

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
Навчально-науковий інститут заочної та післядипломної освіти

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

Ступінь вищої освіти Бакалавр

на тему:

**«ОСОБЛИВОСТІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЯК
ПЕРСПЕКТИВНОГО НАПРЯМУ РОЗВИТКУ РЕГІОНІВ КРАЇНИ:
СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПРОБЛЕМИ СТАНОВЛЕННЯ»**

Виконала: здобувачка вищої освіти

4 курсу, групи Тур-43зсп

спеціальності 242 Туризм

(шифр і назва спеціальності)

освітньо-професійної програми Туризм

Макар Вікторія Ростиславівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник _____

(наук. ступінь, вчене звання, ім'я та прізвище)

Рецензент: _____

(ім'я та прізвище)

ДУБЛЯНИ 2024

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
Навчально-науковий інститут заочної та післядипломної освіти

Ступінь вищої освіти Бакалавр
Галузь знань 24 Сфера обслуговування
(шифр і назва)

Спеціальність 242 Туризм
(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Туризм»
(назва ОП)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри туризму
(назва кафедри)

(підпис)

(ім'я, та прізвище)

“ ” _____ 2024 року

З А В Д А Н Н Я
на кваліфікаційну роботу здобувачці вищої освіти

Макар Вікторії Ростиславівни
(Прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема роботи «Особливості гастрономічного туризму як перспективного напрямку розвитку регіонів країни: сучасний стан та проблеми становлення»

Керівник роботи _____
(ім'я та прізвище, науковий ступінь, вчене звання)

Затверджена наказом ЛНУП від «08» березня 2024 р. №172/к-с.

2. Строк подання здобувачем роботи 11 листопада 2024 р.

3. Вихідні дані до роботи: Закони України та Постанови Кабінету Міністрів України, дані Державної служби статистики України, наукові праці вітчизняних та зарубіжних науковців, Інтернет ресурси та інші інформаційні дані

4. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань, які потрібно розробити)

Розділ 1. Теоретико-методичні аспекти розвитку та класифікація видів гастрономічного туризму

1.1. Сутність та зміст основних понять у гастрономічному туризмі

1.2. Особливості розвитку гастрономічного туризму та його класифікація

1.3. Методи наукових досліджень гастрономічного туризм

Розділ 2. Аналіз діяльності гастрономічного туризму та його видів в Україні

2.1. Аналіз особливостей розвитку гастрономічних турів в Україні та за її межами

2.2. Напрямки розвитку гастрономічного туризму в Україні

2.3. Стан охорони навколишнього середовища

Розділ 3. Проблеми становлення та перспективи розвитку гастрономічного туризму в

Україні

3.1. Проблеми становлення та розвитку гастрономічного туризму в Україні

3.2. Нові можливості та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні

Розділ 4. Охорона праці

4.1. Аналіз стану охорони праці і заходи покращення виробничої санітарії і гігієни праці у гастрономічному туризмі

4.2. Пожежна безпека

4.3. Інструкція з охорони праці та пожежної безпеки

5. Перелік графічного матеріалу: рисунки, таблиці, схеми

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Ім'я, прізвище та посада консультанта	Підпис, дата		Відмітка про виконання
		завдання видав	завдання прийняв	
Стан охорони навколишнього середовища				
Охорона праці				

7. Дата видачі завдання «11» березня 2024 р.
КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Відмітка про виконання
1.	Отримання завдання для написання кваліфікаційної роботи	11.03.2024	
2.	Розробка плану кваліфікаційної роботи, ознайомлення з літературними джерелами за темою, збір практичних матеріалів	до 10.04.2024	
3.	Написання вступу і I розділу	до 31.05.2024	
4.	Написання II розділу	до 29.07.2024	
5.	Написання III розділу	до 30.08.2024	
6.	Написання IV розділу і висновків	до 27.09.2024	
7.	Оформлення кваліфікаційної роботи і подання науковому керівнику для написання відгуку	до 25.10.2024	
8.	Перевірка тексту кваліфікаційної роботи на унікальність. Скерування на зовнішню рецензію	до 01.11.2024	
9.	Представлення кваліфікаційної роботи на кафедрі	до 11.11.2024	
10.	Захист кваліфікаційної роботи перед Екзаменаційною комісією	20.11.2024	

Здобувачка вищої освіти _____
(підпис)

Вікторія МАКАР
(ім'я та прізвище)

Керівник кваліфікаційної роботи _____
(підпис) _____
(ім'я та прізвище)

УДК 338.48-6:641/642

Кваліфікаційна робота: 84 сторінки текстової частини, 6 рисунки, 3 таблиці, 44 літературних джерел.

Макар В. Р. «Особливості гастрономічного туризму як перспективного напрямку розвитку регіонів країни: сучасний стан та проблеми становлення». Кваліфікаційна робота за спеціальністю 242 Туризм. Львів: ЛНУП, 2024. 84 с.

У кваліфікаційній роботі на тему: «Особливості гастрономічного туризму як перспективного напрямку розвитку регіонів країни: сучасний стан та проблеми становлення» розглянуто сутність та зміст основних понять у гастрономічному туризмі, його структурні зв'язки з іншими видами туристичної діяльності, описано особливості розвитку та класифікацію гастрономічного туризму. Подано методичні аспекти досліджень гастрономічного туризму, його різновидів та основних напрямків розвитку.

Проаналізовано діяльність гастрономічного туризму, особливості розвитку гастрономічних турів в Україні та за її межами, також у кваліфікаційній роботі продемонстровано карту гастрономічних фестивалів світу та кулінарних особливостей по областях України. Наведено напрямки розвитку гастрономічного туризму в Україні та визначено найбільш привабливі об'єкти гастрономічного туризму.

На основі результатів досліджень визначено актуальні проблеми становлення та розвитку гастрономічного туризму в Україні, визначено нові можливості та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні.

АНОТАЦІЯ

У кваліфікаційній роботі розглянуто сутність та зміст основних понять у гастрономічному туризмі, його структурні зв'язки з іншими видами туристичної діяльності, описано особливості розвитку та класифікацію гастрономічного туризму. Подано методичні аспекти досліджень гастрономічного туризму, його різновидів та основних напрямків розвитку.

Проаналізовано діяльність гастрономічного туризму, особливості розвитку гастрономічних турів в Україні та за її межами, також у кваліфікаційній роботі продемонстровано карту гастрономічних фестивалів світу та кулінарних особливостей по областях України. Наведено напрямки розвитку гастрономічного туризму в Україні та визначено найбільш привабливі об'єкти гастрономічного туризму.

На основі результатів досліджень визначено актуальні проблеми становлення та розвитку гастрономічного туризму в Україні, визначено нові можливості та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні.

Ключові слова: гастрономія, гастрономічний туризм, кулінарний майстер-клас, гастрономічний тур, гастрономічний фестиваль.

ANNOTATION

The qualification work considers the essence and content of the basic concepts in gastronomic tourism, its structural links with other types of tourism activities, describes the peculiarities of development and classification of gastronomic tourism. The methodological aspects of research on gastronomic tourism, its types and main directions of development are presented.

The activities of gastronomic tourism, the peculiarities of the development of gastronomic tours in Ukraine and abroad are analyzed, and the qualification work also shows a map of gastronomic festivals of the world and culinary features in the regions of Ukraine. The directions of development of astronomical tourism in Ukraine are presented and the most attractive objects of gastronomic tourism are identified.

Based on the results of the research, the actual problems of formation and development of gastronomic tourism in Ukraine are identified, new opportunities and prospects for the development of gastronomic tourism in Ukraine are determined.

Keywords: gastronomy, gastronomic tourism, culinary master class, gastronomic tour, gastronomic festival.

ЗМІСТ

Вступ	6
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ТА КЛАСИФІКАЦІЯ ВИДІВ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	
1.1. Сутність та зміст основних понять у гастрономічному туризмі.....	8
1.2. Особливості розвитку гастрономічного туризму та його класифікація	15
1.3. Методи наукових досліджень гастрономічного туризм	21
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ТА ЙОГО ВИДІВ В УКРАЇНІ	
2.1. Аналіз особливостей розвитку гастрономічних турів в Україні та за її межами.....	27
2.2. Напрямки розвитку гастрономічного туризму в Україні	36
2.3. Стан охорони навколишнього середовища	46
РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ СТАНОВЛЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	
3.1. Проблеми становлення та розвитку гастрономічного туризму в Україні.....	49
3.2. Нові можливості та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні.....	54
РОЗДІЛ 4. ОХОРОНА ПРАЦІ	
4.1. Аналіз стану охорони праці і заходи покращення виробничої санітарії і гігієни праці у гастрономічному туризмі	62
4.2. Пожежна безпека.....	68
4.3. Інструкція з охорони праці та пожежної безпеки.....	73
Висновки.....	78
Список використаних джерел.. ..	80

ВСТУП

Актуальність дослідження. Швидке та безперервне зростання світової індустрії туризму підкреслює її потенціал як важливого двигуна для відродження національної економіки України, особливо в епоху після пандемії, а зараз і війни є дуже важливим. Туризм значною мірою підтримує розвиток малих і середніх підприємств, стимулює соціально-економічний розвиток у різних містах і регіонах, а також має позитивний вплив на виробництво, інформацію, транспорт і сектори громадських послуг. Серед секторів туризму, що розвиваються, особливо перспективним виділяється гастрономічний туризм.

Незважаючи на свою популярність, гастрономічний туризм стикається з проблемами визначення, оскільки йому не вистачає загальноновизнаної основи. Часто його відносять до пізнавального туризму, а мандрівників, які шукають кулінарних вражень, не визнають окремою категорією туристів. Тим не менш, гастрономічний туризм пропонує унікальну привабливість, заохочуючи відвідувачів познайомитися з місцевою культурою не лише через куштування традиційних страв, але й беручи участь у їх приготуванні, відвідуючи кулінарні заходи та виставки та участь у захоплюючих дегустаціях.

Розвиваючи чітку ідентичність гастрономічного туризму, туристична сфера може залучити зростаючу аудиторію, зацікавлену в кулінарних мандрівках, що приваблює як місцевих, так і міжнародних мандрівників. Цей напрямок підтримує більш захоплюючий досвід подорожей, зміцнює культурний обмін і сприяє довгостроковому, сталому розвитку туристичної галузі України.

Гастрономія є невід'ємною частиною культурної спадщини регіонів країни. Її популяризація через туризм сприяє збереженню автентичних рецептів, кулінарних традицій та звичаїв, а також формуванню позитивного іміджу регіонів. Туристи отримують унікальний досвід, який поєднує культуру, історію та смакові враження.

Гастрономічний туризм є важливим напрямом регіонального розвитку, стимулюючи зростання малого та середнього бізнесу, створюючи робочі місця в

аграрному секторі, ресторанній індустрії та туризмі. Крім того, він сприяє розвитку локальних виробників і збереженню традиційних харчових продуктів, що важливо для економічної стійкості регіонів.

Об'єкт дослідження – особливості гастрономічного туризму як перспективного напрямку розвитку регіонів країни, його сучасний стан та проблеми становлення в Україні.

Предмет – способи та методи досліджень розвитку гастрономічного туризму

Мета роботи: дослідити основні аспекти, проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму.

Відповідно до мети були визначені наступні **завдання:**

- визначити сутність та зміст основних понять у гастрономічному туризмі;
- дослідити особливості розвитку гастрономічного туризму та його класифікацію;
- визначити методи наукових досліджень у гастрономічному туризмі;
- проаналізувати особливості розвитку гастрономічних турів в Україні та за її межами;
- визначити напрямки розвитку гастрономічного туризму в Україні, та проблеми становлення

Для розв'язання поставлених завдань нами були використані такі **методи дослідження:** теоретико-методичний, аналіз статистичних даних, SWOT-аналіз, аналіз літератури з теми дослідження, узагальнення і синтезування інформації.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ТА КЛАСИФІКАЦІЯ ВИДІВ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1. Сутність та зміст основних понять у гастрономічному туризмі

За даними Всесвітньої харчової туристичної асоціації, кулінарний туризм передбачає подорожі, щоб відчувати автентичну культуру їжі та напоїв, коли мандрівники досліджують напрямки через їхні унікальні кулінарні традиції. Це часто включає вивчення нових методів приготування їжі, відвідування культових кулінарних місць і відкриття місцевих процесів виробництва їжі, таких як землеробство, рибальство та розведення худоби. Кулінарні враження стають все більш важливими мотиваторами для подорожей, оскільки люди прагнуть зануритися в культурну самобутність регіону через його кухню.

Гастрономічний туризм — це унікальна форма подорожей, спрямована на вивчення характерних смаків, традицій і культурної спадщини національних кухонь, часто через практичні заняття, як-от кулінарні заняття. Типові напрямки для гастрономічних туристів включають ресторани, кафе, фермерські ринки, виноградники, підвали, сироварні та пекарні — місця, де виробляють або подають їжу та напої, що пропонує мандрівникам можливість скуштувати місцеві страви.

Таким чином визначається головна мета гастрономічного туризму: він спрямований на сприяння оцінці різноманітних культур, регіональних традицій і кулінарних технологій через їжу та напої. Цей вид туризму сприяє особистому зростанню та набуттю нових навичок, занурюючи туристів у кулінарні особливості різних регіонів і країн [4].

Аналізуючи літературні джерела, ми отримуємо глибше розуміння центральної спрямованості гастрономічного туризму. Наприклад, С.Ю. Гатуліна підкреслює, що суть гастрономічного туризму полягає в дослідженні кулінарної спадщини приймаючої країни, що робить цей вид подорожей перспективним

способом відродження давніх кулінарних традицій і підтримки зусиль зі збереження культури.

Ерік Вульф, засновник Міжнародної асоціації гастрономічного туризму, вважає, що гастрономічний туризм – це відкриття та насолода унікальними, незабутніми стравами та напоями як далеко, так і поблизу. За словами Вольфа, гастрономічний туризм не обмежується міжнародними подорожами; можна бути «гастрономічним туристом» у власному місті чи районі, досліджуючи місцеву кухню. Це підкреслює, що кулінарний туризм – це не лише віддалені напрямки; це також сприяє дослідженню та вдячності за місцеву їжу ближче до дому.

Підтримуючи ці ідеї, вчений М. Брокеж додає унікальний вимір гастрономічному туризму, включаючи концепцію «гастрономічної рекреації», яку він визначає як тури, які поєднують кулінарні враження з такими видами діяльності, як садівництво та садівництво. Цей підхід надає туристам практичний зв'язок із походженням їхньої їжі, поєднуючи кулінарні дослідження з екологічною обізнаністю та стійкими практиками.

М. Брокеж розширює концепцію, визначаючи кулінарний туризм як пошук нових вражень від їжі та напоїв, що може включати садівництво, гастрономічні тури або кулінарні відпочинки. Д. Дасільва додає, що кулінарний туризм охоплює будь-який досвід подорожі, де висвітлюються страви та напої, які представляють місцеві, регіональні чи національні традиції, включаючи традиційне приготування та кулінарні техніки.

Д. Басюк розглядає кулінарний туризм як спеціалізовану форму туризму, яка поєднує вивчення національних кулінарних традицій з екологічними, культурними та виробничими елементами, пропонуючи мандрівникам багатогранний культурний досвід. С. Саламатіна описує це як діяльність, головною метою якої є ознайомлення з національною кухнею регіону, її основними інгредієнтами, технологіями приготування, а також поглиблення кулінарних знань і навичок [2, 3].

Ці визначення відображають еволюцію кулінарного туризму, який охоплює все, від дегустації автентичних місцевих страв до активної участі в культурних і виробничих практиках, пов'язаних з їжею.

Як зазначає Т. Трададенко, «гастрономічний туризм — це подорож країнами та континентами з метою ознайомлення з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою скуштувати унікальну для відвідувача страву чи продукт. Метою гастрономічних турів є насолодитися місцевою рецептурою, яка увібрала вікові традиції та звичаї місцевих жителів, культуру приготування їжі».

Е.С. Соколов досліджує гастрономічний туризм як подорожі різними куточками планети з метою ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями та особливостями національної чи регіональної кухні; Основною метою туристів, які обирають гастрономічний туризм, як зазначалося, є дегустація унікальних продуктів і страв, властивих виключно цій місцевості.

Визначення поняття гастрономічного туризму різних українських і зарубіжних вчених досить різноманітні, як і терміни, що використовуються для його позначення («гастрономічний туризм», «винно-гастрономічний туризм», «кулінарний туризм»). Ряд визначень терміну «гастрономічний туризм» наведено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1.- Визначення гастрономічного туризму

Автор	Визначення
Х. Ридван	“Гастрономічний туризм» який розроблений місцевими громадами для підтримання сільського господарства”
Г. Жеоргхе, П. Тудораче, П.Ністорену	Гастрономічний туризм “повна або часткова поїздка для того, аби спробувати місцеві продукти або взяти участь у заходах, які пов’язані з гастрономією”
М. Брокеж	“Гастрономічний туризм – новий досвід, який шукають туристи, а саме - гастрономічний відпочинок, тури із садівництва та гастрономії”

Д. Дасілва	“Гастрономічний туризм – будь-який досвід туризму, в якому високо цінується або споживається їжа і питво, яке відображає місцеву, регіональну або національну кухню, традиції, культуру, традиційні або кулінарні методи”
Д. Басюк	“Гастрономічний туризм – це спеціалізований вид туризму, пов’язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва”
С. Саламатіна	“Гастрономічний туризм - вид діяльності, метою якої є знайомство з етнічною кухнею країни або регіону, основними продуктами, особливостями технології приготування страв, а також підвищення рівня знань із кулінарії”
С.Ю. Гатауліна	“Гастрономічний туризм - вид туризму, основною метою якого є знайомство з кухнею тієї чи іншої країни. Цей вид туризму має великі перспективи, а розроблення подібних маршрутів сприятиме відродженню кулінарних традицій”
Т. Трададенко	“Гастрономічний туризм - це подорож по країнах і континентах для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою покуштувати унікальні для приїжджого людини блюдо або продукт”
За Христовим Т.Т. та Драчевою О.Л.	“Гастрономічний туризм - туризм, коли туристи та відвідувачі, які планують частково або повністю спробувати кухню певної місцевості або здійснити заходи, пов’язані з гастрономією, відвідують певні дестинації”
В.С. Ковешніков	«Гастрономічний туризм розглядає як спеціальні винні і гастрономічні тури; відвідування об’єктів гастрономічного; відвідування ресторанів з регіональною кухнею; відвідування кулінарних курсів при готелях, а також спеціалізованих кулінарних центрах і школах; відвідування фермерських господарств; відвідування сільськогосподарських (фермерських) ринків; продовольчі виставки та ярмарки; гастрономічні та винні (пивні тощо) фестивалі”
Є.С. Соколов	“Гастрономічний туризм як подорожі в різні місця планети для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями й особливостями національної або регіональної кухні; головною метою туристів, які вибирають гастрономічний туризм, як зазначається, є дегустації унікальних продуктів і страв, властивих винятково для цієї місцевості”

Джерело: складено авторкою на основі літературних джерел [5, 9, 21, 24, 29]

Проаналізувавши різні наукові визначення, можна сказати, що гастрономічний туризм передбачає подорожі до певних регіонів чи країн, щоб зануритися в місцеві кулінарні традиції та унікальні страви, дозволяючи мандрівникам відчутти смаки та інгредієнти, властиві цій місцевості.

