

А.А. Івашура, О.М. Борисенко, А.О. Солдатенко

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця, Україна

СТАЛЕ ХАРЧУВАННЯ ЯК ЕКОЛОГІЧНИЙ МАРКЕР В ІНДУСТРІЇ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

Розкриваються фактори позитивного впливу гастрономічного туризму з використанням соціально-еколого-економічних підходів. Увагу сконцентровано на комплексному підході до виявлення екологічних проблем в сфері гастрономічного туризму і пропозиціях щодо їх вирішення. Запропоновано прагнути до стійкого харчування в туристичній діяльності та використовувати концепцію такого харчування як маркер екологічності гастрономічного туризму та всієї сфери туристичного бізнесу.

Ключові слова: гастрономічний туризм, сталий розвиток, стале харчування, екологія, екологічні параметри, зелене мислення.

Постановка проблеми

Сьогодні туризм виходить за рамки просто подорожі для приємного проведення часу. В епоху кліматичного дисбалансу і екологічних катастроф, всі види туризму як і будь-яка господарська діяльність несуть на собі відповідальність за навколишнє природне середовище.

Участь в гастрономічному туризмі сприяє більш відповідальному і сталому туризму, що приносить користь як мандрівникам, так і місцевим жителям. Однак гастрономічний туризм також стикається з проблемами. Мандрівникам важливо усвідомлено вибирати види діяльності, які він хоче підтримувати, і позиціонувати себе відповідно до етичних і моральних цінностей.

Загалом, це досвід, в якому їжа використовується як форма вираження і зв'язку з місцевою культурою, біорізноманіттям, прагненням зрозуміти місцеву природу і етнос. На основі цих набутих навичок і формується любов до природи, яка виражається через екологічне мислення і спосіб життя [1].

Аналіз останніх досліджень і публікацій

Наукових досліджень в області впливу продуктів харчування на навколишнє середовище за останні 15 років збільшилось більш ніж в десять разів. Загально визнано, що харчування відіграє важливу роль в загальному впливі споживання на навколишнє середовище. У багатьох дослідженнях прийшли до висновку, що дотримання дієтичних рекомендацій для здорового харчування зменшить загальний вплив на навколишнє середовище в розвинених країнах, хоча це не універсальний висновок.

Застосовуючи якісний систематичний огляд літератури по обраним статтям і документам нами виявлено що дослідження були передусім зосереджені на аналізі характеру і ступені зв'язків між продовольчим і туристичним секторами [2–8].

На жаль, дуже недостатньо даних про конкретний вплив гастрономічного туристичного бізнесу на навколишнє природне середовище.

Мета статті

Досліджується більш цілісний погляд як на проблематику гастрономічного туризму, так і на можливості застосування екологічних рішень в гастрономічному туризмі для просування до цілей сталого розвитку. Обговорюється пропозиція використання екологічних підходів в гастрономічному туризмі заснованих на сталому харчуванні для позначення реальних дій в досягненні екологізації туристичної галузі.

Виклад основного матеріалу

З розширенням сфери туризму кількість відходів, вироблених гостями, зростає в геометричній прогресії. Єдиний дієвий спосіб виправити ситуацію, що склалася – це реорганізація існуючих практик на користь більш екологічно безпечних рішень. Сьогодні все більша кількість гостей стурбовані своїм впливом на навколишнє середовище і з радістю будуть вибирати готелі і тури, де прагнуть до стійкості.

Такі очікування в сфері гастрономічного туризму, як скорочення використання одноразового пластику або компостування відходів, увійшли майже в третину списків вимог гостей при виборі турів [9]. Сьогодні дії у напрямку на впровадження

стійких методів в туристичному бізнесі стали актуальними для багатьох нових підприємств в надії зайняти цю нішу, яка постійно розширюється.

В останні роки велика увага приділяється екологічним наслідкам не тільки виробництва, але і споживання харчових продуктів. У міру того, як стає доступним все більша кількість даних по екологічному впливу за окремими харчовими продуктами, виникла необхідність розглядати вплив різних прийомів їжі або повноцінного харчування на навколишнє середовище. При цьому екологічні дані необхідно погоджувати з аналізом інших аспектів харчування.

