

«СТВОРЕННЯ ІННОВАЦІЙНОГО КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОГО ТУРИСТИЧНОГО ПРОДУКТУ»

(на прикладі еногастрономічного туру «Сонце у келеху»)

Виконав: здобувач ступеня бакалавра, студент 4 курсу групи 43ТР1

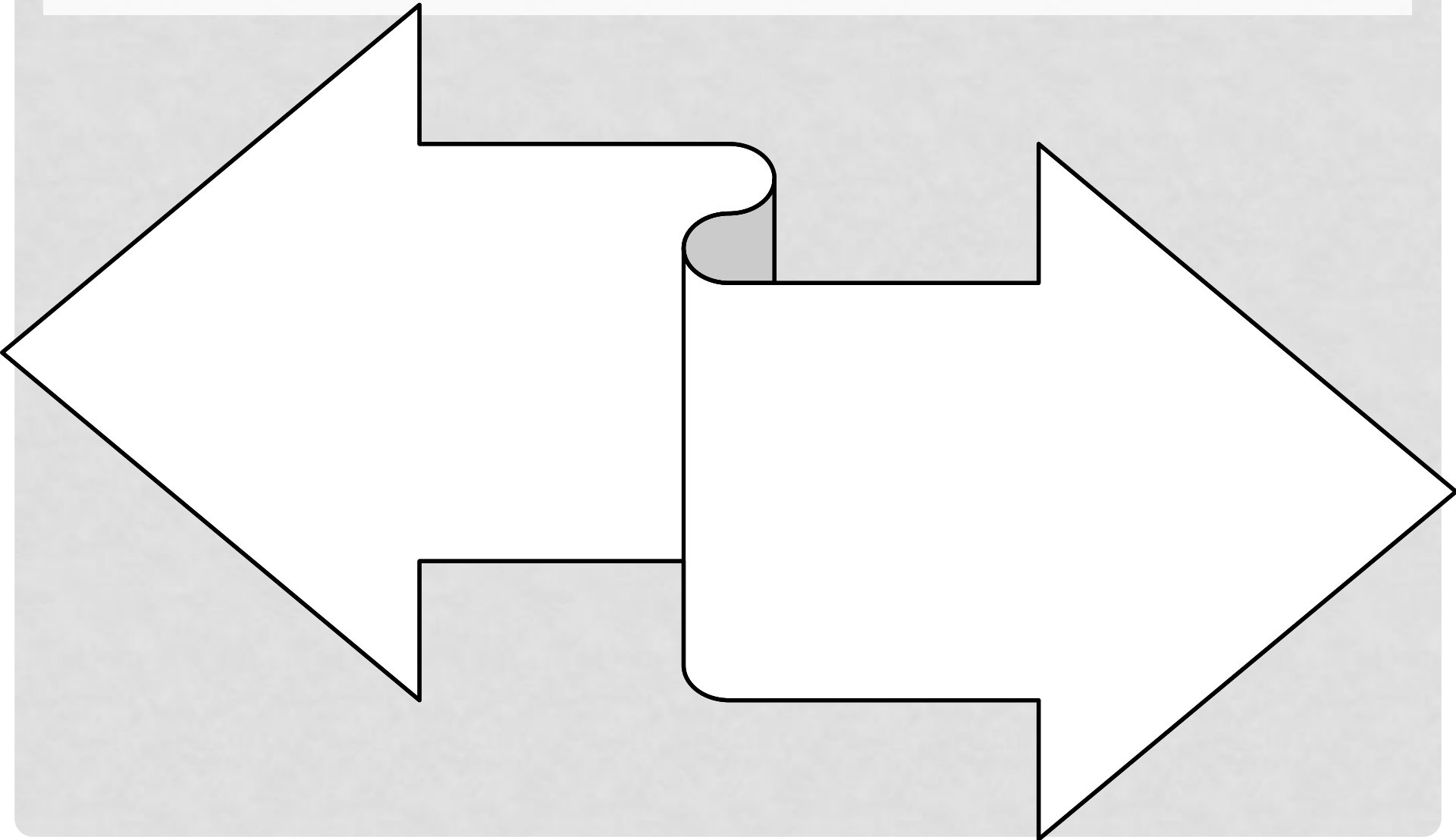
Холявко Володимир Сергійович

Науковий керівник: зав. кафедри туризму НУФВСУ, д. пед. наук, професор
Бабушко С.Р.