Як окремий вид туризму, гастрономічний туризм має унікальні характеристики, які відрізняють його від інших можливостей для розвитку кулінарного туризму багатьох в усьому світі, що робить його універсальним типом туризму з чудовою місцевою привабливістю. На відміну від багатьох інших форм туризму, гастрономічний туризм не обмежений сезоном; доступні тури для кожної пори року, дозволяючи мандрівникам насолоджуватися кулінарними враженнями незалежно від пори року. Кулінарний туризм часто є складовою ширшого досвіду подорожі, але він виділяється тим, що робить вивчення національної кухні основною метою та мотивацією подорожі. Цей вид туризму сприяє місцевому економічному зростанню, підтримуючи такі підприємства, як ресторани, готелі, туристичні агентства та виробники продуктів харчування, що приносить користь економіці регіону [9].

Однією з унікальних сенсорних переваг кулінарного туризму є те, що він залучає смак і нюх, на додаток до зору та слуху, покращуючи досвід подорожі на багатьох сенсорних рівнях. Його несезонний характер робить його стабільним і універсальним сектором туризму, привабливим протягом усього року.

У всьому світі гастрономічний туризм все більше визнається не лише як культурна та соціальна діяльність, але й як важливий економічний двигун. Все більше і більше мандрівників приваблюють місця, відомі своєю кулінарною спадщиною, щоб відкрити для себе нові кулінарні стилі, навчитися унікальним кулінарним технікам і дослідити місця, пов'язані з їжею, такі як ферми, рибальства та виробничі підприємства. Завдяки такому досвіду, зосередженому на їжі, гастрономічні туристи часто беруть участь у культурних обмінах, діляться та здобувають знання, цінності та традиції з людьми з різних регіонів і країн [12].

Гастрономічний туризм часто вважають галуззю культурного туризму, оскільки їжа та кулінарні практики є основними елементами культурної ідентичності. Ця форма туризму також тісно пов'язана з подієвим туризмом, етнічним туризмом, агротуризмом. Унікальним аспектом гастрономічного туризму є його природна синергія з ресторанною індустрією, яка допомагає збагатити загальний досвід для мандрівників (Рис. 1.1.).

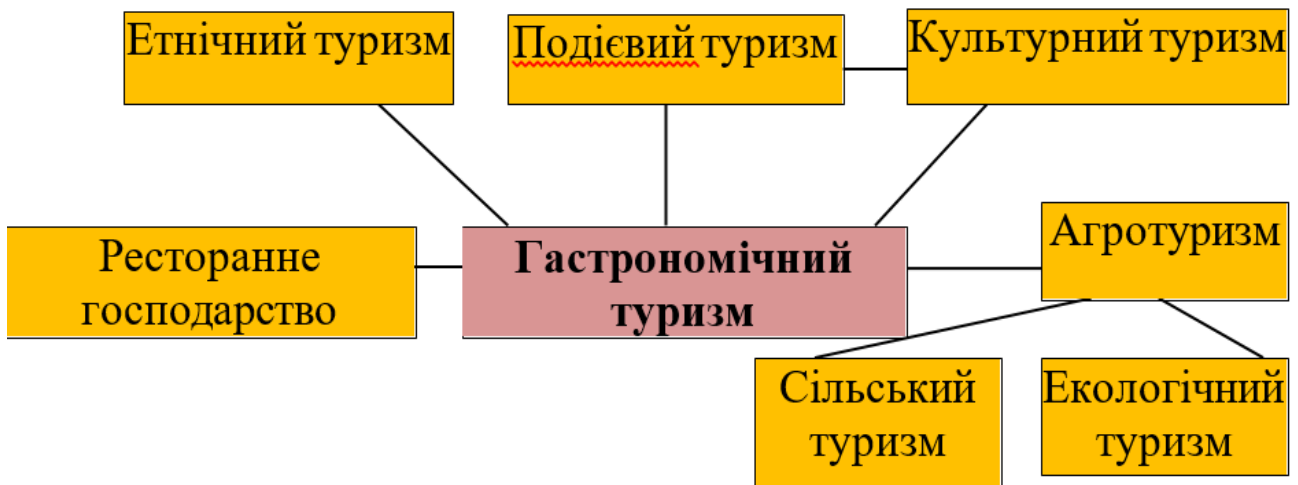


Рис. 1.1. Структурні зв'язки гастрономічного туризму

Джерело: складено авторкою на основі літературних джерел [5, 20]

Для тих, хто обирає гастрономічний туризм, головною мотивацією є насолода місцевими стравами та продуктами. Гастрономічні тури створені як спеціалізовані тематичні програми, які можуть включати все: від дегустацій для гурманів до практичних уроків у кулінарних школах, присвячених різним стилям і традиціям приготування їжі [21]. Цільова аудиторія гастрономічних турів зазвичай поділяється на три основні групи:

- економні туристи, які шукають багатого культурного досвіду: ця група включає мандрівників, які хочуть бюджетну відпустку, наповнену різноманітними враженнями. Їх приваблюють тури, які поєднують дегустацію регіональних страв і

напоїв, традиційні фольклорні події та дегустацію вин на невеликих місцевих виноробнях, забезпечуючи глибше розуміння місцевої культури;

- повторні відвідувачі з бажанням «гастрономічної» точки зору: ці туристи раніше досліджували місце призначення, а тепер хочуть відчутти його через його кулінарні традиції. Вони часто обирають тематичні групові тури, які пропонують більше комфорту, поглиблену програму подорожей і акцентують увагу на регіональних кухнях, що дозволяє їм досліджувати культуру країни в новому світлі;

- витончені гурмани та професіонали: ця аудиторія включає висококласних мандрівників і поціновувачів кулінарії, які прагнуть ексклюзивних вражень. Їх часто приваблюють приватні винні та гастрономічні тури VIP-рівня, призначені для експертів, які пропонують унікальні дегустації та розкішні кулінарні враження .

Загалом гастрономічний туризм приваблює різноманітну аудиторію, пропонуючи захоплюючі враження, які виходять за рамки простого харчування. Він поєднує в собі дослідження культури, чуттєве залучення та часто нотку розкоші, дозволяючи мандрівникам зв'язатися зі спадщиною та самобутністю регіону через його кулінарні традиції [23].

По суті, гастрономічний туризм — це спеціалізований досвід подорожі, який поглиблює розуміння культури харчування шляхом поєднання дегустації та навчання, а також підтримки практики сталого туризму. Цей вид туризму не тільки задовольняє цікавість мандрівників, але й служить платформою для культурного обміну та розвитку навичок, збагачуючи як місцевих жителів, так і гостей.

Таким чином, гастрономічний туризм можна розглядати як спеціалізовану форму подорожі, яка наголошує на вивченні та смакуванні національних страв і кулінарних традицій. Це дозволяє людям досліджувати ідентичність і культуру регіону через його кухню, пропонуючи психологічне, естетичне, а іноді навіть наукове задоволення.

1.2. Особливості розвитку гастрономічного туризму та його класифікація

Гастрономічний туризм пропонує мандрівникам можливість насолодитися автентичними, вишуканими стравами та напоями, що робить його кращим вибором для справжніх ентузіастів кулінарії. Цей вид туризму дозволяє відвідувачам насолодитися нюансами місцевої кухні, занурюючись в атмосферу кожного закладу, від унікального інтер'єру та декору до майстерної подачі страв і уважного обслуговування. Кулінарний туризм стає все більш популярним, оскільки він запрошує мандрівників відкрити для себе багаті кулінарні традиції різних культур, кожна з яких відображає спадщину та дух народу через свої відмінні практики харчування.

Сьогодні існує велика кількість організованих гастрономічних турів, які пропонують мандрівникам унікальні враження. Під час цих гастрономічних турів учасники не тільки насолоджуються традиційними місцевими стравами, а й беруть участь у кулінарних фестивалях, дізнаються про сезонні рецепти, досліджують історичні аспекти національної кухні та навіть пробують свої сили в приготуванні місцевих фірмових страв. Національні кухні часто можуть похвалитися ексклюзивними рецептами та технологіями приготування, які роблять обід незабутнім. Хоча деякі гастрономічні враження доступні на місцевому рівні, деякі напрямки, де кулінарія є майже формою мистецтва, а культові страви символізують культурну ідентичність, є обов'язковими зупинками для завзятих гастрономів [26].

Роль гастрономії в туризмі виходить за рамки простого харчування. Для багатьох мандрівників їжа – це шлях до розуміння історії та культури місця. Гастрономічний туризм створює міцні зв'язки між мандрівником і місцем призначення, створюючи яскраве відчуття місця та збагачуючи досвід смаками, ароматами та історіями, унікальними для регіону. Гастрономія також слугує інструментом брендингу, оскільки кухня кожної території покращує свій імідж і привабливість. Цей підхід підтримує туристичний сектор, створюючи унікальні продукти, які відображають культурне багатство, економічну практику та спосіб життя регіону [29].

Крім того, продовольчий аспект туризму має значний соціально-економічний вплив, створюючи можливості для зростання місцевої економіки. Він стимулює ресторанну індустрію, підтримує місцевих фермерів і виробників, а також пропагує цінність високоякісної, екологічно стійкої їжі. Оскільки місцева кухня стає ключовою частиною подорожі, вона не лише покращує задоволення відвідувачів, але й посилює відчуття тепла, безпеки та приналежності. Завдяки цьому зв'язку між гастрономією та туризмом напрямки можуть залучати більше мандрівників, заохочувати додовше перебування та, зрештою, збільшувати свої економічні вигоди, створюючи стійку модель, яка відзначає самобутність та смаки країни.

Гастрономічний туризм швидко набуває всесвітньої популярності, оскільки мандрівники прагнуть зануритися в смакування їжі, яка дозволить їм глибоко зв'язатися з кулінарною спадщиною місця призначення. Ці спеціалізовані тури розроблені, щоб надати більше, ніж просто спробувати місцеву кухню; вони пропонують унікальну можливість дослідити страви, які втілюють культурну самобутність, традиції та методи приготування їжі певного регіону. Замість того, щоб просто пробувати екзотичні чи рідкісні страви, гастрономічні туристи зосереджуються на смакуванні місцевих рецептів, які відображають історію та звичаї людей, які їх створюють. Цей вид туризму — це продумано підготовлена подорож, де учасники куштують традиційні страви та унікальні місцеві інгредієнти, які часто недоступні в інших місцях, кожна з яких має свій особливий смак [34].

Популярність гастрономічних турів надзвичайно зросла в останні роки, особливо серед мандрівників з Німеччини, Великобританії, США та Японії. Як поєднання екології, культури та кулінарного мистецтва, гастрономічний туризм особливо добре організований у таких країнах, як Франція, Італія, Іспанія та Японія, де процвітають створені мережі винних та гастрономічних турів.

Мандрівники, зацікавлені в гастрономічному туризмі, зазвичай планують свої подорожі з конкретними цілями, чи то спроба відчувати давні кулінарні традиції в регіоні, відомому своєю гастрономічною спадщиною, чи відвідати яскраві

гастрономічні фестивалі. По всьому світу кулінарні фестивалі пропонують привабливі місця для любителів їжі. В Ірландії Фестиваль устриць у вересні є обов'язковим для відвідування, тоді як німецький Октоберфест у Мюнхені приваблює любителів пива того ж місяця. У липні в іспанському Сан-Фермін відзначають національні страви, а в Італії проходить фестиваль тунця Бон-Тон. Листопадове Божоле Нуво у Франції знаменує собою дебют молодих вин, що приваблює любителів вина з усього світу, як і Фестиваль білого трюфеля в Сан-Мініато, Італія [35].

Завдяки такому досвіду гастрономічний туризм відкриває для себе місцеву культуру та екологію, насолоджуючись чуттєвими насолодами автентичної їжі та напоїв, що робить його незабутнім досвідом для справжніх кулінарних авантюристів. Дослідження гастрономічного туризму створили низку класифікацій, організовуючи цю форму подорожі за конкретними типами на основі характеру місця призначення, продуктів і мети. Вчені, як С.Ю. Гатауліна, В.В. Шикеринець та С.А. Макаруч, наприклад, поділяють гастрономічний туризм на сільський туризм та міський туризм, де сільський варіант характеризується тим, що мандрівники шукають автентичні, екологічно чисті продукти безпосередньо з села.

Т. Трададенко пропонує іншу перспективу, розмежовуючи гастрономічний туризм на кулінарні фестивалі та святкові заходи, з додатковим фокусом на винахідницькому або креативному кулінарному туризмі, підкреслюючи унікальний та інноваційний досвід харчування. Спеціалізовані види гастрономічного туризму, такі як винний, рибний, сирний, кавовий, медовий, фруктовий-ягідний, чайний, шоколадний, агро- та змішаний туризм. Кожен тип пропонує унікальний досвід, зосереджений навколо певного продукту чи кулінарної традиції:

Винний туризм – популярний вид гастрономічного туризму, винний туризм включає екскурсії виноградниками та винними погребями з дегустаціями, які демонструють місцеві сорти та процеси виноробства [4].

Кавовий туризм – мандрівники відвідують центри виробництва кави, щоб дослідити історію кави, спробувати різноманітні варіння та дізнатися про техніку смаження та способи приготування [37].

Шоколадний туризм – цей вид туризму передбачає поїздки до країн-виробників какао або регіонів, відомих своїм виробництвом шоколаду, що дозволяє туристам дізнатися про ремесло цього улюбленого делікатесу.

Пивний туризм – часто зосереджений у регіонах, відомих своїми традиціями пивоваріння, пивний туризм включає відвідування пивоварень, дегустації та участь у місцевих фестивалях пива.

Медовий туризм – ця форма туризму, орієнтована на бджільництво, дозволяє мандрівникам скуштувати мед та інші продукти бджільництва на виробничих майданчиках, а по дорозі дізнатись про бджільництво.

Фруктово-ягідний туризм – передбачає збір і дегустацію фруктів і ягід, а також відкриття різних методів обробки цих сезонних продуктів.

Сирний туризм – включає поїздки до відомих місць виробництва сиру, часто з відвідуванням приватних молокозаводів, де демонструються традиційні рецепти та технології виготовлення сиру. Ця різноманітність у методах класифікації показує, що гастрономічний туризм може бути організований за типом місця призначення (сільський чи міський), конкретним кулінарним фокусом, а також за метою відвідування, наприклад, дегустація, освіта чи культурні заходи (Табл. 1.2). Цей багатовимірний підхід дозволяє глибше зрозуміти, як гастрономічний туризм пов'язує мандрівників з екологічними, культурними та економічними аспектами регіону, збагачуючи загальний туристичний досвід [1, 3, 4].

Рибний туризм – пропонує можливість скуштувати регіональні рибні страви та взяти участь у риболовлі, включаючи відвідування рибних ферм і вивчення місцевих страв з морепродуктів.

Сільський туризм – мандрівники занурюються в місцеву кухню з продуктами, отриманими безпосередньо з місцевих ферм.

Таблиця 1.2. - Класифікація гастрономічного туризму

Ознака класифікації	Підвид турів	Характеристика туристичної діяльності
За розташуванням туристичного місця	Сільський	Збір лісних ягід, овочів і фруктів, полювання на трюфелів або про-гулянку по дорогах виноробства
	Міський	Відвідування ресторанів із дегустацією делікатесних і фірмових страв
За видом конкретного продукту або напою	Винні	Відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства з дегустацією вин
	Пивні	Відвідування пивоварень, як великих так і домашніх, дегустації
	Сирні	Відвідування заводів і сирних льохів, дегустації
	Шоколадні	Відвідування шоколадних фабрик, дегустації
	Чайні	Відвідування чайних плантацій, фабрик із розфасовування продуктів збирання
	Кавові	Відвідування кавових плантацій, фабрик із розфасовування продуктів, збирання
	Агро	Відвідування агрокомплексів, фермерських угідь
	Фруктово-ягідні	Дегустація фруктів, овочів, які притаманні для цієї місцевості, країни
	Змішані	Поєднання декількох спеціалізацій
За метою подорожі	Культурно-пізнавальний	Відвідування різних екскурсій
	Оздоровчий	Дегустація чайних зборів із цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією, винотерапія, дієтотерапія
	Гурман	Дегустація страв та напоїв гастрономічними спеціалістами (сомельє, дегустатор)
За напрямом подорожі	Святковий	Відвідування та участь у гастросвятах
	Фестивальний	Відвідування та участь у гастрофестивалях
Особливі	Гастродипломатія	Організація дипломатичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням кулінарних особливостей країн гостей та країни-організатора

Джерело: складено авторкою на основі літературних джерел [1, 3, 4, 37, 43]

Г. Г. Вишнеvsька та А. П. Бусигін застосовують системний підхід до гастрономічного туризму, зосереджуючись на характеристиках місць призначення — сільських чи міських — і на конкретних категоріях їжі та напоїв, таких як вино, пиво, сир і шоколад. Вони підкреслюють, що тип обстановки та зосередженість на певних кулінарних продуктах формують туристичний досвід.

Ресторанний туризм – відвідування ексклюзивних високоякісних ресторанів, які демонструють національну або регіональну кулінарну майстерність.

Освітній туризм – включає кулінарне навчання в спеціалізованих закладах або участь у кулінарних курсах і майстер-класах.

Туризм подій – передбачає відвідування фестивалів і заходів, зосереджених навколо їжі, де відвідувачі знайомляться з місцевою культурою харчування в соціальному оточенні [39].

Гастрономічний туризм можна розуміти як окрему спеціалізовану галузь туризму, де мандрівники прагнуть познайомитися з автентичними кулінарними традиціями різних країн і скуштувати їх. Ця форма туризму виходить за рамки простого обіду, пропонуючи захоплюючий досвід, який дозволяє мандрівникам досліджувати культуру та історію регіону через його кухню. Взаємодіючи з місцевими харчовими звичаями, мандрівники отримують не лише чуттєве задоволення, але й психологічне, естетичне та навіть інтелектуальне задоволення.

Сучасна класифікація гастрономічного туризму зазвичай поділяється на три великі категорії:

- за типом продукту або кулінарним фокусом – це включає в себе конкретні тури, зосереджені навколо певних страв або напоїв, таких як вино, сир, кава або морепродукти. Ці тури зосереджені на розумінні унікальних інгредієнтів, техніки приготування та традицій, пов'язаних з цими продуктами, і часто включають дегустації, відвідування ферми та демонстрації;

- залежно від мети поїздки – тури можуть бути розроблені для різних цілей, таких як культурне збагачення, освітній досвід або поблажливість. Наприклад,

деякі мандрівники беруть участь у фестивалях їжі, щоб відзначити кулінарну спадщину, а інші можуть записатися на кулінарні курси, щоб вивчити традиційні рецепти та технології. Крім того, є екскурсії, які наголошують на стійких практиках, демонструючи органічну або місцеву їжу як частину культурного досвіду;

- за місцем призначення – гастрономічний туризм також класифікується за середовищем, у якому відбувається досвід, наприклад сільські, міські чи прибережні регіони. Сільські тури часто зосереджуються на аспектах харчування від ферми до столу та аспектах екотуризму, де мандрівники залучаються до сільського господарства та місцевих джерел їжі. Міські тури, з іншого боку, можуть акцентувати увагу на враженнях від ресторанів, галасливих ринків і різноманітних культур харчування в мегаполісах.

Завдяки цим класифікаціям гастрономічний туризм пропонує структурований підхід до кулінарних подорожей, запрошуючи учасників поглибити свою вдячність як місцевій, так і світовій культурі харчування.

1.3. Методи наукових досліджень гастрономічного туризм

Методи дослідження, які використовуються в гастрономічному туризмі, тісно пов'язані із загальними методологіями наукових досліджень. Наукове дослідження саме по собі є систематичним дослідженням предмета чи явища з метою виявлення його основних принципів, розробки нових ідей та виявлення моделей і законів, що керують його поведінкою. Завдяки цьому процесу дослідники збирають інформацію, яка не тільки покращує розуміння, але й пропонує практичні застосування, які можуть принести користь суспільству.

