МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
ФАКУЛЬТЕТ ЗЕМЛЕВПОРЯДКУВАННЯ ТА ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

Ступінь вищої освіти МАГІСТР

на тему: «**СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАХІДНИХ ОБЛАСТЯХ УКРАЇНИ**»

Виконав: здобувач вищої освіти
ІІ курсу, групи Тур-61
спеціальності 242 Туризм і рекреація
(шифр і назва спеціальності)
освітньої програми «Туризм і рекреація»
Строгуш Роман Любомирович
(прізвище, ім'я, по батькові)
Керівник: _____
(наук. ступінь, вчене звання, ім'я та прізвище)
Рецензент: _____
(ім'я та прізвище)

ЛЬВІВ 2024

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
ФАКУЛЬТЕТ ЗЕМЛЕВПОРЯДКУВАННЯ ТА ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ

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

Спеціальність 242 Туризм і рекреація
(шифр і назва)

Освітня програма «Туризм і рекреація»
(назва ОП)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
туризму
(назва кафедри)

_____
(підпис)
Оксана КРУПА
(ім'я та прізвище)
"___" _____ 2023 року

З А В Д А Н Н Я
на кваліфікаційну роботу здобувача вищої освіти
Строгуша Романа Любомировича
(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема роботи «Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму в західних областях України»
Керівник роботи _____
(ім'я та прізвище, науковий ступінь, вчене звання)
Затверджена наказом ЛНУП від «31» жовтня 2023 р. №581/к-с._____
2. Строк подання здобувачем роботи __до 17 грудня 2024 р._____
3. Вихідні дані до роботи: Закони України та Постанови Кабінету Міністрів України, дані Державної служби статистики України, матеріали Державного агентства розвитку туризму, наукові праці вітчизняних та зарубіжних учених, Інтернет ресурси та інші дані
4. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань, які потрібно розробити)
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ
1.1. Сутність гастрономічного туризму
1.2. Вплив гастрономічного туризму на сталий розвиток
1.3. Ключові аспекти розвитку гастрономічного туризму
1.4. Методика дослідження та оцінки перспективи розвитку гастрономічного туризму в регіоні
РОЗДІЛ 2. ОЦІНЮВАННЯ СТАНУ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАХІДНИХ ОБЛАСТЯХ УКРАЇНИ
2.1. Загальна характеристика стану розвитку туризму в західних областях України
2.2. Аналіз змін в розвитку гастрономічного туризму в західних областях України
2.3. Оцінювання впливу воєнного стану на розвиток гастрономічного туризму в західних областях України
2.4. Екологічний ефект від розвитку гастрономічного туризму

РОЗДІЛ 3. НАПРЯМКИ УДОСКОНАЛЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАХІДНИХ ОБЛАСТЯХ УКРАЇНИ
3.1 Міжнародна практика розвитку гастрономічного туризму
3.2 Визначення основних прогалин в розвитку гастрономічного туризму в західних областях України
3.3 Визначення перспектив для розвитку гастрономічного туризму в західних областях України

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): 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				

7. Дата видачі завдання «31» жовтня 2023 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Відмітка про виконання
1.	Отримання завдання для написання кваліфікаційної роботи	31.10.2023	
2.	Розробка плану кваліфікаційної роботи, ознайомлення з літературними джерелами за темою, збір практичних матеріалів	до 30.12.2023	
3.	Написання вступу і І розділу	до 01.05.2024	
4.	Написання ІІ розділу	до 15.09.2024	
5.	Написання ІІІ розділу	до 15.11.2024	
6.	Написання висновків	до 20.11.2024	
7.	Оформлення кваліфікаційної роботи і подання науковому керівнику для написання відгуку	до 01.12.2024	
8.	Перевірка тексту кваліфікаційної роботи на унікальність. Скерування на зовнішню рецензію	до 13.12.2024	
9.	Представлення кваліфікаційної роботи на кафедру	до 17.12.2024	
10.	Захист кваліфікаційної роботи перед Екзаменаційною комісією	до 30.12.2024	

Здобувач вищої освіти _____ _____ Роман СТРОГУШ
(підпис) (ім'я та прізвище)

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

УДК 338.48-6:641/642(477.8)

Кваліфікаційна робота: 82 сторінки текстової частини, 12 таблиць, 20 рисунків, 70 джерел.

Строгуш Р.Л. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму в західних областях України. Кваліфікаційна робота за спеціальністю 242 Туризм і рекреація. Львів: ЛНУП, 2024. 100 с.

У роботі висвітлено теоретико-методологічні аспекти розвитку гастрономічного туризму, зокрема розкрито сутність поняття гастрономічного туризму. Розглянуто особливості впливу гастрономічного туризму на сталий розвиток.

Оцінено стан розвитку гастрономічного туризму в Західних областях України. Представлено характеристику стану розвитку туризму в західних областях України. Здійснено аналіз змін в розвитку гастрономічного туризму в західних областях України.

Запропоновано напрямки удосконалення гастрономічного туризму в західних областях України. Охарактеризовано особливості міжнародної практики розвитку гастрономічного туризму. Визначено перспективи для розвитку гастрономічного туризму в західних областях України.

Анотація

Кваліфікаційна робота присвячена вивченню особливостям розвитку гастрономічного туризму в західних областях України.

У першому розділі роботи висвітлено теоретико-методологічні аспекти розвитку гастрономічного туризму. Охарактеризовано сутність гастрономічного туризму. Охарактеризовано особливості впливу гастрономічного туризму на сталий розвиток. Виокремлено ключові аспекти розвитку гастрономічного туризму.

У другому розділі оцінено стан розвитку гастрономічного туризму в Західних областях України. Представлено характеристику стану розвитку туризму в західних областях України. Здійснено аналіз змін в розвитку гастрономічного туризму в західних областях України.

У третьому розділі здійснено аналіз зарубіжного досвіду й практики розвитку гастрономічного туризму. Встановлено основні прогалини в розвитку гастрономічного туризму в західних областях України. Визначено перспективи для розвитку гастрономічного туризму в західних областях України.

***Ключові слова**: туризм, гастрономія, гастрономічний туризм, сталий розвиток, західні області, воєнний стан*

The master's thesis is devoted to the study of the features of gastronomic tourism development in the western regions of Ukraine.

The first chapter of the thesis highlights the theoretical and methodological aspects of the development of gastronomic tourism. It describes the essence of gastronomic tourism and the features of its impact on sustainable development. It identifies key aspects of gastronomic tourism development.

In the second chapter, the state of development of gastronomic tourism in the western regions of Ukraine is evaluated. It presents a characterization of the state of tourism development in the western regions of Ukraine and analyzes changes in the development of gastronomic tourism there.

The third chapter analyzes foreign experience and practices in the development of gastronomic tourism. It identifies the main gaps in the development of gastronomic tourism in the western regions of Ukraine and defines prospects for its development there.

Keywords: *tourism, gastronomy, gastronomic tourism, sustainable development, western regions, martial law*

ЗМІСТ

ВСТУП……. 7

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ……. 11

1.1. Сутність гастрономічного туризму…….……. 11

1.2. Вплив гастрономічного туризму на сталий розвиток……... 18

1.3. Ключові аспекти розвитку гастрономічного туризму…… 28

1.4. Методика дослідження та оцінки перспективи розвитку гастрономічного туризму в регіоні 36

РОЗДІЛ 2. ОЦІНЮВАННЯ СТАНУ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАХІДНИХ ОБЛАСТЯХ УКРАЇНИ ……. 39

2.1. Загальна характеристика стану розвитку туризму в західних областях України…….…….. 39

2.2. Аналіз змін в розвитку гастрономічного туризму в західних областях України……..…… 47

2.3. Оцінювання впливу воєнного стану на розвиток гастрономічного туризму в західних областях України…… 55

2.4. Екологічний ефект від розвитку гастрономічного туризму….. 63

РОЗДІЛ 3. НАПРЯМКИ УДОСКОНАЛЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАХІДНИХ ОБЛАСТЯХ УКРАЇНИ…….. 67

3.1 Міжнародна практика розвитку гастрономічного туризму …. 67

3.2 Визначення основних прогалин в розвитку гастрономічного туризму в західних областях України ……. 76

3.3 Визначення перспектив для розвитку гастрономічного туризму в західних областях України ……. 82

ВИСНОВКИ…… 88

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ……... 92

ДОДАТКИ……... 98

ВСТУП

Актуальність теми. Збільшення ролі їжі й харчування як форми споживання разом з глобальними процесами на світовому ринку призвели до того, що кухні світу разом з асортиментом продуктів харчування стали більш доступними. Такий стрімкий розвиток зумовив збільшення інтересу до корінної й унікальної їжі, харчових продуктів і кулінарних традицій, і це, у свою чергу, породило гастрономічний туризм. Якщо говорити термінами, то гастрономічний туризм – різновид туризму, взаємопов'язаний з пересуваннями по різних країнах з метою ознайомлення з національними стравами, продуктами, напоями. Під час таких турів споживач відвідує ресторани з національною кухнею, бере участь в гастрономічних заходах і приготуванні місцевих страв, знайомиться з історією та рецептурою національної їжі та напоїв, дегустує напої й подорожує по місцях вирощування, збору й виробництва продуктів, які його цікавлять.

Гастрономічний туризм відіграє важливу роль у розвитку місцевої економіки та культури, стаючи одним із ключових напрямків у світі туризму. Цей вид туризму зосереджується не лише на споживанні їжі та напоїв, а й на вивченні кулінарних традицій, що допомагає залучати туристів із різних куточків світу. Він сприяє збереженню унікальних рецептур та кулінарних звичаїв, що є невід'ємною частиною культурної ідентичності регіону. Окрім того, гастрономічний туризм мотивує місцеве населення до відновлення та активізації старовинних кулінарних практик, що сприяє культурному розмаїттю і взаєморозумінню.

Актуальність гастрономічного туризму також виявляється у його здатності стимулювати економічне зростання. За даними Всесвітньої туристичної організації, туристи, що цікавляться гастрономією, зазвичай витрачають більше, ніж інші категорії відпочиваючих. Це створює значний економічний потенціал для розвитку малого та середнього бізнесу, включаючи ресторани, ферми, малі виробники та ринки. Такий підхід сприяє розширенню

ринку праці та підвищенню загального добробуту населення, стимулюючи при цьому внутрішній та міжнародний туристичний потік.

З екологічної точки зору, гастрономічний туризм сприяє сталому розвитку регіонів. Використання місцевих продуктів знижує потребу в довгих логістичних ланцюгах, що, в свою чергу, зменшує викиди вуглекислого газу та сприяє збереженню біодиверситету. Туризм орієнтований на стале споживання і підтримку місцевої продукції також може включати освітні програми, які навчають туристів та місцевих жителів важливості збалансованого природокористування та ведення екологічно чистого господарства. На міжнародному рівні, розвиток гастрономічного туризму відкриває шлях для культурного обміну та дипломатії. Через кулінарію туристи мають можливість зануритися в інші культури, відчути специфіку місцевих звичаїв і, таким чином, сприяти взаємній повазі та розумінню між різними народами. Гастрономічний туризм може служити мостом, що з'єднує різні культури та сприяє мирному співіснуванню, використовуючи універсальну любов до їжі як основу для спільної взаємодії.

Дослідження проблем розвитку гастрономічного туризму привернуло увагу багатьох науковців і практиків. Варто зазначити, що це стосується і регіонального аспекту. Активними дослідниками проблем розвитку гастрономічного туризму на регіональному рівні є такі науковці, як О. Антонюк, В. Баранова, П. Березенко, Ю. Боруцька, Н. Білоус, Ю. Боднар, О. Василенко, Г. Войтенко, І. Гаврилюк, Ю. Гарбар, Д. Гриценко, С. Денисенко, О. Євсєєва, Л. Заболотна, І. Заяць, О. Калініченко, О. Крупа, І. Карпенко, Н. Коваль, Д. Левченко, С. Лисенко, О. Матвєєв, Н. Нечитайло, О. Павленко, М. Петренко, Дж. Робінсон, П. Савчук, О. Силкін, О. Сірко, Г. Смірнова, О. Тарасенко, А. Ткаченко, О. Федорова, Ю. Хоменко, В. Черкашин, І. Шевченко, А. Штангрет, А. Щербина, В. Яременко, І. Ящук та інші.

Проте, враховуючи й відаючи належне науковому здобутку провідних науковців й практиків, слід зазначити, що гастрономічний туризм набуває особливої актуальності для західних регіонів України в умовах війни, оскільки

ці області залишаються відносно безпечними та доступними для відвідувачів. Західна Україна має багатий культурний спадок та розмаїту кулінарну традицію, що може привернути внутрішніх та міжнародних туристів, зацікавлених у підтримці української економіки в цей складний час. Цей напрям туризму не тільки зберігає культурну ідентичність, але й сприяє економічній стабільності регіону, забезпечуючи роботою місцеве населення та підтримуючи малі підприємства, які виробляють традиційні продукти.

Метою кваліфікаційної роботи є оцінка сучасного стану, виявлення проблем та обґрунтування перспективних напрямів розвитку гастрономічного туризму в західних областях України.

Для досягнення означеної мети передбачається послідовне виконання наступних завдань дослідження:

- охарактеризувати сутність гастрономічного туризму;
- визначити сутність впливу гастрономічного туризму на сталий розвиток;
- дослідити аспекти розвитку гастрономічного туризму;
- провести аналіз стану розвитку туризму в західних областях України;
- здійснити тенденційний аналіз змін в розвитку гастрономічного туризму в західних областях України;
- оцінити засади впливу воєнного стану на розвиток гастрономічного туризму в західних областях України;
- дослідити екологічний ефект від розвитку гастрономічного туризму;
- визначити прогалини в розвитку гастрономічного туризму в західних областях України;
- визначити й обґрунтувати шляхи удосконалення розвитку гастрономічного туризму в західних областях України.

Предмет дослідження – оцінка сучасного стану, результатів та проблем розвитку гастрономічного туризму в західних областях України.

Об’єкт дослідження – гастрономічний туризм західних областей України.

Методи дослідження. В основу методології дисертаційної роботи покладено системний підхід, у межах якого застосовано такі методи: індукції та дедукції, порівняння і систематизації – задля дослідження сутнісних характеристик та еволюцій базових понять, що стосуються процесу розвитку гастрономічного туризму в західних областях України; аналізу та синтезу – при вивченні та визначенні основних проблем й загроз, що стосуються процесу розвитку гастрономічного туризму в західних областях України; непараметричні статистичні – для характеристики поточного стану розвитку гастрономічного туризму в західних областях України; морфологічного аналізу – під час уточнення понятійно-категоріального апарату, що стосуються процесу розвитку гастрономічного туризму в західних областях України; графічний – для наочного відображення результатів проведеного дослідження, що стосуються процесу розвитку гастрономічного туризму в західних областях України; абстрактно-логічний – під час проведення теоретичних узагальнень і формування відповідних висновків, що стосуються процесу розвитку гастрономічного туризму в західних областях України.

Наукова новизна отриманих результатів. Удосконалено теоретичні засади процесу розвитку гастрономічного туризму в західних областях України, які на відмінну від відомих представлено у вигляді авторського бачення визначення сутності та сформованого механізму розвитку.

Джерелами інформації для написання роботи були офіційні статистичні дані Державної служби статистики України, Головного управління статистики у Львівській області; провідні наукові українські й іноземні праці, присвячені дослідженню проблем що стосуються процесу розвитку гастрономічного туризму в західних областях України.

РОЗДІЛ 1
ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1. Сутність гастрономічного туризму

У сучасному світі туризм – це багатогранне явище, що є тісно пов'язаним із економікою, історією, географією, архітектурою, медициною, культурою, спортом та іншими науками. Туристичну галузь закономірно вважають однією з найбільш швидкозростаючих галузей світової економіки XXI ст. Для багатьох країн індустрія туризму є найважливішою статтею доходу і, як наслідок, одним із пріоритетних напрямів розвитку економіки. Численні туристичні підприємства пропонують клієнтам тури, диференціюючи їх за уподобанням, матеріальними можливостями, порою року, містом відвідування. Створення нового туристичного продукту пов'язується з освоєнням нових сегментів туристичного ринку, нових туристично-рекреаційних територій, залученням до туристичного ринку нових видів ресурсів. Перспективним у цьому плані є розвиток специфічних видів туризму, зокрема, гастрономічного. Адже тенденції сучасного туристичного ринку демонструють зростання інтересу серед споживачів саме до таких видів подорожей [17].

В умовах сьогодення важливою ланкою індустрії туризму є харчування гостей. Знайомлячись з історичними пам'ятками міста чи країни, туристи одночасно хочуть знати про особливості національної кухні. Для багатьох подорожуючих національна кухня є надзвичайно цікавим елементом програми туру. Саме тому виникло нове поняття – гастрономічний туризм. Це спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з історією, технологією та культурою споживання національних страв і продуктів, а також навчанням і підвищенням рівня професійних знань у сфері кулінарії (рис.1.1).

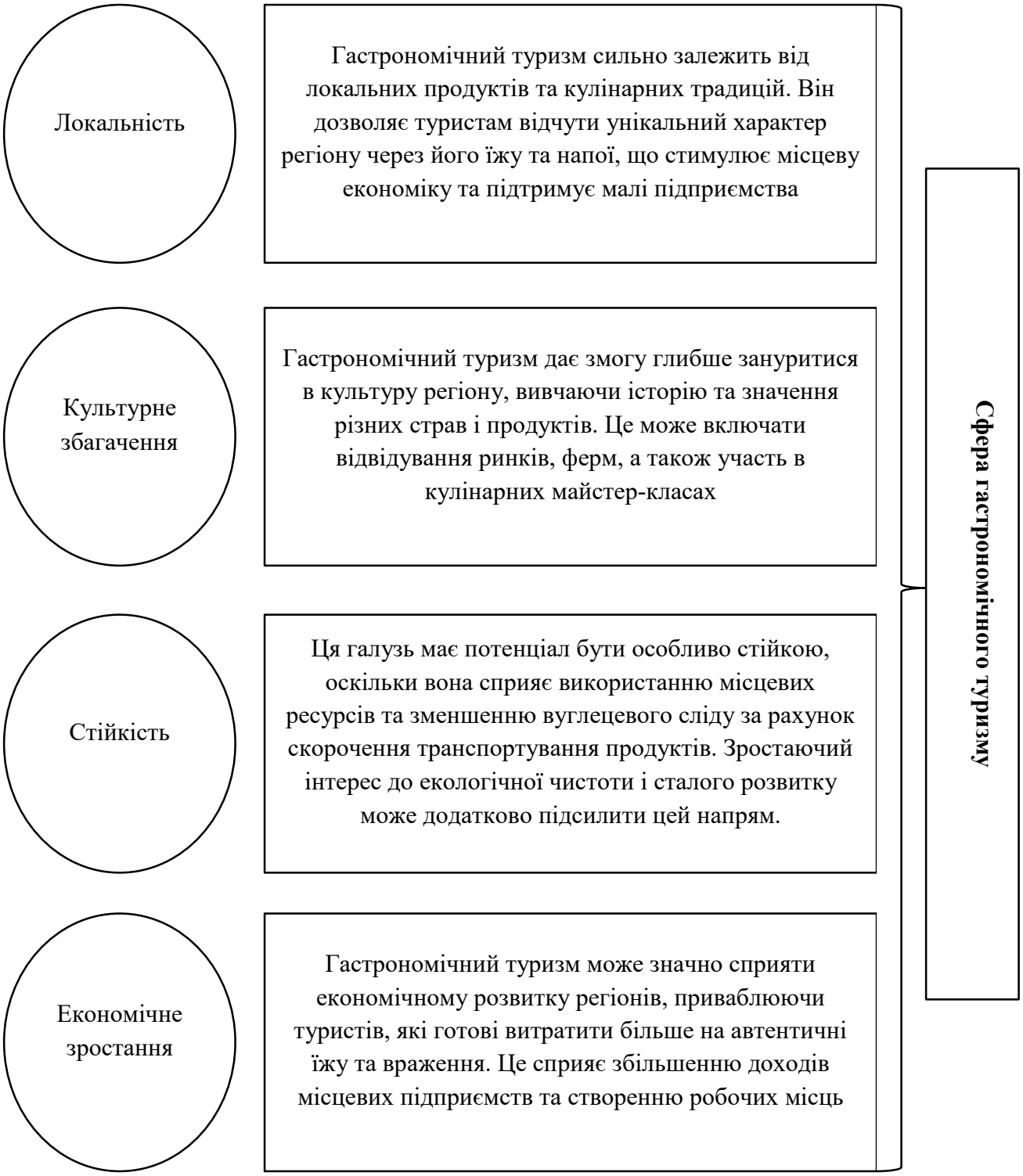


Рис.1.1. Особливості діяльності у сфері гастрономічного туризму

Сформовано автором за даними джерел [29]

Гастрономічний туризм, як сучасний підвид традиційної туристичної діяльності, сьогодні набирає популярності серед різних туристичних груп. По суті, даний туризм передбачає ефективне поєднання усталеної туристичної

подорожі із відвідуванням специфічних культурних та архітектурних пам’яток, при цьому відводячи велику частину часу в подорожі на дегустацію та дослідження кулінарної спадщини країни чи регіону. Таким чином, обираючи такий вид туризму як гастрономічний туризм, подорожуючі мають змогу більш детально зрозуміти історію, традиції та спосіб життя населення, оскільки саме кулінарні традиції є найяскравішим відображенням останніх.

Важливим є також розглянути і культурний аспект гастрономічного туризму. Так, кулінарія є нерозривно пов’язана з культурними традиціями та обрядами певної місцевості, регіону чи цілої країни, демонструючи особливості історико-культурної спадщини та утверджуючи національну ідентичність. Туристи, які подорожують у напрямку гастрономічного туризму, мають можливість як просто дегустувати місцеві страви, так і брати активну участь у кулінарних лекціях та майстер-класах, або відвідувати специфічні фестивалі їжі. Вся ця діяльність буде сприяти збереженню культурних традиції, а також популяризуватиме їх як серед внутрішніх туристів, так і на міжнародному рівні.

Досліджуючи особливості та переваги гастрономічного туризму, то тут слід відзначити позитивний вплив останнього на економіку та соціальний розвитку регіонів, у порівнянні з іншими видами туризму. Так, для реалізації гастрономічного туризму формують численні місця в рамках малого та середнього бізнесу. Окрім того, гастротуризм також стимулює розвиток місцевого фермерства та агросектору країни вцілому. Таким чином, даний вид туризму є важливим елементом сучасного розвитку регіону та країни, стимулюючи стале зростання останніх [38].

Гастрономічний туризм пропонує ряд значущих переваг, включаючи підтримку місцевої економіки через стимулювання малих підприємств та створення робочих місць, збереження культурної спадщини завдяки передачі традиційних рецептів та кулінарних методів, популяризацію регіону через унікальні кулінарні особливості, сприяння сталому розвитку за рахунок використання місцевих продуктів та розширення туристичного сезону за допомогою гастрономічних заходів. Ці аспекти не тільки приваблюють

туристів, але й сприяють економічному та культурному розвитку регіонів (табл.1.1).