АКТУАЛЬНІСТЬ ТЕМИ:

- ❑ Еногастрономічний туризм, як різновид дозвілля і рекреації набуває все більше популярності в Європі й світі.
- ❑ Еногастрономічні тури, особливості виноробства, смакування винних напоїв та їжі до вина, традицій пов'язаних з місцевістю, де виробляють вино вже давно стали візитівкою багатьох країн.
- ❑ Україна, як держава, що також має свої традиції виноробства – може і хоче створити продукт, який міг би конкурувати з лідерами в галузі еногастрономії.
- ❑ На думку автора, еногастрономічні туристичні маршрути – це інноваційний для України туристичний продукт, який сприяє комплексному розвитку територій через: підтримку виробників місцевих продуктів; збереження культурної спадщини; інтегрований розвиток агровиробництва та туризму; диверсифікацію виробничої діяльності у сільській місцевості.
- ❑ Зокрема, Одеський регіон є одним із найперспективніших виноробних регіонів України зі сприятливими умовами для розвитку еногастрономічного туризму, який може збільшити туристичні потоки до Одеської області й дасть змогу згладити фактор сезонності і розвивати туристичну дестинацію в будь-яку пору року.

Автором розроблено інноваційний конкурентоспроможний туристичний продукт на прикладі еногастрономічного туру до Бессарабії «Сонце у келеху» тому що:



У ЕНОГАСТРОНОМІЧНОМУ ТУРІ ЗАПРОПОНОВАНО:

1 День

- Експедиція на виноробню «V. Petrov» з дегустацією 10 сортів вина, 3 сортів грапи;
- Обід-дегустація у винному льоху «VINARIA» в центрі Ізмаїла;
- Експедиція по фермі «Равлики Бессарабії» а потім дегустація страв із равликами;
- Вечірня оглядова експедиція по старовинному місту Ізмаїл.

2 День

- Експедиція по виноградниках: експедиція історією становлення виноробні; знайомство з особливим українським терруаром, де народжується високоякісний виноград;
- Збір винограду та чавлення ногами на виноробні «Колоніст»;
- Експедиція по виноробних цехах – секрети технології виробництва та унікальності вин Колоніст, відвідування підвалу з колекційними винами, дегустація вин Колоніст;
- Відвідування сімейної сироварні «Щедра Околиця», експедиція з відвідуванням виробничих цехів та підвальних приміщень, де у холоді визрівають сири. Після експедиції – дегустація 8-10 видів традиційних і авторських бессарабських сирів.
- Оглядова експедиція по м. Болград: Спасо-Преображенський собор, Міська ратуша, церква Св. Митрофана.

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ТУРУ:

Назва еногастрономічного маршруту : «Сонце у келеху»

Туристичний маршрут: Одеса – Татарбунари – с. Струмок – Ізмаїл – с. Криничне - Болград - с. Табаки – Одеса;

За метою туру: винний, гастрономічний, пізнавальний;

За змістом програми туру: екскурсійний;

За маршрутом: кільцевий;

За видами переміщення: автобусний, пішохідний;

Тривалість: 2 дні;

Сезонність: протягом року

Протяжність маршруту: 600 км

Кількість учасників: 10 туристів + супроводжуючий

Вартість туру: 5 176,6 грн

ПРОГРАМА ТУРУ:

1 ДЕНЬ

06:50	Збір групи
07:00	Виїзд з Одеси
10:00 -10:40	Зупинка в Татарбунарах та легкий сніданок у ресторані локальної болгарської кухні «Совіньон» Переїзд у с. Струмок
11:00 -13:00 13:10	Екскурсія та винні дегустації на сімейній виноробні органічних вин V.Petrova . Збір групи й переїзд до м. Ізмаїл
14:30 – 15:30	Обід - дегустація традиційних бессарабських страв у винному льоху «VINARIA»
15:40 16:00 -17:30	Переїзд до «Равликової Бессарабії» Екскурсія по еко - фермі «Равлики Бессарабії»
17:40 18:00	Переїзд до готелю «Бессарабія» Поселення в готелі. Вільний час
19:30 – 20:30	Вечеря в ресторані готелю Вільний час (Факультативно вечірня екскурсія по Ізмаїлу: відвідування старого міста, прогулянка по набережній Дунаю, огляд пам'яток, діорами)

2 ДЕНЬ

08:00-9:00	Сніданок, виселення з готелю Переїзд в с. Криничне
09:30-11:00	Виноробня "Колоніст": екскурсія виноградниками (збір винограду, чавлення ногами за бажанням)
11:00 -12:30	Екскурсія по виноробних цехах – секрети технології виробництва та унікальності вин виноробні «Колоніст», відвідування підвалу з колекційними винами
12:30-13:30	Дегустація вин «Колоніст»
13:30 -14:30	Обід із традиційних страв балканської кухні у «Колоніст»
14:40	Виїзд до міста Болград
15:00 -16:30	Прогулянка-екскурсія історичним центром Болграда , відвідування Свято-Преображенського собору, парку Пушкіна на озері Ялпуг
16:40	Переїзд в с. Табаки
16:50 – 18:20	Відвідування сімейної сироварні «Щедра Околиця»
18:30	Збір групи й відправлення до Одеси
22:30	Орієнтоване прибуття до вокзалу м. Одеси