У дослідженнях гастрономічного туризму емпіричні методи відіграють ключову роль, зосереджуючись безпосередньо на предметі дослідження. Ці методи передбачають спостереження та експерименти, що дозволяє дослідникам збирати реальні дані, які розкривають нове уявлення про кулінарні практики, моделі туризму та культурні взаємодії. Емпіричні дослідження також дозволяють

дослідникам організувати, класифікувати та узагальнювати свої висновки, що сприяє структурованому розумінню галузі.

Теоретичні дослідження гастрономічного туризму, з іншого боку, спрямовані на розширення та уточнення концептуальних рамок, у яких вивчається ця сфера. Теоретичні методи дозволяють дослідникам вивчити складні зв'язки між гастрономією, туризмом і культурою, прагнучи розкрити глибші закономірності та взаємозв'язки в цій сфері. Цей підхід допомагає у створенні моделей і теорій, які відображають суть гастрономічного туризму, розширюючи базу знань і керуючи майбутніми дослідженнями та практичними застосуваннями.

Разом ці емпіричні та теоретичні підходи забезпечують комплексний інструментарій для вивчення гастрономічного туризму. Емпіричні методи забезпечують міцну основу фактичних знань, у той час як теоретичні підходи поглиблюють розуміння та вдосконалюють концептуальний ландшафт галузі, роблячи можливим застосувати висновки значущими способами для підтримки як культурного збагачення, так і економічного розвитку [2].

Дослідження в галузі туризму, зокрема в гастрономічному туризмі, керуються структурованим набором принципів, які забезпечують системний підхід до вивчення цієї динамічної галузі. Ці принципи служать основоположними вказівками, виведеними з наукових законів, для підвищення об'єктивності, точності та всебічності досліджень, що зрештою сприяє успішним результатам.

Основні принципи дослідження гастрономічного туризму: принцип визначення ключових факторів впливу, практичної інтеграції, вирівнювання цілей, історичної та логічної єдності, концептуальної узгодженості, об'єктивності підкреслює неупередженість, спрямовану на уникнення упередженості або однобічної інтерпретації даних. Щоб виконати це, дослідники повинні: чітко обґрунтувати свої початкові припущення, забезпечити логічну зв'язність у процесі дослідження, обґрунтувати висновки та узагальнення на основі достовірних даних і ретельного врахування всіх факторів.

Об'єктивність вимагає, щоб результати базувалися на підтверджених фактах і охоплювали якомога більше релевантних факторів у сфері туризму.

Відображаючи динамічний характер туристичного ринку, цей принцип підкреслює важливість визнання того, що явища туризму розвиваються з часом. Дослідники повинні визнати зміни в уподобаннях споживачів, факторах навколишнього середовища та соціально-економічних умовах, оскільки вони впливають на гастрономічний туризм.

У складному середовищі гастрономічного туризму численні змінні взаємодіють, формуючи результати. Дослідники повинні визначити та визначити пріоритети найбільш впливових факторів, які можуть включати місцеву культуру харчування, ринкові тенденції та демографічні показники відвідувачів, оскільки вони мають вирішальне значення для формування фокусу дослідження та результатів [23].

Щоб забезпечити ясність, варто інтерпретувати явища через уніфіковану концептуальну основу, яка узгоджується з усталеними теоріями та моделями в дослідженнях туризму. Цей підхід допомагає підтримувати послідовне розуміння основних процесів і принципів, сприяючи значущим порівнянням і підтвердженням.

Отримані результати оцінюються відносно їх узгодженості з початковими цілями дослідження та передбачуваними результатами для розвитку туризму. Наприклад, у гастрономічному туризмі успіх можна виміряти відповідністю дослідження для підвищення культурної оцінки, економічного зростання чи місцевої стійкості в межах місця призначення.

Дослідження гастрономічного туризму не повинні бути ізольованими від його практичного застосування. Дослідження мають безпосередньо сприяти індустрії туризму, підтримуючи вдосконалення та уникаючи шкідливих практик. Цей принцип заохочує дослідження, щоб не тільки надати розуміння, але й сприяти позитивним зрушенням у туристичному секторі.

Через багатоаспектність туризму часто неможливо всебічно вивчити це явище в рамках одного дослідження. Дослідники зазвичай зосереджуються на конкретних аспектах, таких як кулінарні уподобання чи маркетинг місця призначення, визнаючи взаємозв'язок інших факторів. Співвідносячи ці висновки з іншими дослідженнями, можна отримати більш повне розуміння гастрономічного туризму.

Визнаючи туризм як складну систему, цей принцип вимагає вивчення відносин і взаємодії в туристичній індустрії. Гастрономічний туризм, наприклад, не можна зрозуміти, просто дивлячись на окремі компоненти (наприклад, ресторани чи фестивалі), але потрібно враховувати взаємодію між кулінарними традиціями, досвідом відвідувачів, місцевим бізнесом і культурною спадщиною.

Разом ці принципи гарантують, що дослідження гастрономічного туризму є всеосяжними, науково обґрунтованими та практично застосовними, сприяючи отриманню знань, які можуть бути використані для покращення як галузі туризму, так і досвіду мандрівників.

Кожне комплексне дослідження проходить чотири основні етапи:

1. Підготовка до дослідження. Цей базовий етап передбачає створення основи для дослідження: визначення проблеми: огляд поточного стану проблеми, визначення проблеми дослідження та вибір як об'єкта, так і предмета дослідження. Це передбачає ретельний огляд літератури, щоб зрозуміти попередню роботу та виявити прогалини; концептуальна розробка: сформулюйте або вдосконаліть оригінальну концепцію дослідження. Розробіть загальну модель цікавого явища та запропонуйте гіпотези для перевірки; планування дослідження: встановіть цілі дослідження, завдання та виберіть відповідні методи та техніки для збору даних.

2. Збір первинних даних. Цей етап спрямований на збір відповідної інформації: збір даних і документування: збирайте емпіричні дані та точно документуйте результати. Знайомство фактів у теоретичних дослідженнях: Визначайте, систематизуйте та опишіть факти, пропонуючи новий погляд або тлумачення теми.

3. Обробка даних. На цьому етапі дані впорядковуються, обробляються та готуються для аналізу, гарантуючи, що вони знаходяться у форматі, який сприяє значущим висновкам.

4. Аналіз і синтез. Цей останній етап передбачає критичне дослідження оброблених даних: оцінка та інтерпретація: Оцініть результати порівняно з початковими гіпотезами, інтерпретуючи їх у рамках вихідної дослідницької структури.

Теоретична інтеграція: Порівняйте результати з існуючими теоріями та концепціями, уточнюючи модель досліджуваного явища.

Висновки та рекомендації: узагальніть ключові ідеї, запропонуйте практичні рекомендації та оцініть потенційні напрямки для майбутніх досліджень у цій галузі.

Ці етапи часто збігаються в реальному дослідженні з коригуванням, що вноситься в міру отримання нових ідей під час кожного етапу.

Під час проведення досліджень гастрономічного туризму слід уникати деяких поширених пасток: недостатня наукова строгість і методологічна обґрунтованість; відсутність глибокого розуміння змін у національній туристичній політиці та того, як вона впливає на цей сектор як зараз, так і в майбутньому; поверхневий аналіз історичної еволюції теми, включаючи прогалини в огляді літератури та практичному аналізі ринку; використання методів, яким бракує об'єктивності чи надійності, потенційно скомпрометувавши зібрані емпіричні дані; неправильне застосування статистичних методів, що призводить до невірних висновків; надмірність тем дослідження, що може обмежити інновації; забезпечення високоякісних досліджень у гастрономічному туризмі.

Досліджуючи феномен гастрономічного туризму, важливо віддавати перевагу якісним розумінням над кількісними показниками. Суть якісного дослідження полягає в отриманні детальної інформації, а не простому накопиченні числових даних. «Якісні» дані стосуються детального розуміння предмета дослідження, заснованого на вичерпному поясненні та інтерпретації

спостережуваної інформації, що робить його особливо придатним для сфер, пов'язаних із людським досвідом і сприйняттям.

Процес збору якісних показників, як правило, включає консультації експертів у відповідній галузі, що дозволяє досліднику охопити точки зору спеціаліста та інтерпретувати складну динаміку. На відміну від кількісних даних, якісне дослідження не зосереджується на конкретних статистичних показниках чи тенденціях; радше, це наголошує на розумінні природи явища на більш глибокому рівні. Зважаючи на те, що гастрономічний туризм зосереджується на особистих враженнях та емоційних реакціях, якісний підхід є ідеальним для вивчення суб'єктивного досвіду та рівнів задоволення учасників.

У цьому дослідженні були розглянуті ключові джерела з різних аспектів туризму, включаючи такі теми, як види туризму, туристичний потенціал Одеської області та роль гастрономічного туризму як в Україні, так і в Одеській області зокрема. Дослідження залучало ресурси міжнародних і регіональних органів влади та баз даних, таких як UNWTO, ЮНЕСКО, Одеська обласна державна адміністрація та Міністерство закордонних справ України, а також популярні туристичні платформи, такі як TripAdvisor і Booking.com, забезпечуючи всебічне розуміння як глобального, так і місцевого погляду на гастрономічний туризм.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ТА ЙОГО ВИДІВ В УКРАЇНІ

2.1. Аналіз особливостей розвитку гастрономічних турів в Україні та за її межами

У кожному частині світу є країни-лідери, які приваблюють найбільше туристів, і гастрономічний туризм не є винятком. У Європі Італія, Франція, Іспанія, Німеччина та Греція є одними з найбільш відвідуваних країн для кулінарного досвіду, тоді як в Азіатсько-Тихоокеанському регіоні Японія, Китай і Малайзія вважаються найкращими гастрономічними напрямками. Європа є світовим лідером у кількості туристів, завдяки своїй величезній історичній та культурній спадщині, розвиненій інфраструктурі та високому рівню розвитку кулінарії.

Європа охоплює чотири кліматичні зони — арктичну, субарктичну, помірну та субтропічну, що породжує різні кулінарні традиції в різних країнах. Наприклад, клімат південної Європи дозволяє вирощувати оливки та вирощувати виноградники, тоді як країни Північної Європи більше зосереджуються на ситних стравах із коренеплодів. Прибережні країни мають доступ до морепродуктів, що надає їм унікальний гастрономічний профіль порівняно з територіями, які не мають виходу до моря. Крім того, історичне та культурне розмаїття європейських націй формує їхню унікальну кулінарну ідентичність.

Останніми роками зріс попит на гастрономічні та винні тури, серед яких найбільше захоплені учасники – німці, англійці, американці та японці. Гастрономічний туризм поєднує в собі елементи екології, культури та промисловості. Італія започаткувала цю концепцію, поєднавши кулінарні традиції зі створенням інфраструктури гастрономічного туризму, яка відзначає свіжі місцеві продукти [41, 44].

Сама Європа поділена на субрегіони відповідно до ООН — Західна, Східна, Південна та Північна Європа — кожен із яких має спільну кулінарну спадщину.

Наприклад, до Західної Європи входять такі країни, як Австрія, Бельгія, Франція, Німеччина, Люксембург і Швейцарія, які мають схожі кулінарні риси. Францію, визнану світовою кулінарною столицею, багато хто вважає батьківщиною гастрономічного туризму. Її кулінарні традиції вважаються класичними та вишуканими, а всесвітньо відома кулінарна школа Le Cordon Bleu у Парижі, яка навчає близько 20 000 студентів щорічно, зміцнила репутацію Франції в кулінарному мистецтві.

Франція приваблює гастрономічних туристів своїми різноманітними виноробними та сирними регіонами. Бордо, Бургундія, Рона, Долина Луари, Ельзас, Шампань, Лангедок-Руссійон і Прованс належать до відомих виноробних районів країни. Популярні сирні регіони для туристів включають Лангедок-Руссійон, Прованс, Рона-Альпи та Ельзас, а ферми з виробництва фуа-гра зосереджені в Аквітанії та Півдні-Піренеях. Франція також може похвалитися регіонами, відомими виробництвом трюфелів, включаючи Лімузен, Прованс, Франш-Конте, Іль-де-Франс і Шампань-Арденни. Ця багата кулінарна традиція забезпечила французькій кухні місце в списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, підкреслюючи її роль як культурного надбання та значну привабливість для гастрономічних туристів зі всього світу [6]. Французька кухня залишила незгладимий слід у світовій гастрономії не лише завдяки своїй кулінарній спадщині, але й завдяки створенню найвідомішої у світі системи рейтингу ресторанів — Червоного гіда Мішлена (Le Guide Rouge). Посібник, створений Андре Мішленом, одним із засновників шинної компанії Michelin, був вперше опублікований у 1900 році у Франції. Спочатку він служив як безкоштовний туристичний ресурс, перераховуючи практичні послуги для мандрівників, такі як готелі, ремонтні майстерні, автостоянки та кафе. До 1920 року Michelin почав продавати його за розумною ціною, запровадивши рейтинги ресторанів на основі якості та ціни.

Сьогодні Довідник Мішлен є синонімом кулінарної досконалості та публікується для різних країн і міст по всьому світу, включаючи Францію, Австрію,

Італію, Німеччину, Іспанію та Португалії, Швейцарію, Великобританію та Ірландію та країни Бенілюксу. Він також має спеціальні видання для таких великих міст, як Нью-Йорк, Лос-Анджелес, Чикаго, Токіо, Кіото, Осака, Гонконг, Макао тощо. Примітно, що у 2008 році Токіо отримав свій путівник Мішлен, швидко випередивши Париж за загальною кількістю зірок Мішлен, підтвердивши своє місце як світового кулінарного центру. Східна Європа отримала свій перший мішленівський ресторан у Празі «Allegro Prague», згодом згадується «La Veranda» — затія ресторатора Юрія Колесника з Одеси та Савелія Лібкіна [7].

Німеччина, ще один член Західної Європи, має міцну репутацію в кулінарному світі, особливо завдяки своїй культурі вина та пива. Незважаючи на те, що Німеччина традиційно асоціюється з ковбасами, квашеною капустою та пивом, вона також є визнаним напрямком винного туризму, виробляючи близько 9 мільйонів галонів вина на рік. Серед його виноробних регіонів виділяються три, у двох з яких проходять відомі винні шляхи: «Німецька винна дорога» (Deutsche Weinstrasse) у Пфальці та «Саксонська винна дорога». Карта гастрономічних фестивалів світу зображено на Рис.2.1.

Німеччина також приймає Октоберфест, найбільший пивний фестиваль у світі, який щорічно проходить у Мюнхені з кінця вересня до початку жовтня. Заснований у 1810 році, цей культовий фестиваль є грандіозною вітриною для мюнхенських і баварських пивоварень, оскільки лише місцевим пивоварам дозволено брати участь. Октоберфест щорічно збирає близько 6 мільйонів відвідувачів, які разом споживають приблизно 6 мільйонів літрів пива та 500 000 смажених курчат. Учасники насолоджуються традиційними баварськими стравами, такими як сосиски, солоні кренделі та пиво, яке подають у знаменитих кухлях «Октоберфест» (1-літрові кружки). Октоберфест не тільки прославляє пиво, але й став знаковою подією німецького кулінарного туризму, приваблюючи відвідувачів з усього світу, щоб відчутти автентичний смак баварської культури.

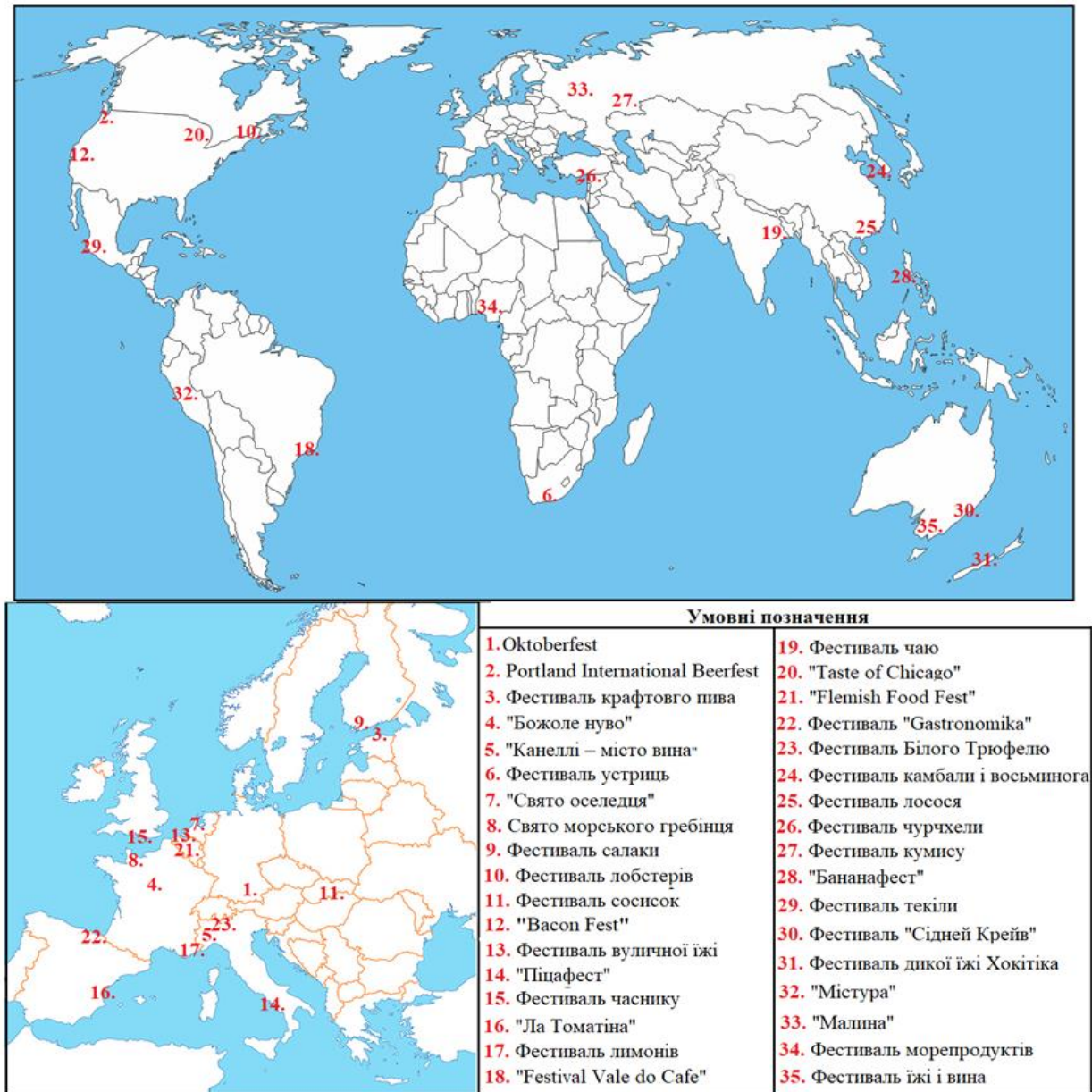


Рис.1.4. Карта гастрономічних фестивалів світу [41, 44]

Північноєвропейський субрегіон охоплює Данію, Естонію, Фінляндію, Ісландію, Ірландію, Латвію, Литву, Норвегію, Швецію та Великобританію. Протягом багатьох років британські кулінарні традиції недооцінювалися, але за останні два десятиліття Сполучене Королівство підняло свою гастрономію до світового рівня. Сьогодні Лондон виділяється як найкраще кулінарне місце з численними ресторанами високого класу під керівництвом всесвітньо відомих шеф-кухарів, таких як Джеймі Олівер, Гордон Рамзі та Ален Дюкасс. Лондон може похвалитися

65 закладами, удостоєними зірки Мішлен, у тому числі «Gordon Ramsay», першим британським рестораном, який отримав три зірки Мішлена під керівництвом самого Гордона Рамзі. Місто приваблює ентузіастів кулінарії з усього світу, які не лише насолоджуються вишуканими закладами харчування, а й шукають культові британські страви, як-от рибу з картоплею картоплею, стейк і класичні пудинги [13].