Таблиця 1.1

Переваги гастрономічного туризму

Переваги	Сутність переваг
Підтримка місцевої економіки	Гастрономічний туризм допомагає підтримати місцеві економіки, оскільки туристи витрачають кошти на їжу, напої, екскурсії та сувеніри, які виробляються локально. Це стимулює зростання малих підприємств та створює нові робочі місця
Збереження культурної спадщини	Через гастрономічний туризм зберігаються традиційні рецепти та кулінарні методи, які могли б з часом зникнути. Це допомагає передавати унікальні знання та навички наступним поколінням
Популяризація регіону	Гастрономічні особливості регіону можуть привабити туристів, які шукають нові смакові враження. Це допомагає регіонам стати більш відомими та привабливими на міжнародному рівні
Сприяння сталому розвитку	Гастрономічний туризм зосереджується на використанні місцевих інгредієнтів, що може знизити потребу в імпорті продуктів та зменшити вуглецевий слід. Такий підхід сприяє сталому розвитку та зменшенню екологічного впливу
Розширення туристичного сезону	Гастрономічні заходи та фестивалі можуть приваблювати туристів поза традиційним сезоном відпочинку, допомагаючи уникнути сезонних коливань та забезпечити більш рівномірний дохід для місцевих жителів

Сформовано автором за даними джерел [24-27]

Гастрономічний туризм є одним із найбільш зростаючих напрямків у світі подорожей, що дозволяє зануритися в кулінарні традиції різних країн та регіонів. Цей вид туризму приваблює любителів смачної їжі та культурних вражень, оскільки їжа є важливою частиною культурного досвіду. Від фестивалів до майстер-класів, гастрономічні тури пропонують мандрівникам глибоке занурення в місцеву кухню і звичаї.

Основним видом гастрономічного туризму є подієві тури, які орієнтовані на відвідування тематичних заходів, таких як фестивалі, кулінарні ярмарки та свята. Ці події зазвичай пропонують багатий вибір місцевих страв, демонструючи кулінарні традиції регіону. Вони не тільки сприяють кулінарному розмаїттю, але й створюють атмосферу свята та спілкування серед учасників з різних куточків світу [58].

Освітній гастрономічний туризм зосереджується на навчанні та розвитку кулінарних навичок. Відвідування кулінарних курсів, майстер-класів відомих шеф-кухарів та спеціалізованих освітніх закладів дозволяє туристам не просто спробувати страви, а й навчитися їх готувати. Цей досвід може стати незабутнім, адже він включає активну участь і персональний творчий підхід до приготування їжі. Спеціалізований гастрономічний туризм пропонує більш вузько орієнтовані тури, які концентруються на конкретному продукті або страві. Це можуть бути тури, пов'язані з виноробством, сироробством чи пивоварінням, де відвідувачі детально ознайомлюються з усім процесом виробництва, від сировини до готової продукції. Такі тури часто включають дегустації, що дають можливість не тільки побачити, але й відчути смак продуктів на різних етапах їх створення.

Екологічний гастрономічний тур зосереджений на виробництві та споживанні органічних продуктів. Відвідувачі таких турів мають унікальну можливість відвідати органічні ферми, ознайомитись з принципами екологічного землеробства та спробувати чисті та здорові продукти безпосередньо від виробників. Цей вид гастрономічного туризму відкриває

перед мандрівниками горизонти сталого способу життя та споживання, зберігаючи природу та підтримуючи місцеві громади (табл.1.2).

Таблиця 1.2

Місце гастрономічного туризму в сучасній туристичній індустрії

Економічний вплив
Гастрономічний туризм значно сприяє економічному розвитку регіонів. За даними Всесвітньої туристичної організації, витрати на харчування становлять велику частку бюджету туристів, що часто перевищує витрати на житло та транспорт. Це відкриває значні можливості для місцевих громад створювати унікальні гастрономічні продукти та послуги, які можуть приваблювати відвідувачів з усього світу, підвищуючи загальні доходи від туризму
Культурне збагачення та автентичність
Гастрономічний туризм надає відвідувачам унікальний доступ до культури регіону через їжу. Це допомагає зберегти та популяризувати місцеві кулінарні традиції та звичаї, забезпечуючи автентичний досвід, який відрізняється від стандартизованих туристичних пропозицій. Така особливість приваблює туристів, які шукають глибший культурний зв'язок під час своїх подорожей
Сприяння сталому розвитку
Гастрономічний туризм має потенціал сприяти сталому розвитку туристичних регіонів. Він може зменшувати вуглецевий слід за рахунок використання місцевих продуктів, зниження залежності від імпортованих товарів та підтримки малого та середнього бізнесу. Такий підхід допомагає створювати більш рівномірні економічні можливості в регіоні та зменшує туристичне навантаження на популярні напрямки, розподіляючи туристичний потік більш ефективно

Сформовано автором за даними джерел [4-7]

Соціальна інтеграція та взаємодія між місцевими жителями та туристами є ще одним важливим аспектом гастрономічного туризму. Спільні трапези, кулінарні події та обміни рецептами створюють можливості для встановлення

міжособистісних зв’язків та обміну культурними традиціями. Це не лише зменшує стереотипи та упередження, але й сприяє підвищенню соціальної згуртованості, адже спільний інтерес до їжі об'єднує людей з різних культур та походжень.

Екологічна свідомість та підтримка сталого розвитку також є невід’ємними складовими гастрономічного туризму. Багато туристичних маршрутів фокусуються на використанні екологічно чистих продуктів, органічного землеробства та підтримці місцевих фермерів. Це сприяє відповідальному споживанню та виробництву, зменшуючи екологічний слід харчової індустрії. Ті подорожуючі, які обирають екологічно орієнтовані гастрономічні тури, підтримують сучасні ініціативи, які направлені на забезпечення екологічно орієнтованого туризму. В цей же час, це буде сприяти раціоналізації використання ресурсів, збереження біорізноманіття, а також сталого розвитку регіону, що включає в себе його економічне, соціальне та екологічне благополуччя.

Розглядаючи особливості гастрономічного туризму, не можна оминути увагою його інноваційний потенціал, який полягає в стимулюванні творчих підходів до розвитку туристичного потенціалу регіону та розвитку традицій та обрядів місцевої кулінарії, що можуть нівелюватись і зникати внаслідок явищ глобалізації та культурної уніфікації. Таким чином, інноваційність гастрономічного туризму буде полягати в наданні можливості місцевим кухарам та фермерам експериментувати із інгредієнтами та техніками місцевої кухні, створюючи нові неординарні смаки та туристичні атракції.

Підсумовуючи все вищесказане, можна визначити, що гастрономічний туризм є сучасним видом туристичної діяльності, що на сьогоднішній день приваблює все нові і нові групи туристів: від бюджетних туристів, до VIP-туристів. Розвиток гастрономічного туризму в регіоні дає можливість не лише розвинути туристичний потенціал регіону, але і стимулює економічний, соціальний та екологічний розвиток регіону чи всієї країни. На сьогоднішній день гастрономічний туризм має велику кількість видів та підвидів, що

направлене на охоплення запитів всіх груп туристів. Розвиток цього напрямку також сприяє екологічній обізнаності та відповідальності. Освітні та екологічні гастрономічні тури навчають відвідувачів принципам органічного землеробства та сталого виробництва, виховуючи повагу до природи та підтримку екологічних ініціатив. Таким чином, гастрономічний туризм не просто розважає та освічує, але й стає каталізатором соціальної та екологічної зміни, зміцнюючи місцеві спільноти та підтримуючи глобальні цілі сталого розвитку. Це робить його незамінним інструментом у руках туристичної індустрії, здатним забезпечити довгострокові переваги для всіх учасників цього процесу.

1.2. Вплив гастрономічного туризму на сталий розвиток

Розвиток туристичної галузі у світовому масштабі, дає підстави розглядати її як важливий чинник відновлення національної економіки України у післякризовий період. Сфера туризму здійснює значний вплив на формування малого та середнього бізнесу, впливає на зайнятість місцевого населення, сприяє соціально-економічному розвитку регіонів. Завдяки туристичній галузі удосконалюється транспортна, комунальна, виробнича та інформаційна сфери. На сьогодні одним із перспективних напрямів, пов’язаним з ознайомленням із виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв і напоїв, є гастрономічний туризм. Гастрономічний туризм – це один із видів туризму, якому присвячена велика кількість робіт як українських, так і зарубіжних науковців. Дослідження в цій області спеціалізуються на вивченні історії, культурі, технології приготування та звичаїв споживання страв та продуктів національного, регіонального та місцевого значення. З точки зору організації туристичної діяльності, сюди можна включити не лише ознайомлення з кулінарним процесом, а також і можливістю туриста взяти участь в підготовці та приготуванні національних страв, відвідання кулінарних фестивалів, різного виду дегустацій та конкурсів.

З огляду на те, що гастрономічний туризм на сьогоднішній день є одним із найбільш динамічних видів туристичної діяльності. Його популярність серед туристів пояснюється ефективним поєднанням кулінарних та гастрономічних вражень, а також культурними і соціальними аспектами розвитку.

Особливістю гастрономічного туризму є те, що останній може реалізовуватись у регіонах, які до цього не мали потужний туристичний потенціал, в силу відсутності значних та відомих історичних чи культурних пам'яток. В той же час, кулінарні традиції кожного регіону чи країни є цікавими та відмінними з туристичної точки зору. З огляду на це, гастрономічний туризм може відігравати важливу роль у розвитку регіону, в тому числі і в контексті сталому розвитку.

Концепція сталого розвитку на сьогоднішній день визначається як комплексний процес ведення господарської діяльності, розвитку суспільства та раціоналізації використання природних ресурсів. Тенденція до забезпечення сталого розвитку регіонів по всьому світу прийшла з потребою до екологізації як виробництва, так і повсякденного життя людини [29-30].

Дана концепція передбачає ефективне поєднання трьох складових частин: економічного зростання, соціальної стабільності та забезпечення охорони навколишнього середовища. Так, економічний контекст сталого розвитку включає в себе раціональне використання природних та матеріальних ресурсів, а також кадрового потенціалу. При цьому перевага повинна надаватись екологічно чистим способам виробництва та використанню відновних джерел енергії.

Слід зазначити, що соціальний аспект сталого розвитку включає в себе забезпечення рівного доступу до суспільних можливостей та соціального забезпечення, підгримуючи принцип демократичності та рівноправ'я. Екологічна складова передбачає гармонізацію життя людини та її праці із принципами захисту навколишнього середовищ (табл.1.3).

Таблиця 1.3

Засади сталості у сфері гастрономічного туризму

Засади	Характеристика
Використання місцевих продуктів	Зосередження на місцевих продуктах знижує потребу в транспортуванні їжі на великі відстані, що зменшує вуглецевий слід і підтримує місцеву економіку. Це також сприяє збереженню місцевих сортів рослин та порід тварин, що є важливим аспектом біорізноманіття
Сезонність	Споживання продуктів відповідно до їх природних сезонів не тільки покращує смак і якість їжі, але й зменшує екологічний вплив, пов'язаний із виробництвом продуктів поза сезоном, який часто потребує додаткових ресурсів, таких як опалення теплиць та інтенсивне використання води
Етичне споживання	Залучення гастрономічних туристів до етичного споживання, включно з підтримкою справедливої торгівлі та відмовою від продуктів, виробництво яких негативно впливає на довкілля або соціальну структуру. Це також означає зменшення відходів та більшу увагу до переробки та компостування
Освіта та інформування	Навчання туристів та місцевого населення значенню сталого гастрономічного туризму є ключовим для довгострокового успіху. Це може включати інформування про місцеві кулінарні практики, традиційні методи вирощування продуктів, а також просування більш екологічних підходів до харчування. Ця освіта допомагає створити засновані на усвідомленні туристичні враження, які сприяють взаємній повазі і взаємній вигоді між туристами та господарями

Сформовано автором за даними джерел [23-25]

З огляду на короткий опис концепції сталого розвитку, ми можемо визначити, що гастрономічний туризму відіграє важливу роль в цьому процесі. Оскільки його реалізація забезпечує розвиток всіх трьох аспектів сталого розвитку: економічного, соціального та екологічного, важливим буде розглянути більш детально вплив гастрономічного туризму на кожен із аспектів сталого розвитку

Так, економічний вплив гастрономічного туризму на сталий розвиток реалізується через стимулювання місцевої економіки та забезпечення формування нових робочих місць. Це буде забезпечуватись через те, що туристи, приїжджаючи до регіону, витрачають кошти як на харчування, так і на інші додаткові послуги, такі як проживання, екскурсії, рекреаційні послуги та трансфер. Така ситуація буде сприяти зростанню прибутку малого та середнього бізнесу, фермерських господарств, а також дрібних виробників локальних продуктів. В той же час, збільшення попиту на вироби місцевих виробників, зокрема виробників продовольчих продуктів, буде стимулювати розвиток аграрного сектору всієї країни, стимулюючи її диверсифікацію та залежність від імпорту [20-22].

Гастрономічний туризм значно підвищує інвестиційний потенціал регіону, оскільки приваблює велику кількість відвідувачів, зацікавлених унікальними кулінарними враженнями. Цей вид туризму допомагає виділити регіон на тлі інших напрямків, що сприяє збільшенню туристичних потоків і, відповідно, доходів від туризму. Інвестори, які бачать стабільне зростання кількості туристів і високий попит на гастрономічні враження, можуть вирішити вкласти кошти у створення або розвиток кулінарних шкіл, ресторанів високого класу, місцевих ферм або виноробних заводів. Такі інвестиції сприяють розвитку місцевої інфраструктури та створюють нові робочі місця, що також збільшує загальний економічний розвиток регіону (табл.1.4).

Таблиця 1.4

Вплив гастрономічного туризму на інвестиційну привабливість регіону

Збільшення економічної активності та створення нових ринкових можливостей	**Підвищення міжнародного іміджу та бренду регіону**
Гастрономічний туризм сприяє створенню різноманітних економічних можливостей в регіоні, починаючи від безпосередньої гастрономії до пов'язаних з нею індустрій, таких як транспорт, готельний бізнес, роздрібна торгівля та культурні заходи. Ресторани, кафе та місцеві ринки, що спеціалізуються на традиційній їжі та напоях, приваблюють туристів, які прагнуть відчути місцеву кулінуру і культуру, збільшуючи тим самим загальний обіг коштів в регіоні. Це, в свою чергу, стимулює зростання супутніх галузей, які також виграють від підвищеного попиту. Інвестори можуть виявляти більший інтерес до вкладень у такі регіони через збільшення ринкових можливостей і високу рентабельність інвестицій в туристичну інфраструктуру	Гастрономічний туризм має потенціал підвищити впізнаваність регіону на міжнародній арені, перетворюючи його на визначний центр кулінарних інновацій та культурного багатства. Розвиток цієї сфери може спонукати місцеву владу та бізнес до покращення інфраструктури, що також приваблює інвесторів, які шукають стабільні та прогресивні регіони для вкладень. Високий імідж регіону як місця з багатою кулінарною історією і високими стандартами може залучати не тільки туристів, але й великі глобальні бренди, зацікавлені в асоціаціях з цими високими стандартами та унікальною культурою

Сформовано автором за даними джерел [16-17]

Поряд з тим, розвиток гастрономічного туризму буде стимулювати покращення транспортного сектору. Збільшення кількості туристів буде зумовлювати розвиток транспортних сполучень, формуванню нових маршрутів та покращення якості перевезень.

Наступним важливим аспектом, який актуалізує гастрономічний туризм в парадигмі сталого розвитку, є екологічний аспект. Так, перш за все, розвиток об’єктів гастрономічного туризму тісно пов'язаний із підтримкою та стимулюванням сталих практик в межах сільського господарства регіону чи місцевості. На сьогоднішній день по всьому світу активно зростає попит на

органічні та екологічно чисті продукти, що буде стимулювати місцевих фермерів переходили на більш екологічно свідомі практики, методи та механізми ведення господарства. В ці процеси входить зменшення обсягів використання пестицидів та мінімізація використання хімічних добрив. Поряд з тим, важливим аспектом сталого розвитку є раціональне використання природних ресурсів, використання зберігаючих технології щодо ґрунтів та водних об'єктів. Окрім того, використання місцевої сировини та готових продуктів значно зменшує цінову політику на послуги гастрономічного туризму в регіоні. Таким чином, раціональна реалізації гастрономічного туризму в контексті сталого розвитку буде стимулювати розвиток екологічно орієнтованого фермерства та формуванню екологічної свідомості у відвідувачів [46-49].

В кінцевому, соціально-культурний аспект сталого розвитку в контексті реалізації гастрономічного туризму буде полягати у популяризації культурної спадщини, регіональних та національних традиції готування та обрядів, пов'язаних із їжею. Кулінарні традиції є важливим елементом національної та регіональної ідентичності. Підтримка останніх буде сприяти збереженню унікальних рецептів, технік та приладів для приготування їжі. В цьому контексті через активізацію реалізацію гастротуризму буде можливим популяризація цих традицій. Це може відбуватись через проведення майстер-класів, фестивалів, дегустацій. Така діяльність буде сприяти не лише збагаченню культурного та кулінарного досвіду відвідувачів і зміцненню соціальної згуртованості громади, але і формування можливості стимулювання міжкультурного діалогу та взаємопорозумінню.

Реалізація соціального аспекту також буде опосередковано відбуватись через економічні вигоди розвитку гастрономічного туризму. Так, розвиток малого та середнього бізнесу, рівно як і розвиток агрокомплексу регіону, так чи інакше буде формувати більшу кількість робочих місць. Забезпечення роботою місцевих жителів буде сприяти збільшенню рівня соціального благополуччя та стабільності (рис.1.2).

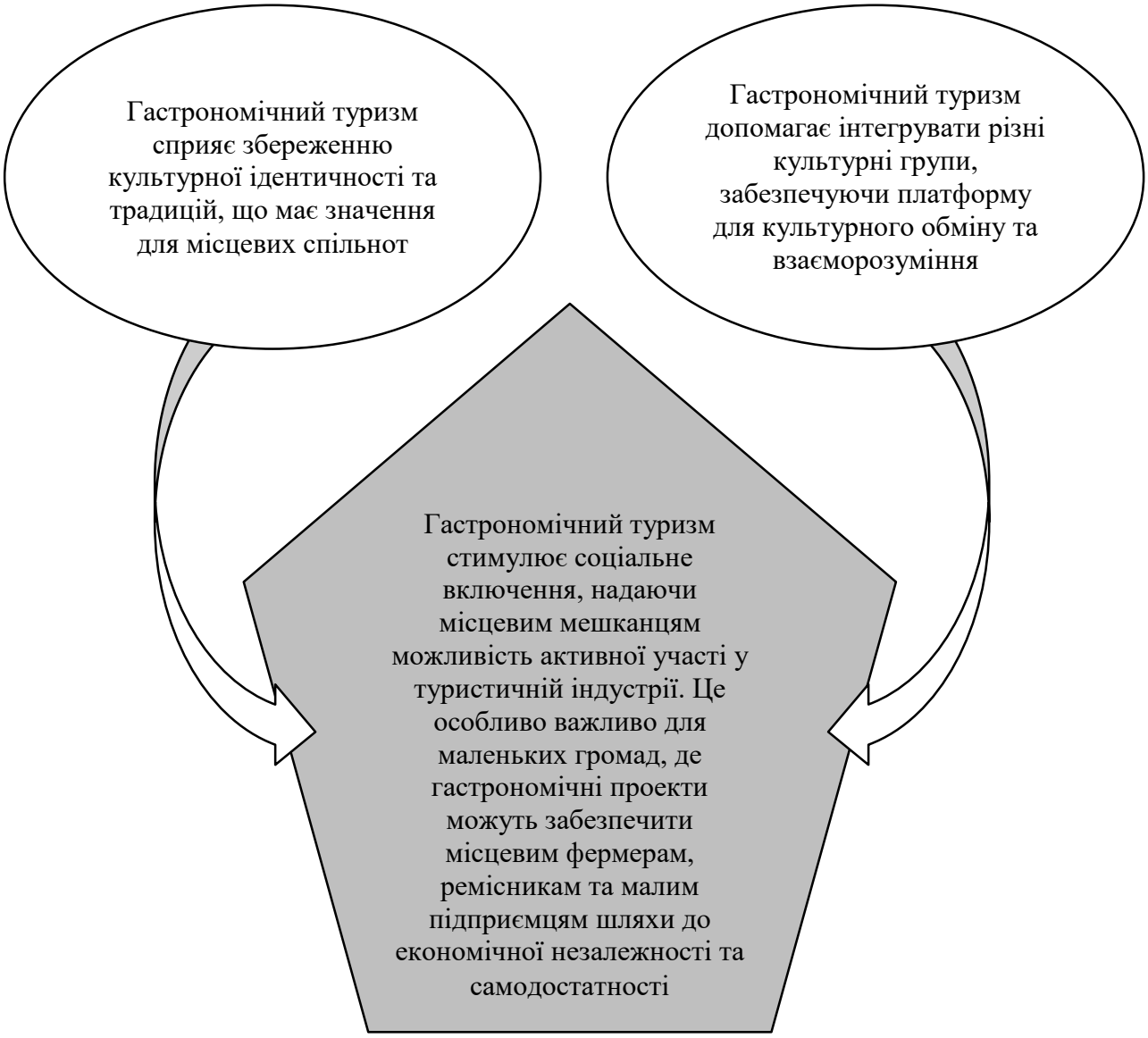


Рис.1.2. Соціальна роль гастрономічного туризму

Сформовано автором за даними джерел [43-45]

Гастрономічний туризм відіграє значну соціальну роль, стимулюючи зміцнення спільнот через культурне збагачення та підтримку місцевої ідентичності, а також сприяння соціальній інтеграції та включенню. Цей вид туризму не тільки підвищує гордість за місцеві традиції та кулінарію, але й надає можливості для економічної участі місцевих мешканців, сприяючи соціальній згуртованості та взаєморозумінню між різними культурними групами. Це забезпечує рівний розподіл доходів та підтримку справедливості в

регіоні, роблячи гастрономічний туризм важливим інструментом соціальної та культурної інтеграції.

В контексті соціального аспекту сталого розвитку в рамках гастрономічного туризму можливе сприяння формуванню більшої кількості освітніх програм та професійних курсів для місцевого населення. Так, малий та середній бізнес, а також фермерські господарства в контексті власного розвитку будуть стимулювати працівників до підвищення професійної кваліфікації чи набутті нових умінь. Це буде направлено на підвищення стандартів якості та сталих практик. В кінцевому така діяльність буде в значній мірі покращувати конкурентоспроможність регіону та розвиток його туристичного потенціалу як на національному, так і на міжнародному рівні [58-59].

Інтеграція технологій та інновацій у гастрономічний туризм відкриває нові можливості для сталого розвитку. Використання цифрових платформ для бронювання, маркетингу та взаємодії з клієнтами підвищує ефективність бізнесу та зменшує витрати ресурсів. Соціальні мережі та онлайн-рецензії сприяють поширенню інформації про місцеві гастрономічні пропозиції, залучаючи ширшу аудиторію.

Інновації в галузі харчових технологій можуть сприяти розробці нових продуктів та методів виробництва, які є більш екологічно чистими та ресурсоефективними. Наприклад, впровадження технологій зменшення харчових відходів, використання відновлюваних джерел енергії та екологічно відповідальної упаковки.