КОШТОРИС ТУРУ:

№	Статті витрат	Сума, грн на 1 туриста	Сума, грн на групу 10 осіб
1	Заробітна плата супроводжувача екскурсовода	250	2500
2	ЄСВ на заробітну плату екскурсовода 22%	55	550
3	Транспортні послуги (Mercedes Tourist, 15 осіб) 20 грн/км*600 км = 12 000 грн	1 200	12 000
4	Харчування туристів (за весь період подорожі) 2 сніданки (180 грн/ос.* 10)*2 = 3 600 грн 2 обіди Обід-дегустація у винному льоху «VINARIA» (250 грн/ос.* 10) = 2 500 грн Обід на терасі комплексу Колоніст (300 грн/ос.* 10) = 3000 грн Вечеря факультативно	2 Сніданки: 360 2 обіди: 550 Разом: 910 Харчування супроводжувача + водія: 242 Разом: 1 152	Сніданки: 3 600 Обіди: 5500 Разом: 9100 Харчування супроводжувача + водія: 2 ос. * 360 = 720 2 ос. * 550 = 1100 2ос.* 300 = 600 Разом: 2 420 Разом: 11 520
5	Проживання туристів (Готель «БЕСАРАБІЯ») Вартість 2-місного номеру 1150 грн (1150*5)*1= 5 750 грн Проживання супроводжувача та водія	575 115 Разом: 690	5 750 1150 Разом: 6 900
	Екскурсії на туристичних об'єктах Дегустації	625 550	6 250 5 500
6	Страховання туристів	100	1000
7	Собівартість туру	4 622	46 220
8	Винагорода туркомпанії (10%)	462,2	4 622
9	Загальна ціна туру	5 084,2	50 842
10	ПДВ 20% від загальної вартості	92,4	924,4
11	Вартість туру	5 176, 6	51 766, 4

МЕДІА-ПЛАН ПРОСУВАННЯ ТУРУ:

Носії	02				03				04			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Журнал «Міжнародний туризм в Україні»	■											
Листівки та флаєри	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Банерна реклама					■	■	■	■				
Електронна розсилка	■											
Участь у порталах	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SMM	■											
Пост-реклама	■											
TV-реклама	■	■				■	■				■	■
Соцмережі, зокрема Facebook	■	■				■	■				■	■

БЮДЖЕТ РЕКЛАМНОЇ КАМПАНІЇ З ПРОСУВАННЯ РОЗРОБЛЕНОГО ТУРУ:

Носії	Вартість
Журнал «Міжнародний туризм в Україні»	1-ша внутрішня сторінка – 4000 грн.
Листівки та флаєра	Кольорові флаєри 1000 шт. – 550 грн. Цупкий картон. Безкоштовний макет.
Банерна реклама	Обсяг: 1.000.000 показів x 1,59 грн. = 1590 грн.
Електронна розсилка	Безкоштовно
Участь в порталах	Туристичний портал «Молодіжний туризм» – безкоштовно.
SMM	Безкоштовно
Пост-реклама	За домовленістю з туристичними агентствами – безкоштовно
TV-реклама	Співпраця з представниками пасажирських перевезень.
Всього:	6140 грн.

ВИСНОВКИ

- Еногастротуристичний маршрут «Сонце у келиху» прокладений південно-західними районами Одеської області та дає змогу туристу ознайомитися з кулінарними особливостями Бессарабського регіону.
- У турі представлено 6 об'єктів винного та гастрономічного туризму Одеської області та презентує культурні особливості народів, які тут проживають, - передусім, українського, болгарського, молдавського та ін.
- Маршрут охоплює дві дестинації: Одеса – Татарбунари – с. Струмок – Ізмаїл – с. Криничне - Болград - с. Табаки – Одеса.
- Тур розрахований на 2 дні та вартість його складає на одну людину з групою 10 осіб 5 176,6 грн. Тур є змістовний та цікавий, насичений екскурсійною програмою та дегустаціями, однак відносно дорогий, тому він буде користуватися попитом на ринку у туристів середнього та вище середнього достатку.
- Еногастрномічний тур «Сонце у келиху» гарантує туристу, що його подорож буде смачною, безпечною, автентичною та екологічною.