У Фінляндії, особливо в Гельсінкі, широко доступні такі страви світової кухні, як французька, японська та італійська. Проте як місцеві жителі, так і іноземні гості тяжіють до традиційної фінської кухні. Зараз багато туристичних компаній поєднують кулінарний досвід із відвідуванням природних і культурних місць Фінляндії. Фінська кулінарна традиція відзначається унікальними інгредієнтами, що поєднують дичину (наприклад, лося, кабана та оленя), рибу, коренеплоди, молочні продукти та зернові. Незвичайні поєднання, такі як риба з молоком або м'ясо з солодкими ягодами, інтригують туристів-гурманів, які приходять, щоб скуштувати унікальні страви, такі як гравлакс (в'ялений лосось), м'ясо лосятини, ведмедя, кабана та калаалатікко (запечена запіканка з оселедця та картоплі).

Південна Європа, включаючи такі країни, як Албанія, Андорра, Боснія та Герцеговина, Хорватія, Греція, Італія, Македонія, Мальта, Чорногорія, Португалія, Сан-Марино, Сербія, Словенія, Іспанія та Ватикан, відома своєю багатою кулінарною спадщиною. Багато з цих країн розташовані вздовж Середземного моря, мають подібний клімат і залежність від морепродуктів, морської риби, свіжих овочів, фруктів і зерна. Італія, наприклад, є культовим гастрономічним напрямком, який щорічно відвідує приблизно 50 мільйонів туристів, багатьох приваблює її кулінарна репутація. У кожному італійському регіоні є свої особливості, хоча всесвітньо визнаними символами італійської кухні залишаються макарони та піца [41].

Греція, ще одна перлина Південної Європи, славиться своїми свіжими, яскравими інгредієнтами, включаючи оливкову олію, овочі, сири та спеції. Великі порції та щедра гостинність є основними стравами грецької кухні, що робить її улюбленою серед гастротуристів, які шукають автентичний грецький смак.

До Східної Європи належать Болгарія, Чехія, Угорщина, Польща, Молдова, Румунія, Словаччина та Україна. Багато кулінарних традицій цього регіону знайомі українцям і відображають спільну спадщину. Як і Південна Європа, східноєвропейська кухня має спільні теми: ситні страви, значні порції та схожі технології приготування, такі як смаження, тушкування та запікання.

Серед країн Східної Європи Чехія виділяється великим досвідом у сфері кулінарного туризму. Щорічно мільйони відвідувачів подорожують до Чеської Республіки, часто з поєднаними інтересами до культурних досліджень і кулінарних відкриттів. Чеське пиво, відоме у всьому світі своєю якістю, призвело до створення численних «пивних маршрутів». Ці пивні тури включають зупинки в таких відомих пивоварних містах, як Крушовіце, Жатец, Пльзень, Ходова Плана та Прага, що дозволяє відвідувачам відчувати унікальні смаки та традиції чеського пивоваріння.

Україна, також у Східній Європі, пропонує багату кулінарну спадщину, яка є невід'ємною частиною її туристичної привабливості. Відвідувачам України пропонується скуштувати традиційну українську кухню, яка відома своїми ситними стравами та теплою гостинністю. Експерти припускають, що гастрономічний туризм в Україні зараз працює лише на 20% свого потенціалу, залишаючи значні можливості для зростання. Одним із ключових напрямів розвитку українського туризму є знайомство відвідувачів із самобутньою кухнею країни та розширення пропозиції послуг у цьому напрямку [13].

Українська кухня розвивалася протягом століть, відображаючи як історію, так і культурні звичаї українського народу. Вплив сусідніх країн сформував регіональні варіації української їжі; наприклад, польська кухня вплинула на страви Поділля, турецька – на буковинські, а угорські смаки можна знайти на Гуцульщині. Українська гастрономія відома широким вибором страв — понад 4000 — зі свинини, риби, яєць, молочних продуктів і борошняних страв, таких як вареники, галушки, бабки, вареники, коржі та пиріжки (Рис.2.1.).



Рис. 2.1. Карта гастрономічних кулінарних особливостей по областях України [25]

Борщ займає особливе місце в українській кухні з близько сотні регіональних варіацій. Так само українське сало, є улюбленим національним продуктом харчування. Значну роль у популяризації кулінарного туризму відіграють і українські свята. Традиційні свята, такі як Різдво, Великдень, Новий рік та «Старий Новий рік», відзначаються унікальними стравами, зокрема кутею, паскою, коливом, узваром, варениками та різноманітними пирогами, що додає багатого культурного шару до враження відвідувачів [2].

У селі Великі Сорочинці, що на Полтавщині України, щорічно проходить одна з найвідоміших культурно-виставкових подій світу – «Сорочинський ярмарок». Ця

довгоочікувана подія приваблює відвідувачів з усього світу, щороку її відвідує близько півмільйона туристів. Ярмарок – це яскраве свято української культури, яке пропонує різноманітні заходи та виставки. Тут представлено понад тисячу стендів, які демонструють різні теми, зокрема традиційне українське декоративно-прикладне мистецтво, сільськогосподарську продукцію та регіональні особливості.

Серед численних стендів ярмарку значна частина присвячена їжі, де відвідувачі можуть скуштувати різноманітні страви української та кухонь світу. Цей розділ про їжу підкреслює багату кулінарну спадщину України, дозволяючи туристам спробувати місцеві фірмові страви, такі як борщі, вареники та сало, а також міжнародні страви, які відображають глобальне розмаїття події. Сорочинський ярмарок є унікальною можливістю для гастрономічного туризму, пропонуючи не лише спробувати традиційні українські смаки, але й можливість дослідити культуру харчування багатьох різних країн [5, 16].

В Україні також проводяться різноманітні фестивалі їжі, які приваблюють туристів, щоб скуштувати та відзначити місцеві смаки. Серед визначних подій – «Фестиваль дерунів» у Коростені, «Фестиваль вуличної їжі» у Києві, «Фестиваль національної кухні» у Луцьку та «Всеукраїнський фестиваль вареників» у Яремчі, що на Закарпатті. Закарпаття приймає найбільшу кількість гастрономічних подій в Україні, близько 20 фестивалів, тоді як у деяких регіонах наразі відсутні кулінарні фестивалі, що вказує на подальші можливості для розширення гастрономічної туристичної привабливості України (Рис. 2.2.).

Майбутнє зростання сфери гастрономічного туризму в Україні залежить від кількох факторів, серед яких наявність та розвиток туристичних ресурсів, створення умов для залучення іноземних інвестицій, розширення внутрішнього споживчого ринку високоякісними послугами та продуктами. Для подальшого розвитку цього сектору вкрай важливо вдосконалити правову та нормативну базу, що регулює туризм. Одним із перших кроків у цьому процесі є визнання туризму пріоритетною галуззю економіки на національному рівні. Це відкриє шлях для приведення

українського законодавства у відповідність із європейськими та міжнародними стандартами, створення правового середовища, яке підтримує як місцеву, так і міжнародну туристичну діяльність без непотрібних бар'єрів.



Рис. 2.2. Кількість гастрономічних фестивалів за областями в Україні

Джерело: складено авторкою на основі літературних джерел [2, 15, 25, 30]

Важливою частиною цього розвитку є оновлення ключових законів, таких як закони України про туризм і курорти, а також інші нормативно-правові документи, які впливають на туристичну галузь. Ці закони необхідно адаптувати до конкретних потреб гастрономічного туризму, оскільки наразі немає спеціальної правової бази для цього виду туризму. Запровадження відповідних нормативних актів забезпечить ефективне управління та розвиток гастрономічного туризму, сектору, який має значний потенціал для туристичної галузі країни.

Для популяризації гастрономічного туризму необхідно запускати національний проект за підтримки Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства, а також Департаменту туризму та курортів. Цей проект міг би включати створення комплексної інформаційної платформи, яка надає детальні дані про заклади харчування (включаючи їх типи, кількість, розташування та концепції), календар гастрономічних подій, таких як фестивалі, свята, майстер-класи та конференції, а також інформацію про музеї харчування та виробничі підприємства, що пропонують екскурсійні послуги. Крім того, можна розробити гастрономічну карту України, яка стане безцінним ресурсом для туристів і кулінарів. Цю платформу можна додатково розширити за допомогою мобільного додатку, який допоможе користувачам легко отримати доступ до актуальної інформації про гастрономічний туризм, доступної за регіонами чи містами.

2.2. Напрямки розвитку гастрономічного туризму в Україні

Репутація України як гастрономічного напрямку на міжнародній арені також буде залежати від освіти та підготовки кваліфікованого персоналу в індустрії туризму та гастрономії. Розвиток нового покоління експертів у сфері гостинності та гастрономічного туризму буде важливим для забезпечення того, щоб відвідувачі отримували найвищий рівень обслуговування, який відповідає світовим стандартам. У зв'язку з цим важливо привести освітньо-кваліфікаційну структуру в туризмі у відповідність до потреб ринку, забезпечивши чіткий шлях від молодшого спеціаліста до спеціалістів більш високого рівня бакалавра та магістра. Підвищення престижу тих, хто працює в туризмі та суміжних сферах, також має вирішальне значення. Крім того, підвищення якості освіти для відповідності міжнародним стандартам допоможе отримати випускників, здатних одразу виконувати професійні ролі без потреби у значній перепідготовці. Це дозволить Україні створити робочу силу, спроможну підтримувати розвиток гастрономічного туризму та його визнання на світовій арені.

Розвиток гастрономічного туризму значною мірою залежить від розвитку туристичної інфраструктури. Щоб цей сектор процвітав, необхідно розвивати інфраструктуру відповідно до міжнародних стандартів, забезпечуючи задоволення потреб як внутрішніх, так і міжнародних гастрономічних туристів. Цей розвиток не тільки сприяє розвитку туризму, але й створює дохід для місцевої та національної економіки [2, 25].

Щоб сприяти зростанню гастрономічного туризму в майбутньому, важливо вирішити декілька логістичних питань. Ключові напрямки включають покращення варіантів транзиту, встановлення кращого залізничного сполучення, розширення автомагістралей та забезпечення плавного доступу до гастрономічних закладів. Для ефективного туризму недостатньо лише наявності доріг; необхідний постійний розвиток транспортної інфраструктури. Це включає підтримку та покращення стану доріг, забезпечення безпечнішого транспортного потоку, будівництво розгалуженої мережі сільських доріг та вдосконалення систем туристичної інформації вздовж автомагістралей, щоб спрямовувати відвідувачів до гастрономічних місць [28].

Послуги розміщення та харчування також потребують розширення та покращення, особливо в сільській місцевості та вздовж основних маршрутів. Існуючі заклади мають бути оновлені за якістю та сервісом, щоб відповідати очікуванням сучасних гастрономічних туристів. Оновлення та вдосконалення цих послуг допоможе забезпечити підтримку зростаючого потоку відвідувачів інфраструктурою.

Велика можливість для гастрономічного туризму полягає у створенні агросадиб. Ці сільські об'єкти дозволяють туристам зануритися в повсякденне життя ферми, зайнятися жнивками, доглядати за тваринами та дізнатися про процеси виробництва їжі. Туристи також можуть скуштувати свіжі, екологічно чисті страви, приготовані з місцевих продуктів. Сільськогосподарські садиби можна створювати як на великих фермах, так і на приватних територіях, пропонуючи сільським жителям можливість диверсифікувати доходи та сприяти розвитку місцевого туризму.

Інформуючи та заохочуючи місцеві громади про потенційні переваги таких агротуристичних підприємств, регіони можуть розширювати свої туристичні пропозиції, одночасно сприяючи залученню громади та стійким практикам.

Ресторанна індустрія України також потребує суттєвих трансформацій, зокрема щодо впровадження сучасних кулінарних трендів та технологій. Такі перспективні галузі, як кухня ф'южн і молекулярна гастрономія, пропонують захоплюючі шляхи для інновацій. Кухня ф'южн, яка поєднує смаки та стилі приготування як східних, так і західних традицій, набула всесвітньої популярності. Цей підхід передбачає поєднання місцевих інгредієнтів із міжнародним впливом, адаптацію регіональних кулінарних традицій до місцевих смаків і створення унікальних кулінарних вражень шляхом поєднання різноманітних елементів. Молекулярна гастрономія, з іншого боку, інтегрує досягнення молекулярної хімії в процес приготування їжі. Використовуючи такі методи, як рідкий азот, емульгування, етерифікація, гелеутворення, карбонізація та вакуумна дистиляція, молекулярна гастрономія дозволяє створювати інноваційні та візуально вражаючі страви, які розширюють межі традиційної кулінарії [3].

Використовуючи ці сучасні кулінарні технології, українська ресторанна індустрія може підвищити свою привабливість, залучити гастрономічних туристів і позиціонувати себе як центр кулінарних інновацій. Завдяки поєднанню розвитку інфраструктури, розвитку сільського туризму та модернізації ресторанного сектору Україна має значний потенціал стати провідним напрямком гастрономічного туризму. Нова тенденція в ресторанній індустрії – це зростання «демократичних ресторанів». Ці заклади поєднують у собі зручність та швидкість швидкого харчування з якістю та автентичністю національної кухні. Ця концепція включає в себе такі функції, як модель «вільного потоку», коли клієнти можуть вільно пересуватися по ресторану, а страви готуються перед ними на відкритій кухні, без необхідності офіціантів. Ця концепція часто включає широкий вибір страв, що дозволяє клієнтам досліджувати різні смаки та страви. Хоча цей підхід уже

популярний у всьому світі, він починає набирати обертів в Україні, де він має значний потенціал для підвищення привабливості традиційної української кухні. Інтегруючи новітні кулінарні технології, ці ресторани можуть привнести свіжий, захоплюючий вимір у місцеву культуру харчування, залучаючи як внутрішніх, так і міжнародних гастрономічних туристів [26].

Ще одна зростаюча глобальна тенденція в ресторанному бізнесі – це створення ресторанів у нетрадиційних місцях. Ці унікальні ресторани часто мають привабливі, провокаційні інтер'єри та незвичайні концепції, які роблять обід більш захоплюючим і незабутнім. Наприклад, деякі ресторани побудовані під водою, вкриті льодом або навіть розташовані в печерах чи на деревах. Інші інноваційні концепції включають ресторани, оформлені у вигляді в'язниць, ресторани на тему сафари або навіть кафе на тему туалетів. В Україні креативні ресторатори починають експериментувати з нетрадиційними дизайнами та концепціями ресторанів.

Просування гастрономічного туризму також значною мірою залежить від розвитку та брендингу регіональної кулінарної ідентичності. Гастрономічна складова дестинації відіграє важливу роль у формуванні її іміджу, і Україні ще належить чимало попрацювати над розвитком та просуванням своїх гастрономічних брендів. Регіональний бренд має ґрунтуватися не лише на місцевій їжі, а й на історії, культурі, традиціях та міфології регіону. Важливо уникати надмірного спрощення кухні регіону та переконатися, що кожне місто чи область має унікальну кулінарну ідентичність. Наприклад, Полтава стала відомою своїми варениками, Львів — кавою та шоколадом, Коростень — полями, а Ніжин — огірками. Цей регіональний кулінарний бренд може допомогти залучити туристів і сприяти місцевому економічному зростанню. Багато інших міст і містечок по всій Україні мають потенціал для створення та просування власної гастрономічної ідентичності, що сприятиме популяризації регіону, залученню більше відвідувачів та стимулюванню місцевої економіки. Це завдання має передбачати співпрацю місцевої влади, бізнесу,

громадських організацій та всіх інших зацікавлених сторін у сприянні розвитку гастрономічного туризму в Україні.

Одним із ключових завдань у розвитку гастрономічного туризму є підтримка та створення нових гастрономічних атракцій, зокрема музеїв, дегустаційних залів, кулінарних центрів, підприємств харчової промисловості, гастрономічних заходів. Хоча в Україні вже є чимала кількість гастрономічних фестивалів, важливо постійно вдосконалювати їх тематику, покращувати програми та модернізувати технічне забезпечення. Дегустаційні зали, зокрема, мають підвищити стандарти обслуговування, залучивши професійних сомельє, барменів та експертів, які можуть скеровувати відвідувачів до досвіду місцевих та міжнародних напоїв. Ці заклади також повинні враховувати культурні традиції та звичаї, пов'язані зі споживанням різних видів їжі та напоїв, щоб забезпечити більш автентичний і захоплюючий досвід для туристів [29].

Створення та утримання об'єктів гастрономічного туризму вимагає значних фінансових інвестицій, а також надійної маркетингової стратегії для залучення туристів і забезпечення успіху цих підприємств. Оскільки гастрономічний туризм став поширеним глобальним явищем із власним набором досягнень і традицій, Україні було б корисно вивчати передовий міжнародний досвід. Це включає вивчення успішних моделей у таких країнах, як Італія, Іспанія, Франція та Швейцарія, зокрема в харчовій та винній промисловості, ресторанному секторі та стійких сільськогосподарських технологіях для виробництва та переробки харчових продуктів. Співпраця з фахівцями у цій галузі з цих країн не тільки покращить якість послуг гастрономічного туризму в Україні, але й підвищить репутацію країни на міжнародній арені як перспективного кулінарного напрямку.

Україна має значний потенціал для розвитку сектору гастрономічного туризму, але одним із найважливіших кроків у цьому процесі є вдосконалення законодавчої бази країни в галузі туризму. Розробка національного проекту, що включає комплексну інформаційну платформу, присвячену гастрономічному туризму в

Україні, була б значним кроком вперед. Ця платформа може надати цінні відомості про кулінарні події, гастрономічні заклади та інші послуги, пов'язані з туризмом. Поряд з цим, підготовка спеціалізованого персоналу в цій галузі та вдосконалення туристичної інфраструктури повинні спиратися на передовий досвід успішних міжнародних прикладів.

Ресторанна індустрія в Україні повинна зосередитися на впровадженні останніх кулінарних інновацій, таких як ф'южн і молекулярна кухня, щоб покращити враження від обіду для гастрономічних туристів. Ці сучасні технології приготування їжі, які поєднують традиційні смаки з експериментальними методами, стають все більш популярними в усьому світі та мають потенціал створити унікальну кулінарну ідентичність для України. Останніми роками спостерігається зростання тенденції створення концептуальних закладів харчування, і очікується, що ця тенденція продовжить зростати, пропонуючи нові, захоплюючі страви для відвідувачів
Джерело: складено авторкою на основі літературних джерел [31].

Крім того, просування та розвиток територіальних брендів, які задовольняють потреби гастрономічних туристів, має важливе значення для успіху індустрії гастрономічного туризму в Україні. Кожен регіон або місто може розробити власну кулінарну ідентичність, яка буде служити для залучення більшої кількості туристів і стимулювання місцевої економіки. Цей процес брендування має підтримуватися місцевими органами влади, бізнесом та іншими зацікавленими сторонами, які можуть співпрацювати для створення єдиного, привабливого образу української гастрономічної культури.

Підсумовуючи, зазначимо, що майбутнє гастрономічного туризму в Україні багатообіцяюче, з можливостями для зростання з точки зору інфраструктури, послуг і міжнародного визнання. Удосконалюючи законодавче середовище, інвестуючи в нові гастрономічні об'єкти, впроваджуючи сучасні кулінарні технології та сприяючи регіональній гастрономічній ідентичності, Україна може позиціонувати себе як провідний напрямок на світовому ринку гастрономічного туризму.