Освітній потенціал гастрономічного туризму також є важливим для сталого розвитку. Туристи можуть дізнатися про історію, культуру та екологію регіону через його кулінарні традиції. Це сприяє підвищенню обізнаності про важливість збереження культурної та природної спадщини, а також про відповідальне споживання та виробництво.

Проведення освітніх програм, майстер-класів та семінарів для місцевих жителів та туристів сприяє поширенню знань про сталі практики. Це може

включати теми, пов’язані з органічним землеробством, екологічною кулінарією, збереженням біорізноманіття та соціальною відповідальністю бізнесу (рис.1.3).

Рис.1.3. Освітній аспект гастрономічного туризму

Сформовано автором за даними джерел [54-55]

Виклики та ризики, пов’язані з гастрономічним туризмом, також потребують уваги. Зростання популярності може призвести до комерціалізації та втрати автентичності місцевих традицій. Є ризик перенавантаження інфраструктури, збільшення відходів та негативного впливу на навколишнє середовище. Для подолання цих проблем необхідно впроваджувати стратегії

сталого управління туризмом, які враховують екологічні обмеження та потреби місцевих громад.

Стратегічне планування та політика мають відігравати ключову роль у забезпеченні сталого розвитку гастрономічного туризму. Уряди та місцеві органи влади можуть розробляти політики та регуляторні рамки, які підтримують сталі практики, сприяють захисту культурної спадщини та забезпечують справедливий розподіл економічних вигод.

Співпраця між урядовими органами, приватним сектором, громадянським суспільством та місцевими громадами є критично важливою. Партнерство та діалог між різними зацікавленими сторонами дозволяють враховувати різні перспективи та знаходити збалансовані рішення, що сприяють сталому розвитку [16-19].

Міжнародний контекст також впливає на розвиток гастрономічного туризму та його внесок у сталий розвиток. Глобальні тенденції, такі як зростаючий інтерес до автентичних вражень, екологічна свідомість та відповідальний туризм, сприяють популяризації гастрономічного туризму. Міжнародні організації, такі як Всесвітня туристична організація (UNWTO), підтримують ініціативи, спрямовані на розвиток сталого туризму та обмін кращими практиками.

Слід зазначити, що гастрономічний туризм має значний потенціал для сприяння сталому розвитку. Він поєднує економічні вигоди з екологічною відповідальністю та соціальною справедливістю, створюючи умови для довгострокового процвітання регіонів. Для реалізації цього потенціалу необхідні скоординовані зусилля всіх зацікавлених сторін, впровадження сталих практик та постійне вдосконалення підходів до управління туризмом.

Розвиток гастрономічного туризму в контексті сталого розвитку сприяє досягненню глобальних цілей, таких як зменшення бідності, забезпечення стійкого споживання та виробництва, сприяння інноваціям та інфраструктурі, а також збереження екосистем. Це підкреслює важливість цього напрямку як для окремих регіонів, так і для світової спільноти в цілому.

1.3. Ключові аспекти розвитку гастрономічного туризму

Як вже було зазначено, гастрономічний туризм є одним із ключових елементів сучасної туристичної діяльності по всьому світу. Гастрономічний туризм актуально об’єднати з еко-туризмом, туризмом на природоохоронних територіях, сільським зеленим туризмом. Адже останні мають великий запас культурних, кулінарних, автентичних традицій, які варто відроджувати. Гастрономічні тури формуватимуть нове бачення туризму в контексті розвитку дестинації. Вивчення традиційної кухні забезпечить соціальний, культурний, комерційний, технологічний, економічний розвиток. Також важливо створювати нову структурні ланки управління туристичним, ресторанним бізнесом, створювати нормативно-правову базу, активізувати наукові дослідження потенціалу регіонів для даного виду туризму.

Гастрономічний туризм здатний вирішувати проблеми культури та навколишнього середовища шляхом, що є сумісним з суто економічними аргументами. Ідея полягає не в тому, щоб створити новий недискримінаційний тиск на кулінарну спадщину, але використовувати її раціонально з огляду на стійкість. Мова йде не про «туристифікацію» гастрономії, а про створення нових пропозицій або збільшення існуючих. Тут йдеться не стільки про створення туристичного продукту для того, щоб залучити відвідувачів, а, скоріше, залучення відвідувачів до участі у власній культурній реальності певної дестинації, добре поясненій та інтерпретованій через кухню, місцеву продукцію та всі послуги й заходи, які їх оточують [21-23].

Сучасний розвиток гастрономічного туризму є складним процесом, що обумовлений рядом факторів та аспектів, які не лише визначають методи та механізми його реалізації, але і тенденції його розвитку в короткостроковій та довгостроковій перспективі. Розуміння та дослідження даних факторів розвитку буде важливим аспектом реалізації ефективного планування та управління сфери гастрономічного туризму.

Досліджуючи фактори розвитку гастрономічного туризму, важливим є визначити групи соціально-економічних факторів, які формують його можливості розвитку та обмеження. Першим фактором є економічний стан країни та регіону. Так, стабільна діяльність економічної системи, яка забезпечує високий рівень прибутку населення, буде сприяти розвитку як внутрішнього, так і зовнішнього туризму. Поряд з тим, в країнах із стабільною економічною ситуацією, частина державних чи регіональних дотацій може спрямовуватись на розвиток гастрономічного туризму, покращуючи туристичний потенціал країни та регіону [30-33].

Наступним, не менш важливим фактором розвитку є нормативно-правова база та діючи державного політика розвитку туристичної галузі, в тому числі і гастрономічного туризму Так, законодавче забезпечення, що регламентує сферу управління туристичною сферою має велике значення для стабільності та динамічності даної галузі. Сюди ж входять заходи щодо формування нових туристичних векторів, в тому числі і гастрономічного туризму.

Кулінарні традиції служать потужним маркетинговим інструментом, що дозволяє регіонам вирізнятися на глобальному туристичному ринку. Рекламування унікальних місцевих страв може залучити туристів, які шукають специфічні гастрономічні досвіди, тим самим підвищуючи туристичну привабливість регіону на міжнародному рівні.

Наступним є культурний аспект, що відіграє ключову роль у розвитку гастрономічного туризму. Туристи, які прагнуть автентичних вражень, зацікавлені в дослідженні місцевої кухні як засобу глибшого розуміння культури регіону. Це стимулює збереження та відродження традиційних рецептів, технік приготування та гастрономічних звичаїв, які можуть бути під загрозою зникнення через глобалізацію та стандартизацію харчування (табл.1.5).

Таблиця 1.5

Роль кулінарних традицій у розвитку гастрономічного туризму

Роль	Сутність ролі
Автентичність	Кулінарні традиції надають автентичність гастрономічному досвіду, дозволяючи туристам відчути унікальну культуру та історію регіону через їжу. Це створює глибше занурення у місцеву культуру і забезпечує незабутні враження, що важливо для формування довгострокових позитивних асоціацій з місцевістю
Збереження культурної спадщини	Кулінарні традиції сприяють збереженню місцевої культурної спадщини, включаючи стародавні методи приготування, використання традиційних інгредієнтів та кулінарних технік. Це не тільки зберігає знання для майбутніх поколінь, але й збагачує місцеву культуру, роблячи її більш привабливою для туристів
Економічне стимулювання	Кулінарні традиції стимулюють місцеву економіку через розвиток ресторанного бізнесу, кулінарних шкіл та фестивалів. Вони приваблюють гастрономічних туристів, які готові витрачати кошти на унікальні кулінарні досвіди, що сприяє збільшенню доходів місцевих підприємств
Сприяння інноваціям	Зацікавленість у традиційній кулінарії може стимулювати кулінарні інновації, змушуючи шеф-кухарів та виробників продуктів експериментувати з традиційними рецептами та створювати нові блюда. Це може вести до виникнення нових кулінарних трендів, які можуть залучити ще більше туристів

Сформовано автором за даними джерел [14-17]

Наступним фактором є соціальний, що визначає особливості взаємодії між туристами та місцевими жителями. Даний фактор є комплексним та охоплює широкий спектр аспектів, таких як культурна обізнаність, соціальна стабільність та активність громадськості в процесах планування та розвитку туристичних продуктів, в тому числі і гастрономічного туризму. Так, культурна обізнаність є важливою в контексті того, щоб гастрономічний туризм точно відображав автентичні кулінарні традиції та цінності. Це є особливо важливим для туристів, які подорожують в пошуку унікального та оригінального кулінарного досвіду [28-29].

Наступним аспектом досліджуваного фактору є соціальна стабільність, яка буде прямо впливати на розвиток гастрономічного туризму в країні та регіоні. Так, розвитку гастрономічного туризму буде більш активним в регіонах чи країнах, де соціальна сфера є благополучною та керованою, що буде забезпечувати безпечне та комфортне перебування туристів на певній території. В той же час в країнах із високим рівнем злочинності та соціально нестабільності, туристичний потік буде в рази меншим, навіть за умови унікальних пропозицій гастрономічного туризму.

Не можна забувати про екологічний фактор розвиту гастрономічного туризму, що лише актуалізувався на сьогоднішній день, з огляду на міжнародні тенденції до екологізації професійної та повсякденної діяльності людей. Так, на сьогоднішній день все більше туристів звертають увагу на екологічну складову. Зокрема це стосується стану та чистоти повітря, ґрунтів, водних ресурсів. Важливим є також наявність чи відсутність сталих практик в сфері гастрономічного туризму. Це може стосуватись екологічно відповідального фермерства та раціонального використання ресурсів. З огляду на це, розвиток екологічно безпечних та сталих практик на сьогоднішній день є потужним фактором розвитку гастрономічного туризму (табл.1.6).

Таблиця 1.6

Місце екології в розвитку гастрономічного туризму

Промоція використання місцевих та сезонних продуктів, що зменшує потребу в імпорті та знижує вуглецевий слі	**Екологія**	Інтеграція гастрономічних досвідів з екотуризмом, таких як екскурсії на органічні ферми або виноробні, що сприяють освіті та залученню туристів до сталого способу життя.
Впровадження практик зменшення харчових відходів в ресторанах та на заходах, сприяючи більш стійкому гастрономічному середовищу		Навчання туристів екологічній відповідальності через гастрономічні заходи, підвищуючи обізнаність щодо екологічно чистих практик і стійкості
Підтримка органічного виробництва продуктів, яке сприяє здоров'ю ґрунтів та знижує залежність від синтетичних добрив і пестицидів		Зменшення використання одноразового пластику в гастрономічних заходах і заміна його на більш екологічні альтернативи для пакування та сервіровки
Збереження та використання традиційних і місцевих сортів рослин та порід тварин, забезпечуючи генетичне різноманіття та екологічний баланс		Співпраця між місцевими бізнесами, урядовими структурами та неурядовими організаціями для сприяння сталого розвитку в гастрономічному туризмі, що включає збереження ресурсів та захист довкілля

Сформовано автором за даними джерел [4-7]

Наступним важливим фактором розвитку гастрономічного туризму є стан агропромислового комплексу та харчової промисловості. Так, високий рівень розвитку агропромислового комплексу, який включає в себе сучасні методи

виробництва, буде сприяти виробленню більш унікальних та якісних продуктів харчування. Це, в свою чергу, буде розвивати потенціал гастрономічного туризму. Поряд з тим, розвиток агропромислового комплексу, в тому числі і місцевого фермерства у напрямку екологізації діяльності, буде сприяти сталому розвитку. Така діяльність буде розвивати нові підвиди гастрономічного туризму, які стосуються екологічного туризму .

Маркетинг та брендинг є критично важливими для успішного розвитку гастрономічного туризму. Створення привабливого іміджу регіону як гастрономічного напрямку вимагає стратегічного підходу до просування унікальних кулінарних пропозицій, традицій та подій. Це включає розвиток гастрономічних фестивалів, конкурсів, тематичних маршрутів та інших заходів, які можуть залучити туристів. Ефективний маркетинг допомагає підвищити впізнаваність регіону, розширити аудиторію та підвищити лояльність клієнтів.

Розвиток інфраструктури, включаючи транспортну, готельну, комунікаційну та туристичну інфраструктуру, є основою для залучення туристів та забезпечення їхнього комфортного перебування. Якість доріг, наявність зручних транспортних сполучень, сучасних готелів та ресторанів, а також доступ до інформації та послуг впливають на привабливість регіону та задоволеність туристів.

Тенденції та поведінка споживачів впливають на формування попиту та пропозиції в галузі гастрономічного туризму. Зростає інтерес до здорового харчування, автентичних та екзотичних страв, кулінарних експериментів та унікальних вражень. Туристи стають більш вимогливими та поінформованими, що стимулює підприємства до підвищення якості, інновацій та адаптації до змінних потреб ринку.

Виклики та можливості в розвитку гастрономічного туризму включають необхідність збереження автентичності кулінарних традицій у контексті глобалізації, подолання сезонності попиту, забезпечення якості та безпеки харчових продуктів, а також конкуренцію з іншими туристичними напрямками.

Однак ці виклики можуть стати стимулом для інновацій, співпраці та вдосконалення стратегій розвитку.

Освіта та підготовка кадрів є критичними для забезпечення високої якості послуг у гастрономічному туризмі. Підготовка кваліфікованих кухарів, менеджерів, гідів та іншого персоналу сприяє підвищенню професійного рівня галузі. Інвестиції в освіту та навчальні програми, які враховують сучасні тенденції та вимоги ринку, є необхідними для довгострокового успіху.

Міжнародна співпраця та обмін досвідом можуть сприяти розвитку гастрономічного туризму через участь у міжнародних виставках, конференціях, фестивалях та інших заходах. Це сприяє популяризації місцевої кухні на глобальному рівні, залученню іноземних інвестицій та розширенню ринків збуту для місцевих продуктів [61-63].

Роль медіа та комунікацій в просуванні гастрономічного туризму є значущою. Засоби масової інформації, соціальні мережі, блогери та інфлюенсери можуть впливати на сприйняття туристів, формувати тренди та стимулювати інтерес до певних напрямків та продуктів. Ефективна комунікаційна стратегія дозволяє доносити цінність та унікальність гастрономічних пропозицій до цільової аудиторії.

Інновації та креативність у гастрономічному туризмі можуть проявлятися через розвиток нових концепцій ресторанів, кулінарних шоу, інтерактивних майстер-класів, використання сучасних технологій у приготуванні та подачі страв. Це дозволяє створювати унікальні враження та виділятися на тлі конкурентів.

Важливим фактором є також ефективність механізмів та заходів забезпечення якості та безпеки харчових продуктів. Даний фактором є комплексний, оскільки він включає в себе діяльність як органів державного управління, так і сфери бізнесу та фермерства. Забезпечення стабільно високої якості продовольчих продуктів, які будуть використовуватись для гастрономічного туризму будуть прямо впливати на підтримку довіри туристів та репутації регіону. В цьому значну роль відіграє процес обрання стандартів

якості та методів оцінки. Так, впровадження міжнародних стандартів щодо контролю якості сировини, виробництва, логістики та зберігання продуктів харчування будуть сприяти не лише захисту здоров'я місцевих жителів та туристів, але і відігравати потужним фактором розвитку конкурентоспроможності регіону на внутрішньому та міжнародному ринку туристичних послуг [1-3].

В процесі розвитку гастрономічного туризму окрему важливу роль слід виділити процесам та механізмам аналізу та дослідження внутрішнього та міжнародних ринку туризму. В цьому контексті реалізуються заходи щодо детекції ключових тенденцій розвитку гастрономічного туризму, динаміки змін потреб, інтересів та запитів споживачів, а також аналіз діяльності конкурентів, їх успішні та невдалі рішення.

Слід зазначити, що не менш важливим є аналіз вже існуючих заходів та підходів у реалізації гастрономічного туризму. Вважаємо, що такого роду уможливлює й включає в себе визначення ефективності вже існуючих стратегій та планів діяльності. При цьому враховується актуальний та перспективний вплив економічних, соціальних та інших факторів [8-10].

Узагальнюючи, розвиток гастрономічного туризму залежить від комплексного підходу, який враховує економічні, культурні, соціальні, технологічні та екологічні аспекти. Співпраця між урядами, бізнесом, громадами та іншими зацікавленими сторонами, інновації, освіта та стратегічне планування є ключовими для успішного просування цього напрямку. Гастрономічний туризм має великий потенціал не лише як джерело економічного зростання, але й як засіб збереження культурної спадщини, підвищення якості життя та сприяння сталому розвитку регіонів.

1.4. Методика дослідження та оцінки перспективи розвитку гастрономічного туризму в регіоні

На нашу думку, розробка комплексної методики дослідження та оцінки перспективи розвитку гастрономічного туризму в регіоні є важливою з огляду на динамічний розвиток цього сектора туристичного ринку. Гастрономічний туризм, будучи тісно пов'язаним із культурою, історією, агропромисловим виробництвом, традиціями та креативними підходами до формування туристичних продуктів, водночас є надзвичайно чутливим до різноманітних впливів, серед яких зміни в глобальній кулінарній моді, регіональні кліматичні особливості, логістика, маркетинг, брендінг та забезпечення якості продуктів. Усе це вимагає методичного підходу, здатного врахувати комплекс чинників, що впливають на перспективи розвитку галузі, та надати інструменти для порівняння, вимірювання і прогнозування динаміки її зростання.

Слід відмітити, що саме ретельна та структурована методика стає опорною точкою для місцевих органів влади, туроператорів, професійних спілок рестораторів, виробників унікальних регіональних продуктів та інших стейкхолдерів, залучених до створення і просування туристичного досвіду. Вона не просто узагальнює та систематизує підхід до аналізу наявних ресурсів, а й дозволяє чітко визначити напрями стратегічного розвитку, визначити потенційних партнерів, оцінити інвестиційні можливості, і, найголовніше, забезпечити міцну основу для прийняття обґрунтованих рішень. Тобто методика не лише відповідає на питання «як зараз?», а й допомагає сформулювати «як буде надалі?».

Таким чином, вважаємо, що саме синергетичний підхід до оцінки перспективи розвитку гастрономічного туризму передбачає не ізольоване, фрагментарне вивчення окремих складових, а цілісну інтеграцію різноманітних елементів туристичної системи. Це означає, що враховується взаємодія між економічними, культурними, соціальними, екологічними та маркетинговими факторами, які не просто сумуються, а впливають один на одного, утворюючи

складні мережі взаємовідносин. Таким чином, синергетичний підхід дозволяє осмислити розвиток гастрономічного туризму не як лінійний процес збільшення пропозиції або попиту, а як складну динамічну систему, що еволюціонує під впливом безлічі варіантів та сценаріїв. Обрання синергетичного підходу найкраще відповідає потребі багатовимірності та багатофакторності в дослідженні. Він дає можливість побачити не лише поточну ситуацію, а й виявити приховані закономірності, передбачити переломні моменти, визначити важливі зв’язки між, на перший погляд, непов’язаними явищами. Це принципово важливо, адже гастрономічний туризм пов'язаний з ланцюгом цінності – від сировинної бази регіону до креативних практик шеф-кухарів і здатності маркетингу донести неповторність місцевих смаків до туристів. Синергетика дозволяє перевести оцінку перспективи на якісно новий рівень – від статичних моделей до розуміння динамічного, цілісного процесу розвитку. Визначимо перелік ключових аргументів на користь синергетичного підходу:

1. Синергетичний підхід забезпечує розгляд гастрономічного туризму як цілісної системи, де всі компоненти – від сільськогосподарського виробництва, транспортної та інформаційної інфраструктури, організації фестивалів, освітньо-культурних програм, до маркетингових стратегій – поєднуються в єдину логіку розвитку. Це зменшує ризик недооцінити вплив «другорядних» чинників, дозволяє уникнути фрагментарності підходу та побачити повну картину, в якій навіть неочевидні елементи грають важливу роль.

2. Синергетичний підхід дає змогу гнучко реагувати на різкі зміни в оточуючому середовищі, адже модель, побудована на взаємодії елементів, враховує нестабільність та емерджентні властивості системи. Якщо один із елементів (наприклад, логістика або загальноекономічна ситуація) змінюється, то методологія на основі синергетики здатна швидко і адекватно переоцінити перспективи, вказуючи, які сценарії розвитку стають більш або менш імовірними.

3. Оскільки синергетика враховує не лише статичну взаємодію елементів, але й динамічні процеси їх розвитку, вона дозволяє будувати довгострокові плани, що не просто реагують на поточний стан ринку, а передбачають його можливі трансформації. Це, у свою чергу, забезпечує стійкість та конкурентоспроможність регіону як гастрономічного напрямку, даючи змогу думати не лише про короткочасні прибутки, а й про стратегічне сталий розвиток.

Слід зазначити, що етапи дослідження та оцінки перспективи розвитку гастрономічного туризму в регіоні можна подати наступним чинном:

1. На першому етапі доцільно детально зібрати інформацію про наявну гастрономічну базу регіону: типові місцеві продукти, традиційні страви, наявність аграрних, фермерських, рибальських господарств, аналіз кулінарної історичної спадщини та поточних гастрономічних трендів.

2. На другому етапі виділяються головні «вузлові» чинники, що впливають на розвиток гастрономічного туризму.

3. На третьому етапі будується низка сценаріїв – від песимістичних до оптимістичних, – базуючись на синергетичному підході. Кожен сценарій розглядає можливі зміни в економічному, соціокультурному, екологічному та маркетинговому середовищі.

4. На четвертому етапі вибираються найбільш життєздатні моделі розвитку та формуються рекомендації щодо конкретних управлінських рішень. Порівнюються можливі напрямки інвестування, просування, покращення сервісу, розробки заходів з підвищення кваліфікації персоналу, розвиток бренду.

5. На п’ятому етапі здійснюється впровадження запропонованих рішень і постійний моніторинг їхньої ефективності. Періодичні повторні оцінки за тією ж методикою дозволяють відслідковувати зміни, оперативно коригувати стратегії, адаптуватися до нових тенденцій.

РОЗДІЛ 2
ОЦІНЮВАННЯ СТАНУ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАХІДНИХ ОБЛАСТЯХ УКРАЇНИ

2.1. Загальна характеристика стану розвитку туризму в західних областях України

Туризм – одна з основних галузей економіки України. У міру її розвитку в країні паралельно розвивається транспортна інфраструктура, покращується екологічний стан навколишнього середовища поблизу туристичних підприємств та рекреаційних зон, міська та комунальна інфраструктура. Проте ринок туризму дуже вразливий до криз різного походження, таких як стихійні лиха, епідемії, соціально-економічні та політичні кризи, воєнні конфлікти, що призводять до дестабілізації ситуації всередині країни. Цей факт підтверджує ситуація в туристичній галузі України, яка з початком повномасштабної війни пережила справжній крах. Зокрема, велика кількість туристичних компаній закрилася або перепрофілювала свою діяльність, а готелі, санаторії та туристичні бази, приймають біженців з окупованих територій. Ситуацію ускладнює й те, що небо над Україною закрите для польотів.

Західні області України завжди були популярним туристичним напрямком завдяки своїм унікальним природним ресурсам, багатій культурно-історичній спадщині та сприятливому географічному положенню. До повномасштабного вторгнення туризм у цьому регіоні активно розвивався, залучаючи як внутрішніх, так і іноземних туристів. Після початку повномасштабного вторгнення ситуація значно змінилася, вплинувши на всі аспекти туристичної індустрії (рис.2.1).