Сьогодні основні напрямки в розвитку досліджень по впливу харчування на навколишнє середовище враховують три вектори [10]:

- вплив моделей споживання, раціону та харчування на навколишнє середовище;
- методологія, дані та інструменти для аналізу харчування і споживання харчових продуктів;
- вплив втрат продовольства на навколишнє середовище.

Екологізація сфери гостинності – це не просто ще один спосіб побудови стратегії утримання клієнтів. Гостинність відкриває можливість на власному прикладі показати те, на що перетворюється стійкий образ життя, застосовуючи його на практиці.

Як показують дослідження, між розумінням стійкості, бажанням її проповідувати і особистими вчинками, які спрямовані на екологізацію свого життя – величезна прірва. І на це є безліч причин. Одна з них відсутність позитивного наочного прикладу. Якщо ми візьмемо, наприклад, людей, які виступають за переробку і компостування, то мало хто з них може реально підтвердити щоденне дотримання такої практики [11].

У цьому сенсі туристичний бізнес може продемонструвати зміни від впровадження таких підходів для повсякденного життя людини. Такі зміни можуть суттєво вплинути на поведінку споживачів. Гість не тільки з більшою ймовірністю візьметься за компостування і переробку, а й чекатиме таких же екологічних дій в інших компаніях.

Таким чином, екологізація – це вже не просто питання свідомості, а прекрасна бізнес-можливість, якої неможливо знехтувати [12].

Сталий гастрономічний туризм відображає проблеми сталості загального туризму. Але в той же час є свої особливості, які охоплюють більш широке коло питань. Ці особливості мають на увазі, що гастрономічний туризм стає предметом міждисциплінарних досліджень. Оскільки туристи завжди дотримуються місцевих і автентичних поглядів, сталий гастрономічний туризм являє собою

механізм, який сприяє розвитку органічного землеробства, збереження дикої природи, збільшення біорізноманіття та сталому розвитку у всіх областях людської діяльності. Завдяки гастрономічним можливостям, які відкриваються для людей з усього світу, стійкий гастрономічний туризм сприяє культурному обміну, новим знайомствам, розширенню знань в галузі сільського господарства, харчової промисловості, місцевих традицій і автентичної кухні.

Механізми сталого гастрономічного туризму набагато ширші як може здатися на перший погляд. Тому екологічний аспект даної діяльності вищий і відповідно вплив як негативний так і позитивний – значніший. Комплексність різних за дією параметрів гастрономічного туризму містять в собі такі рішення теоретичних і практичних завдань:

1. Максимальне використання місцевих продуктів і рецептів приготування страв і напоїв, їх подачу і аксесуарів;

2. Приваблива, незвичайна, невідома кухня може розглядатися як ресурс для розвитку харчової промисловості й супутніх їй галузям, що благотворно позначиться на економічній ситуації в регіоні;

3. Гастрономічні маршрути можуть сприяти розвитку зеленої інфраструктури, і як наслідок – підвищенню соціальних стандартів в регіоні;

4. Розвиток, реєстрація нових брендів в харчовій і інших галузях. Це буде сприяти просуванню регіону на загальнодержавному, а можливо і світовому рівнях;

5. Розвиток екологічного сільського господарства як особливо затребуваного у сучасних туристів напрямку, що дозволить не тільки отримувати органічні продукти харчування, але і поліпшити екологічну ситуацію в регіоні;

6. Затребуваність в цілості куточків дикої природи, створення національних парків, заказників, заповідних територій, зон відпочинку, а також пам'яток і культурних споруд;

7. Необхідність в сталій поведінці як з харчовими відходами, так і з відходами супутніх виробництв;

8. Формування у населення і туристів екологічного світогляду, що сприяє екологічним вчинкам і способу життя.

Рішення цих завдань повністю відповідає 17 цілям сталого розвитку визначених ООН [13], що наведено у табл. 1.

