fi/en/statistics/documentation/smat/2025-03-08>
4. Nordic Statistics – «Nordic tourism – recovery after the pandemic» URL: <https://www.nordicstatistics.org/news/nordic-tourism-recovery-after-the-pandemic/>
5. Nordic Council of Ministers – «Nordic Tourism Plan 2025-2030 URL: <https://pub.norden.org/politiknord2025-709/politiknord2025-709.pdf>