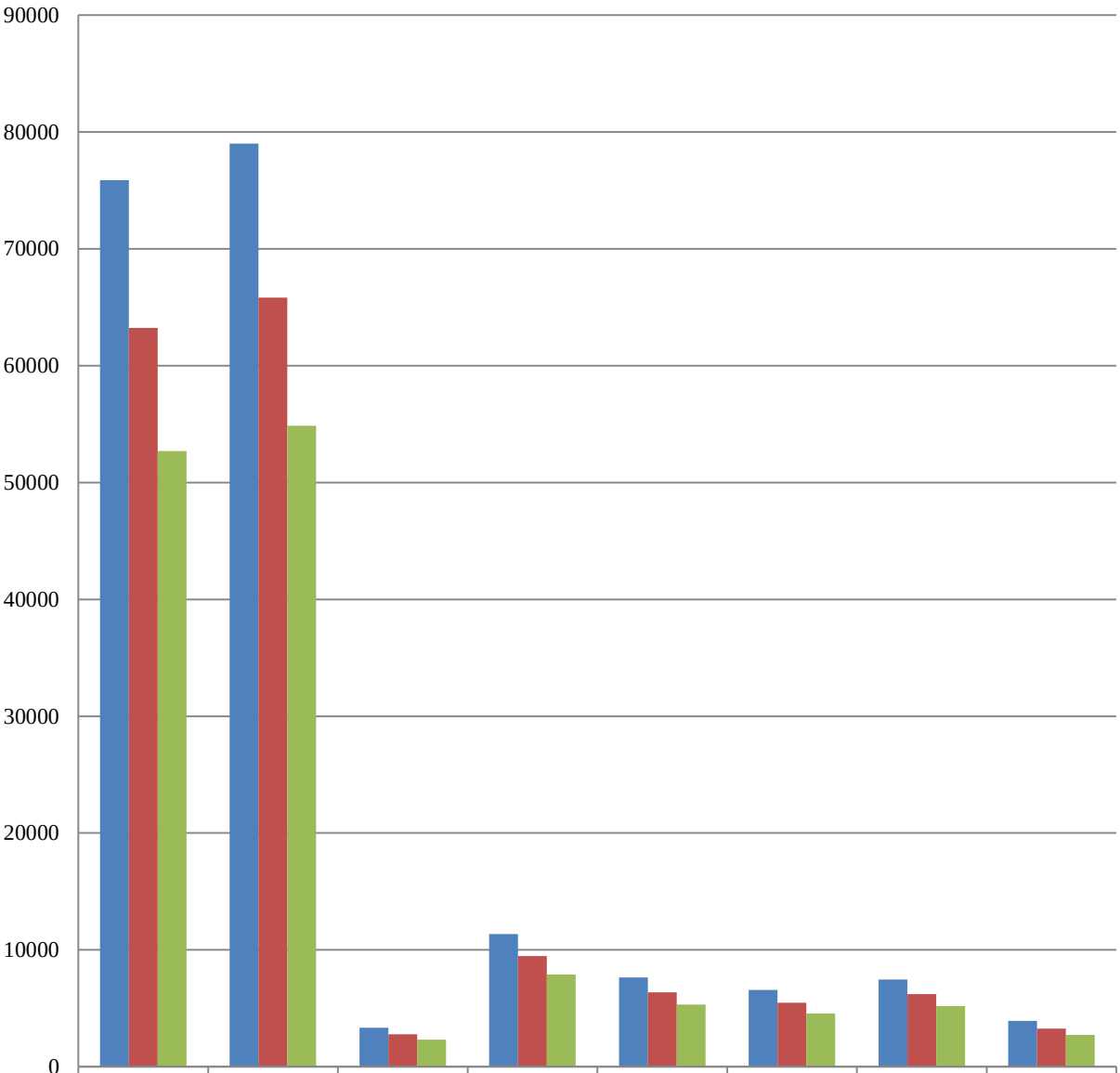
Рис.2.1. Західні області України

Сформовано автором

Західна Україна відома своїми Карпатськими горами, які пропонують можливості для гірськолижного туризму, пішохідних маршрутів та екотуризму. Курорти Буковель, Славське, Драгобрат стали популярними серед туристів з України та сусідніх країн. Термальні джерела Закарпаття, такі як Косино та Берегово, також приваблювали відвідувачів, пропонуючи оздоровчий відпочинок. Міста Львів, Ужгород, Чернівці славляться своєю архітектурою та багатою історією. Львів, включений до списку світової спадщини ЮНЕСКО, став культурною столицею України, відомою своїми фестивалями, музеями та кав'ярнями. Чернівці з відомим університетом та Ужгород з його замком також були популярними туристичними напрямками, приваблюючи любителів історії та культури.

До повномасштабного вторгнення активно розвивалася туристична інфраструктура: будувалися нові готелі, покращувалися дороги, розвивалися послуги транспорту та зв'язку. Міжнародні авіарейси та залізничні сполучення

сприяли збільшенню потоку іноземних туристів. Розширювалися можливості для конференц-туризму, бізнес-подорожей та освітніх програм (рис.2.2).



	Львівська область	Івано-франківська область	Тернопільська область	Закарпатська область	Хмельницька область	Чернівецька область	Рівненська область	Волинська область
2018	75874	79004	3338	11366	7649	6559	7468	3925
2019	63228	65837	2782	9472	6374	5466	6223	3271
2020	52690	54864	2318	7893	5312	4555	5186	2726

Рис.2.2. Динаміка змін в кількості туристів до західних областей України до повномасштабного вторгнення, од.

Сформовано автором за даними джерел [18]

В усіх регіонах спостерігається значне зниження кількості туристів у 2020 році порівняно з 2019 роком. Це можна пов'язати з глобальними обмеженнями на подорожі, карантинними заходами та страхом перед зараженням, які

змусили багатьох потенційних відвідувачів відмовитись від поїздок. Пандемія також могла змінити пріоритети та інтереси туристів, спонукаючи їх обирати менш заселені або більш безпечні локації, віддалені від великих міст або популярних туристичних точок. Це могло спричинити падіння туристичного потоку в регіонах, які традиційно приваблювали багато відвідувачів. Зменшення кількості туристів призвело до зниження доходів від туризму, що могло негативно вплинути на економіку регіонів, особливо тих, які значною мірою залежать від цієї галузі. Зменшення доходів від готелів, ресторанів та інших туристичних послуг вимагало від місцевих влад та бізнесів шукати альтернативні джерела прибутку або державної підтримки.

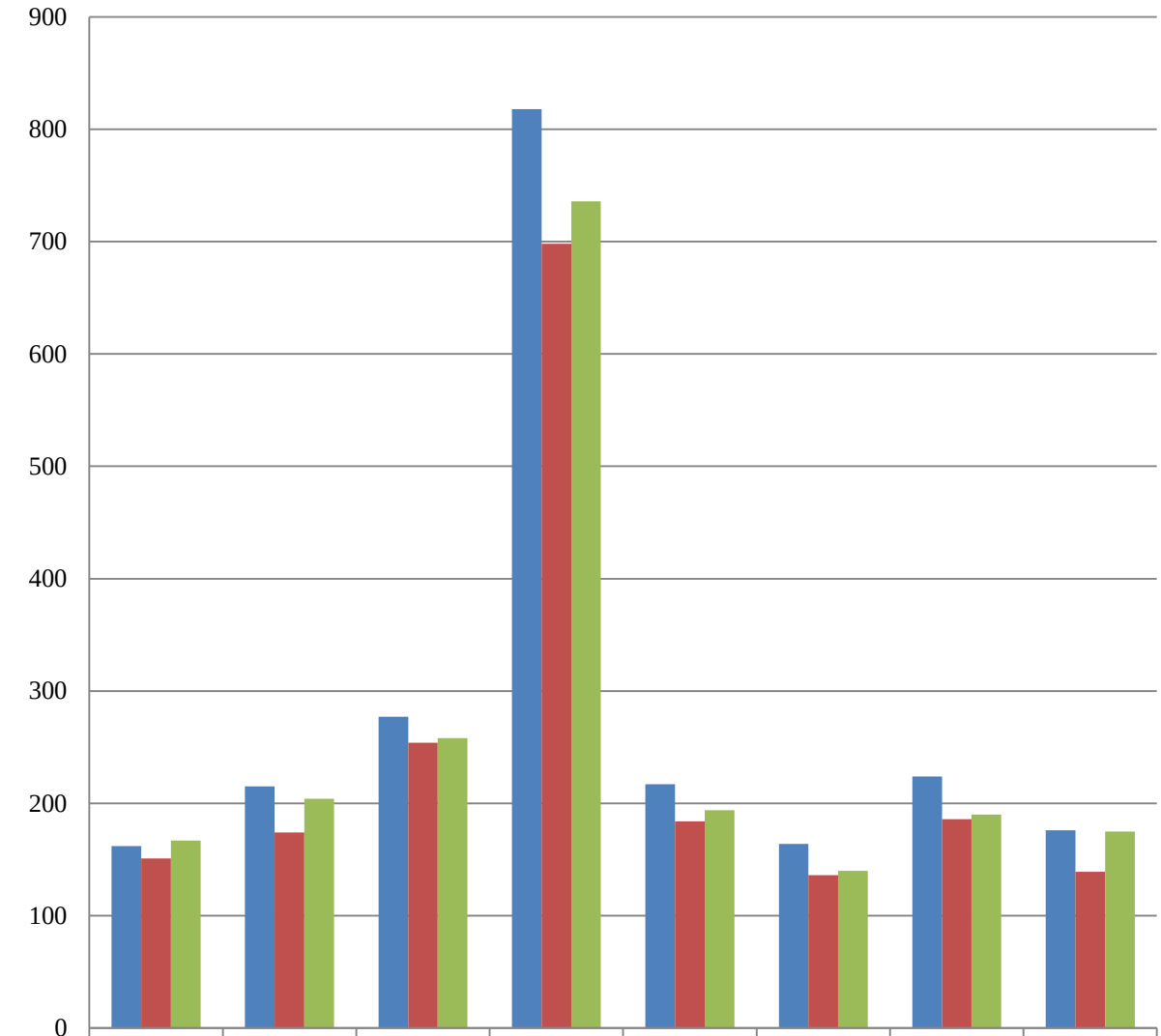
Західні області України приваблювали туристів з Польщі, Угорщини, Румунії та інших європейських країн завдяки безвізовому режиму та доступним цінам. Культурні події, такі як джазовий фестиваль у Львові, театральні вистави, художні виставки та гастрономічні тури, залучали міжнародну аудиторію та сприяли міжкультурному обміну. Регіон пропонував широкий спектр туристичних продуктів: гастрономічні тури з дегустацією місцевих страв і вин, винні маршрути Закарпаття, етнотуризм з ознайомленням з традиціями гуцулів та бойків, а також оздоровчий туризм у санаторіях Трускавця та Моршина. Активно розвивалися спортивний туризм, рафтинг, спелеотуризм та фестивальний рух.

Початок повномасштабного вторгнення в лютому 2022 року призвів до значних змін у туристичних потоках. Іноземні туристи практично перестали відвідувати Україну через безпекові ризики та обмеження на подорожі. Внутрішній туризм також зменшився, оскільки багато громадян були змушені переміщатися з інших регіонів країни, шукаючи безпечного притулку. Західні області стали притулком для внутрішньо переміщених осіб з постраждалих регіонів. Це створило додаткове навантаження на інфраструктуру, але також стимулювало розвиток деяких послуг, пов'язаних з розміщенням та харчуванням. Готелі, хостели та приватні садиби переорієнтували свою діяльність на надання тимчасового житла.

У зв'язку з воєнними діями, акцент в туризмі змістився з розважальних та відпочинкових послуг на волонтерський та соціальний туризм. Деякі туристичні об'єкти та підприємства переорієнтувалися на надання допомоги військовим та постраждалим, організацію гуманітарних заходів та підтримку місцевих громад.

Туристична галузь зазнала значних економічних втрат. Багато готелів, ресторанів та туристичних агенцій змушені були скоротити або призупинити свою діяльність. Зниження туристичних потоків призвело до втрати доходів та робочих місць, погіршення інвестиційного клімату та зменшення фінансування розвитку інфраструктури.

У 2022 році спостерігається зниження кількості підприємств у більшості регіонів порівняно з 2021 роком. Це може бути пов'язано зі зменшенням туристичних потоків та зниженням економічної активності внаслідок надзвичайних умов. Менша кількість туристів та зниження доходів від туризму могли призвести до закриття деяких підприємств та змусити інших скоротити свою діяльність. У 2023 році спостерігається деяке відновлення кількості підприємств у більшості областей, що може свідчити про адаптацію галузі до складних умов та спроби відновити діяльність. Це також може бути пов'язано з покращенням умов для ведення бізнесу та збільшенням внутрішнього туризму, як компенсація зменшення міжнародних відвідувачів [18]. Різні області демонструють різний рівень відновлення. Наприклад, Львівська область, яка традиційно є популярним туристичним напрямком, показує стабільніші показники відновлення порівняно з іншими. Таке відновлення може бути зумовлене сильнішою туристичною інфраструктурою та кращою адаптацією до нових реалій. Ці дані підкреслюють складнощі, з якими стикається туристична індустрія в Україні в умовах надзвичайних обставин, а також показують потенціал для відновлення та адаптації, що є важливим для довгострокової стійкості галузі (рис.2.3).



	Волинська область	Закарпатська область	Івано - Франківська область	Львівська область	Рівненська область	Тернопільська область	Хмельницька область	Чернівецька область
2021	162	215	277	818	217	164	224	176
2022	151	174	254	698	184	136	186	139
2023	167	204	258	736	194	140	190	175

Рис.2.3. Динаміка змін кількості підприємств у сфері туристичної діяльності в західних областях України за період 2021-2023 рр., од.

Сформовано автором за даними джерел [18]

Уряд України та міжнародні партнери розробили програми підтримки для постраждалих галузей економіки, включаючи туризм. Це включало фінансову допомогу, пільгове кредитування, програми перекваліфікації працівників та стимули для збереження робочих місць. Також здійснювалася інформаційна підтримка та промоція безпечних регіонів. Деякі підприємці почали шукати нові форми діяльності, такі як онлайн-тури, віртуальні екскурсії, розвиток

внутрішнього туризму для місцевих мешканців, екологічний та агротуризм. З'явилися ініціативи з просування безпечних маршрутів, створення нових туристичних продуктів, орієнтованих на оздоровлення та психологічну підтримку.

Багато фестивалів та культурних подій були скасовані або перенесені. Однак деякі заходи перейшли в онлайн-формат, що дозволило зберегти культурне життя та підтримати митців. Відбувалося активне використання цифрових платформ для проведення концертів, виставок та інших культурних заходів (табл.2.1).

Таблиця 2.1

Зміни в туристичній діяльності західних областях України після початку повномасштабного вторгнення

Зміни	Характеристика змін
Зміна туристичних потоків	Внутрішній переміщення населення зі східних та центральних регіонів до західних областей зумовило збільшення локального туризму в цих регіонах. Західна Україна стала тимчасовим притулком для багатьох вимушених переселенців, що також змінило характер і обсяги туристичних послуг
Адаптація туристичної інфраструктури	Туристичні підприємства, такі як готелі, хостели, та інші заклади проживання, адаптувалися до нових реалій, надаючи житло вимушеним переселенцям, а також адаптуючи свої послуги під збільшений попит на довгострокове проживання. Це також включало переорієнтацію на більш безпечні і затишні умови проживання
Зменшення міжнародного туризму	Повномасштабне вторгнення значно знизило кількість міжнародних туристів, що відвідують Україну через зростання безпекових ризиків і обмеження у міжнародних подорожах. Це спонукало багато туристичних підприємств зосередитися на внутрішньому туризмі
Розвиток соціально відповідального туризму	Сектор туризму в західних областях почав більше зосереджуватися на соціальній відповідальності, надаючи підтримку місцевим спільнотам і вимушеним переселенцям. Також відбувається зростання інтересу до волонтерських і благодійних програм в рамках туристичних ініціатив

Сформовано автором

Збільшення навантаження на інфраструктуру через внутрішньо переміщених осіб виявило слабкі місця в системах житлово-комунального господарства, транспорту та соціальних послуг. Потребувалися додаткові інвестиції в ремонт доріг, житла, медичних та освітніх закладів. Водночас, це створило можливості для розвитку будівельної галузі та суміжних сфер. Після стабілізації ситуації очікується поступове відновлення туристичної галузі. Західні області можуть стати плацдармом для відновлення туризму в Україні завдяки своїй відносній безпеці та наявності туристичних ресурсів. Планується розробка нових туристичних маршрутів, інвестиції в інфраструктуру та активна промоція регіону на внутрішньому та міжнародному ринках. Міжнародні організації та партнери України висловили готовність підтримати відновлення туристичної галузі. Це може включати інвестиції, навчальні програми, обмін досвідом, маркетингові кампанії з промоції України як туристичного напрямку після завершення воєнних дій. Важливою є також співпраця з європейськими країнами для спрощення перетину кордону та розвитку спільних туристичних проектів.

Воєнні дії вплинули на психологічний стан населення, що може відобразитися на туристичних потребах. Зростає попит на оздоровчий та реабілітаційний туризм, а також на заходи, спрямовані на психологічну підтримку. Санаторії та оздоровчі центри можуть стати ключовими в наданні таких послуг.

Стан розвитку туризму в західних областях України зазнав значних змін унаслідок повномасштабного вторгнення. Галузь зіткнулася з серйозними викликами, включаючи зменшення туристичних потоків, економічні втрати та інфраструктурні проблеми. Однак регіон має значний потенціал для відновлення та розвитку завдяки своїм природним, культурним ресурсам та підтримці з боку держави та міжнародних партнерів. Фокус на внутрішньому туризмі, інноваціях, екологічних та соціальних аспектах може стати ключем до стійкого відновлення туристичної галузі в західних областях України. Розробка стратегій, спрямованих на залучення туристів, розвиток інфраструктури,

підтримку місцевих громад та збереження культурної спадщини є необхідними кроками для подолання наслідків воєнних дій та побудови міцної основи для майбутнього розвитку.

Співпраця між урядом, бізнесом, громадянським суспільством та міжнародними партнерами, а також активна участь місцевих громад є критично важливими для успішної реалізації цих завдань. Західні області України мають всі шанси відновити свій туристичний потенціал та стати ще більш привабливими для відвідувачів з усього світу після завершення воєнних дій та стабілізації ситуації в країні.

2.2. Аналіз змін в розвитку гастрономічного туризму в західних областях України

Розглядаючи туристичний потенціал Львівської області, можна сміливо визначити, що остання була і залишається одним із центрів гастрономічного туризму в Україні. Як уже було зазначено у попередньому підрозділі, історико-культурний розвиток Львівської області акумулював численні традиції та обряди, які пов’язані із кулінарією. Поряд з тим, особливості ландшафту, ремесл та інші аспекти зумовили формування унікальної кухні з продуктами та стравами, яким не має відповідників ні в одній кухні світу. Початок пандемії приніс численні проблеми та перешкоди для реалізації гастротуризму. Для подолання цих проблем, приватний сектор сформував нові формати діяльності, такі як віртуальні кулінарні майстер-класи та дегустації, а також розвитку онлайн-сервісів доставок. Це дало можливість протистояти пандемічним обмеженням та проблемам (рис.2.4).

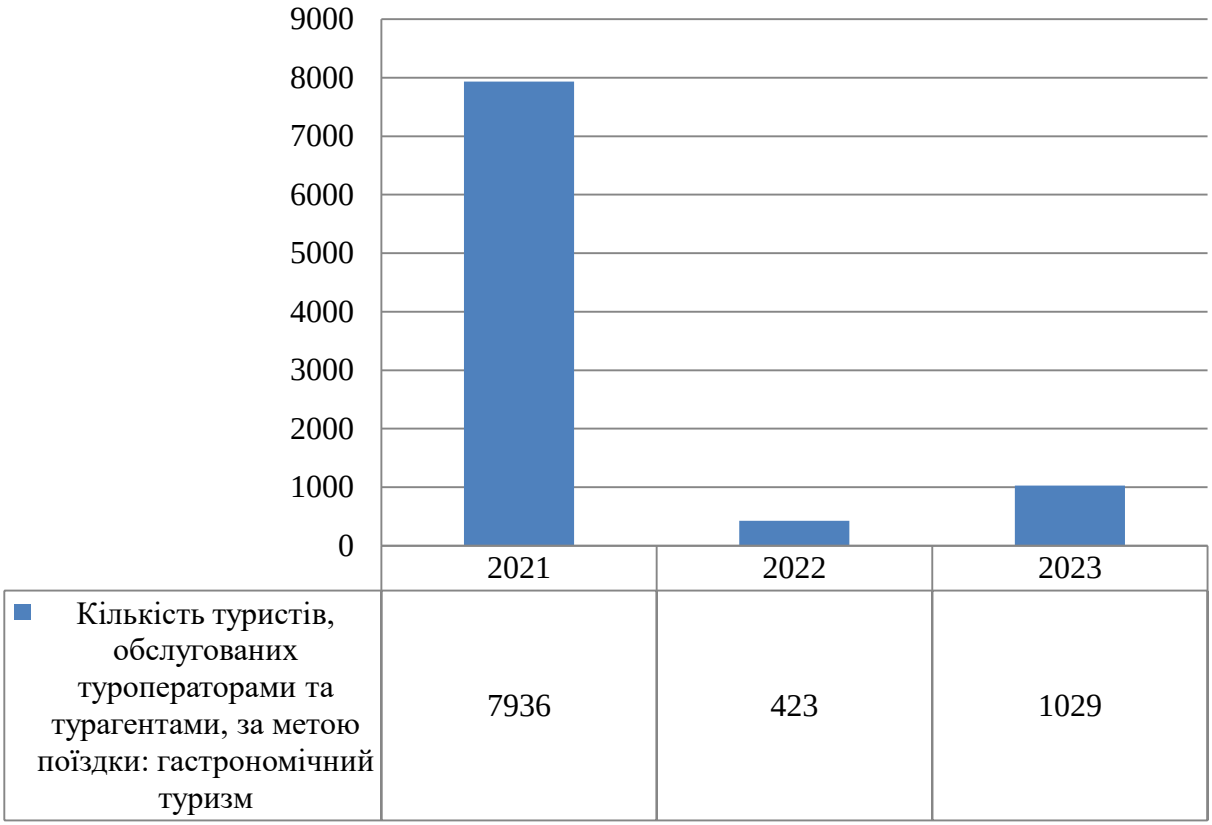


Рис.2.4. Ключові показники діяльності гастрономічного туризму у Львівській області України за 2021-2023 рр.

Сформовано автором за даними джерел [12; 18]

Часи повномасштабного вторгнення стали наступним викликом та перешкодою до нормального ведення туристичної діяльності Львівської області, оскільки велика частина закладів переорієнтувалась на волонтерську діяльність. Проблемою також стали обмеження воєнного стану.