Хоча харчовий сектор і є ключовою рушійною силою екологічних і соціальних впливів у всьому світі, він також може стати механізмом для позитивного внеску гастрономічного туризму в зменшенні антропогенного впливу, поліпшенні біорізноманіття та екологізації туристичних послуг,

а також стати екологічним маркером повсюдної туристичної діяльності.

Оцінка впливу харчових продуктів і харчування в цілому на навколишнє середовище є складним завданням, оскільки їжа виконує безліч функцій. Крім харчової цінності важливою для здоров'я людини, їжа також має додаткові функції і аспекти, такі як смак, задоволення, естетика, культурна цінність, вплив на місцеву економіку і т.п.

Таблиця 1

Відповідність екологічних параметрів гастрономічного туризму цілям сталого розвитку

Параметри гастрономічного туризму	Цілі сталого розвитку
1. Максимальне використання місцевих продуктів і рецептів приготування страв і напоїв, їх подачу і аксесуарів.	1, 2, 5, 10, 11, 12, 13, 17.
2. Приваблива, незвичайна, невідома кухня може розглядатися як ресурс для розвитку харчової промисловості й супутніх їй галузям, що благотворно позначиться на економічній ситуації в регіоні.	1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 17.
3. Гастрономічні маршрути можуть сприяти розвитку зеленої інфраструктури, і як наслідок – підвищення соціальних стандартів в регіоні.	1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 17.
4. Розвиток, реєстрація нових брендів в харчовій і інших галузях. Це буде сприяти просуванню регіону на загальнодержавному а можливо і світовому рівнях.	1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 17.
5. Розвиток екологічного сільського господарства як особливо затребуваного у сучасних туристів напряму, що дозволить не тільки отримувати органічні продукти харчування, але і поліпшити екологічну ситуацію в регіоні.	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15.
6. Затребуваність в цілості куточків дикої природи, створення національних парків, заказників, заповідних територій, зон відпочинку, а також пам'ятників і культурних споруд.	3, 6, 13, 14, 15.
7. Необхідність в сталій поведінці як з харчовими відходами, так і з відходами супутніх виробництв.	3, 4, 7, 9.
8. Формування у населення і туристів екологічного світогляду, що сприяє екологічним вчинкам і способу життя.	3, 4, 12.

Вплив продуктів на навколишнє середовище залежності від поведінки споживачів, і господар-

ської діяльності туристичного бізнесу серед іншого, включає такі моменти [10, 14]:

1. Не затребувані, зіпсовані продукти, можуть значно посилити вплив на навколишнє середовище;

2. Спосіб і кількість приготування їжі може мати велику різницю у впливі на навколишнє середовище;

3. Зберігання продуктів в складських і підсобних приміщеннях може чинити сильний вплив на споживання енергії і утворення харчових відходів.

Для вибору споживачем продуктів харчування має значення і інші аспекти, включаючи їх походження (споживачі часто віддають перевагу продуктам місцевого або домашнього виробництва) і спосіб виробництва (наприклад, м'ясо з ферми де пропагуються правила етичного ставлення до тварин або застосовуються принципи справедливої торгівлі).

Основними маркерами впливу продуктів на навколишнє середовище в готельному секторі є вуглецевий і водний слід.

На сьогодні частіше застосовується перший [15]. Маркування з умовною назвою: "Вибір клімату" присвоюється стравам з більш низьким, ніж в середньому, впливом на клімат. Ці ярлики підвищують поінформованість персоналу ресторану і споживачів. В даний час немає достовірного підтвердження того, що відвідувачі максимально реагують на дане маркування так само, як на інші аспекти, такі як смак, привабливість і ціна. Отже, потрібно довгострокова концепція щодо інформування гостей і персоналу в цьому напрямку.

Існують приклади, коли персонал не чекав результатів усвідомленої харчової поведінки від гостей, а сам заклад пропонував стале різноманітне меню. Гостям залишалося тільки зробити вибір, ґрунтуючись на своїх особистих уподобаннях. Модель для створення раціону харчування будувалася на харчовій цінності продуктів, вуглецевому сліди і економічній складової.