Завдяки своїй багатій і різноманітній культурній спадщині Україна має намір стати відомим напрямком гастрономічного туризму. Цьому потенціалу значною мірою сприяє унікальне становище країни як багатонаціональної держави, де кожен четвертий громадянин належить до етнічної меншини. Це розмаїття призвело до створення характерної етнокультурної ідентичності, коли українська кухня відображає суміш традицій різних національностей, які осіли в регіоні протягом століть. Як наслідок, український кулінарний ландшафт формується не лише її корінною культурою, але й смаками та техніками, запровадженими цими різними спільнотами.

Українська кухня з її багатим асортиментом страв та унікальними методами приготування визнана та захоплюється у всьому світі, приваблюючи туристів, які прагнуть відчутти її смак на власні очі. Гастрономічні тури Україною пропонують захоплюючи подорож у кулінарні практики країни, де відвідувачі можуть ознайомитися з традиційними стравами та відкрити для себе унікальні харчові звички, які передавалися з покоління в покоління. Ці тури дарують автентичний смак української культури, пропонують глибше розуміння її історії, традицій та місцевих особливостей.

За даними Всесвітньої туристичної організації, найпопулярніші місця для гастрономічних туристів включають ресторани (29%), місцеві продуктові ринки та магазини (26%), а також гастрономічні фестивалі та заходи (20%). Ці пам'ятки пропонують багатогранний досвід культури харчування країни: від обіду в місцевих кафе до участі в яскравих фестивалях, присвячених кулінарним традиціям регіону.

В Україні сектор громадського харчування відіграє значну роль у туристичній галузі країни. Станом на 2021 рік Держстат повідомив про реєстрацію 57 712 ресторанів по всій країні. Така велика кількість закладів харчування демонструє зростаюче визнання України як кулінарного напрямку та підкреслює важливість гастрономічного туризму як ключової складової національної туристичної економіки. Розширення цього сектору надає широкі можливості для розвитку

маршрутів кулінарного туризму та подальшого залучення як вітчизняних, так і іноземних відвідувачів, які прагнуть дослідити українську гастрономію (Рис. 2.3.).



Рис. 2.3. Найбільш привабливі об'єкти гастрономічного туризму

Джерело: сформовано на основі літературних джерел [31, 30]

Одними з найбільш затребуваних напрямків гастрономічного туризму сьогодні є сир, вино та мед, кожен з яких пропонує унікальний культурний та кулінарний досвід. Ці сектори швидко набувають популярності, приваблюючи любителів їжі та туристів, які прагнуть дослідити традиційні методи виробництва та місцеві делікатеси [24].

Винний туризм, зокрема, процвітає в Україні, країні з багаторічною історією виноробства. Наразі близько 75 компаній офіційно виробляють вино в Україні, сприяючи зростанню винної культури країни. Загальна площа виноградників в Україні становить приблизно 40 700 гектарів, з яких 25 600 гектарів спеціально відведено під виробництво вина. Це розширення підкреслює значну роль

виноградарства в економіці України та його потенціал для залучення міжнародних туристів (Рис. 2.4.).

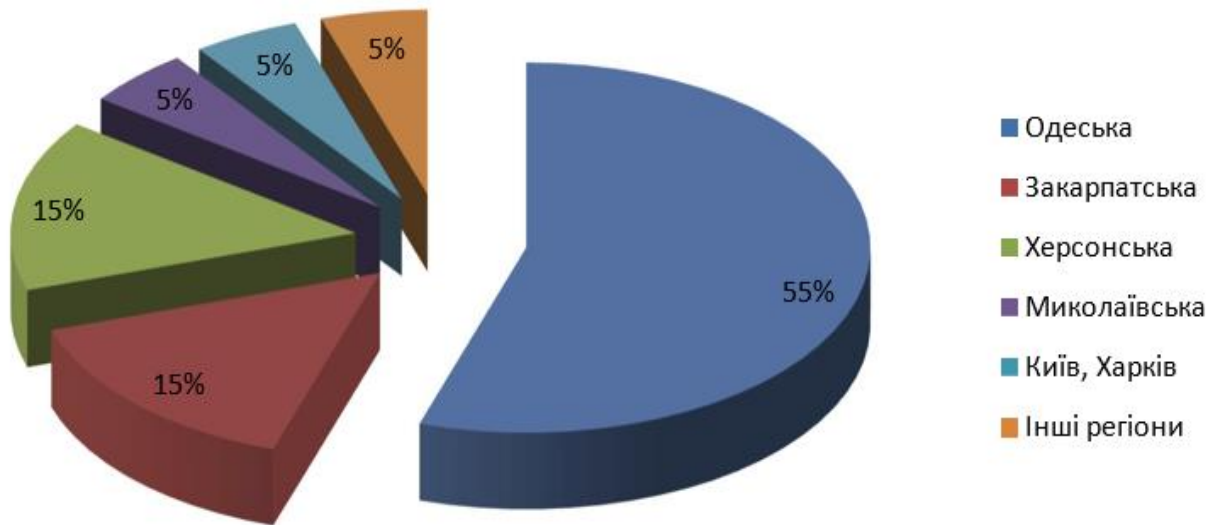


Рис. 2.4. Розподіл виробників виноробної продукції за регіонами України

Джерело: сформовано на основі літературних джерел [1, 3, 19]

За даними «Винного гіда України», який щорічно презентується на національному винному форумі, наразі в країні працює 48 виноробних підприємств, які демонструють різноманітний асортимент із 183 найкращих українських вин. Ці виноробні є невід'ємною частиною розвитку винного туризму, пропонуючи екскурсії, дегустації та навчальні програми для відвідувачів, зацікавлених дізнатися про українське виноробство, сорти винограду та мистецтво виноробства.

Основними регіонами, що сприяють виноробству в Україні та розвитку винного туризму, є Одеська (на яку припадає 55% виробництва вина), Закарпатська (15%) та Херсонська (15%). Ці регіони стали епіцентрами винного туризму в Україні, приваблюючи туристів не лише своїми мальовничими виноградниками, але й

багатим культурним досвідом, який включає фестивалі вина, дегустації та спілкування з місцевими виноробами.

Розвиток винного туризму в цих регіонах має зростати завдяки зростанню глобального інтересу до українських вин і постійним зусиллям країни щодо вдосконалення практики виноробства. Оскільки ці регіони продовжуватимуть утверджуватися як центри винного туризму, вони, ймовірно, отримають додаткові інвестиції в інфраструктуру, маркетинг і заходи, що зробить Україну більш відомим напрямком для любителів вина з усього світу.

Винні тури по Україні являють собою окремих сегмент гастрономічного туризму, який часто називають турами вихідного дня або спеціалізованими турами. Ці екскурсії, орієнтовані на вино, пропонують захоплюючий досвід, який можна поєднати з іншими видами діяльності, такими як літні канікули, інтенсивні маршрути подорожей, корпоративні заходи та послуги громадського харчування, як-от банкети, фуршети та вечірки. Найпопулярніші маршрути винних турів в Україні включають сполучення між великими містами та виноробними регіонами, зокрема «Київ – Одеса» та «Київ – Закарпаття». Ці маршрути надають туристам можливість досліджувати ряд виноробень, виноградників та історичних винних підвалів [30].

Серед найбільш затребуваних напрямків у цих турах – Чизайський, Леанський та Ужгородський коньячні заводи, де відвідувачі можуть насолодитися дегустацією як коньяку, так і вина. Виноробня Leanka, наприклад, проводить дегустації своїх вин у середнянських винних підвалах, історичному місці, яке сягає 16 століття. Ці підвали є не тільки важливою культурною пам'яткою, але й заслужили міжнародне визнання, ввійшовши до десятки найкращих винних підвалів Європи ЮНЕСКО. Такі візити пропонують туристам поєднання культурної спадщини та винного досвіду, що робить винний туризм в Україні збагачувальним і незабутнім досвідом.

Окрім винного туризму, Україна також може похвалитися багатим асортиментом натуральних продуктів, значним аспектом якого є виробництво меду. Медовий туризм зростає, зокрема завдяки різноманітності сортів меду, що

виробляються по всій країні. Більшість пасік розташовані у східних та південних регіонах, а Миколаївська область є лідером із виробництва сертифікованого органічного меду. В області розташовано 23 пасіки, на яких утримується близько 7500 бджолосімей. Одеська та Луганська області також вносять свій внесок у виробництво меду в Україні з меншою, але все ще значною кількістю пасік.

Разом ці сфери — вино, мед і равлики — створюють яскраву та різноманітну гастрономічну туристичну сцену в Україні. Вони не лише збагачують культурну та кулінарну спадщину країни, але й позиціонують Україну як важливого гравця на світовому ринку гастрономічного туризму.

2.3. Стан охорони навколишнього середовища

Гастрономічний туризм стрімко розвивається як один із найпопулярніших напрямів сучасної туристичної індустрії. Поєднуючи кулінарні традиції та культуру регіонів, цей вид туризму приваблює мільйони мандрівників по всьому світу. Однак, інтенсивний розвиток гастрономічного туризму може мати негативний вплив на навколишнє середовище. Це обумовлює необхідність впровадження ефективних заходів для його охорони та сталого розвитку.

Гастрономічний туризм має як позитивні, так і негативні наслідки для екології. Позитивні наслідки гастрономічного туризму для екології включають підтримку локального сільського господарства та екологічних продуктів. Популяризація місцевих екологічно чистих продуктів сприяє сталому розвитку фермерських господарств. Збільшення попиту на органічні продукти стимулює використання методів вирощування, які знижують негативний вплив на ґрунт і воду.

Збереження біорізноманіття сприяє підтримці традиційних культурних страв методом стимулювання вирощування локальних, унікальних сортів рослин та порід тварин, які могли б зникнути через індустріалізацію. Проведення гастрономічних фестивалів із фокусом на екологію може сприяти підвищенню екологічної свідомості як серед туристів, так і серед місцевих жителів. Якщо туристи вибирають локальні

страви, це скорочує потребу в транспортуванні продуктів з інших регіонів, що знижує викиди CO₂.

Зростання попиту на продукти харчування може призводити до виснаження ґрунтів, зниження родючості та деградації земель. Надмірне рибальство для забезпечення гастрономічних запитів туристів може негативно впливати на морські екосистеми. Використання одноразового посуду, пакування та пляшок для напоїв створює велику кількість відходів, особливо в популярних туристичних місцях.

Масовий туризм передбачає перевезення туристів і продуктів харчування, що збільшує викиди вуглекислого газу через використання транспорту. Деякі ресторани та фестивалі витрачають значну кількість енергії на обслуговування та освітлення. Нерідко гастрономічні події призводять до надлишкового виробництва їжі, яку не встигають спожити, що створює додаткові проблеми з утилізацією. Масовий наплив туристів у певні регіони (особливо екологічно чутливі зони) може спричинити забруднення довкілля та порушення природного балансу. Побудова нових ресторанів, кафе та інших туристичних об'єктів може призводити до вирубки лісів, знищення природних ландшафтів та скорочення природних середовищ проживання.

Основні виклики у сфері гастрономічного туризму включають: підвищення попиту на локальні продукти: це стимулює розвиток місцевого сільського господарства, але при неконтрольованому виробництві може спричинити деградацію ґрунтів, вирубку лісів і забруднення водних ресурсів. Пластикові забруднення: використання одноразового посуду та упаковки для страв швидкого приготування сприяє зростанню кількості відходів. Енергетичне навантаження: високе споживання енергії ресторанами, кухнями та іншими гастрономічними об'єктами підвищує викиди парникових газів. Транспортний вплив: перевезення продуктів харчування, а також туристів сприяє збільшенню викидів вуглекислого газу.

Для зниження негативного впливу гастрономічного туризму необхідно впроваджувати такі заходи: популяризація локальної та органічної їжі: використання сезонних і екологічно чистих продуктів сприяє збереженню природних ресурсів;

відмова від пластику: замінити одноразовий посуд і пакування екологічними матеріалами, такими як папір, бамбук або біорозкладні полімери; енергозберігаючі технології: впровадження відновлюваних джерел енергії (сонячні панелі, енергоефективні пристрої) на гастрономічних об'єктах; зеншення харчових відходів: використання залишків їжі для компостування або їх переробка у біогаз; екологічна освіта туристів: підвищення обізнаності відвідувачів щодо екологічних наслідків їхніх виборів у сфері харчування.

Успішні напрями розвитку екологічного гастрономічного туризму:

- регіональні фестивалі екологічної кухні: наприклад, фестивалі органічної їжі в Скандинавії, які стимулюють використання локальних продуктів та поширюють знання про стале споживання.

- "Зелені ресторани": ресторани, які отримали сертифікати екологічності, наприклад, за стандартами LEED чи Green Globe, демонструють можливість ведення бізнесу з мінімальним впливом на довкілля.

- сталий транспорт: Туристичні маршрути, що підтримують використання велосипедів або електромобілів для переміщення між гастрономічними об'єктами.

Гастрономічний туризм може мати як позитивний, так і негативний вплив на довкілля. Позитивний ефект проявляється у збереженні традицій, підтримці місцевих виробників та зниженні транспортного впливу, якщо використовуються локальні продукти. Водночас, без належного регулювання, гастрономічний туризм може спричиняти серйозні екологічні проблеми, такі як забруднення відходами та виснаження природних ресурсів. Для збереження довкілля важливо застосовувати сталий підхід у розвитку цього туристичного напрямку.

Гастрономічний туризм може стати важливим інструментом сталого розвитку за умови впровадження екологічно орієнтованих практик. Гармонійне поєднання культурних та екологічних аспектів сприяє збереженню довкілля та підвищенню туристичної привабливості регіонів. Зусилля як туристичних операторів, так і самих туристів є ключем до збереження природних ресурсів для майбутніх поколінь.

РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ СТАНОВЛЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

3.1. Проблеми становлення та розвитку гастрономічного туризму в Україні

Україна має значний потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Однак цей сектор залишається на стадії зародження у різних напрямках, намагаючись створити міцну основу. Такий повільний прогрес пов'язаний насамперед із низкою перешкод, які заважають розвитку гастрономічного туризму в Україні. Основними факторами, що сприяють цій ситуації, є складні соціально-економічні умови в Україні, складна база для стимулювання туристичної галузі та відсутність узгодженої стратегії розвитку туризму як на регіональному, так і на національному рівнях. Крім того, питання виходить за межі туризму, торкаючись ширших економічних стратегій та прагнення України інтегруватися у світовий ринок. Таким чином, успішний розвиток гастрономічного туризму переплітається з більшими економічними цілями нації.

Для ефективного розвитку будь-якого економічного сектора потрібна чітка та підтримуюча правова основа. На жаль, такої надійної нормативно-правової бази в туристичній галузі України бракує. Чинне законодавство часто непослідовне, неефективне, а в деяких випадках суперечливе або неоднозначне, що ускладнює його тлумачення та виконання. Гастрономічний туризм страждає від відсутності спеціалізованого законодавства, що стримує його формальний розвиток. Крім того, відсутність централізованої та стандартизованої системи державного управління в регіонах України є ще однією перешкодою для розвитку туризму, включно з гастрономічним сектором [8].

Політичні виклики, з якими стикається Україна, також відіграють значну роль у стримуванні розвитку цієї галузі. Триваючі військові конфлікти на сході України в поєднанні з анексією Криму негативно вплинули на міжнародну репутацію країни

як туристичного напрямку. Багатьом потенційним туристам Україна може здаватися країною, втягнутою в конфлікт, що впливає на її загальну привабливість. Крим, колись центральний центр українського туризму, відомий своєю унікальною винною культурою та кулінарною спадщиною, більше не доступний ні для вітчизняних, ні для іноземних туристів.

Глобальна пандемія COVID-19 ще більше ускладнила ці виклики, вплинувши на туризм у всьому світі та особливо сильно вдаривши по Україні. Економіка України, яка і без того напружена та не має швидкого зростання, змушена була перерозподілити ресурси для боротьби з поширенням вірусу та його соціально-економічними наслідками. Закриття кордонів і пов'язані з пандемією обмеження на подорожі призупинили міжнародний туризм, залишивши лише перспективу внутрішнього туризму як тимчасове рішення. Однак із зростанням інфляції, втратою робочих місць, зменшенням доходів домогосподарств і значним скороченням витрат, пов'язаних з туризмом, галузь стикається з ризиком серйозної кризи, що ще більше ставить під загрозу її майбутнє.

Важливою складовою індустрії туризму є добре розвинена туристична інфраструктура. Нині стан цієї інфраструктури в Україні не відповідає очікуванням як міжнародних, так і внутрішніх туристів. Цей дефіцит якості інфраструктури безпосередньо впливає на загальний стандарт обслуговування, що ускладнює задоволення потреб мандрівників. Зокрема, гастрономічні напрямки часто розташовані у віддалених районах, далеко від основних транзитних шляхів і великих міських центрів. Багато гастрономічних фестивалів і подій проводяться в сільській чи гірській місцевості, де обмежені транспортні можливості та відсутність місць розміщення створюють значні перешкоди для гастротуристів, які прагнуть дослідити ці унікальні враження [14].

Транспортній системі країни також заважає низка проблем, таких як неналежні дорожні умови, нерозвинена транспортна мережа та відсутність

основних інформаційних засобів, таких як вивіски та вказівники напрямків, що ще більше обмежує доступність і погіршує враження від відвідувачів.

Варіанти розміщення – ще одна сфера, де Україна стикається з проблемами. За даними Держстату за 2021 рік, в країні налічується лише 1793 об'єкти тимчасового розміщення. Високоякісні заклади гостинності зосереджені в основному в міських центрах, створюючи помітну прогалину в доступності житла на периферії. Крім того, багато існуючих готельних закладів знаходяться в незадовільному стані, часто розташовані в старих будівлях і потребують ремонту, оновлення меблів і оновлення білизни.

У ресторанному секторі, незважаючи на позитивне зростання кількості закладів харчування, ринок залишається недостатньо розвиненим. Наприклад, якщо в Європі зазвичай припадає одне місце в ресторані на вісім мешканців, то в українських містах це співвідношення значно вище: у Києві одне місце обслуговує 35 мешканців, у Львові – 25, у Дніпрі – 40. Подібно до готельної галузі, якість Заклади харчування здебільшого знаходяться в міських районах, і спостерігається помітний дефіцит у сільській місцевості, де зазвичай розташовані місця для кулінарного туризму. Отже, гастро туристам може бути складно отримати якісне обслуговування, особливо коли вони виїжджають за межі великих міст [16].

Ще однією критичною проблемою, яка впливає на розвиток гастрономічного туризму в Україні, є нестача кваліфікованих кадрів. Сектор потребує кваліфікованих фахівців у сфері менеджменту туризму, гостинності, ресторанного обслуговування, сільського господарства та виробництва продуктів харчування. Хоча в Україні є чимало вищих навчальних закладів, професійно-технічних училищ та коледжів, які готують таких спеціалістів, існує розрив між цими навчальними закладами та реальними потребами ринку праці. Відсутність співпраці між освітніми органами та роботодавцями призводить до того, що навчальні програми можуть не відповідати вимогам галузі, що призводить до неефективних програм підготовки та перепідготовки в туристичній та харчовій промисловості. Така

ситуація виснажує додаткові ресурси та впливає на загальну якість обслуговування клієнтів і управління подіями.

Реклама та маркетинг відіграють важливу роль в успіху будь-якої галузі, але сектор гастрономічного туризму в Україні бореться з непослідовними та нескоординованими маркетинговими зусиллями. Рекламні кампанії, спрямовані на популяризацію унікальних регіональних продуктів України, або мінімальні, або проводяться хаотично, не враховуючи інтереси потенційних туристів та не адаптуючись до відповідних умов. У багатьох країнах світу гастрономічний туризм став ключовою привабливістю, але Україна, незважаючи на свою багату кулінарну спадщину, не досягла міжнародного визнання як гастрономічний напрямок. Через цю недостатню видимість іноземні туристи часто не знають про самотню та унікальну кухню країни, яка пропонує багато страв із чудовим смаком і культурним значенням [22].