Розглядаючи проблеми Івано-Франківської області, то тут слід зазначити, що пандемія стала вирішальним негативним фактором для проведення гастрономічних фестивалів та ярмарок. В цьому контексті курорти Карпат, де гастрономія є важливим елементом туристичної діяльності, відчули помітне зниження відвідувачів. Початок повномасштабного вторгнення мобілізував громаду Івано-Франківської області. Фермери та виробники продовольства почали постачати свою продукцію на фронт, в той час як численні гастрономічні фестивалі та інші заходи були скасовані, з огляду на недоречність святкування та загрози ракетних обстрілів (рис.2.5).

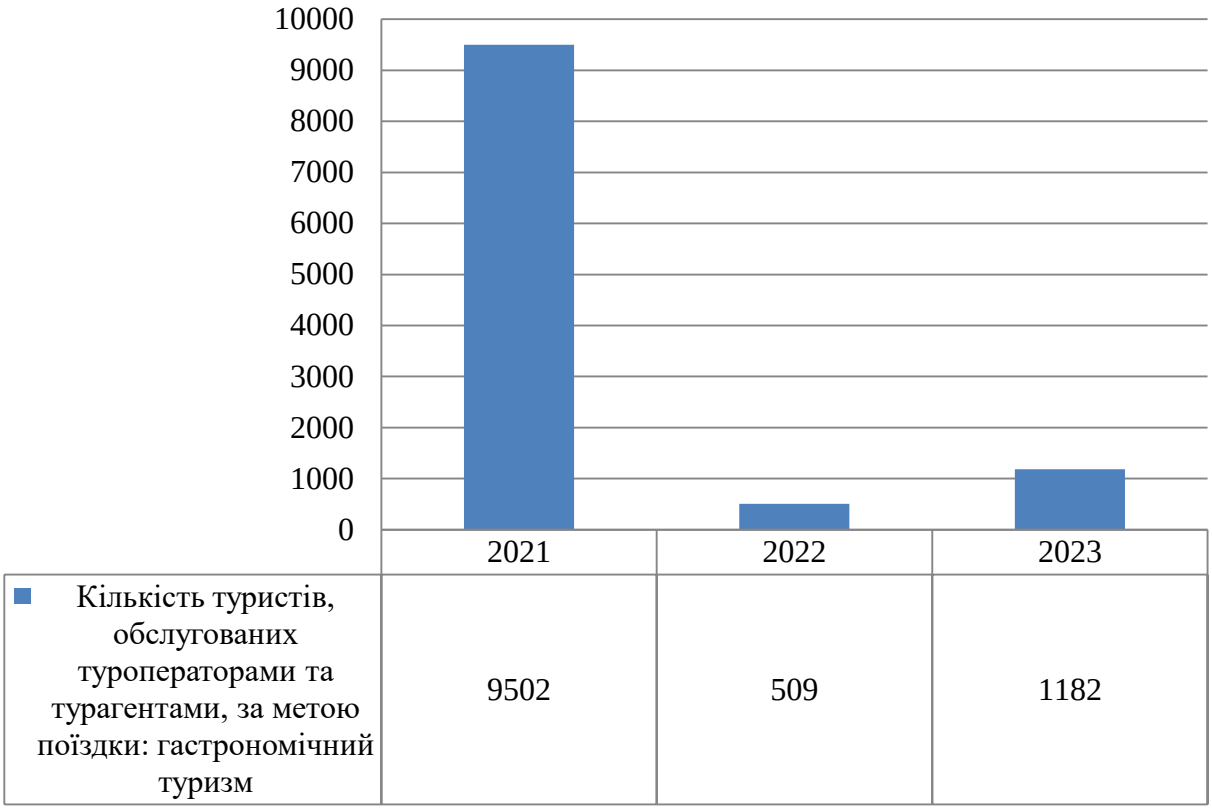


Рис.2.5. Ключові показники діяльності гастрономічного туризму у Івано-Франківській області України за 2021-2023 рр.

Сформовано автором за даними джерел [18]

Закарпатська область є відомою на ринку туристичних послуг, з огляду на промисли виноробства, виготовлення сиру та інших унікальних продовольчих продуктів. Закриття кордонів під час пандемії, а потім під час повномасштабного вторгнення стало потужним дестабілізуючим чинником туристичної діяльності в регіоні. Для адаптації своєї діяльності, фермери та виробники продовольчої продукції були змушені переорієнтуватись на онлайн-продаж, організування онлайн-зустрічей та дегустації. В часи повномасштабного вторгнення представники гастрономічного туризму переорієнтували свою діяльність на внутрішніх туристів, при цьому віддаючи значну частину продукції на гуманітарні потреби. Поряд з тим, частина виробників продовольства були змушені забезпечувати потреби громади, поставки продуктів харчування для яких була обмежена через повномасштабне вторгнення (рис.2.6).

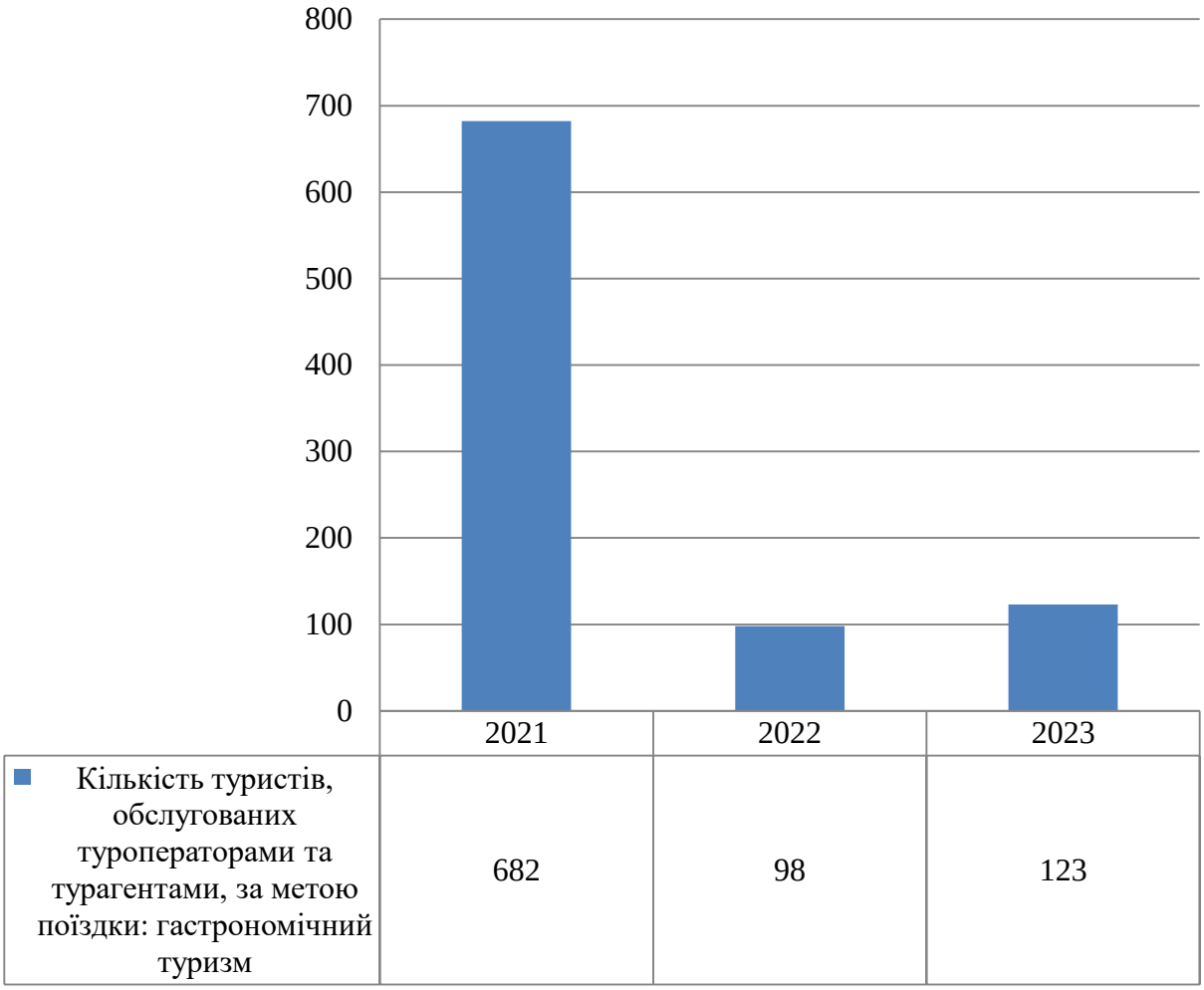


Рис.2.6. Ключові показники діяльності гастрономічного туризму у Закарпатській області України за 2021-2023 рр.

Сформовано автором за даними джерел [18]

Гастрономічний туризм в Тернопільській області внаслідок пандемії значно вплинув на діяльність сільських об'єктів гастрономічного туризму. Так, всі фермерські господарства, діяльність яких в більшій мірі залежала від відвідувачів та інтерактивних екскурсів, були змушені призупинити свою діяльність. Щоб адаптуватись, виробники переорієнтували свою діяльність на онлайн-продажі унікальних товарів, а також виробництво екологічних та органічних продуктів. Часи повномасштабного вторгнення практично повністю призупинив гастрономічний туризм у Тернопільській області. Щоб продовжити свою діяльність, місцеві виробники харчової продукції, переорієнтували свою діяльність на виробництво товарів з подовженою датою кінцевого споживання, що стало корисним як для фронту, так і для місцевих жителів (рис.2.7).

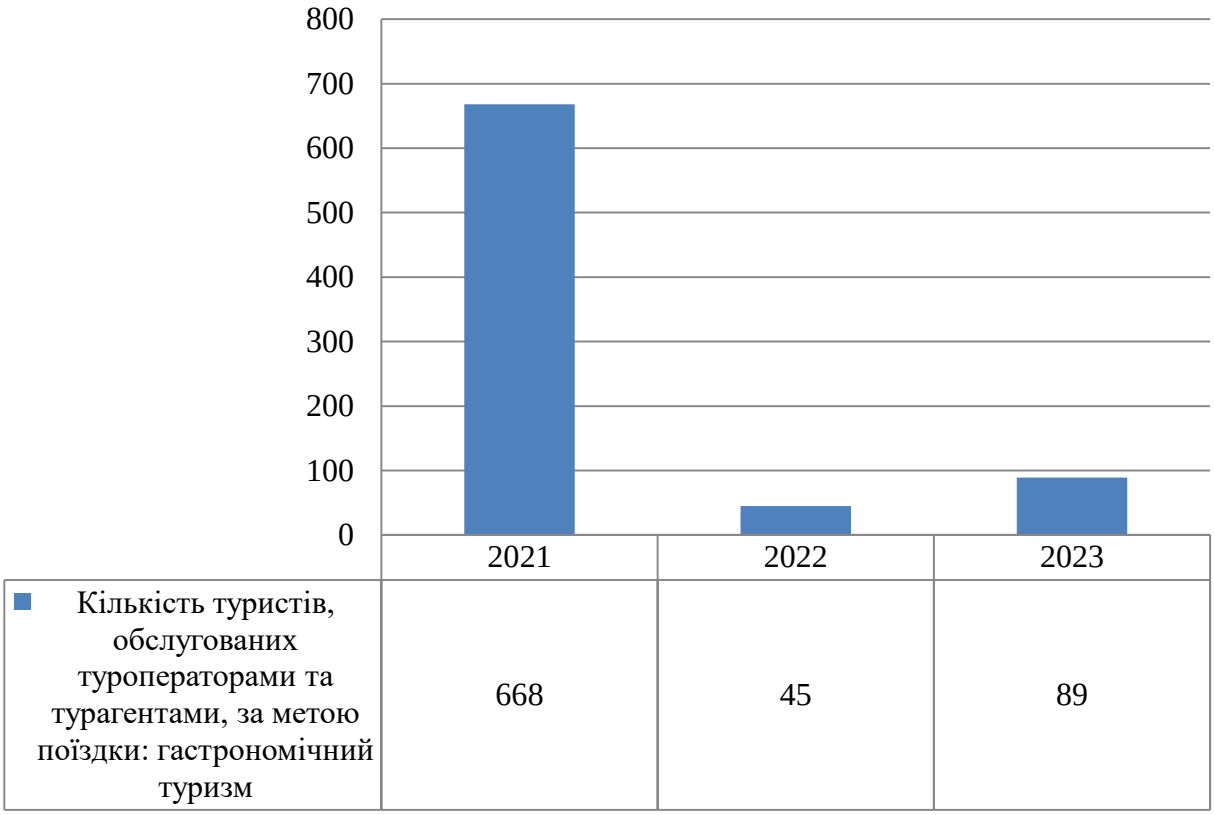


Рис.2.7. Ключові показники діяльності гастрономічного туризму у Тернопільській області України за 2021-2023 рр.

Сформовано автором за даними джерел [18]

Часи пандемії для Чернівецької та Хмельницької області стали тяжким випробуванням, оскільки більшість закладів та об'єктів гастрономічного туризму були орієнтовані на очні заходи. Для збереження своєї діяльності, представники гастрономічного туризму також звернулись до мережі Інтернет, де вони через численні ресурси популяризували традиційні страви Західної України, пропонуючи відвідувачам сайтів платні курси та майстер-класи. Це все поєднувалось із продажами додаткових аксесуарів, одягу та інших продуктів. Початок повномасштабного вторгнення зумовив значне переміщення населення із регіонів, близьких до війни. На перших етапах велика кількість закладів надавали безкоштовне харчування для біженців. З часом, гастрономічний туризм переорієнтувався на внутрішніх туристів. Розвиток внутрішнього туризму розвинуло обізнаність громадян України з історико-культурною спадщиною регіону (рис.2.8).

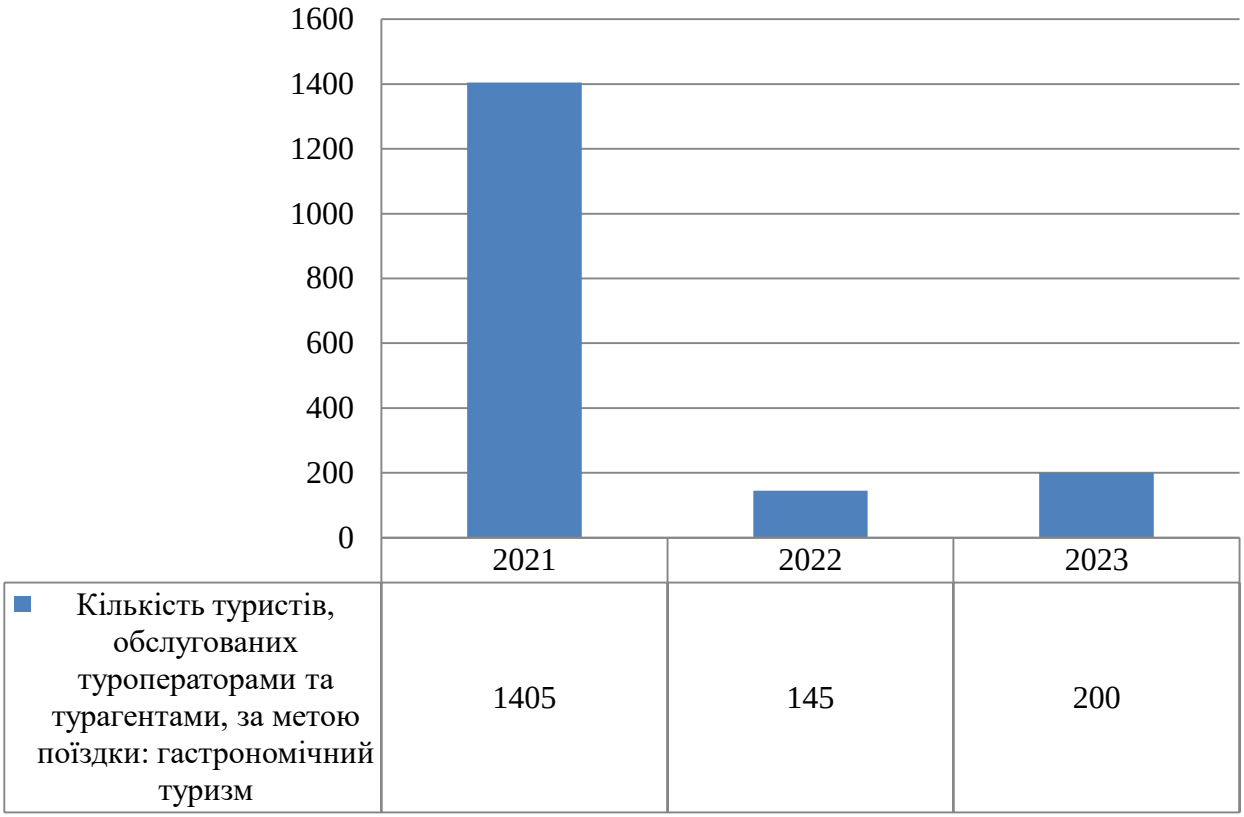


Рис.2.8. Ключові показники діяльності гастрономічного туризму у Хмельницькій та Чернівецькій областях України за 2021-2023 рр.

Сформовано автором за даними джерел [18]

Вплив пандемії також відчули Рівненська та Волинська області. Так, зменшення туристичного потоку зумовило призупинення або навіть закриття частини закладів харчування, фермерських господарств та інших об'єктів гастрономічного туризму. Для виживання частина дрібного та середнього бізнесу звернулись до місцевих споживачів, постачаючи продукти до локальних закладів харчування та магазинів. Для міжнародних туристів, представники гастрономічного туризму сформували лінійки нової продукції з унікальними смаками чи способами виробництва. Як і інші області, в часи повномасштабного вторгнення Рівненська та Волинська області почали активно співпрацювати із гуманітарними та волонтерськими організаціями, забезпечуючи харчування для місцевих жителів та військових, в той час як значна частина проектів щодо розвитку гастрономічного туризму були відкладені (рис.2.9).

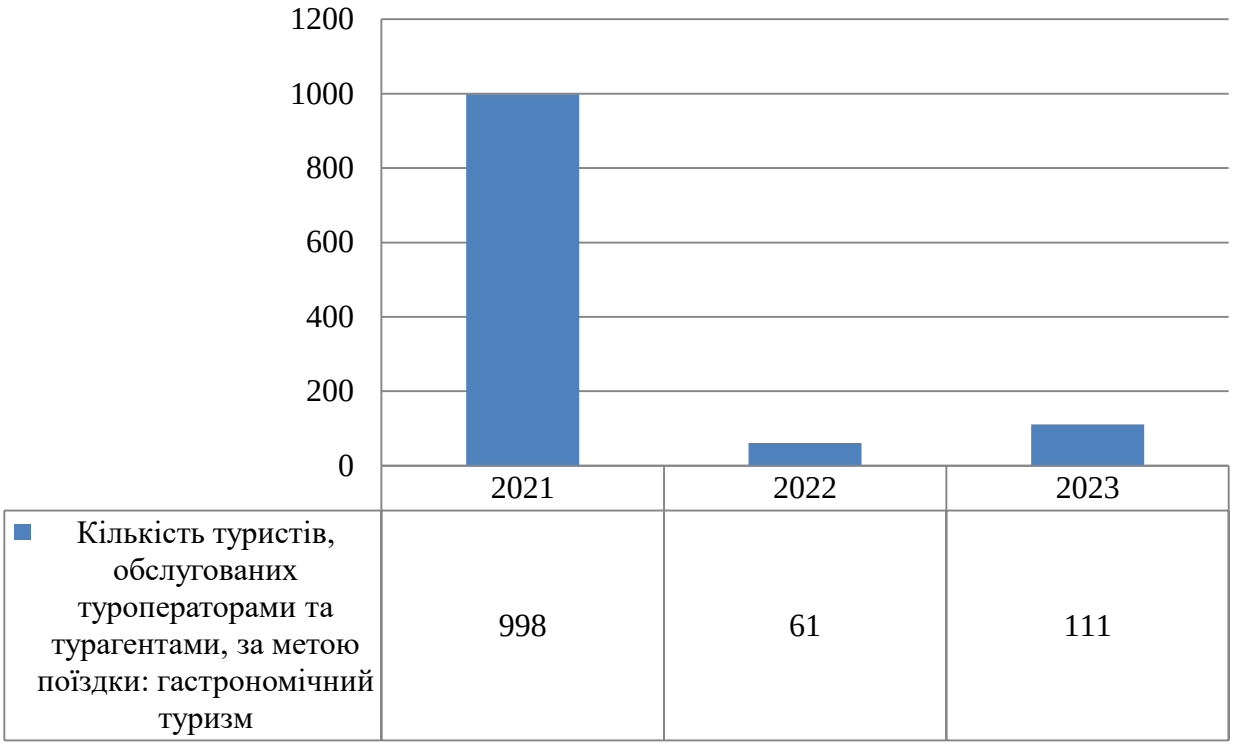


Рис.2.9. Ключові показники діяльності гастрономічного туризму у Рівненській та Волинській областях України за 2021-2023 рр.

Сформовано автором за даними джерел [18]

Загалом, пандемія COVID-19 й війна призвела до значного скорочення гастрономічного туризму в західних областях України. Проте вона також стимулювала інновації, перехід до цифрових технологій та пошук нових способів взаємодії зі споживачами. Місцеві підприємці почали активніше використовувати онлайн-інструменти, що дозволило зберегти зв'язок з клієнтами та підтримати бізнес.

Початок повномасштабного вторгнення у 2022 році спричинив нові виклики для гастрономічного туризму в західних областях України. Безпекова ситуація та соціально-економічні наслідки вплинули на всі сфери життя, включаючи туризм та гастрономію. Загалом, повномасштабне вторгнення призвело до зупинки гастрономічного туризму в західних областях України. Основні зусилля були спрямовані на підтримку населення, забезпечення продовольчої безпеки та волонтерську діяльність. Гастрономічний сектор зіткнувся з економічними труднощами, проте продемонстрував здатність до мобілізації та адаптації в умовах кризи.

Пандемія COVID-19 суттєво вплинула на розвиток гастрономічного туризму в західних областях України. Обмеження на пересування, карантинні заходи та закриття закладів громадського харчування призвели до значного зниження туристичних потоків. Ресторани та кафе були змушені адаптуватися до нових умов, впроваджуючи доставку їжі та онлайн-сервіси. Місцеві виробники та кулінари почали активніше використовувати цифрові технології, проводячи віртуальні майстер-класи та дегустації, щоб підтримати інтерес до регіональної кухні.

У кожній західній області спостерігалися свої особливості. У Львівській області зменшення кількості туристів особливо відчулося в історичному центрі міста. Закарпатська область, відома виноробством, переорієнтувалася на внутрішній ринок та онлайн-продажі. Івано-Франківська, Тернопільська, Чернівецька та інші області зіткнулися з скасуванням фестивалів та заходів, що були ключовими для залучення туристів. Однак регіони активно шукали нові форми взаємодії зі споживачами, розвиваючи інтернет-продажі та локальні бренди.

Повномасштабне вторгнення у 2022 році спричинило нові виклики для гастрономічного туризму. Безпекова ситуація та соціально-економічні наслідки призвели до майже повної зупинки туристичної діяльності. Західні області стали притулком для внутрішньо переміщених осіб, і багато гастрономічних закладів переорієнтувалися на волонтерську діяльність та підтримку населення. Ресторани та кафе надавали безкоштовне харчування, виробники забезпечували продуктами армію та переселенців, що змінило їхній звичний формат роботи.