Отримане таким чином оптимальне меню було запропоновано школярам в Іспанії і складалося з комбінації: 20 закусок, 20 основних страв і 7 десертів, з розрахунку приблизно на один місяць харчування. Результат – скорочення вуглецевого сліду і цін при збереженні основних поживних властивостей страв [16]. Таким чином, вдало продемонстрована можливість складання страв з одночасно меншим вуглецевим слідом і більш низькою ціною, що дозволяє уникнути компромісів між цими двома критеріями.

У Швейцарії успішно стартувала масштабна програма по зниженню викидів парникових газів в навколишнє природне середовище на прикладі 240 підприємств громадського харчування [17].

Дослідження засвідчили зменшення загальних викидів в атмосферу CO₂ на 20 %. Програма "ONE TWO WE", включала заходи щодо екологізації діяльності самих підприємств (наприклад, скорочення харчових відходів або використання енергоефективних приладів); так і заходи в ланцюжках поставок, наприклад скорочення овочів, вирощуваних в опалювальних теплицях, відмова від товарів, що транспортуються по повітрю. Розглядалися і стійкі варіанти харчування, наприклад, скорочення середньої кількості м'яса на один прийом їжі.

Експеримент засвідчив, що потенціал боротьби з парниковими газами, який пов'язаний з купівлею продуктів харчування, був приблизно в чотири рази вище, ніж заходи щодо коригування прямого впливу підприємств харчування через свою діяльність. В результаті дослідники запропонували рекомендації щодо зниження загального впливу на навколишнє середовище. Серед них – скорочення харчових відходів в їдальнях, відмова від овочів з опалювальних теплиць і продуктів, що перевозяться повітряним транспортом, а також скорочення середньої кількості м'яса на один прийом їжі. Для досягнення цих цілей необхідна співпраця поставальників, туроператорів, організацій громадського харчування і гостей.

Це дослідження є хорошим прикладом цінності розрахунку повного екологічного сліду організації для компанії в гастрономічному секторі та використання результатів такого дослідження для зниження загального впливу на навколишнє середовище.

Всі ці аспекти необхідно враховувати і відстежувати в діяльності гастрономічного туризму.

Висновки

У контексті глобального, технологічного і швидко мінливого світу гастрономічний туризм – це спосіб внести свій вклад в місцеві методи ведення сільського господарства та виробництва продовольства для сталого розвитку, продовольчої безпеки, соціальної стабільності і благополуччя суспільства. Туристи є активними учасниками збереження навколишнього середовища, місцевої культури та історичних традицій, створюючи спільно з місцевими виробниками можливості для спілкування, активного відпочинку і обміну регіональними продуктами харчування в різних етнічних і культурних просторах.

Проблема туристичної галузі в цілому, полягає в тому, що замість того, щоб йти вперед до екологічності, галузь лише реагує на виникаючі екологічні проблеми. Наприклад, замість того щоб повсюдно відмовитися від шведського столу, галузь відмовилася від нього лише відреагувавши на пандемію корона-вірусу – COVID-19. Таким чином,

гра на реагування завжди приречена на несвоєчасність в питаннях глобального вирішення екологічних проблем.

Разом із тим, слід зазначити, що подальші дослідження в галузі гастрономічного туризму повинні бути зосереджені на розробці нових кулінарних заходів, кулінарної медицині, встановлення більш активної участі зацікавлених сторін у розвитку продовольчого туризму і ролі соціальних мереж у просуванні цієї діяльності.

Таким чином, стале харчування веде до екологізації гастрономічного туризму та може розглядатися як маркер результатів туристичної господарської діяльності на шляху до досягнення цілей сталого розвитку. Щоб реалізувати потенціал гастрономічного туризму, необхідно вчитися розуміти і прогнозувати попит, створювати і підтримувати зв'язки з усіма місцевими зацікавленими сторонами та розробляти відповідні продукти і маркетингові стратегії. Також потрібна підтримка для формування кваліфікованих співробітників.