Насправді навіть самі українці часто не знають гастрономічного туристичного потенціалу країни, зокрема наявності тематичних ресторанів, гастрономічних фестивалів, кулінарних центрів і налагоджених кулінарних маршрутів. Як правило, напрямки гастрономічного туризму знайомі лише місцевим мешканцям, а жителі сусідніх регіонів залишаються в основному необізнаними. Ця обмежена обізнаність частково пояснюється недостатніми маркетинговими дослідженнями, які проводять рекламні агентства та туристичні фірми в цій галузі. Відсутність централізованого підходу та єдиної інформаційної системи ще більше заважає ефективному просуванню.

Аналіз ресторанного ринку України показує відчутний дефіцит закладів української кухні, який становить лише 36,8% від загальної кількості. Незважаючи на багату кулінарну спадщину України з рецептами та технікою приготування, що ґрунтується на багатовікових традиціях, українська кухня залишається здебільшого невідомою для іноземних туристів. За смаком і складністю українські страви можуть конкурувати зі всесвітньо відомими кухнями, такими як італійська,

французька та японська. Проте багато рестораторів не вагаються відкривати ресторани з українською тематикою, сприймаючи іноземну кухню як вигіднішу. Через це туристи часто позбавлені можливості відчутти автентичні українські кулінарні традиції.

Окрім дефіциту українських ресторанів, існує також проблема стереотипного представлення цих закладів. Багато українських ресторанів підкреслюють сільську естетику з сільським декором, який включає солом'яні дахи, старі млини, дубові меблі та традиційний одяг. Хоча ці традиційні елементи, безсумнівно, цінні, така презентація підсилює вузький, селоцентричний образ української кухні. Слідуючи сучасним світовим тенденціям, було б вигідно розширити уявлення про українську кухню, представивши її як вишукану, сучасну та відповідну європейським стандартам. Незважаючи на те, що деякі сучасні українські ресторани нещодавно відкрилися, їх залишається відносно небагато, і на ринку все ще бракує достатньої різноманітності закладів, які втілюють цей оновлений образ [27].

Оскільки гастрономічний туризм є відносно новим поняттям в Україні, навіть постачальники послуг часом не мають чіткого розуміння того, що являє собою справжній гастрономічний тур. Місцеві гастрономічні фестивалі та заходи, популяризуючи кулінарну культуру, іноді не відображають справжнього гастрономічного туристичного досвіду. Наразі не всі українські туроператори пропонують гастрономічні тури, а ті, що пропонують, зосереджуються на обмеженому переліку напрямків. Наприклад, аналіз пропозицій національних туроператорів показує, що більшість гастрономічних маршрутів зосереджено в Закарпатській, Івано-Франківській, Львівській та Одеській областях, і лише окремі маршрути доступні в Полтавській, Київській, Херсонській та Тернопільській областях. Відсутність різноманітності та інновацій у гастрономічних туристичних напрямках у поєднанні з обмеженою рекламою призвели до низької популярності цього виду туризму серед самих українців.

Підсумовуючи, кілька перешкод продовжують заважати розвитку гастрономічного туризму в Україні. До них належать прогалини в законодавстві, пов'язаному з туризмом, поточні політичні та економічні виклики, особливо війна, наслідки пандемії Covid-19, недостатня інфраструктура, недостатня кількість місць для розміщення та харчування, брак кваліфікованого персоналу, а також недостатня маркетингова та інформаційна підтримка. Крім того, спостерігається брак різноманітності та доступності гастрономічних маршрутів та недостатня кількість ресторанів, що спеціалізуються на українській національній кухні. Вирішення цих питань має важливе значення для використання потенціалу України як яскравого місця для гастрономічного туризму.

3.2. Нові можливості та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні

Розвиток сектору гостротуризму в Україні залежатиме від кількох ключових факторів: наявності багатих туристичних ресурсів, створення сприятливого середовища для іноземних інвестицій та зростання добре розвиненого внутрішнього споживчого ринку. Розширення цього ринку за допомогою високоякісних послуг і продуктів буде дуже важливим. Крім того, законодавча та нормативна база, що стосується туризму, має бути узгоджена зі стандартами Європейського Союзу, щоб сприяти інтеграції з більш широкою міжнародною практикою.

Для цього необхідно формально визнати туризм пріоритетною галуззю економіки на національному рівні. Приведення туристичного законодавства України у відповідність із європейськими та міжнародними нормами створило б єдине правове середовище, яке б підтримувало туристичну діяльність як на національному, так і на світовому ринках. Важливим кроком стане перегляд і розширення чинних законів, зокрема законів «Про туризм» і «Про курорти», а також інших відповідних законодавчих актів, що впливають на туристичну галузь.

Це включає інтеграцію цільових правил для гастрономічного туризму, для якого наразі немає спеціального законодавства. Створення стабільної правової основи також є життєво важливим для сприяння сприятливому інвестиційному клімату в туристичному секторі.

Для популяризації гастрономічного туризму в Україні можна започаткувати національний проект у співпраці з Міністерством розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства, Департаментом туризму та курортів та профільними професійними асоціаціями. Ця ініціатива може включати створення єдиної цифрової інформаційної платформи з вичерпною інформацією про заклади харчування (включаючи їх типи, розташування та концепції), календар гастрономічних подій (фестивалі, майстер-класи, конференції та семінари), списки гастрономічних музеїв, підприємства з виробництва харчових продуктів, що пропонують тури, кулінарні центри та кураторські маршрути туристичних компаній [36].

Серед популярних курортів України – Карпати, узбережжя Чорного моря, оздоровчі тури на Закарпаття та різноманітні спортивні подорожі, наприклад, альпінізм на Говерлу. Крім того, тури вихідного дня до багатьох культурних та історичних міст України приваблюють значну кількість відвідувачів. Взимку особливо популярними стають гірськолижні курорти в Карпатах, а влітку спостерігається сплеск попиту на морські курорти та пляжний відпочинок уздовж Чорного моря.

Щоб отримати повне розуміння внутрішнього та зовнішнього середовища гастрономічного туризму, проведено SWOT-аналіз. Цей метод дозволяє вивчити конкретні фактори, що впливають на розвиток туристичної організації. Оцінюючи внутрішні сильні та слабкі сторони проти зовнішніх можливостей і загроз, ми можемо визначити збалансовану стратегію зростання. SWOT-аналіз не тільки висвітлює потенціал організації, але й розкриває конкурентні переваги, які можуть виділити її на туристичному ринку (Табл. 3.1.).

Таблиця 3.1. - SWOT-аналіз розвитку гастрономічного туризму в Україні

Сильні сторони	Слабкі сторони
<ol style="list-style-type: none"> 1. Вигідне географічне розташування області та геополітичне 2. Різноманітні природно-кліматичні умови 3. Культурний, історичний та рекреаційний потенціал регіону 4. Перевага сільського населення над міським 5. Значна кількість місць відпочинку, закладів розміщення, процеси диверсифікації туристичних послуг 6. Висока ділова активність населення 7. Розвинена та розгалужена транспортна мережа 8. Великий гастрономічний потенціал, мультикультурність та унікальні кулінарні традиції регіону 9. Порівняно низький рівень забруднення 10. Успішний досвід в залученні інвестиційних та грантових проєктів 11. Високий рівень спеціалізації в аграрній сфері 12. Якісні продукти харчування і багатство традиційної кухні 13. Унікальні події та гастрономічні фестивалі 14. Велика кількість виноробних підприємств та сироварень 15. Перший музей історії та культури виноградарства та виноробства в Україні 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Низький рівень транспортної інфраструктури в сільській місцевості 2. Обмеження у просторовому розвитку та ефективному господарюванні 3. Міграція трудового населення 4. Мала кількість землі 5. Залежність від зовнішніх інвесторів 6. Порушення екологічної рівноваги 7. Низька якість сервісу туристичної інфраструктури 8. Невисокі заробітні плати у внутрішніх туристів 9. Недостатнє просування регіону як гастрономічного бренду 10. Неefективний маркетинг про просуванню локальних гастрономічних подій в інших регіонах та за кордоном 11. Відсутність кластерного підходу в розвитку 12. Недостатній рівень кваліфікаційного персоналу в сфері туризму 13. Незадовільний стан багатьох автомобільних доріг та об'єктів дорожньої інфраструктури 14. Низький рівень охоплення сільських населених пунктів водопостачанням та водовідведенням.
Потенційні можливості	Потенційні загрози
<ol style="list-style-type: none"> 1. Виділення туристичної індустрії пріоритетом економічного розвитку району 2. Популяризація гастрономічної дестинації в серед українських та іноземних туристів 3. Можливість навчання, стажування, набуття досвіду за кордоном 4. Збільшення кількості гастрономічних фестивалів та ярмарок 5. Участь у грантових програмах 6. Проведення рекламної інвестування гастротуризму роботиіз заохочення 7. Державне регулювання гастрономічного туризму 8. Стимуляційна державна політика підтримки виробництва локальних продуктів харчування 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Послаблення конкурентних переваг вигідного геополітичного розташування внаслідок триваючої військової агресії на Сході України 2. Вимивання трудового потенціалу внаслідок лібералізації політики європейських країн щодо трудових мігрантів і еміграції з України 3. Конкуренція з боку інших гастрономічних дестинацій 4. Нестабільна ситуація в Україні політична та економічна 5. відсутність системного підходу та корупція 6. Відтік іноземних інвесторів 7. Зниження зовнішнього попиту на туристичний гастрономічний продукт 8. Міжнародна конкуренція сусідніх держав

SWOT-аналіз допомагає визначити сфери, у яких гастрономічний туризм може використати свої сильні сторони, вирішити будь-які внутрішні виклики та скористатися зовнішніми можливостями, одночасно зменшуючи потенційні ризики. Він служить стратегічним інструментом для більш ефективного позиціонування організації, дозволяючи їй динамічно реагувати як на тенденції ринку, так і на дії конкурентів.

Важливим напрямком розвитку туристичної сфери може стати «Гастрономічна карта України», яка дає змогу користувачам досліджувати варіанти гастрономічного туризму за містами та регіонами. Додатковий мобільний додаток полегшить користувачам швидкий пошук і доступ до цієї інформації на смартфонах і планшетах.

Щоб утвердити репутацію України як міжнародного гастрономічного напрямку, вкрай важливо виховати нове покоління кваліфікованих професіоналів як у туристичній, так і в гастрономічній галузях. Ці професіонали повинні втілювати традиції гостинності України, надаючи послуги, що відповідають міжнародним стандартам якості. Для цього освітня система має адаптуватися до вимог ринку, пропонуючи цільову підготовку за різними кваліфікаційними рівнями (молодший спеціаліст, бакалавр, магістр). Підвищення престижу всіх ролей, задіяних у туристичному та гастрономічному секторах, також є важливим, оскільки це соціально цінні сфери. Крім того, підвищення освітніх стандартів України до міжнародного рівня дасть змогу випускникам розпочати ефективну роботу у вибраній сфері одразу після завершення навчання, зменшуючи потребу в інтенсивному навчанні та перепідготовці без відриву від виробництва [42].

Розвиток гастрономічного туризму в Україні значною мірою залежить від підвищення туристичної інфраструктури до міжнародних стандартів. Узгодивши покращення інфраструктури з глобальними вимогами, Україна зможе не тільки задовольнити потреби як внутрішніх, так і міжнародних гостротуристів, але й збільшити дохід як на місцевому, так і на національному рівнях.

Щоб сприяти зростанню гастрономічного туризму, важливо вирішити ключові проблеми транзитного та транспортного сполучення, включаючи покращення залізничного сполучення, модернізованих автомагістралей та кращих під'їзних доріг до популярних гастрономічних місць. Якісні дороги – це тільки початок; необхідні постійні інвестиції в дорожню інфраструктуру, особливо мережу сільських доріг. Це має включати покращення дорожніх умов, підвищення безпеки на шосе та розробку надійної системи туристичних знаків та інформації вздовж основних маршрутів.

Підвищення доступності місць проживання та харчування, особливо в сільській місцевості та вздовж транспортних коридорів, також є життєво важливим. Розширення існуючих закладів для відповідності вищим стандартам якості послуг покращить туристичний досвід і підтримає стале зростання. Ще одним перспективним напрямком є створення агротуристичних садиб. Тут відвідувачі можуть зайнятися справжньою сільською діяльністю, як-от збиранням урожаю, доглядом за тваринами та дізнатись про місцеве виробництво їжі, насолоджуючись органічними стравами. Ця ініціатива може бути корисною для власників місцевих ферм, сприятиме регіональному туризму та надасть унікальні враження для туристів. Заохочення мешканців гастрономічних місць до створення агросадиб ще більше збагатить цей сектор [22].

У ресторанній індустрії потрібен свіжий підхід для включення останніх інновацій у кулінарній науці та техніці. Наприклад, набуває популярності кухня «ф'южн» — тренд, що поєднує східні та західні смаки, поєднує нові та традиційні інгредієнти та адаптує екзотичні смаки до місцевих уподобань. Подібним чином молекулярна гастрономія, яка використовує такі наукові методи, як емульгування, етерифікація та вакуумна дистиляція, відкриває захоплюючі можливості в презентації їжі. Ці передові методи не лише демонструють кулінарну креативність, а й відкривають нові шляхи представлення української кухні в сучасному відтінку.

Крім того, з'являється нова тенденція до більш невимушених, «демократичних» ресторанів, які поєднують зручність швидкого харчування з якістю традиційної національної кухні. Такі концепції, як «вільний потік», де страви готуються на очах клієнтів, з відкритими кухнями та різноманітними пунктами меню, стають популярними в усьому світі та можуть отримати популярність в Україні. Такі формати забезпечують невимушену їжу, поєднуючи якість із доступною неформальною атмосферою.

У всьому світі також спостерігається тенденція до зростання унікальних концепцій харчування, включаючи ресторани в нетрадиційних місцях, як-от під водою, у льоду чи снігу, на верхівках дерев або навіть у печерах. Ці заклади часто містять сміливі теми, як-от ресторани у стилі в'язниці чи сафари, які створюють незабутні враження від обіду. Українські ресторатори починають досліджувати подібні креативні ідеї. Так, комплекс «Бочка Цукіні» розташований у перевернутому будинку, абсент-бар «Палата № 6» нагадує психіатричне відділення з офіціантами в костюмах медсестер, а фіто-кафе «Соляна печера» побудовано з лікувальних сіль. Ці креативні концепції демонструють зростаючий потенціал України пропонувати оригінальні та незабутні страви, які могли б привабити як місцевих, так і іноземних туристів.

Впровадження цих досягнень не лише урізноманітнить кулінарні пропозиції України, а й збагатить її туристичну привабливість. Поєднуючи традиційну кухню з інноваційними кулінарними техніками та унікальними концепціями ресторанів, Україна може позиціонувати себе як яскраве місце гастротуризму на світовій арені.

Майбутнє розвитку ресторанного господарства в Україні багатообіцяюче, воно буде привабливим не лише для іноземних відвідувачів, а й залучатиме місцевих жителів. Хоча жоден український ресторан ще не отримав визнання у відомих світових рейтингах ресторанів, такі події, як нещодавне «Шоу високої кухні» в Києві, підкреслюють зростаючу присутність у країні всесвітньо відомих шеф-кухарів, у тому числі володарів зірок Мішлен. Такі події пропонують

українським кухарям цінну експозицію та служать каталізатором для просування кулінарних стандартів. В Україні з'являється кілька висококваліфікованих закладів, які прокладають шлях для майбутньої участі в міжнародних рейтингах і сприяють розвитку яскравої сцени гастротуризму.

Створення та просування територіальних брендів має важливе значення для створення потужних напрямків гастро-туризму. У сфері туризму гастрономічний аспект привабливості місця може значною мірою сформувавши його імідж, але Україні ще належить повністю цим скористатися. Ефективний гастрономічний брендинг повинен виходити за рамки місцевих кулінарних досягнень і відображати історію, культуру, традиції та міфи кожної місцевості, що додає глибини її унікальній ідентичності. Замість узагальнення місцевих кухонь як репрезентативних для національного меню, виділення регіональних особливостей може підвищити привабливість кожної області. Прикладами визнаних гастрономічних брендів в Україні є Полтава як «місто вареників», Львів із кавою та шоколадом, Коростень із дерунами та Ніжин, відомий огірками. Завдяки стратегічному розвитку багато інших міст і містечок також могли б створити відмінні кулінарні бренди, залучаючи туристів і приносячи користь місцевій економіці. Досягнення цього передбачає співпрацю між органами місцевого самоврядування, бізнесом, громадськими організаціями та інвестованими членами громади [14].

Для подальшого збагачення гастро-туристичних пропозицій України вкрай важливо розширювати та вдосконалювати існуючі пам'ятки, одночасно створюючи нові. Основні цілі включають розвиток гастро музеїв, дегустаційних залів, кулінарних центрів, заходів, пов'язаних з їжею, а також відродження підприємств харчової промисловості для туризму. Хоча в Україні проходять численні гастрономічні фестивалі, є куди урізноманітнити тематику, удосконалити програми заходів, модернізувати технічні аспекти. Кулінарні музеї могли б отримати вигоду від більших експонатів і сучасного обладнання. Дегустаційні зали повинні

забезпечувати високий рівень обслуговування з досвідченими сомельє, барменами та офіціантами, які шанують культурні традиції. Підприємства харчової промисловості потребують оновлення матеріально-технічної інфраструктури, впровадження передових технологій для виробництва високоякісної харчової продукції. Ефективний маркетинг і значна фінансова підтримка є важливими для конкурентоспроможності цих пропозицій.

Оскільки гастротуризм продовжує процвітати в усьому світі, Україна може отримати вигоду, вивчаючи успішні моделі в країнах із розвинутою індустрією кулінарного туризму. Співпраця з експертами з Італії, Іспанії, Франції, Швейцарії та інших кулінарних столиць може підвищити якість послуг України та підвищити її світову репутацію як напряму гастро-туризму, що розвивається. Впровадження передового досвіду цих країн могло б покращити харчову, виноробну та ресторанну індустрію України, а також сприяти впровадженню стійких сільськогосподарських і переробних технологій.

Україна має значний потенціал та можливості для розвитку сектору гастротуризму. Це потребує цілеспрямованого вдосконалення туристичного законодавства, розвитку національної інформаційної платформи для централізації гастротуристичних заходів та формування висококваліфікованої робочої сили, підготовленої за міжнародними стандартами. Ресторанна індустрія також повинна продовжувати інтегрувати інноваційні кулінарні техніки, такі як «ф'южн» і «молекулярна гастрономія», які набувають популярності в українських містах. Зміцнення та просування місцевих гастрономічних брендів буде привабливим для широкого кола гастротуристів, у той час як створення нових та відроджених туристичних місць може отримати користь від підтримки місцевої влади, бізнесу та інвесторів. Завдяки цим скоординованим зусиллям Україна може позиціонувати себе як провідне місце для кулінарного туризму.

РОЗДІЛ 4. ОХОРОНА ПРАЦІ

4.1. Аналіз стану охорони праці і заходи покращення виробничої санітарії і гігієни праці у гастрономічному туризмі

Гастрономічний туризм, як складова індустрії гостинності, має значний економічний та культурний вплив. Однак, ефективне функціонування підприємств цього сектора залежить не лише від якості обслуговування, але й від забезпечення належних умов праці для персоналу. Умови праці в гастрономічному туризмі впливають на здоров'я працівників, якість наданих послуг та репутацію закладів.