У підсумку, гастрономічний туризм у західних областях України зазнав значних змін під впливом пандемії та повномасштабного вторгнення. Галузь продемонструвала гнучкість та здатність до адаптації, впроваджуючи інновації та нові форми діяльності. Перспективи відновлення гастрономічного туризму залежать від стабілізації ситуації в країні, і регіони мають потенціал для відродження цієї галузі, спираючись на свою багату культурну спадщину та кулінарні традиції.

2.3. Оцінювання впливу воєнного стану на розвиток гастрономічного туризму в західних областях України

Вплив воєнного стану на розвиток гастрономічного туризму в західних областях України є суттєвим і багатогранним, охоплюючи економічні, соціальні та культурні аспекти регіону. Західні області України, такі як Львівська, Івано-Франківська, Закарпатська, Тернопільська, Чернівецька, Хмельницька, Рівненська та Волинська, завжди вирізнялися своєю багатою кулінарною спадщиною, різноманітністю традиційних страв та активним туристичним потенціалом. Проте воєнний стан, що триває, суттєво вплинув на всі аспекти гастрономічного туризму в цих регіонах, створивши як виклики, так і нові можливості для адаптації та розвитку (табл.2.2).

Таблиця 2.2

Місце гастрономічного туризму при воєнному стані в Україні

Переорієнтація на внутрішній ринок	**Підтримка місцевих продуктів та виробників**	**Розвиток тематичних кулінарних заходів**
Значне скорочення міжнародних туристичних потоків спричинило зміщення фокусу гастрономічного туризму на внутрішній ринок. Ресторани та кафе, які раніше приваблювали туристів з-за кордону, переорієнтували свої пропозиції на локальних відвідувачів, адаптуючи меню до місцевих смакових уподобань та фінансових можливостей	В умовах логістичних складнощів та зростання цін на імпортні товари, гастрономічні заклади збільшили використання місцевих продуктів. Це не тільки підтримує місцеве сільське господарство, але й зменшує залежність від імпортованих інгредієнтів, забезпечуючи продовольчу безпеку	Навіть під час воєнного стану в Україні продовжували проводити кулінарні заходи та фестивалі, які спрямовані на підтримку відвідувачів із внутрішніх регіонів. Ці заходи дозволяли підтримувати культурну ідентичність та національний дух, а також залучати додаткові кошти для підтримки місцевого бізнесу

Сформовано автором

Починаючи з Львівської області, яка є культурним та гастрономічним центром Західної України, воєнний стан призвів до значного зменшення кількості іноземних туристів через обмеження на подорожі та зниження рівня безпеки. Львівські ресторани та кафе були змушені адаптуватися до нових умов, зосереджуючись на внутрішньому ринку та забезпеченні місцевих жителів. Наприклад, численні заклади перейшли на модель доставки їжі та онлайн-замовлень, що дозволило їм зберегти частину доходів та підтримати бізнес під час кризових умов. Крім того, деякі ресторани розширили свій асортимент, включивши до меню більш традиційні страви, що підкреслюють українську кулінарну ідентичність, тим самим зміцнюючи локальну культуру та підтримуючи національну гордість серед туристів та мешканців. Відомим є факт, що «кавовою столицею» України є Львів. Люди, що подорожують прагнуть завітати до міста Лева для того, щоб скуштувати львівську каву, ознайомитися з особливостями її приготування (рис.2.10).

Рис.2.10. Гастрономічний кавовий туризм у Львові

Сформовано автором

Івано-Франківська область, відома своїми гуцульськими традиціями та сільською кухнею, також відчула значний вплив воєнного стану. Туристичні заходи, такі як гастрономічні фестивалі та ярмарки, були скасовані або перенесені, що призвело до зниження відвідуваності. Однак місцеві підприємці знайшли способи адаптуватися, запроваджуючи онлайн-програми дегустації та кулінарні майстер-класи, що дозволило зберегти інтерес до регіональної кухні. Наприклад, готелі та ресторани активно використовують соціальні мережі для просування своїх продуктів, організовуючи віртуальні екскурсії та презентації місцевих страв, що сприяє підтримці зв'язку з туристами навіть у складні часи (рис.2.11).

Рис.2.11. Гастрономічний путівник Івано-Франківської області

Сформовано автором

Закарпатська область, завдяки своєму географічному положенню та мультикультурній кухні, зіткнулася з унікальними викликами під час воєнного стану. Закриття кордонів суттєво знизило кількість іноземних туристів, особливо з сусідніх країн. Відтак, виноробні підприємства та ресторани змушені були переорієнтуватися на внутрішній ринок, розширюючи свої послуги та пропозиції для місцевих жителів. Наприклад, численні виноробні організовують дегустаційні заходи на місцях, пропонуючи спеціальні акції та пакети для українських туристів. Це не лише допомагає зберегти бізнес, але й підтримує розвиток локальних виробників вина та традиційної кухні (рис.2.12).

Рис.2.12. Закарпатський гастрономічний туристичний шлях

Сформовано автором

Тернопільська область, відома своїми фермерськими господарствами та традиційними стравами, також зіткнулася з низкою викликів. Відмова від традиційних туристичних потоків змусила місцеві підприємства шукати нові шляхи для залучення клієнтів. Багато фермерських господарств перейшли на прямі продажі продукції через інтернет, що дозволило їм розширити ринки збуту та підтримати економічну стабільність. Крім того, місцеві ресторани та кафе активно впроваджують концепцію "ферма до столу", пропонуючи страви, приготовані з місцевих продуктів, що підкреслює автентичність та свіжість кухні регіону.

Чернівецька область, з її багатокультурною спадщиною та унікальними гастрономічними традиціями, також відчула суттєвий вплив воєнного стану. Ресторани та кафе у місті Чернівці були змушені адаптуватися до нових умов, перейшовши на безконтактні форми обслуговування та впровадження заходів безпеки для клієнтів. Одночасно, місцеві кулінари та підприємці почали активно просувати буковинську кухню через онлайн-платформи, організовуючи віртуальні кулінарні майстер-класи та дегустації, що дозволило зберегти інтерес до регіональної гастрономії та підтримати локальний бізнес.

Хмельницька, Рівненська та Волинська області також зазнали змін у розвитку гастрономічного туризму. Вони були змушені зосередитися на внутрішньому ринку, розвиваючи пропозиції для місцевих туристів та підтримуючи місцеві виробники. Наприклад, у Хмельницькій області гастрономічні маршрути були адаптовані до нових умов, пропонуючи більш гнучкі та безпечні способи взаємодії з туристами. У Рівненській області акцент зроблено на розвиток агротуризму та екологічного харчування, що відповідає зростаючому інтересу до здорового способу життя серед українських туристів (рис.2.13).

Рис.2.13. Гастрономічний путівник

Сформовано автором

В цілому, воєнний стан суттєво вплинув на розвиток гастрономічного туризму в західних областях України, створивши ряд викликів, але водночас стимулюючи інновації та адаптацію. Місцеві підприємці, використовуючи цифрові технології та переорієнтовуючись на внутрішній ринок, змогли зберегти частину бізнесу та підтримати економічну стабільність регіону. Крім того, активна підтримка держави та міжнародних партнерів сприяє розвитку нових форм гастрономічного туризму, що відповідають сучасним умовам та потребам туристів. Відновлення та подальший розвиток гастрономічного туризму залежатиме від стабілізації ситуації в країні, але західні області України мають значний потенціал для відродження цієї галузі завдяки своїй багатій кулінарній спадщині та здатності до адаптації у складних умовах.

Одним із найбільш очевидних наслідків стало різке зменшення кількості іноземних туристів через підвищену безпеку та обмеження на подорожі. Це призвело до суттєвого зниження доходів ресторанів, кафе та інших закладів громадського харчування, які традиційно залежать від міжнародного туризму.

Наприклад, у Львівській області, яка є одним із центрів гастрономічного туризму, багато ресторанів були змушені тимчасово закритися або скоротити робочий день, що спричинило втрату робочих місць та зменшення доходів місцевих підприємців. Це також вплинуло на постачальників місцевих продуктів, таких як фермерські господарства та виробники сиру, меду та інших делікатесів, які втратили основні канали збуту своєї продукції.

Соціальні наслідки воєнного стану проявилися у зміні структури населення. Західні області стали притулком для великої кількості внутрішньо переміщених осіб з інших регіонів України. Це створило додаткове навантаження на місцеву інфраструктуру та ресурси, але водночас сприяло змішанню культурних традицій та гастрономічних вподобань. Наприклад, у Тернопільській області місцеві ресторани почали пропонувати страви з різних регіонів України, що збагачувало кулінарний досвід як для місцевих жителів, так і для новоприбулих. Це сприяло розвитку мультикультурної кухні та створенню нових гастрономічних маршрутів, які враховують різноманітність смаків та традицій.

Культурні наслідки також були значними. Воєнний стан посилив необхідність збереження та популяризації місцевих кулінарних традицій як засобу підтримки національної ідентичності та культурного спадку. Наприклад, у Чернівецькій області активізувалися ініціативи зі збереження буковинських рецептів та технік приготування традиційних страв. Кулінари почали проводити онлайн-курси та майстер-класи, щоб передати знання молодшому поколінню та підтримати інтерес до місцевої кухні серед ширшої аудиторії. Це сприяло не лише збереженню культурної спадщини, але й підвищенню рівня зацікавленості місцевих громад у власних традиціях.

Інфраструктурні наслідки воєнного стану проявилися у пошкодженні та руйнуванні туристичних об'єктів, що ускладнило розвиток гастрономічного туризму. Наприклад, деякі ресторани та кулінарні майстерні зазнали пошкоджень через бойові дії, що вимагало значних інвестицій для відновлення їхньої діяльності. Крім того, зупинка будівельних робіт та інфраструктурних

проектів затримала розвиток нових туристичних маршрутів та закладів, що обмежило можливості для розширення гастрономічної пропозиції регіону. Однак, у багатьох випадках місцеві громади та підприємці об'єдналися для спільних зусиль з відновлення та реконструкції, що сприяло зміцненню соціальної згуртованості та підтримці один одного в складних умовах.

Наслідки воєнного стану також включають зміну пріоритетів у розвитку гастрономічного туризму. Замість традиційних розважальних та відпочинкових послуг, багато закладів переорієнтувалися на надання гуманітарної допомоги, підтримку військових та постраждалих громадян. Це змінило характер гастрономічних пропозицій, акцентуючи увагу на доступності та функціональності, а не лише на ексклюзивності та розкішності. Наприклад, у Закарпатській області деякі ресторани стали місцями збору пожертв та організації гуманітарних акцій, що сприяло формуванню позитивного іміджу регіону як підтримуючого та солідарного середовища.

В цілому, наслідки воєнного стану на розвиток гастрономічного туризму в західних областях України є складними та багатогранними. Вони включають як негативні аспекти, такі як економічні втрати та пошкодження інфраструктури, так і позитивні моменти, зокрема інновації, адаптацію до нових умов та збереження культурної спадщини. Західні області України продемонстрували здатність до мобілізації ресурсів, підтримки місцевих підприємців та спільнот, що дозволяє їм зберегти та навіть розвивати гастрономічний потенціал у складних умовах. Перспективи подальшого розвитку залежать від стабілізації ситуації в країні, але завдяки своїй багатій кулінарній традиції та здатності до адаптації, західні області мають всі шанси відновити та зміцнити свій гастрономічний туризм у майбутньому.

2.4. Екологічний ефект від розвитку гастрономічного туризму

Розвиток гастрономічного туризму має значний екологічний ефект, який проявляється як у позитивних, так і негативних аспектах. З одного боку, гастрономічний туризм стимулює місцеве сільське господарство та виробництво продуктів харчування, підтримуючи традиційні методи ведення господарства. Це сприяє збереженню біорізноманіття та локальних екосистем, оскільки місцеві виробники отримують стимул використовувати екологічно чисті та стійкі практики. Крім того, використання локальних продуктів зменшує потребу в транспортуванні харчів на великі відстані, що, в свою чергу, знижує викиди парникових газів та енергоспоживання, пов'язані з логістикою.

З іншого боку, збільшення кількості туристів може призвести до перевантаження природних ресурсів регіону. Підвищений попит на місцеві делікатеси може спричинити надмірну експлуатацію земель та водних ресурсів, а також збільшення відходів та забруднення довкілля. Інфраструктура може не встигати адаптуватися до зростаючого навантаження, що негативно впливає на якість екосистем. Також зростає кількість транспортних засобів, які використовуються туристами, що призводить до підвищення викидів $CO2$ та інших шкідливих речовин в атмосферу. Отже, розвиток гастрономічного туризму потребує збалансованого підходу з акцентом на стійкість та екологічну відповідальність [7-8].

Екологічний ефект від розвитку гастрономічного туризму має важливе значення, оскільки цей вид туризму впливає на природне середовище, місцеве сільськогосподарське виробництво та сталий розвиток регіонів. З одного боку, гастрономічний туризм може сприяти збереженню біорізноманіття через популяризацію використання місцевих та сезонних продуктів, зменшуючи потребу у довготривалих перевезеннях продукції, що зменшує викиди вуглекислого газу. Місцеві продукти, такі як фрукти, овочі, м'ясо та морепродукти, часто вирощуються з меншим використанням агрохімікатів, що

менше шкодить навколишньому середовищу у порівнянні з масовим промисловим виробництвом [69-70].

Розвиток гастрономічного туризму також може забезпечити економічну підтримку для місцевих фермерів та виробників, стимулюючи їх до утримання та розширення екологічно чистого виробництва. Таким чином, це сприяє сталому використанню земельних ресурсів, збереженню місцевих екосистем та культивуванню традиційних методів землеробства, які зазвичай менш шкідливі для довкілля.

Однак, існують виклики, які потрібно вирішувати. Популярність гастрономічного туризму може призвести до збільшення туристичних потоків, що в свою чергу може викликати перенапруження місцевих ресурсів, таких як вода та енергія, і збільшення відходів та забруднення. Тому важливо розробляти та впроваджувати стратегії, які забезпечують баланс між розвитком гастрономічного туризму та захистом природного довкілля. Це може включати розробку інфраструктури, що використовує відновлювані джерела енергії, системи управління відходами та заходи для зниження водоспоживання. Відтак, вважаємо, що гастрономічний туризм може стати потенційною загрозою для екологічної безпеки через кілька ключових факторів, зокрема через забруднення, яке супроводжує зростання туристичних потоків у визначені регіони. Це забруднення має різні форми і може мати довгострокові наслідки для місцевих екосистем [48-49].

Збільшення кількості туристів призводить до зростання обсягів відходів, які часто не вдається адекватно утилізувати через недостатньо розвинену інфраструктуру. Це стосується як твердих побутових відходів, так і стічних вод. Ресторани, кафе та інші заклади, які обслуговують туристів, часто генерують значну кількість органічних та неорганічних відходів, і без ефективних систем управління ці відходи можуть забруднювати ґрунти та водойми. Гастрономічний туризм може викликати збільшення споживання природних ресурсів, зокрема води і енергії. Заклади харчування, що обслуговують туристів, вимагають значної кількості води для приготування їжі, миття посуду

та інших потреб. Це може призвести до дефіциту води в регіонах, де ресурси води вже обмежені. Також, використання енергії для приготування їжі та обігріву приміщень може сприяти збільшенню викидів парникових газів, що негативно впливає на клімат. Розвиток гастрономічного туризму часто потребує будівництва нових закладів або розширення існуючих, що може вести до втрати природних територій і біотопів, особливо у курортних і природничо цінних зонах. Це знищення місць існування місцевих видів флори і фауни і зменшення біорізноманіття (табл.2.3).

Таблиця 2.3

Гастрономічний туризм як одна із загроз екологічній безпеці регіону

Загрози	**Сутність**
Збільшення обсягу відходів і забруднення	Гастрономічний туризм часто призводить до різкого зростання кількості відходів, включаючи органічні відходи з ресторанів та їдалень, які можуть не ефективно утилізуватися через відсутність адекватної інфраструктури. Це спричиняє забруднення ґрунтів і водойм, що серйозно підриває екологічну стабільність регіону
Надмірне використання природних ресурсів	Гастрономічні заклади споживають значну кількість природних ресурсів, особливо воду і енергію. У регіонах з обмеженими ресурсами це може вести до їхнього дефіциту, впливаючи на доступність цих ресурсів для місцевого населення та інших секторів економіки
Втрата біорізноманіття і деградація земель	Розширення інфраструктури під гастрономічний туризм часто веде до втрати природних територій, знищення місць проживання диких тварин і зменшення біорізноманіття. Це може включати вирубку лісів для будівництва нових закладів або використання землі, що раніше була частиною природних екосистем
Збільшення викидів парникових газів	Транспортування продуктів, необхідних для гастрономічних закладів, а також збільшення автомобільного трафіку з приїздом туристів сприяють зростанню викидів CO2 та інших парникових газів. Це спричиняє збільшення вуглецевого сліду регіону, що впливає на глобальне потепління та кліматичні зміни

Сформовано автором

Збільшення числа туристів часто веде до зростання автомобільного трафіку, що може збільшити рівні шуму та викидів шкідливих речовин у повітря, що негативно впливає на якість повітря та здоров'я місцевого населення.

Для ефективної боротьби з негативним впливом гастрономічного туризму на екологічну безпеку регіонів необхідно вживати комплексні заходи, які забезпечать сталість цього виду туризму та зменшать його екологічний слід.

Перш за все, необхідно розробити і впровадити строгі екологічні стандарти та нормативи для всіх гастрономічних закладів. Це включає встановлення вимог до мінімізації відходів, обмеження використання пластику, зобов'язання до рециклінгу та компостування органічних матеріалів. Заклади, які використовують місцеві і сезонні продукти, заслуговують на податкові пільги або інші стимули, що сприяють їхній підтримці. Також, важливо забезпечити впровадження систем очищення стічних вод на всіх об'єктах гастрономічної індустрії. Далі, регіони повинні інвестувати у розвиток екологічної освіти серед місцевого населення та туристів. Інформування людей про значення сталого споживання та його вплив на довкілля може значно знизити екологічний вплив туризму. Освітні програми можуть включати курси, воркшопи, екскурсії та інші заходи, які демонструють принципи сталого господарювання та способи зменшення відходів. Також корисним буде створення інформаційних центрів та онлайн-платформ, що надають знання та навчальні матеріали про екологічні практики в гастрономії.

У підсумку, гастрономічний туризм може мати як позитивний, так і негативний вплив на довкілля, і його розвиток вимагає уважного планування та управління для мінімізації екологічних ризиків та максимізації сталих переваг. Правильно організований, він може стати суттєвим чинником екологічної освіти та збереження культурної та природної спадщини.

РОЗДІЛ 3
НАПРЯМКИ УДОСКОНАЛЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАХІДНИХ ОБЛАСТЯХ УКРАЇНИ

3.1. Міжнародна практика розвитку гастрономічного туризму

Міжнародна практика розвитку гастрономічного туризму охоплює різноманітні стратегії та підходи, спрямовані на просування кулінарних традицій та місцевих смаків як основного атракціону для туристів. Ці практики включають створення тематичних маршрутів, організацію кулінарних фестивалів, підтримку місцевих виробників та фермерських господарств, а також впровадження програм навчання та сертифікації для кухарів та підприємців. Інтеграція гастрономічного туризму з іншими формами туризму, такими як культурний, екологічний та активний туризм, дозволяє створювати комплексні та привабливі пропозиції для різних категорій туристів. Використання цифрових технологій, соціальних мереж та інтернет-платформ також відіграє важливу роль у просуванні гастрономічних продуктів та послуг на міжнародному рівні [13-15].

Аналіз міжнародної практики розвитку гастрономічного туризму є актуальним з кількох причин. По-перше, глобалізація та зростаюча мобільність населення створюють нові можливості для обміну кулінарними традиціями та впливів між різними культурами. Це сприяє збагаченню місцевої кухні та розвитку нових гастрономічних тенденцій, що, у свою чергу, приваблює туристів, які шукають унікальні та автентичні враження. По-друге, гастрономічний туризм стає важливим чинником економічного розвитку для багатьох регіонів, сприяючи створенню робочих місць, збільшенню доходів місцевих підприємств та залученню інвестицій у розвиток інфраструктури (табл.3.1).

Таблиця 3.1

Можливості, що надає міжнародна практика розвитку гастрономічного туризму

Можливості	Сутність можливостей
Економічне зростання та диверсифікація	Гастрономічний туризм стимулює місцеву економіку шляхом створення нових робочих місць у сфері гостинності, ресторанного бізнесу та виробництва місцевих продуктів. Це сприяє розвитку малого та середнього підприємництва, підвищує доходи місцевого населення та зменшує економічну залежність від традиційних галузей
Збереження та популяризація культурної спадщини	Міжнародна практика показує, що гастрономічний туризм допомагає зберегти та відродити традиційні кулінарні практики і рецепти. Це сприяє підтримці культурної ідентичності регіонів та залучає туристів, які цікавляться автентичним досвідом і культурним обміном
Сталий розвиток та екологічна відповідальність	Підтримка місцевих виробників і використання екологічно чистих продуктів сприяє сталому розвитку регіону. Це зменшує екологічний слід від транспортування продуктів та заохочує стійкі сільськогосподарські практики, що позитивно впливають на довкілля
Підвищення міжнародного іміджу та конкурентоспроможності	Розвиток гастрономічного туризму покращує міжнародний імідж країни чи регіону, підкреслюючи його унікальність та привабливість. Це допомагає залучити більше іноземних туристів, розширити туристичний ринок і посилити позиції на світовій туристичній арені

Сформовано автором

Вивчення міжнародного досвіду розвитку гастрономічного туризму дає можливість визначити як ефективні заходи, так і неефективні. При цьому в розпорядженні у дослідників буде повноцінна інформація про процеси формування та ухвалення інноваційних рішень. Все це дасть можливість мінімізувати ризики та проблеми на різних етапах ухвалення управлінських рішень. Окрім того, існування різних кейсів щодо міжнародного досвіду

розвитку гастрономічного туризму дає можливість дослідникам обрати найбільш раціональні та підходящі стратегії розвитку, ефективно їх адаптувавши до реалій окремого регіону.

Деталізований аналіз міжнародного досвіду дасть можливість сформувати більше можливостей та шляхів щодо розвитку взаємозв'язків між країнами в сфері гастрономічного туризму. Така кооперація можлива як в контексті спільної організації туристичних турів в сфері гастрономічних подорожей, так і обміну технологіями чи практичного досвіду вирішення окремих питань в туристичній діяльності.

Першою країною, яка буде розглянута в контексті нашого дослідження буде Чехія. Причиною обрання цієї країни є те, що гастрономічний туризм в ній досяг такого рівня, що останній став важливим елементом стратегії розвитку країни. Історико-культурна спадщина Чехії наповнена численними традиціями та звичаями, що пов'язані з їжею. З огляду на це, органи державного та регіонального управління активно користуються цією перевагою, пропагуючи чеську культуру та кулінарію по всьому світу [51-52].