Література

1. Івашура А.А. Еколого-економічний світогляд і традиції природокористування в українській культурі : моногр. / А.А. Івашура, О.П. Винник. – Харків : Вид. ХНЕУ, 2008. – 91 с.
2. Okumus B. Food tourism research: a perspective article // *Tourism Review*. – 2021. – Vol. 76 (1). – P. 38–42. DOI: <https://doi.org/10.1108/TR-11-2019-0450>
3. Gonçalves H.M. Green buying behavior and the theory of consumption values: a fuzzy-set approach / H.M. Gonçalves, T.F. Lourenço, G.M. Silva // *Journal of Business Research*. – 2016. – Vol. 69 (4). – P. 1484–1491. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jbusres.2015.10.129>
4. Goolaup S. Exploring the concept of extraordinary related to food tourists nature-based experience / S. Goolaup, L. Mossberg // *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*. – 2017. – Vol. 17 (1). – P. 27–43. DOI: <https://doi.org/10.1080/15022250.2016.1218150>
5. Rousta A. Food tourism value: Investigating the factors that influence tourists to revisit / A. Rousta, D. Jamshidi // *Journal of Vacation Marketing*. – 2019. – Vol. 26. – P. 73–95. DOI: <https://doi.org/10.1177%2F1356766719858649>
6. Naruetharadhol P. A bibliometric analysis of food tourism studies in Southeast Asia / P. Naruetharadhol, N. Gebombut // *Cogent Business & Management*. – 2020. – Vol. 7 (1). – P. 1733829. DOI: <https://doi.org/10.1080/23311975.2020.1733829>
7. Fusté-Forné F. Slow food tourism: an ethical microtrend for the Anthropocene / F. Fusté-Forné, T. Jamal // *Journal of Tourism Futures*. – 2020. – Vol. 6 (3). – P. 227–232. DOI: <https://doi.org/10.1108/JTF-10-2019-0120>
8. World Tourism Organization. *Affiliate Members Report, Volume sixteen – Second Global Report on Gastronomy Tourism*, UNWTO, Madrid. – 2017 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284418701>
9. *The Importance of Environmental Sustainability in the Hospitality Industry* [Електронний ресурс]. – Режим

доступу: <https://www.clock-software.com/blog/hotel-sustainability.html>

10. Nemecek T. Environmental impacts of food consumption and nutrition: where are we and what is next? / T. Nemecek, N. Jungbluth, L.M. Canals // *The International Journal of Life Cycle Assessment* – 2016. – Vol. 21, – P. 607–620. DOI: <https://doi.org/10.1007/s11367-016-1071-3>

11. Ivashura A. Environmental safety in the context of ecological and economic models of territorial development / Ivashura A., Borysenko O., Logvinkov S. // *Екологічна безпека – сучасні напрямки та перспективи вищої освіти: матеріали I міжнар. інтернет-конф. (Харків, 25 лют. 2021).* – Харків, 2021. – С. 147–148.

12. Івашура А.А. Еколого-економічна та історична оцінка взаємовідносин людини і довкілля : моногр. / Івашура А.А., Добрунова Л.Е. – Харків : Вид. ХНЕУ, 2011. – 152 с.

13. 17 цілей для преобразования нашего мира [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/ru>

14. Tilman D. Global diets link environmental sustainability and human health / D. Tilman, M. Clark // *Nature*. – 2014. – Vol. 515. – P. 518–522. DOI: <https://doi.org/10.1038/nature13959>

15. Pulkkinen H. Development of a Climate Choice meal concept for restaurants based on carbon footprinting / H. Pulkkinen, T. Roininen, J.M. Katajajuuri, M. Järvinen // *The International Journal of Life Cycle Assessment*. – 2016. – Vol. 21. – P. 621–630. DOI: <https://doi.org/10.1007/s11367-015-0913-8>