Робота в ресторанах, кафе та інших закладах гастрономічного туризму передбачає високу фізичну активність, роботу з гарячим обладнанням, гострими інструментами та хімічними засобами для прибирання. Це створює значний ризик для здоров'я працівників, включаючи:

- травматизм через порушення техніки безпеки;
- вплив високих температур та випарів;
- ризики захворювань через незадовільний стан вентиляції та недотримання санітарних норм.

Дослідження показують, що в багатьох закладах гастрономічного туризму існують недоліки в забезпеченні належних умов праці:

- недостатній контроль за дотриманням техніки безпеки;
- відсутність систематичного навчання працівників з питань охорони праці;
- економія на засобах індивідуального захисту (рукавички, маски, спецодяг).

У гастрономічному туризмі основними джерелами порушень санітарних норм є: недостатнє забезпечення дезінфекційними засобами; незадовільний стан кухонного обладнання; накопичення харчових відходів без дотримання стандартів утилізації.

Висока інтенсивність роботи, особливо у вечірні години, призводить до порушення режиму праці та відпочинку працівників. Це негативно впливає на їхнє здоров'я, включаючи ризик розвитку хронічних захворювань.

Аналіз стану охорони праці виконується з метою встановлення відповідності робочих місць, виробничих процесів, техніки і обладнання, нормативно-правовим актам, а також виявлення причин виробничих травм і професійних захворювань у сфері ефективності використання гастрономічного туризму. Для аналізу використовуються знання, набуті під час вивчення курсу “Охорона праці та безпека життєдіяльності”, статистичні дані стосовно охорони праці організацій і підприємств сфери туризму, за матеріалами яких виконується бакалаврська робота. У цьому підрозділі пропонується висвітлити такі питання:

- відповідальність за організацію охорони праці в підприємстві, організації;
- особливості дотримання вимог трудового законодавства під час організації праці і технологічних процесів при різних заходах та різновидах туристичної сфери;
- дотримання вимог щодо проведення інструктажів (вступного, первинного на робочому місці, повторного, цільового, позапланового);
- аналіз стану протипожежних заходів;
- аналіз виробничого травматизму і професійних захворювань за роки, що аналізуються у бакалаврській роботі (з визначення показників травматизму за статистичним методом – перелік джерел інформації у додатках) [10].

Заходи щодо поліпшення стану виробничої санітарії і гігієни праці здійснюються з метою створення безпечних умов праці шляхом: доведення до нормативного рівня показників виробничого середовища за елементами умов праці (технічні та технологічні рішення); захисту працівників від дії шкідливих виробничих чинників.

До показників ефективності заходів щодо поліпшення виробничої санітарії і гігієни праці належать:

а) зміни стану умов праці: зміна кількості засобів виробництва, приведених у відповідність до вимог стандартів безпеки праці; поліпшення санітарно-гігієнічних показників виробничого середовища; покращання психофізіологічних показників, зменшення фізичних і нервово-психічних навантажень, покращання естетичних показників, раціональне компонування робочих місць і упорядкування робочих приміщень і території тощо;

б) соціальні результати заходів: збільшення кількості робочих місць, що відповідають нормативним вимогам; зниження рівня виробничого травматизму; зменшення кількості випадків професійної захворюваності; зменшення плинності кадрів через незадовільні умови праці; престиж та задоволення працею;

в) економічні результати заходів щодо поліпшення умов праці виражаються у вигляді економії за рахунок зменшення збитків внаслідок аварій, нещасних випадків і професійних захворювань тощо [11].

Розробка пункту передбачає аналіз стану та заходи щодо покращання умов праці і виробничого побуту із врахуванням організаційно-правових, санітарно-гігієнічних вимог під час виконання робіт за темою дипломної роботи.

У пункті потрібно охарактеризувати:

1) назва і розташування підприємства, загальна характеристика виконуваних робіт, наданих послуг і перелік шкідливих виробничих чинників, наявність та причина виробничого травматизму та професійних захворювань при виконанні і наданні туристичних послуг, функціонування служби охорони праці на підприємстві, що надає туристичні послуги, виконання основних завдань і функцій з охорони праці, відповідальність посадових осіб за організацію безпечних умов праці, проведення навчань, інструктажів та перевірки знань з охорони праці, наявність журналів реєстрації інструктажів, забезпечення засобами індивідуального захисту, тощо.

2) особливості локації підприємства (туристичної організації), виробничих і допоміжних приміщень відповідно до чинних санітарно-гігієнічних вимог;

3) санітарно-гігієнічні умови пропонованих і виконаних робіт в структурних підрозділах підприємства (філіали, відділення) відповідно до завдання на бакалаврську роботу;

4) вплив на штатних працівників підприємства кліматичних умов (температура, вологість, освітлення, запиленість, загазованість, шум, вібрація, різні види опромінення тощо – вказати нормативні документи, норми параметрів);

5) особливості організації роботи і відпочинку персоналу, а також водно-питтєвого режиму та режиму харчування працівників туристичної сфери та користувачів галузі туризму [17].

Доцільно охарактеризувати стан виробничої санітарії і гігієни праці в загальному з рекомендаціями щодо профілактичних заходів запобігання нещасним випадкам та захворюванням на виробництві. Особливу увагу потрібно спрямувати на використання сучасних засобів індивідуального та колективного захисту, рівень кваліфікації персоналу, допуски до роботи. Необхідно передбачити заходи дотримання правил безпеки праці, загальної санітарії і гігієни під час проведення туристичних заходів з підвищеною небезпекою (транспортні роботи, екскурсії по гірських масивах, водних та заболочених об'єктах, лісових масивах, підземних печерах тощо).

Розробка рекомендацій з виробничої санітарії і гігієни праці під час виконання різних видів робіт у туристично-рекреаційних комплексів дає змогу систематизувати знання і запропонувати низку безпечних заходів, дотримання яких уможливить виконання робіт з врахуванням мінімальної ймовірності виникнення небезпечних умов та ситуацій.

Аналіз стану охорони праці та заходів щодо покращення виробничої санітарії та гігієни праці при використанні туристично-рекреаційних комплексів передбачає оцінку існуючої практики, виявлення потенційних ризиків та впровадження заходів

щодо підвищення рівня благополуччя та безпеки працівників. Ось кілька ключових аспектів, які слід враховувати:

Оцінка існуючих умов: Почніть з проведення ретельної оцінки поточного стану охорони праці в туристично-рекреаційних комплексах. Це може включати перегляд політики, процедур і протоколів на робочому місці, пов'язаних із безпекою та здоров'ям. Визначте потенційні небезпеки та ризики, з якими можуть зіткнутися працівники, наприклад фізичні небезпеки (слизькі поверхні, нерівна місцевість), хімічні небезпеки (засоби для чищення, хімікати для басейнів) і біологічні небезпеки (захворювання, що передаються комахами, хвороби харчового походження) [18].

Дотримання нормативних документів: Забезпечити відповідність туристично-рекреаційних комплексів чинним нормам і стандартам з охорони праці. Це включає дотримання законодавства про безпеку та гігієну праці, забезпечення відповідними засобами індивідуального захисту (ЗІЗ), проведення регулярних оцінок ризиків та ведення записів про інциденти та нещасні випадки. Відповідність нормам допомагає встановити базовий рівень безпеки та визначає сфери, які потребують покращення.

Навчання та освіта: впроваджуйте комплексні навчальні програми для працівників, щоб підвищити їхню обізнаність щодо процедур безпеки та професійних ризиків. Це має включати навчання щодо готовності до надзвичайних ситуацій, безпечної експлуатації обладнання, належного поводження з хімікатами та протоколів реагування на нещасні випадки та травми. Заохочуйте культуру безпеки, заохочуючи відкриту комунікацію, повідомляючи про можливі аварії та проводячи регулярні курси підвищення кваліфікації.

Управління ризиками та запобігання: розробте стратегії управління ризиками, щоб мінімізувати небезпеки на робочому місці та запобігти нещасним випадкам. Це може включати впровадження інженерних засобів контролю, таких як встановлення захисних бар'єрів, покращення освітлення та підтримка належних систем

вентиляції. Крім того, створіть протоколи для регулярного технічного обслуговування обладнання, інспекцій і регулярних перевірок безпеки. Заохочуйте співробітників брати активну участь у виявленні потенційних небезпек і повідомляти про них.

Ергономіка та фізичне благополуччя: Звертайте увагу на ергономіку та фізичне благополуччя співробітників. Забезпечте ергономічні робочі місця, забезпечте належну техніку підйому та заохочуйте регулярні перерви, щоб запобігти захворюванням опорно-рухового апарату. Сприяти здоровому робочому середовищу, вирішуючи проблеми, пов'язані з рівнем шуму, якістю повітря та контролем температури [31].

Нагляд за гігієною праці: Впровадити систему моніторингу та оцінки здоров'я працівників, які зазнають певних професійних ризиків. Це може включати регулярні медичні огляди, перевірки на професійні захворювання та надання доступу до медичних послуг. Заохочуйте працівників негайно повідомляти про будь-які проблеми зі здоров'ям, пов'язані з роботою.

Звітування про інциденти та розслідування: створіть надійну систему звітування про інциденти та розслідування для виявлення причин нещасних випадків, аварій і травм. Заохочуйте співробітників повідомляти про інциденти, не боячись помсти, і проводити ретельні розслідування для виявлення основних причин. Впровадьте коригувальні дії, щоб запобігти подібним інцидентам у майбутньому.

Постійне вдосконалення та зворотний зв'язок: розвивайте культуру постійного вдосконалення, отримуючи відгуки від співробітників щодо питань безпеки та пропозицій щодо покращення. Проводити періодичні перевірки техніки безпеки, оцінювати ефективність впроваджених заходів і вносити необхідні корективи для забезпечення постійного підвищення рівня охорони праці та гігієни праці.

Аналізуючи стан охорони праці та впроваджуючи заходи щодо покращення виробничої санітарії та гігієни праці, розвиток гастрономічного туризму може створити безпечні та здорові умови праці для своїх працівників. Це не тільки забезпечує дотримання правил, але й підвищує продуктивність, зменшує кількість прогулів і сприяє задоволенню працівників. Зрештою, пріоритетність охорони праці сприяє загальному успіху та стійкості комплексів.

Стан охорони праці, виробничої санітарії та гігієни у гастрономічному туризмі потребує суттєвого покращення. Виконання рекомендацій щодо модернізації обладнання, навчання персоналу та впровадження регулярного аудиту сприятиме не лише підвищенню якості праці, але й забезпеченню здоров'я працівників та лояльності клієнтів. Забезпечення належних умов праці є ключовим фактором сталого розвитку гастрономічного туризму.

4.2. Пожежна безпека

Гастрономічний туризм, як один із популярних напрямів сучасної індустрії гостинності, передбачає функціонування закладів громадського харчування, таких як ресторани, кафе, кулінарні студії та виноробні. У цих закладах використовуються різні види обладнання, газове та електричне устаткування, а також легкозаймисті матеріали, що створює високий ризик виникнення пожеж. Питання пожежної безпеки в гастрономічному туризмі є особливо актуальним, оскільки інциденти можуть загрожувати життю людей, знищувати майно та завдавати репутаційних збитків.

Робота кухонь супроводжується використанням газових плит, електричних приладів високої потужності (грилів, фритюрниць), які можуть стати джерелом загоряння. Недотримання правил експлуатації або технічних несправностей створює додаткові ризики. Використання олій, жирів та інших горючих матеріалів на кухні підвищує ризик загоряння. Залишки жиру у вентиляційних системах також можуть сприяти поширенню вогню. Стара або неправильно встановлена

електропроводка, перевантаження електромережі або використання низькоякісних приладів можуть стати причиною короткого замикання та пожежі.

Зберігання легкозаймистих речовин у невідповідних умовах або близькість до джерел відкритого вогню збільшує ризики небезпеки. Недотримання працівниками правил техніки безпеки, відсутність навичок поводження у разі пожежі або ненавмисні дії (наприклад, залишені без нагляду прилади) є однією з основних причин виникнення пожеж.

Оснащення кухонь сучасним обладнанням із функціями автоматичного відключення у разі перегріву є важливим також, регулярне обслуговування вентиляційних систем для видалення жиркових відкладень та необхідне встановлення автоматичних систем пожежогасіння у кухонних зонах.

Також необхідно проводити: регулярні тренінги для працівників щодо використання вогнегасників, евакуаційних процедур та дій у разі пожежі, інструктаж нових співробітників про правила пожежної безпеки перед початком роботи, забезпечити доступність всіх евакуаційних виходів, встановлення чітких вказівників, регулярне проведення навчальних евакуацій для персоналу та відвідувачів та проведення регулярних перевірок технічного стану кухонного обладнання та систем пожежної безпеки [32].

Характеризується система протипожежного захисту у туристично-рекреаційних комплексах, як сукупність організаційних заходів і технічних засобів, спрямованих на запобігання дії на людей небезпечних чинників пожежі і обмеження збитків. Наголошується на небезпечних чинниках пожежі, дія яких призводить до травми, отруєння або загибелі людини, а також до матеріальних збитків. Можливість виникнення пожежі на виробництві (в побуті) оцінюється ймовірністю, яка залежить від можливості виникнення умов, необхідних для виникнення загоряння.

В загальному подається характеристика категорій приміщень за вибухо- і пожежною небезпекою, наявність первинних засобів гасіння пожеж,

протипожежної сигналізації і водопостачання, категорія приміщень за Правилами улаштування електроустановок, організаційні заходи запобігання ураженню електричним струмом тощо.

Також наводиться характеристика пожежної небезпеки на територіях (акваторіях), де здійснюється надання туристичних послуг і сервісів, та розробляються запобіжно-профілактичні заходи для унеможливлення виникнення пожеж при вказаних роботах [38].

Розробляються рекомендації пожежної профілактики, як комплексу організаційних і технічних заходів, спрямованих на гарантування безпеки людей, запобігання пожежі, обмеження її поширення, а також створення умов для успішного гасіння пожежі. Організаційні і технічні заходи запобігання виникненню пожежі повинні розроблятися відповідно до вимог правил пожежної безпеки.

Пожежна безпека має першочергове значення в туристично-рекреаційних комплексах для забезпечення безпеки відвідувачів, співробітників і самих об'єктів. Ось кілька основних заходів та міркувань пожежної безпеки при використанні туристично-рекреаційних комплексів:

Адекватні системи виявлення пожежі та сигналізації: установіть та обслуговуйте надійні системи виявлення пожежі, такі як детектори диму, датчики тепла та пожежна сигналізація, по всьому комплексу. Ці системи слід регулярно перевіряти та перевіряти, щоб забезпечити належне функціонування. Впровадити ефективну систему сигналізації, яка може швидко сповістити мешканців у разі пожежі [31].

Системи пожежогасіння: залежно від розміру та планування комплексу, розгляньте можливість встановлення автоматичних систем пожежогасіння, таких як спринклерні або газові системи гасіння. Ці системи можуть допомогти контролювати або гасити пожежі на ранній стадії, зменшуючи потенційні збитки та захищаючи життя.

Чіткі шляхи евакуації та вказівники: переконайтеся, що на території комплексу є чіткі маршрути евакуації та видні вказівники, які вказують на пожежні виходи, місця збору та процедури екстреної евакуації. Проводьте регулярні тренування та тренінги, щоб ознайомити працівників з протоколами евакуації та ознайомити відвідувачів з найближчими виходами та процедурами евакуації.

Відповідні вогнегасники та пожежні гідранти: розмістіть легкодоступні вогнегасники у відповідних місцях по всьому комплексу, особливо в зонах високого ризику, таких як кухні, підсобні приміщення та складські приміщення. Крім того, переконайтеся, що пожежні гідранти розташовані у стратегічному місці та легкодоступні для аварійних служб.

Технічне обслуговування електричних систем: регулярно перевіряйте та обслуговуйте електричні системи в межах комплексу, щоб запобігти електричним несправностям і зменшити ризик пожежі, спричиненої електричними несправностями. Це включає перевірку проводки, розеток, автоматичних вимикачів та електричного обладнання на наявність будь-яких ознак пошкодження чи зносу. Заохочуйте працівників негайно повідомляти про будь-які проблеми з електрикою.

Навчання та освіта з питань пожежної безпеки: Проведіть комплексне навчання з пожежної безпеки для всіх працівників, включаючи інструктаж щодо запобігання пожежі, процедур евакуації, правильного використання вогнегасників та поінформованості про потенційну небезпеку пожежі. Переконайтеся, що працівники ознайомлені з розташуванням і роботою обладнання пожежної безпеки.

Зберігання та поводження з небезпечними матеріалами: якщо комплекс обробляє або зберігає небезпечні матеріали, застосуйте відповідні методи зберігання, щоб мінімізувати ризик пожежі. Зберігайте легкозаймисті речовини у спеціально відведених місцях з належною вентиляцією, вогнестійкими контейнерами та чітким маркуванням. Навчіть працівників безпечному поводженню та зберіганню небезпечних матеріалів.

Регулярні перевірки та технічне обслуговування: Проводьте планові перевірки систем пожежної безпеки, включаючи пожежну сигналізацію, спринклери, аварійне освітлення та протипожежні двері. Заплануйте регулярне технічне обслуговування та тестування цих систем, щоб переконатися, що вони знаходяться в оптимальному робочому стані. Негайно вирішуйте будь-які виявлені проблеми [32].

Знаки та інструкції з протипожежної безпеки: встановіть чіткі та видимі знаки протипожежної безпеки по всьому комплексу, включно з інструкціями щодо правильного використання обладнання для пожежної безпеки та контактними телефонами для екстрених випадків. Ці знаки мають бути легко зрозумілими та добре видимими як для працівників, так і для відвідувачів.

Співпраця з місцевими пожежними службами: Встановіть позитивні робочі відносини з місцевими пожежними службами. Поділіться відповідною інформацією про комплекс, включаючи плани території, контактні дані для надзвичайних ситуацій і будь-які конкретні заходи пожежної безпеки. Регулярно спілкуйтеся з пожежною службою, щоб переконатися, що вони знайомі з плануванням та унікальними особливостями комплексу.

Пожежна безпека - це постійний процес, який потребує постійної уваги, навчання та обслуговування. Впроваджуючи ці заходи, туристично-рекреаційні комплекси можуть значно знизити ризик виникнення пожеж, захистити життя та майно, забезпечити безпечне середовище для відвідувачів і працівників.

Пожежна безпека у гастрономічному туризмі є важливим аспектом, який впливає на безпеку відвідувачів, працівників та успішність закладу. Виконання рекомендацій щодо модернізації обладнання, навчання персоналу та організації систем пожежогасіння дозволить мінімізувати ризики виникнення пожеж. Комплексний підхід до забезпечення пожежної безпеки сприятиме не лише збереженню життя та здоров'я людей, але й забезпечить довіру клієнтів до закладів гастрономічного туризму.

4.3. Інструкція з охорони праці

Гастрономічний туризм — це сектор, що стрімко розвивається, і є важливою складовою туристичної галузі. Робота у цій сфері пов'язана з різними ризиками для працівників: від травматизму на кухні до порушень санітарно-гігієнічних норм. Розробка і впровадження ефективної інструкції з охорони праці є ключовим фактором для забезпечення безпеки співробітників та якості послуг.

Відповідно до завдання у цьому пункті розробляють інструкцію з охорони праці або пожежної безпеки відповідно до вивчених на практичних заняттях з «Основ охорони праці» методик.

Інструкція повинна містити такі розділи: загальні положення; вимоги безпеки перед початком роботи; вимоги безпеки під час виконання роботи; вимоги безпеки після закінчення роботи; вимоги безпеки в аварійних ситуаціях.