Ключовим елементом гастрономічного туризму в Чехії є аспект автентичності в місцевих традиціях. Так, в країні сформувалась повноцінна «культура пива», зробивши чеське пиво одним із найвідоміших у світі. До прикладу, Королівська броварня, що знаходиться біля Праги зарекомендувала себе по всьому світу як виробник найкращого пива. Така репутація забезпечила безперервність продажів пива та відвідувань у будь-які часи. З огляду на таку популярність пива – як відмінного знаку Чехії, більша частина пивоварень має у своєму складі інтерактивні екскурсійні тури з можливістю дегустації.

Не менш важливою є і державна підтримка гастрономічного туризму в Чехії. Так, якщо говорити про пивний гастрономічний туризм, органи держаного та регіонального управління стимулюють місцевих виробників до удосконалення своєї діяльності. З такою допомогою в Чехії можна зустріти різноманітні види пива, які виробляються із натуральних та органічних продуктів: хміль, дріжджі, ячмінь, кукурудза. Для приваблення туристів

місцеві виробники пива пропонують нові унікальні сорти пива, таких як копчене, вишневе, гостре пиво (рис.3.1).

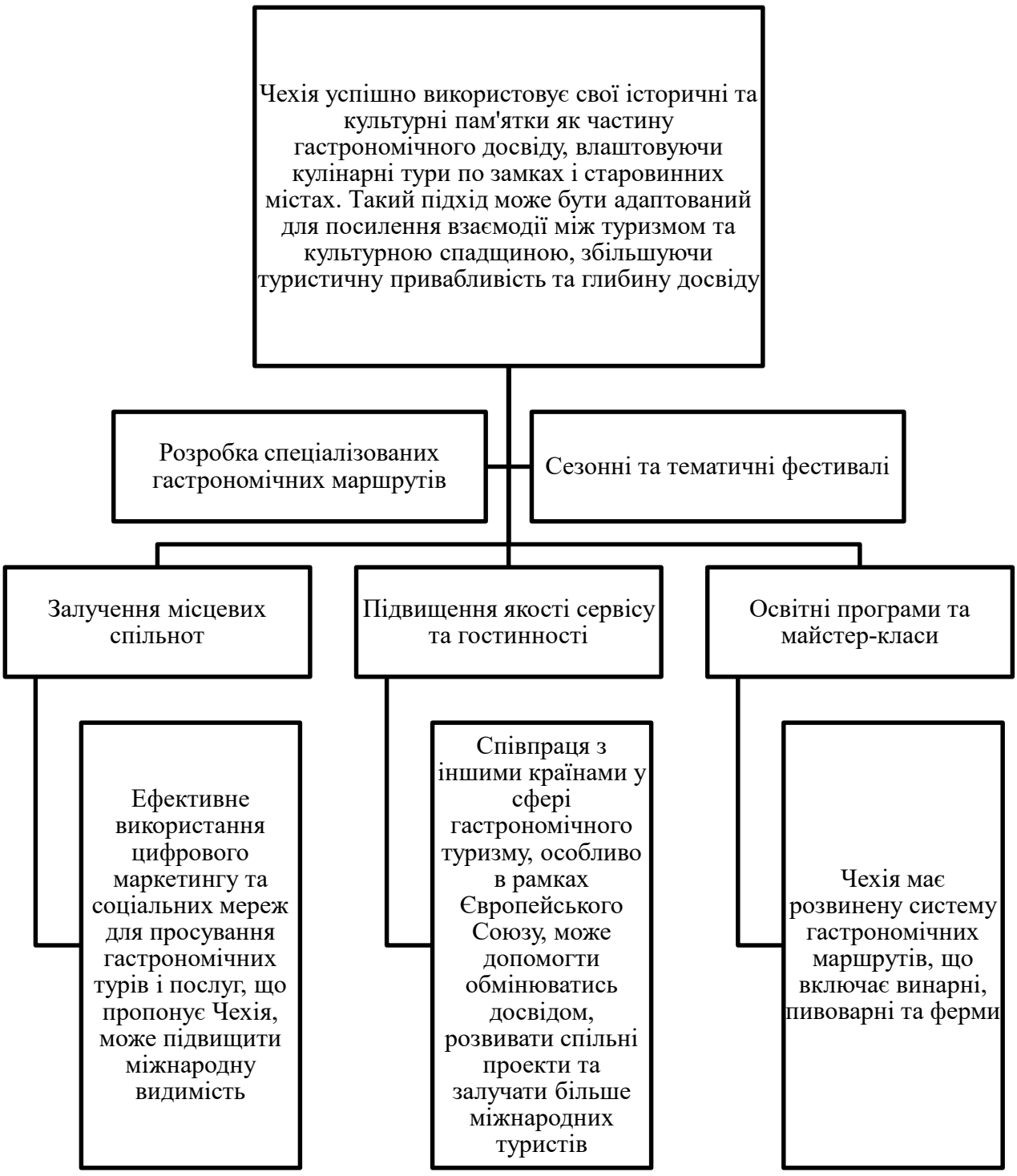


Рис.3.1. Ключові можливості інтегрування досвіду Чехії щодо розвитку гастрономічного туризму

Сформовано автором

Для розвитку цієї сфери туризму в Чехії регулярно проводяться гастрономічні фестивалі та заходи, на яких окрім продажу та дегустації місцевих страв та напоїв, туристи знайомляться з чеської культурою та історією. Найбільш яскравим фестивалем серед усіх, є фестиваль пива у Празі, який проводиться щорічно та приваблює туристів із всього світу. Окрім цього, в містах Чехії регулярно проводяться ярмарки меду, фестивалі вина та сиру, а також інші заходи гастрономічного туризму, які за роки свого проведення отримали світове визнання [23-25].

Не менш важливим є активний розвиток інфраструктури, яка робить туристичну подорож комфортною та безпечно. Так, уряд Чехії активно інвестує в розвиток ключових туристичних об'єктів, зокрема в сфері гастрономічного туризму це стосується ремонту чи створення закладів харчування, а також розвитку нових туристичних маршрутів, які б охоплювали всі регіони країни. Це дає можливість зменшити туристичне навантаження на столицю країни, та розвивати гастрономічних туризм в інших регіонах. До прикладу, урядом Чехії було вкладено велику кількість матеріальних, кадрових та інформаційних ресурсів на розвиток гастрономічного туризму в таких регіонах як Бохумів та Пльзень, які також мають велику кількість броварень та виробників унікальних видів вин. Такі заходи швидко дали позитивні результати, і на сьогоднішній день регіони Бохумів та Пльзень стали популярними маршрутами гастрономічного туризму як для внутрішніх, так і для міжнародних туристів [15-17].

На сьогоднішній день важливим вектором розвитку гастрономічного туризму Чехії є впровадження в останній сталих практик. Так, Чехія активно інтегрує екологічно орієнтовані програми, які направлені на підтримання місцевих фермерів та інших виробників продовольчої продукції, які використовують екологічно безпечні методи виробництва чи органічну сировину. Така діяльність сьогодні є надзвичайно популярною, з огляду на глобальні тенденції до раціонального споживання та екологічно відповідального туризму.

Гастрономічний туризм у Чехії демонструє важливі переваги, які можна адаптувати та інтегрувати в інші країни, що прагнуть розвивати цей напрямок. Чеський підхід, який поєднує кулінарні враження з історичними та культурними аспектами, може допомогти у створенні глибших туристичних досвідів, залучаючи більше туристів та збільшуючи економічний вплив гастрономічного туризму. Розробка спеціалізованих маршрутів, що включають місцеві винарні, пивоварні та ферми, а також організація сезонних кулінарних фестивалів, може підвищити привабливість регіону і створити сталі доходи протягом року [34-35].

Залучення місцевих громад та підвищення стандартів сервісу, як це робиться в Чехії, є ключем до успішного розвитку гастрономічного туризму. Освітні програми та майстер-класи можуть посилити інтерес до автентичних кулінарних традицій, а використання сучасних маркетингових стратегій і міжнародне співробітництво можуть розширити міжнародну видимість та підтримати сталий розвиток цього сектору. Інтеграція цього багатогранного підходу може сприяти зростанню гастрономічного туризму, водночас підтримуючи культурну ідентичність і екологічну відповідальність.

Наступною країною, що буде розглянуто в контексті нашого дослідження, є Великобританія (Додаток Б). Дана країна вже багато років є центром туризму, в тому числі і гастрономічного туризму. Значна історія Великобританії, впродовж якої традиції кулінарії доповнювались специфічними стравами підпорядкованих нею колоній, створили унікальну кухню, що вже багато років приваблює мільйони туристів по всьому світу [61-63]. Так, розвиток гастрономічного туризму у Великобританії базується на ряді аспектів, які можна інтегрувати у вітчизняну практику розвитку даної туристичної діяльності (рис.3.2).

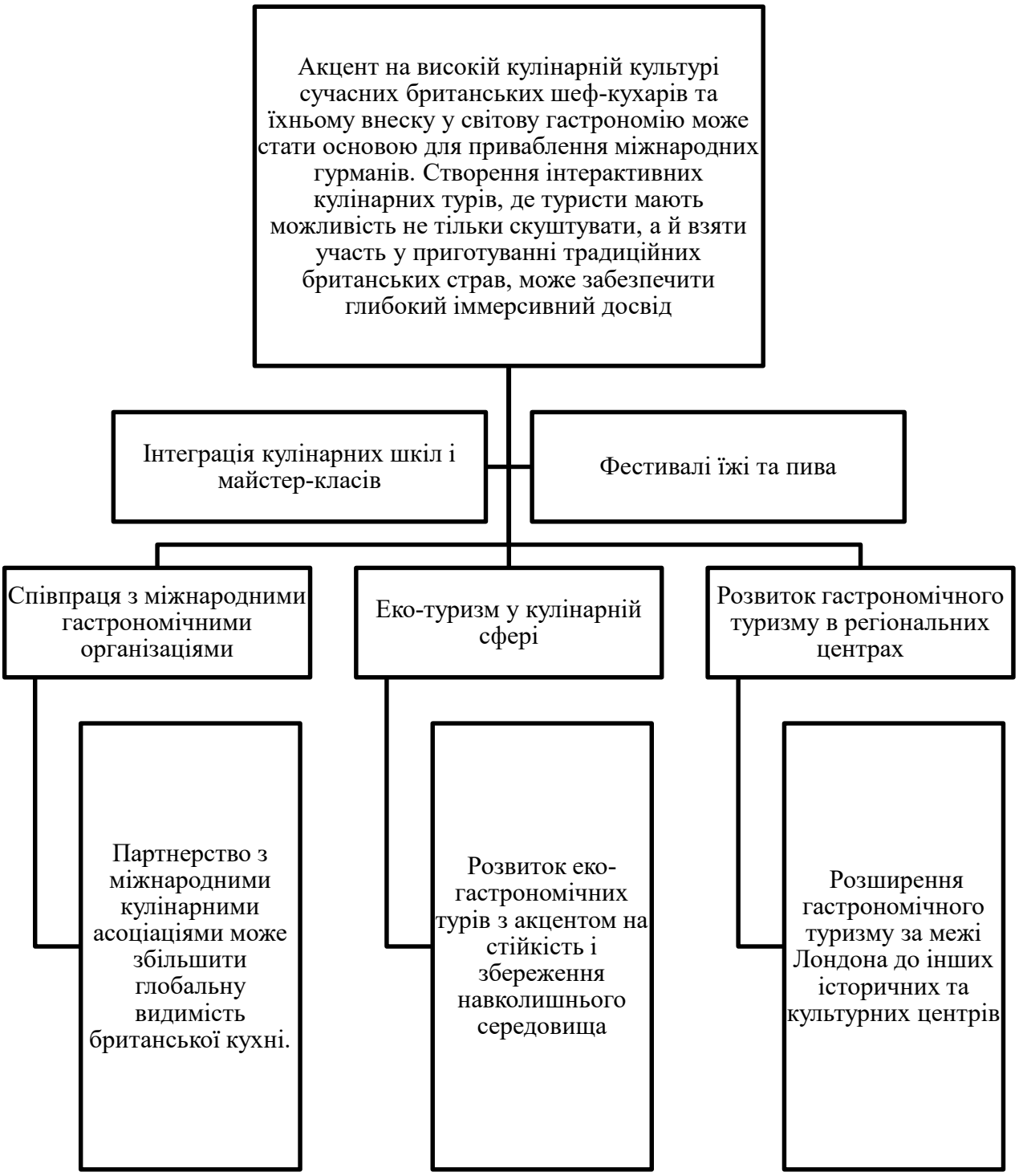


Рис.3.2. Ключові можливості інтегрування досвіду Великобританії щодо розвитку гастрономічного туризму

Сформовано автором

Розглянемо деякі аспекти більш детальніше. Так, ключовим фактором успіху сферу гастрономічного туризму у Великобританії є акцентування на різноманітності кулінарних пропозицій. Так, кухня Великобританії може запропонувати як бюджетні традиційні страви, такі фіш-енд-чіпс, ростбіф, йоркширський пудинг та інші звичні для бюджету та смаку британські страви. В той же час, активний розвиток гастрономічного туризму, зумовив паралельний розвиток сучасної кулінарії, включаючи нетрадиційні напрямки, як наприклад молекулярна кухня. В той же час, британська кухня є мультикультурною, а отже може відповідати запитам різних груп туристів.

Важливим елементом розвитку гастрономічного туризму у Великобританії є стимулювання сектору преміум закладів харчування. В контексті цього на сьогоднішній день у Великобританії присутні велика кількість ресторанів з одною чи декількома зірками Мішлен, що є свідченням високої якості та унікальності сектору гастрономічного туризму.

В той же час, уряд Великобританії активно підтримує розвиток малого та середнього бізнесу в сфері гастрономічного туризму. Внаслідок цього в останні роки спостерігається значне збільшення кількості закладів харчування, які популяризують британські традиції кулінарії, надаючи відвідувачам унікальні враження.

Важливим аспектом розвитку гастрономічного туризму Великобританії є застосування сучасних маркетингових стратегій, під час яких використовуються не лише усталені засоби рекламування та промоції даної туристичної діяльності, але і залучаються інноваційні рішення. Так, одним із таких є використання цифрових платформ, кооперація з блогерами та інфлюенсерами. Така діяльність дає можливість охопити маркетингову стратегію на ширшу аудиторію. Прикладами такої успішної маркетингової політики можна вважати рекламування заходів "Taste of London" та "British Food Festival", які після рекламування останніх через сучасні цифрові технології, стали відомими по всьому світу.

Цікавим є також аспект географічного розподілення гастрономічного туризму. Добре усвідомлюючи існування різниці у культурі та традиціях окремих території, в тому числі і кулінарних, у Великобританії одночасно проводяться ряд окремо діючих маркетингових компаній. Прикладом такого є гастрономічний туризм у Шотландії, з акцентом на дегустацію віскі та автентичності шотландської кухні; та Уельсу, в якому гастрономічний туризм має кардинально інший вектор - дегустація сирів та валлійські пекарні.

Таким чином, дослідивши досвід Великобританії, можна визначити, що останній характеризується використанням комплексного підходу, який включає в себе як підтримку дрібного та середнього бізнесу, а також паралельний розвиток преміум сегменту ресторанів. Довга історія та культурний розвиток Великобританії зумовили різноманітність кухні та кулінарних традицій, що активно використовується в процесі маркетингових кампаній. В той же час, Великобританія активно інтегрує сучасні технології та кооперації із інфлюенсерами для реалізації найбільш ефективних маркетингових кампаній. З огляду на це, певні аспекти досвіду Великобританії можна інтегрувати в українські реалії гастрономічного туризму.

Україна може ефективно використовувати досвід Великої Британії та Чехії для розвитку власного гастрономічного туризму, адаптувавши успішні стратегії до місцевих умов та культурних особливостей. З Великою Британією Україна може запозичити підхід до високоякісних гастрономічних закладів, таких як ресторани зі зірками Мішлен, а також активне просування кулінарних фестивалів та майстер-класів. Наприклад, організація подібних заходів у Львівській області чи Закарпатті дозволить не лише привернути гурманів, але й підкреслити унікальні місцеві страви та традиції. Крім того, впровадження екологічно відповідальних практик, як у Великій Британії, сприятиме залученню свідомих туристів та підвищенню репутації України як екологічно сталого туристичного напрямку. Використання цифрових платформ та співпраця з інфлюенсерами, подібно до британського досвіду, допоможе ефективно просувати українську кухню на міжнародному рівні, залучаючи

широку аудиторію та підвищуючи впізнаваність регіональних гастрономічних пропозицій.

З Чехією Україна може навчитися інтеграції гастрономічного туризму з культурними та історичними аспектами, що робить подорожі більш змістовними та привабливими для туристів. Наприклад, розвиток тематичних гастрономічних маршрутів, які охоплюють не лише кухню, але й історичні пам’ятки, сприятиме створенню унікального туристичного досвіду. Чехія також демонструє важливість підтримки місцевих виробників та фермерських господарств, що забезпечує високу якість продуктів та збереження кулінарних традицій. Україна може впровадити подібні ініціативи, сприяючи розвитку місцевих брендів та продуктів, а також створюючи партнерства між ресторанами, виробниками та культурними організаціями. Крім того, активне використання гастрономічних фестивалів та ярмарок, як у Чехії, дозволить Україні демонструвати свою кулінарну спадщину та залучати туристів через різноманітні події та заходи. Інтеграція цих практик допоможе Україні не лише зберегти та популяризувати свої кулінарні традиції, але й створити конкурентоспроможну та стійку гастрономічну індустрію, здатну приваблювати туристів з усього світу.

3.2 Визначення основних прогалин в розвитку гастрономічного туризму в західних областях України

Процес формування ефективних та адаптивних стратегій чи програм розвитку гастрономічного туризму в західних областях України неможливий без деталізованого аналізу та подальшого визначення ключових проблем та дестабілізуючих факторів. Так, попри вже існуючий потужний потенціал в сфері гастрономічного туризму, досліджуваний регіон стикається з рядом проблем, ризиків та викликів, які не дають можливості в повній мірі зберегти конкурентоспроможність на ринку туристичних послуг. При чому слід

зазначити, що одна групи проблем з'явились вже після початку повномасштабного вторгнення, а деякі супроводжували реалізацію гастрономічного туризму вже багато років.

Так, першою важливою проблемою та прогалиною, яка вже багато років не дає можливість в повній мірі реалізувати потенціал гастрономічного туризму в західних областях України є недостатній розвиток інфраструктури. Хоча ключові центри гастрономічного туризму мають велику кількість кафе, ресторанів та інших об'єктів харчування, всі інші туристичні об'єкти та локації не мають відповідного забезпечення, що не дає можливості їх розвиватись в конкурентних умовах сьогодення. Проблемою є теж питання акомодації, в силу відсутності достатньої кількості готелів, хостелів та гостинних домів. (табл.3.2).

Таблиця 3.2

Ключові прогалини в розвитку гастрономічного туризму в Україні

Прогалини	Сутність
Недостатня інфраструктура і логістика	Обмежений доступ до віддалених або руральних регіонів, де часто зосереджені унікальні кулінарні традиції. Відсутність добре розвиненої транспортної інфраструктури ускладнює доступ туристів до цих місць
	Низький рівень розвитку гастрономічної інфраструктури у регіонах, включаючи обмежену кількість якісних ресторанів та готелів, що може запропонувати автентичні кулінарні враження на високому рівні
Недоліки в маркетингу та брендингу	Низька міжнародна видимість української кухні, що обмежує знання та інтерес іноземних туристів до гастрономічних можливостей країни. Українські кулінарні особливості часто не репрезентовані на міжнародних аренах або у міжнародних гастрономічних путівниках
	Недостатні інвестиції у промоцію та рекламу гастрономічного туризму внутрішньо країни, що не дозволяє ефективно залучати навіть вітчизняних туристів. Відсутність комплексних маркетингових стратегій, які б залучали увагу до регіональних кулінарних особливостей

Сформовано автором

Ще однією суттєвою прогалиною є недостатня просування та маркетинг гастрономічних пропозицій західних областей на міжнародному ринку. Незважаючи на унікальність місцевої кухні, мало хто знає про кулінарні переваги цього регіону. Відсутність цілісної маркетингової стратегії, спрямованої на популяризацію традиційних страв, фестивалів та гастрономічних маршрутів, призводить до того, що потенційні туристи не обирають західні області як гастрономічний напрямок. Крім того, недостатня участь у міжнародних гастрономічних виставках та конференціях обмежує можливості для обміну досвідом та залучення іноземних інвесторів у розвиток місцевої кулінарної індустрії.

Недостатня підготовка та навчання кадрів у сфері гастрономічного туризму також є значущою прогалиною. Багато місцевих ресторанів та кафе стикаються з дефіцитом кваліфікованих кухарів, менеджерів та персоналу, здатного забезпечити високий рівень обслуговування. Відсутність програм професійного навчання та підвищення кваліфікації в галузі гостинності обмежує можливості для розвитку якісних гастрономічних закладів, які могли б задовольнити вимоги сучасних туристів. Це, в свою чергу, знижує конкурентоспроможність регіону на світовому гастрономічному ринку.

Незадовільна підтримка місцевих виробників та фермерських господарств є ще однією ключовою прогалиною. Місцеві виробники сиру, м’яса, меду та інших продуктів часто стикаються з труднощами у забезпеченні високої якості продукції та відповідності сучасним стандартам. Відсутність фінансової підтримки, доступу до сучасних технологій виробництва та маркетингових ресурсів обмежує їх здатність розвивати бізнес та залучати нових клієнтів. Це призводить до зменшення кількості унікальних гастрономічних продуктів, які могли б стати привабливими для туристів, та знижує загальний рівень гастрономічної пропозиції регіону.

Недостатня цифровізація та низький рівень використання сучасних технологій у гастрономічному туризмі також створюють серйозні обмеження. Відсутність ефективних онлайн-платформ для бронювання ресторанів,

замовлення страв та взаємодії з туристами знижує зручність та привабливість гастрономічних послуг. Крім того, недостатня присутність у соціальних мережах та відсутність активної цифрової маркетингової стратегії обмежують можливості для просування місцевої кухні та залучення нових клієнтів. Використання цифрових технологій, таких як мобільні додатки, онлайн-курси та віртуальні дегустації, могло б значно покращити доступність та привабливість гастрономічних пропозицій західних областей.

Початок повномасштабного вторгнення ще більше погіршив існуючу ситуацію та проблеми розвитку гастрономічного туризму в західних областях України. Так, війна посилила вже існуючі проблеми, і в той же час створила ряд нових. Перш за все, ключовою проблемою для розвитку гастрономічного туризму в західних областях України стало обмеження як внутрішнього, так і міжнародного потоку туристів. Це відбулось по ряду причин. Безперечно ключовим в цьому є безпекове питання. Попри те, що області Західної України знаходяться відносно далеко від прямих військових дій, їх територія періодично піддається обстрілам. З огляду на це, велика кількість іноземних туристів попросту відмовились піддавати ризику власні життя. В той же час, навіть ті туристи, які вирішили вдатись до гастрономічного туризму в західних областях України, стикнулись із обмеженнями, які були встановлені внаслідок воєнного стану.