16. Ribal J. Designing healthy, climate friendly and affordable school lunches / J. Ribal, M.L. Fenollosa, P. García-Segovia, G. Clemente, N. Escobar, N. Sanjuán // *The International Journal of Life Cycle Assessment*. – 2016. – Vol. 21. – P. 631–645. DOI: <https://doi.org/10.1007/s11367-015-0905-8>

17. Jungbluth N. ONE TWO WE – life cycle management in canteens together with suppliers, customers and guests / N. Jungbluth, R. Keller, A. König // *The International Journal of Life Cycle Assessment*. – 2016. – Vol. 21. – P. 646–653. DOI: <https://doi.org/10.1007/s11367-015-0982-8>

References

1. Ivashura, A.A., Vynnyk, O.P. (2008). Ekoloho-ekonomichnyy svitohlyad i tradytsiyi pryrodokorystuvannya v ukrayins'kii kul'turi. Vyd. KhNEU, Kharkiv. [in Ukrainian]
2. Okumus, B. (2021). Food tourism research: a perspective article. *Tourism Review*, 76 (1), 38–42. DOI: <https://doi.org/10.1108/TR-11-2019-0450>
3. Gonçalves, H.M., Lourenço, T.F., Silva, G.M. (2016). Green buying behavior and the theory of consumption values: a fuzzy-set approach. *Journal of Business Research*, 69 (4), 1484–1491. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jbusres.2015.10.129>
4. Goolaup, S, Mossberg, L. (2017). Exploring the concept of extraordinary related to food tourists nature-based experience. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism* 17 (1), 27–43. DOI: <https://doi.org/10.1080/15022250.2016.1218150>
5. Roust A., Jamshidi D. (2019). Food tourism value: Investigating the factors that influence tourists to revisit. *Journal of Vacation Marketing*, 26, 73–95. DOI: <https://doi.org/10.1177%2F1356766719858649>
6. Naruetharadhol, P., Gebsumbut, N. (2020). A bibliometric analysis of food tourism studies in Southeast Asia. *Cogent Business & Management*, 7 (1), 1733829. DOI: <https://doi.org/10.1080/23311975.2020.1733829>

7. Fusté-Forné, F. Jamal, T. (2020). Slow food tourism: an ethical microtrend for the Anthropocene. *Journal of Tourism Futures*, 6 (3), 227–232. DOI: <https://doi.org/10.1108/JTF-10-2019-0120>

8. World Tourism Organization. (2017). Affiliate Members Report, Volume sixteen – Second Global Report on Gastronomy Tourism, UNWTO, Madrid. URL: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284418701>

9. The Importance of Environmental Sustainability in the Hospitality Industry. URL: <https://www.clock-software.com/blog/hotel-sustainability.html>

10. Nemecek, T., Jungbluth, N., Canals, L.M. (2016). Environmental impacts of food consumption and nutrition: where are we and what is next? *The International Journal of Life Cycle Assessment*, 21, 607–620. DOI: <https://doi.org/10.1007/s11367-016-1071-3>

11. Ivashura, A., Borysenko, O., Logvinkov, S. (2021). Environmental safety in the context of ecological and economic models of territorial development. *Ekolohichna bezpeka – suchasni napryamky ta perspektyvy vyshchoyi osvity: materialy I mizhnar. internet-konf. (Kharkiv, 25 lyut. 2021).* Kharkiv. [in Ukrainian]

12. Ivashura, A.A., Dobrunova, L.E. (2011). Ekoloho-ekonomichna ta istorychna otsinka vzayemovidnosyn lyudyny i dovkillya. Vyd. KhNEU, Kharkiv. [in Ukrainian]

13. 17 goals to transform our world. URL: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/ru> [in Russian]

14. Tilman, D., Clark, M. (2014). Global diets link environmental sustainability and human health. *Nature*, 515, 518–522. DOI: <https://doi.org/10.1038/nature13959>

15. Pulkkinen, H., Roininen, T., Katajajuuri, J.M., Järvinen, M. (2016). Development of a Climate Choice meal concept for restaurants based on carbon footprinting. *The International Journal of Life Cycle Assessment*, 21, 621–630. DOI: <https://doi.org/10.1007/s11367-015-0913-8>