Розділ «Загальні положення» повинен містити:

- відомості про сферу застосування інструкції;
- загальні відомості про об'єкт розробки: визначення робочого місця працівника даної професії (виду робіт) в залежності від тривалості його перебування на ньому протягом робочої зміни (постійне чи непостійне); коротка характеристика технологічного процесу та обладнання, що застосовується на цьому робочому місці;
- умови і порядок допуску працівників до самостійної роботи за професією або до виконання відповідного виду робіт (вимоги щодо віку, стажу роботи, статі, стану здоров'я, проходження медоглядів, професійної освіти та спеціального навчання з питань охорони праці, інструктажів, перевірки знань тощо);
- вимоги правил внутрішнього трудового розпорядку, що стосуються питань охорони праці для даного виду робіт або професії, а також відомості про специфічні особливості організації праці і технологічних процесів та про коло трудових обов'язків працівників даної професії (що виконують даний вид робіт);

- характеристику основних небезпечних та шкідливих виробничих факторів для даної професії (виду робіт), особливості їх впливу на працівника;

- перелік видів спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту, що належать до видачі працівникам даної професії (виду робіт) згідно з чинними нормами, із зазначенням стандартів або технічних умов на них;

- вимоги санітарних норм і правил особистої гігієни, яких повинен дотримуватись працівник під час виконання роботи [18].

Розділ «Вимоги безпеки перед початком роботи» повинен містити:

- порядок приймання зміни у випадку безперервної роботи, в тому числі при порушенні режиму роботи виробничого обладнання або технологічного процесу;

- порядок підготовки робочого місця, засобів індивідуального захисту;

- порядок перевірки справності обладнання, інструменту, захисних пристроїв небезпечних зон машин і механізмів;

- порядок повідомлення роботодавця про виявлені несправності обладнання, пристроїв, пристосувань, інструменту, засобів захисту тощо.

Розділ «Вимоги безпеки під час роботи» повинен містити:

- відомості щодо безпечної організації праці, про прийоми та методи безпечного виконання робіт, правила використання технологічного обладнання, пристроїв та інструментів, а також застереження про можливі небезпечні, неправильні методи та прийоми праці, які заборонено застосовувати;

- вказівки щодо порядку утримання робочого місця в безпечному стані;

- можливі види небезпечних відхилень від нормального режиму роботи обладнання та технологічного регламенту і способи їх усунення;

- вимоги щодо використання засобів індивідуального та колективного захисту від шкідливих і небезпечних виробничих факторів;

- умови, за яких надання робіт і послуг повинно бути зупинено (технічні, метеорологічні, санітарно-гігієнічні та соціально-політичні умови тощо);

-вимоги щодо забезпечення пожежо- та вибухобезпеки; порядок повідомлення роботодавця про нещасні випадки чи раптові захворювання, факти порушення технологічного процесу, виявлені несправності обладнання, устаткування, пристроїв, інструменту, засобів захисту та про інші небезпечні та шкідливі виробничі фактори, що загрожують життю і здоров'ю працівників.

Розділ «Вимоги безпеки після закінчення роботи» повинен містити:

-порядок безпечного вимикання, зупинення, розбирання, очищення і змащення обладнання, пристроїв, машин, механізмів та апаратури;

-порядок здавання робочого місця;

-вимоги санітарних норм і правил особистої гігієни, яких повинен дотримуватись працівник після закінчення роботи;

-порядок повідомлення роботодавця про всі недоліки, що виявились у процесі роботи.

Розділ «Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях» повинен містити:

-відомості про ознаки можливих аварійних ситуацій, характерні причини аварій (вибухів, пожеж тощо);

відомості про засоби та дії, спрямовані на запобігання можливим аваріям;

-порядок дій, особисті обов'язки та правила поведінки працівника при виникненні аварії згідно з планом її ліквідації;

-порядок повідомлення роботодавця про аварії та ситуації, що можуть до них призвести;

-відомості про порядок застосування засобів протиаварійного захисту та сигналізації.

При викладенні тексту інструкції необхідно керуватися такими правилами:

-текст інструкції повинен бути стислим, зрозумілим і не допускати різних тлумачень;

-інструкція не повинна містити посилань на нормативні акти, вимоги яких враховуються при її розробці. За необхідності ці вимоги відтворюються дослівно;

-треба вживати терміни і визначення, прийняті в Законі України «Про охорону праці», ДСТУ 2293-93 ССБП «Охорона праці. Терміни та визначення», ДК 003-95 «Державний класифікатор України. Класифікатор професій» та в інших нормативних актах; у тексті інструкції не допускається застосування невластивих для нормативних актів зворотів розмовної мови, довільних словосполучень, скорочення слів, використання різних термінів для одного поняття, а також іноземних слів чи термінів за наявності рівнозначних слів чи термінів в українській мові; допускається застосування лише загальноприйнятих скорочень і аббревіатур, а також заміна застосованих у даній інструкції словосполучень скороченням або аббревіатурою за умови повного відтворення цього словосполучення при першому згадуванні в тексті із зазначенням у дужках відповідного скорочення чи аббревіатури; у тексті інструкції слід уникати викладу вимог у формі заборони, а при необхідності слід давати пояснення, чим викликана заборона; не повинні застосовуватися слова «категорично», «особливо», «обов'язково», «суворо» та ін., оскільки всі вимоги інструкції є однаково обов'язковими; для наочності окремі вимоги інструкції можуть бути ілюстровані малюнками [38].

Провести оцінку ризиків: Визначити потенційні небезпеки та ризики, характерні для туристично-рекреаційного комплексу. Проводьте регулярні оцінки ризиків, щоб оцінити умови на робочому місці, завдання та види діяльності, які можуть становити ризик для безпеки працівників. Задokumentуйте результати оцінки ризиків і запровадьте відповідні заходи для зменшення виявлених ризиків.

Забезпечити відповідне навчання: Пропонувати регулярні заняття з охорони праці та техніки безпеки для всіх працівників. Переконайтесь, що співробітники навчені діяти у надзвичайних ситуаціях, правильному використанню засобів безпеки, поводженню з небезпечними матеріалами та будь-яким конкретним протоколам безпеки, що стосуються їхніх ролей. Зберігайте записи про навчання, щоб забезпечити відповідність і відстежувати рівень кваліфікації співробітників.

Використовуйте засоби індивідуального захисту (ЗІЗ): визначте засоби індивідуального захисту, необхідні для виконання конкретних завдань, і переконайтеся, що працівники мають доступ до необхідного захисного обладнання та належним чином його використовують. Це може включати такі предмети, як шоломи, захисні окуляри, рукавички, захисний одяг і взуття. Регулярно перевіряйте та обслуговуйте ЗІЗ, щоб переконатися в їх ефективності.

Вимоги до робочого місця: робочі місця повинні бути обладнані відповідно до санітарно-гігієнічних норм, оснащення кухонь сучасним безпечним обладнанням, забезпечення належного рівня освітлення та вентиляції. Засоби індивідуального захисту включають те, що працівники зобов'язані використовувати спеціальний одяг: фартухи, рукавички, головні убори, взуття з нековзною підошвою, у зонах з підвищеною температурою — термостійкі рукавички, використання масок при роботі з хімічними речовинами для прибирання.

Ця інструкція містить загальні основи охорони праці сфері гастрономічного туризму. Важливо адаптувати та адаптувати ці інструкції до конкретних потреб і характеристик кожного комплексу, враховуючи місцеві правила та галузеві стандарти. Регулярне спілкування, навчання та проактивний підхід до безпеки є важливими для підтримки безпечного робочого середовища.

Інструкція з охорони праці у гастрономічному туризмі є невід'ємною частиною ефективного функціонування закладу. Дотримання її положень сприяє захисту здоров'я працівників, запобіганню нещасним випадкам і забезпеченню якісного обслуговування клієнтів. Інвестиції у безпеку — це інвестиції у репутацію та сталий розвиток підприємства.

ВИСНОВКИ

Гастрономічний туризм являє собою унікальну форму туризму, спрямовану на вивчення способів приготування місцевих страв і напоїв, дегустацію та вивчення кулінарних традицій окремих регіонів чи країн. Хоча гастрономічний туризм є відносно новим поняттям, він швидко розвивався. Термін «кулінарний туризм» вперше ввів у 1998 році американський професор Л. Лонг. Незабаром після цього, у 2001 році, Е. Вольф опублікував першу статтю на цю тему. У 2003 році Вольф заснував Міжнародну асоціацію кулінарного туризму, ключову організацію, яка й сьогодні продовжує відігравати важливу роль у цій галузі. Гастрономічний туризм можна класифікувати різними способами: за місцем розташування (сільський чи міський), за метою подорожі (культурне дослідження чи відпочинок) і за певною кулінарною спрямованістю, наприклад, вино, пиво, сир, чай, кава, фрукти, риба, або мед. Крім того, багато гастрономічних турів орієнтуються на фестивалі та святкові події, а деякі з них розроблені з унікальним акцентом на гастрономічній дипломатії.

Досліджуючи глобальний ландшафт гастрономічного туризму, кілька провідних країн стали попередниками в цій галузі, включаючи Францію, Італію, Іспанію, Сінгапур, Китай, Японію, Індію, Сполучені Штати та Мексику. Деякі з найпопулярніших гастрономічних об'єктів у цих країнах включають відомі ресторани, магазини, що пропонують місцеві продукти харчування, кулінарні фестивалі, ярмарки, кулінарні майстерні та ферми. Україна також має значний потенціал для розвитку власної індустрії гастрономічного туризму завдяки своєму вигідному географічному розташуванню, яке підтримує різноманітну сільськогосподарську діяльність і виробництво продуктів харчування. Для просування та підтримки розвитку цього сектору туризму в Україні створено «Асоціацію сприяння винному та гастрономічному туризму», яка активно працює над розвитком цієї галузі в країні.

В Україні вже є значне підґрунтя для гастрономічного туризму. Країна може похвалитися 4577 ресторанами, приблизно 100 щорічними фестивалями їжі, а також

різними музеями та пам'ятниками, присвяченими культовим стравам та інгредієнтам. Крім того, багато фермерських господарств і харчових підприємств пропонують екскурсії, існує потужна мережа навчальних закладів, які готують спеціалістів у цій галузі.

Незважаючи на такий потенціал, численні виклики все ще перешкоджають розвитку гастрономічного туризму в Україні. Однією з суттєвих перешкод є відсутність комплексного та ефективного законодавства, що регулює туристичний сектор, а також відсутність конкретної політики підтримки індустрії гастрономічного туризму. Пандемія COVID-19 також ускладнила труднощі, що призвело до значних втрат для світової індустрії туризму, включно з Україною. Крім того, військові дії та повітряні обстріли і погіршення економічних умов негативно вплинули на імідж України на світовому туристичному ринку. Туристична інфраструктура України часто не відповідає міжнародним стандартам, багато об'єктів перебувають у поганому стані або взагалі відсутні в деяких регіонах.

Сектор гостинності також страждає від нестачі людських ресурсів, і існуючі програми підготовки фахівців у сфері туризму та гостинності потребують значного вдосконалення. Маркетинг і поширення інформації в гастрономічному туризмі також обмежені, оскільки більшість гастрономічних турів і маршрутів, які пропонують національні оператори, зосереджені переважно на західних і південних регіонах країни, де їм бракує різноманітності.

Незважаючи на ці перешкоди, в Україні існують перспективні можливості для розвитку гастрономічного туризму. Суттєвим кроком уперед було б створення всеукраїнського інформаційного проекту, який надавав би достовірну та доступну інформацію про напрямки гастрономічного туризму по всій країні. Існує також значний потенціал для створення та розвитку гастрономічних сайтів за підтримки місцевої влади, представників бізнесу та зацікавлених сторін громади. Розробка унікальних територіальних брендів навколо територій з багатими кулінарними традиціями ще більше підвищить привабливість цих регіонів для туристів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Асоціація сприяння розвитку гастрономічного та винного туризму в Україні. URL: <http://agvt.nuft.edu.ua/>
2. Басюк Д. І. Етногастрономічний туризм в Україні: тенденції та перспективи розвитку. Стійкий розвиток України: проблеми та перспективи. Матеріали IV наук.-практ. конф. Кам'янець- Подільський. 2016. С. 121-123.
3. Басюк Д.І., Бадещенкова К.С. Дослідження винного туризму в Україні. Збірник наукових праць «SWORLD». 2014. №1. Т.37. С.48-56. . Бізнес. Схід. URL: <https://bizshid.com/>
4. Батман В.С. Тенденції кулінарного туризму в Україні та світі: Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції "Сучасні технології управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом" Маріуполь: МДУ, 2018. - 80 с. - С.70-71
5. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія / за ред. Д.І. Басюк. Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. 316 с.
6. Всесвітня асоціація гастротуризму URL: <https://worldfoodtravel.org/>
7. Гастрономічний туристичний шлях. URL: http://www.transcarpathiatour.com.ua/marshrut_gastr
8. Гапоненко Г.І., Євтушенко О.В., Шамара І.М., Болото К.І. Перспективи розвитку гастротуризму України в повоєнний період. Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна. 2023. № 17. С. 128–140. DOI: <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-17-11>
9. Глушко, В. (2016). Гастрономічний туризм як окремий вид у туризмі: поняття, сутність, класифікація. Торгівля і ринок України, 39/40, 166–175.
10. Гогіташвілі Г. Г., Лапін В. М. Основи охорони праці : навч. посібник. 4-те вид., виправл. і доповн. Київ: Знання, 2008. 302 с.

11. Гогіташвілі Г.Г. Системи управління охороною праці. Навчальний посібник. Львів: Афіша, 2002. 320 с.
12. Головні пункти гастрономічної подорожі в Україні. URL: [Http://ipro.kiev.ua/Content/Golovni-Punkti-Gastronomichnoyi-Podorozhi-V-Ukrayini](http://ipro.kiev.ua/content/golovni-punkti-gastronomichnoyi-podorozhi-v-ukrayini)
13. Горова, Д. (2020). Гастрономічний туризм в Україні та світі: чим цікавий та як все влаштовано. <https://lowcost.ua/what-is-food-tourism/>
14. Давидюк, Ю. В., & Горшкова, Л. О. (2022). Гастрономічний туризм як перспективний напрям для розвитку індустрії гостинності в Україні. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, (4), 5-13. <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-4-1>
15. Дидів І. Б. Гастрономічний туризм у Львові. Розвиток туристичної галузі та індустрії гостинності: проблеми, перспективи, конкурентоздатність: матеріали II Міжнародної конференції здобувачів та молодих вчених (м. Дніпро, 18 листопада 2022р.) Дніпро: УАН, 2022. С. 312-313.
16. Дидів І. Б., Березівська О. Й. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства. Стратегічні пріоритети розвитку соціально-економічних систем у контексті сучасного наукового виміру: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Запоріжжя, 27 жовтня 2023 р) Полтава: Видавництво ПП «Астроя». 2023. С. 217-220.
17. Закон України «Про охорону праці». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12>
18. Зацарний В. В. Охорона праці : навч. посіб. для дистанц. навчання: відкр. міжнар. ун-т розвитку людини "Україна". К. : Ун-т "Україна", 2006. 303 с.
19. Ковешніков, В. С., Гармаш, В. В. (2017). Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. Інвестиції: практика та досвід, 4, 32–37.

20. Комарніцький І. О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті підготовки до ЄВРО 2012. Географія та туризм: наук. зб. ред. кол. Я.Б. Олійник. 2011. Вип. 14. С. 101–106.
21. Коркуна, О. І., Никига, О. В., Підвальна, О. Г. (2020). Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад. Економічний простір, 155,40–43. <https://doi.org/10.32782/2224-6282/155-8>
22. Корнілова В. В., Корнілова Н. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Ефективна економіка. 2018. № 2. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112>
23. Костиря, І.О., & Білецька, О.О. (2021). Гастрономічний туризм як інструмент культурного брендингу України. Питання культурології, (38), 301-313. doi: <https://doi.org/10.31866/2410-1311.38.2021.247174>
24. Красовський, С.О. (2021). Гастрономічний туризм як актуальний тренд сучасної культури. Питання культурології, (37), 169-180. doi: <https://doi.org/10.31866/2410-1311.37.2021.236018>
25. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України: веб-сайт. URL: <http://surl.li/bacwc>
26. Макарчук С.А. Етнографія України: навч. посіб. Львів: Світ, 2004. 312 с.
27. Михайлюк О.Л., Хумаров О.А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. Економічні інновації. 2020. Т. 22, Вип. 2 (75). С. 71-81.
28. Омельницька В. О. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України. Економічні студії. 2018. № 2. С. 121-126.
29. Омельницька, В. О. (2018). Сутність і класифікація видів гастрономічного туризму. Приазовський економічний вісник, 1(06), 15–20.
30. Підгірна В. Н., Єремія Г. І., Хникіна М. В. Аналіз тенденцій гастрономічного туризму: міжнародний досвід та Україна. Економіка та суспільство. 2022. №37. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-37-72>

31. Пістун І. П., Березовецький А. П., Тимочко В.О., Городецький І. М. Охорона праці (гігієна праці та виробнича санітарія): навч. посібн. Львів: Тріада плюс, 2017. Ч. І. 620 с.
32. Пістун І. П., Тимочко В.О., Городецький І. М., Березовецький А. П. Охорона праці (гігієна праці та виробнича санітарія): навчальний посібник. Львів: Тріада плюс, 2015. Ч. ІІ. 224 с.
33. Постова В. Покращення процесу обслуговування споживачів шляхом просування послуг підприємства ресторанного бізнесу через інтернет. Економіка та суспільство. 2022. № (36). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-36-47>
34. Рубіш М. А., Чорій М.В., Зеленська Л. В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. Науковий вісник Мукачівського державного університету, 2020. Серія Економіка. Вип. 1(13). С. 61-66. [https://doi.org/10/31339/2313-8114-2020-1\(13\)-61-66/](https://doi.org/10/31339/2313-8114-2020-1(13)-61-66/)
35. Саркісян, Г. О. (2020). Роль і значення стимулювання гастрономічного туризму в структурі розвитку регіональних туристичних ринків України. Український журнал прикладної економіки, 5(1), 312–320. <https://doi.org/10.36887/2415-8453-2020-1-3>
36. Сіра, Е., Каролоп, О., & Загнибіда, Р. (2024). Різноманітність культур у ресторанному бізнесі, вплив на розвиток гастрономічного туризму: проблеми та перспективи. Економіка та суспільство, (61). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-61-154>
37. Стрішенець О. М. Маркетингове дослідження фінансово-економічних результатів та стратегічних позицій виробників кавової продукції в Україні. Український журнал прикладної економіки. 2018. Том. 3. №3. С. 219-227.
38. Тимочко В.О., Березовецький А.П. та ін., Безпека життєдіяльності та охорона праці. Практикум. Навчальний посібник. Львів: СПОЛОМ, 2022. 376с.

39. Фесенко Г. О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. Ефективна економіка. 2021. № 5. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf
40. Шикеринець В.В. Передумови розвитку етнотуризму в Карпатському регіоні. Удосконалення механізмів державного управління соціально-економічним розвитком підприємств і галузей. 2012. Вип.221. С.250-261.
41. American Express. (2018, November 15). Travel Unveils Its Top Trending Travel Destinations for 2019. <https://cutt.ly/ebUfGLV>
42. Chan, W. Y., To, Ch. K., & Chu, W. Ch. (2016). Desire for experiential travel, avoidance of rituality and social esteem: An empirical study of consumer response to tourism innovation. *Journal of Innovation and Knowledge*, 1(1), 24–35.
43. Dydiv Iryna. Features of coffee tourism in Lviv. «Modern directions of scientific research development»: materials of XIII International Scientific and Practical Conference (15-17 June, Chicago). Chicago. 2022. pp. 385-388.
44. Ranteallo, I. C., & Andilolo, I. R. (2017). Food Representation and Media: Experiencing Culinary Tourism Through Foodgasm and Foodporn. In *Balancing Development and Sustainability in Tourism Destinations* P. 117–127.