16. Ribal, J., Fenollosa, M. L., García-Segovia, P. Clemente, G., Escobar N. Sanjuán, N. (2016). Designing healthy, climate friendly and affordable school lunches. *The International Journal of Life Cycle Assessment*, 21, 631–645. DOI: <https://doi.org/10.1007/s11367-015-0905-8>

17. Jungbluth, N., Keller, R., König, A. (2016). ONE TWO WE – life cycle management in canteens together with suppliers, customers and guests. *The International Journal of Life Cycle Assessment*, 21, 646–653. DOI: <https://doi.org/10.1007/s11367-015-0982-8>

Рецензент: д-р техн. наук, проф. С.М. Логвінков, Харківський національний економічний університет ім. Семена Кузнеця, Україна.

Автор: ІВАШУРА Андрій Анатолійович
кандидат сільськогосподарських наук, доцент
кафедри технологій і безпеки життєдіяльності
Харківський національний економічний університет
імені Семена Кузнеця
E-mail – ivashura.a@ukr.net
ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0022-7489>

Автор: БОРИСЕНКО Оксана Миколаївна
кандидат технічних наук, доцент кафедри
технологій і безпеки життєдіяльності
Харківський національний економічний університет
імені Семена Кузнеця
E-mail – onborisenko@ukr.net
ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2746-6797>

Автор: СОЛДАТЕНКО Альона Олексіївна
студентка
Харківський національний економічний університет
імені Семена Кузнеця
E-mail – aliona230804@gmail.com

SUSTAINABLE FOOD AS AN ENVIRONMENTAL MARKER IN THE FOOD TOURISM INDUSTRY

A. Ivashura, O. Borysenko, A. Soldatenko

Simon Kuznets Kharkiv National University of Economics, Ukraine

Participation in food tourism promotes more responsible and sustainable tourism, benefiting both travelers and locals. In general, it is an experience in which food is used as a form of expression and connection with local culture, biodiversity, and the desire to understand local nature and ethnicity. On the basis of these acquired skills, a love for nature is formed, which is expressed through ecological thinking and lifestyle.

In the context of a global, technologically rapidly changing world, gastronomy tourism is a way to contribute to local farming and food production practices for sustainable development, food security, social stability and community well-being. Tourists are active participants in the preservation of the environment, local culture and historical traditions, creating, together with local producers, opportunities for communication, outdoor activities and the exchange of regional food in various ethnic and cultural spaces.

The problem with the tourism industry as a whole is that instead of moving forward towards sustainability, the industry only responds to emerging environmental problems. Thus, the game of reaction is always doomed to be untimely in matters of global solution of environmental problems.

The article explores a more holistic view of both the problems of gastronomic tourism and the possibility of applying environmental solutions in gastronomic tourism to advance towards the goals of sustainable development. A proposal for the use of ecological approaches in gastronomic tourism based on sustainable nutrition is discussed to indicate real actions in achieving the greening of the tourism industry.

The authors reveal the factors of the positive influence of gastronomic tourism using socio-ecological and economic approaches. Attention is focused on an integrated approach to identifying environmental problems in the field of gastronomic tourism and proposals for their solution. It is proposed to strive for sustainable nutrition in tourism and use the concept of such nutrition as a marker of the environmental friendliness of gastronomic tourism and the entire field of tourism business.

However, it should be noted that further research in the field of gastronomic tourism should focus on the development of new culinary activities, culinary medicine, establishing more active stakeholder participation in the development of food tourism and the role of social networks in promoting these activities.

It is argued that sustainable nutrition leads to the greening of gastronomic tourism and can be considered as an ecological marker of the results of tourism economic activities towards the achievement of sustainable development goals. Realizing the potential of gastronomy tourism requires learning to understand and predict demand, create and maintain relationships with all local stakeholders, and develop appropriate products and marketing strategies. Support is also needed for the formation of qualified employees.

Keywords: *gastronomic tourism, sustainable development, sustainable nutrition, ecology, environmental parameters, green thinking.*