Все вищеперераховане призвело до зменшення туристичного потоку, і, як наслідок, кардинального зниження прибутків ресторанів, кафе та інших закладів харчування. Паралельно з тим, проблеми відчули і суміжні сфери, такі як готельний бізнесу, логістика та транспортування. Не менше постраждало місцеве фермерство, діяльність та розвиток якого напряму залежало він динаміки туристичного потоку. Варто також зазначити, що велика кількість підприємств гастрономічного туризму в західних областях України стикнулись з кадровою проблемою, оскільки частина кадрів чоловічої статі була добровільно чи примусово мобілізована, в той час як частина жінок були

змушені виїхати з країни, з метою забезпечення безпеки життя та здоров'я для себе та свої дітей.

Внаслідок цього, велика кількість підприємств гастрономічного туризму або тимчасово призупинили свою діяльність, або ж попросту були змушені завершити бізнес. (рис.3.3).

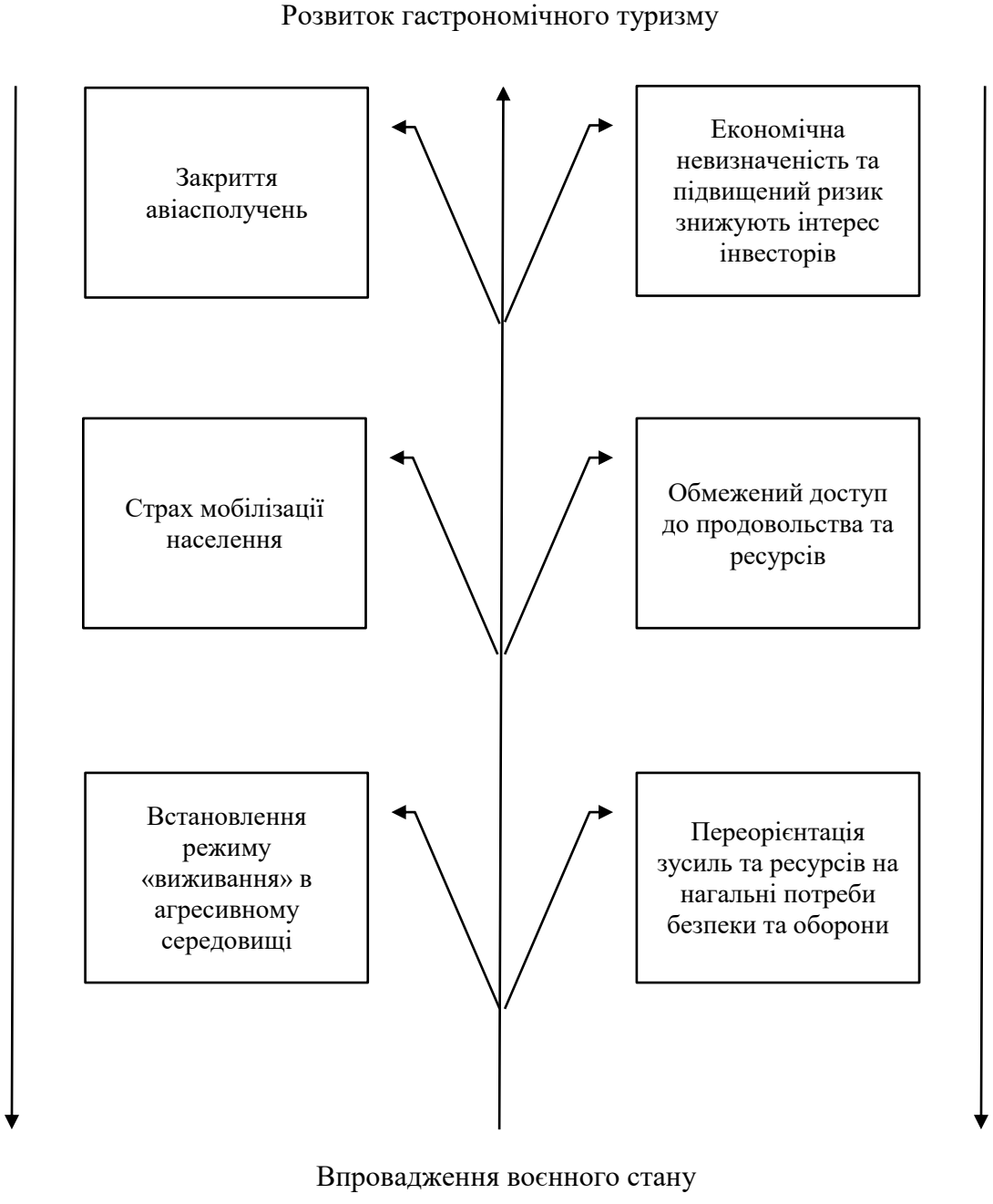


Рис.3.3. Вплив впровадження воєнного стану на посилення проблем розвитку гастрономічного туризму західних областей України

Сформовано автором

Інфраструктурна проблема, яка існувала ще до початку повномасштабного вторгнення, ще більше актуалізувалась в умовах війни. Так, велика кількість об’єктів гастрономічного туризму в західних областях України були пошкоджені чи знищенні через ракетні атаки, що безперечно зумовило порушення їх нормальної діяльності. Важливим є також відзначити посилення проблем з аспектом транспортування та логістики. Так, частина доріг почали використовуватись у воєнних цілях, забороняючи перевезення цивільних. Окрім того війна зумовила значні порушення поставок сировини для приготування та продажу, що сповільнило діяльність гастрономічного туризму в західних областях України.

Повномасштабне вторгнення справило значний культурний вплив на досліджувану сферу. Так, потреба у збереження згуртованості та посилення інтересу до власної історико-культурної спадщини, зумовили більш активний розвиток автентичних кулінарних традицій, що в теорії повинні були стимулювати розвиток гастрономічного туризму. Проте, в умовах війни, значна частина об’єктів гастрономічного туризму не мали можливості реалізувати інноваційні кулінарні ініціативи. Це були зумовлено тим, що війна принесла перебої у постачанні продуктів, зменшенні кількості відвідувачів, а також негативним впливом обмежуючих заходів воєнного стану. Окрім того, розвиток культурних традиції та звичаїв кулінарії значно обмежились внаслідок прямого знищення державної та приватної інфраструктури, що виступали центрами гастрономічного туризму.

В умовах війни місцеві виробники стикаються з труднощами у забезпеченні стабільних поставок продуктів, підтримці якості та відповідності сучасним стандартам. Таким чином, для подолання цих прогалин необхідно впроваджувати комплексні стратегії підтримки гастрономічного туризму, які включають інвестиції в інфраструктуру, розвиток маркетингових ініціатив, підтримку місцевих виробників та навчальні програми для підвищення кваліфікації кадрів у сфері гастрономії.

3.3 Визначення перспектив для розвитку гастрономічного туризму в західних областях України

Гастрономічний туризм у західних областях України має значний потенціал для подальшого розвитку завдяки багатій кулінарній спадщині, різноманітним культурним традиціям та природним ресурсам регіону. Західні області, такі як Львівська, Івано-Франківська, Закарпатська, Тернопільська, Чернівецька, Хмельницька, Рівненська та Волинська, володіють унікальними гастрономічними особливостями, які можуть стати ключовими факторами у залученні туристів як з внутрішнього, так і з міжнародного ринку.

Однією з основних перспектив є активне використання місцевих кулінарних традицій та продуктів для створення унікальних туристичних пропозицій. Наприклад, гуцульська кухня з її багатими смаками та традиційними стравами може стати основою для організації тематичних гастрономічних маршрутів та кулінарних турів. Відвідувачі матимуть можливість не лише скуштувати автентичні страви, але й дізнатися про історію їхнього приготування, що додасть глибини та змістовності їхньому досвіду. Крім того, використання місцевих продуктів, таких як мед, сир, вино та різноманітні види м'яса, сприятиме підтримці місцевих виробників та фермерських господарств, створюючи економічні вигоди для регіону.

Інтеграція гастрономічного туризму з іншими формами туризму, такими як культурний, екологічний та активний туризм, також відкриває нові можливості для розвитку. Наприклад, поєднання кулінарних екскурсій з відвідинами історичних пам'яток, природних парків чи участю у традиційних ремеслах дозволить створити комплексний туристичний продукт, який задовольнить різні інтереси та потреби туристів. Це сприятиме підвищенню привабливості регіону та збільшенню тривалості перебування туристів, що позитивно вплине на економіку місцевих громад.

Важливою складовою перспектив розвитку є використання сучасних технологій та цифрових платформ для просування гастрономічних пропозицій.

Створення онлайн-ресурсів, мобільних додатків та активне використання соціальних мереж дозволить ефективніше комунікувати з цільовою аудиторією, залучати нових туристів та підтримувати інтерес до регіону. Впровадження систем бронювання онлайн, віртуальних турів по ресторанах та майстер-класів з приготування місцевих страв дозволить зробити гастрономічний туризм більш доступним та зручним для сучасних туристів (табл.3.3).

Таблиця 3.3

Застосування цифрових технологій для розвитку гастрономічного туризму для західних областей України

Технології	Характеристика
Мобільні додатки для самостійних гастрономічних турів	Розробка мобільних додатків, що допомагають туристам відкривати локальні ресторани, кафе, фестивалі та кулінарні події в західних областях України. Такий додаток може включати інтерактивну мапу, інформацію про меню, відгуки відвідувачів, можливість бронювання та спеціальні пропозиції від закладів
Віртуальні гастрономічні тури	Використання VR-технологій для створення віртуальних турів по знакових ресторанах, фермерських господарствах та винарнях західної України. Це дозволить потенційним туристам "відвідувати" місця, не виходячи з дому, та планувати свій майбутній реальний візит
Соціальні медіа кампанії	Активне використання соціальних мереж для промоції гастрономічних подій, місцевих продуктів та унікальних кулінарних пропозицій західних областей. Це може включати проведення онлайн-конкурсів, публікацію відео-рецептів від місцевих шеф-кухарів, інтерв'ю з виробниками місцевих продуктів та трансляції кулінарних майстер-класів
Блоги та онлайн-платформи	Створення тематичних блогів та онлайн-платформ, які висвітлюють кулінарну культуру західних областей України. Ці ресурси можуть слугувати гайдами для гурманів, публікувати статті про локальні страви, рецепти, а також інтерв'ю з місцевими гастрономами, що дозволить залучити увагу до регіону та підвищити його туристичну привабливість

Сформовано автором

Підтримка з боку держави та місцевих органів влади також відіграє ключову роль у розвитку гастрономічного туризму. Інвестиції у розвиток інфраструктури, створення стимулів для місцевих підприємців та підтримка навчальних програм у сфері гостинності та кулінарії сприятимуть підвищенню якості гастрономічних послуг та залученню висококваліфікованих кадрів. Крім того, розробка стратегічних планів, спрямованих на просування гастрономічного туризму, забезпечить координацію дій між різними секторами економіки та сприятиме сталому розвитку галузі.

Екологічна відповідальність та стійкі практики також є важливими аспектами перспектив розвитку гастрономічного туризму. Використання органічних продуктів, зменшення харчових відходів та підтримка екологічно чистих технологій виробництва сприятимуть не лише збереженню навколишнього середовища, але й підвищенню привабливості регіону серед екологічно свідомих туристів. Розвиток екологічного туризму, який включає гастрономічні елементи, дозволить створити більш стійкі та відповідальні туристичні продукти, що відповідають сучасним глобальним тенденціям.

Крім того, важливою є підтримка та розвиток місцевих ініціатив та підприємств, що займаються гастрономічним туризмом. Фінансова підтримка, навчання та консалтинг для місцевих ресторанів, кафе та виробників продуктів харчування дозволить їм підвищити якість послуг, впроваджувати інновації та розширювати свою діяльність. Співпраця з міжнародними партнерами, обмін досвідом та участь у міжнародних гастрономічних виставках та фестивалях сприятимуть підвищенню репутації західних областей України на світовій гастрономічній арені.

У підсумку, перспективи розвитку гастрономічного туризму в західних областях України є дуже позитивними завдяки унікальним кулінарним традиціям, потенціалу для інтеграції з іншими формами туризму, використанню сучасних технологій та підтримці з боку держави та місцевих громад. Застосування комплексного та стратегічного підходу дозволить максимально реалізувати потенціал гастрономічного туризму, сприяючи

економічному зростанню, збереженню культурної спадщини та підвищенню якості життя місцевих жителів. Таким чином, гастрономічний туризм може стати важливим чинником сталого розвитку західних областей України, залучаючи туристів з усього світу та зміцнюючи міжнародний імідж регіону.

Розвиток гастрономічного туризму в західних областях України під час війни вимагає впровадження комплексних та інноваційних підходів, спрямованих на подолання викликів та використання наявних можливостей. Основним завданням є забезпечення стабільності та привабливості гастрономічних пропозицій, підтримка місцевих підприємств та залучення туристів через адаптовані стратегії. Одним із ключових аспектів є підтримка місцевих виробників та фермерських господарств. Важливо створити програми фінансової підтримки та доступу до кредитів для підприємств, які займаються виробництвом традиційних продуктів. Це дозволить їм підтримувати виробничі обсяги, забезпечувати якість продукції та розширювати ринки збуту. Також необхідно організувати навчальні програми та семінари для фермерів та виробників, спрямовані на підвищення кваліфікації, впровадження сучасних технологій виробництва та маркетингу продукції.

В умовах війни особливу увагу слід приділяти розвитку цифрових технологій та онлайн-платформ для просування гастрономічного туризму. Створення веб-сайтів, мобільних додатків та активне використання соціальних мереж дозволить ефективно комунікувати з потенційними туристами, пропонувати онлайн-бронювання ресторанів та екскурсій, а також проводити віртуальні дегустації та кулінарні майстер-класи. Цифрові інструменти допоможуть підтримати зв’язок між виробниками та споживачами, забезпечуючи стабільний потік доходів навіть при обмеженому фізичному потоці туристів. Крім того, впровадження електронної комерції для продажу місцевих продуктів сприятиме розширенню ринків збуту та підвищенню впізнаваності місцевих брендів на міжнародному рівні (рис.3.4).

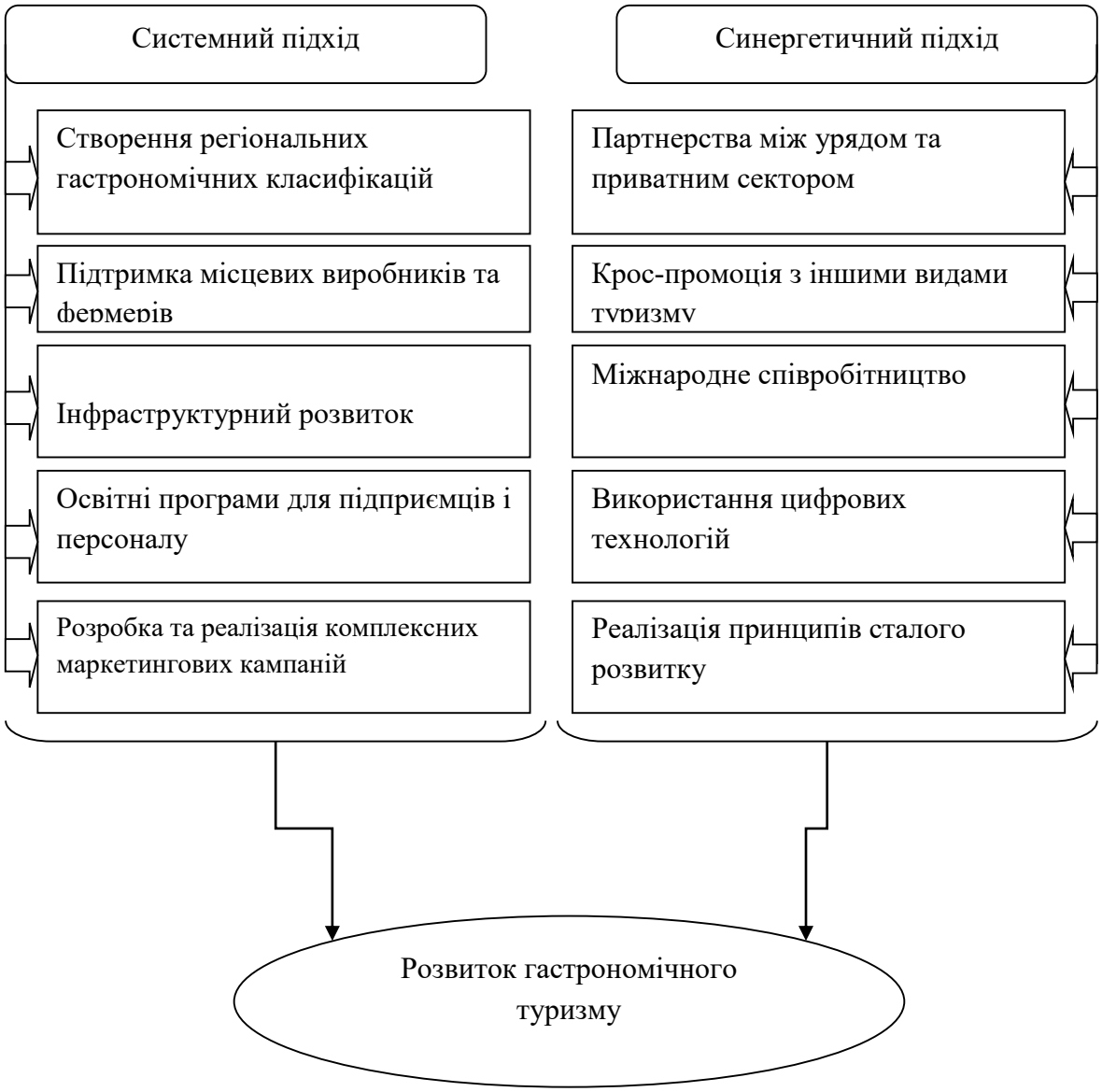


Рис.3.4. Механізм розвитку гастрономічного туризму для західних областей України

Сформовано автором

Забезпечення безпеки та створення сприятливих умов для туристів є невід'ємною частиною стратегії покращення гастрономічного туризму. Необхідно впроваджувати заходи безпеки у гастрономічних закладах, включаючи санітарні норми, протиепідемічні заходи та забезпечення комфортного перебування для відвідувачів. Важливо також розвивати партнерства з місцевими організаціями та волонтерськими групами для забезпечення підтримки туристів та переселенців, які прибувають у регіони. Це допоможе створити позитивний імідж регіону як безпечного та гостинного

місця, де туристи можуть насолоджуватися кулінарними враженнями без зайвих турбот.

Інтеграція гастрономічного туризму з іншими формами туризму, такими як культурний, екологічний та активний туризм, сприятиме створенню комплексних туристичних пропозицій. Наприклад, організація маршрутів, що поєднують кулінарні екскурсії з відвідинами історичних пам’яток, природних парків чи участю в традиційних ремеслах, дозволить туристам отримати багатогранний досвід та глибше зануритися у місцеву культуру. Це не лише підвищить привабливість регіону, але й сприятиме тривалості перебування туристів, що позитивно вплине на економіку місцевих громад. Крім того, розвиток екологічного туризму з акцентом на використання місцевих та сезонних продуктів допоможе залучити свідомих туристів, які цінують екологічну відповідальність та стійкість.

Висновок полягає в тому, що розвиток гастрономічного туризму в західних областях України в умовах війни можливий за умови впровадження комплексних та інноваційних стратегій, спрямованих на підтримку місцевих підприємств, використання цифрових технологій, забезпечення безпеки та інтеграцію з іншими формами туризму. Активна підтримка з боку держави, розвиток інфраструктури та навчання кадрів, а також співпраця з міжнародними партнерами дозволять подолати існуючі прогалини та забезпечити стійкий розвиток гастрономічного туризму в регіоні. Це не лише сприятиме економічному відновленню західних областей, але й підкреслить їхню культурну унікальність та привабливість для туристів з усього світу, забезпечуючи довготривалий позитивний вплив на місцеві громади та економіку.

ВИСНОВКИ

За результатами проведеного дослідження особливостей розвитку гастрономічного туризму у західних областях України, ми досягли поставленої мети. Виокремимо найбільш вагомі результати:

1. У першому розділі «Теоретико-методологічні аспекти розвитку гастрономічного туризму» визначено, що в умовах сьогодення важливою ланкою індустрії туризму є харчування гостей. Знайомлячись з історичними пам'ятками міста чи країни, туристи одночасно хочуть знати про особливості національної кухні. Для багатьох подорожуючих національна кухня є надзвичайно цікавим елементом програми туру. Виокремлено ключові особливості діяльності у сфері гастрономічного туризму. Доведено, що саме гастрономічний туризм пропонує ряд значущих переваг, включаючи підтримку місцевої економіки через стимулювання малих підприємств та створення робочих місць, збереження культурної спадщини завдяки передачі традиційних рецептів та кулінарних методів, популяризацію регіону через унікальні кулінарні особливості, сприяння сталому розвитку за рахунок використання місцевих продуктів та розширення туристичного сезону за допомогою гастрономічних заходів. Визначено місце гастрономічного туризму в сучасній туристичній індустрії. Охарактеризовано особливості впливу гастрономічного туризму на сталий розвиток. Доведено, що концепція сталого розвитку на сьогоднішній день визначається як комплексний процес ведення господарської діяльності, розвитку суспільства та раціоналізації використання природних ресурсів. Визначено засади сталості у сфері гастрономічного туризму. Доведено, що саме розвиток гастрономічного туризму в контексті сталого розвитку сприяє досягненню глобальних цілей, таких як зменшення бідності, забезпечення стійкого споживання та виробництва, сприяння інноваціям та інфраструктурі, а також збереження екосистем. Це підкреслює важливість цього напрямку як для окремих регіонів, так і для світової спільноти в цілому. Визначено й охарактеризовано саму роль кулінарних традицій у розвитку

гастрономічного туризму. Виокремлено місце екології в розвитку гастрономічного туризму. Доведено, що розвиток гастрономічного туризму залежить від комплексного підходу, який враховує економічні, культурні, соціальні, технологічні та екологічні аспекти. Співпраця між урядами, бізнесом, громадами та іншими зацікавленими сторонами, інновації, освіта та стратегічне планування є ключовими для успішного просування цього напрямку. Визначено, що саме гастрономічний туризм має великий потенціал не лише як джерело економічного зростання, але й як засіб збереження культурної спадщини, підвищення якості життя та сприяння сталому розвитку регіонів.

2. У другому розділі «Оцінювання стану розвитку гастрономічного туризму в західних областях України» проведено загальну характеристику стану розвитку туризму в західних областях України. Встановлено, що саме західні області України завжди були популярним туристичним напрямком завдяки своїм унікальним природним ресурсам, багатій культурно-історичній спадщині та сприятливому географічному положенню. Доведено, що до повномасштабного вторгнення активно розвивалася туристична інфраструктура: будувалися нові готелі, покращувалися дороги, розвивалися послуги транспорту та зв'язку.Західні області України приваблювали туристів з Польщі, Угорщини, Румунії та інших європейських країн завдяки безвізовому режиму та доступним цінам. Встановлено, що у зв'язку з воєнними діями, акцент в туризмі змістився з розважальних та відпочинкових послуг на волонтерський та соціальний туризм. Деякі туристичні об'єкти та підприємства переорієнтувалися на надання допомоги військовим та постраждалим, організацію гуманітарних заходів та підтримку місцевих громад. Виокремлено ключові зміни в туристичній діяльності західних областях України після початку повномасштабного вторгнення. Стан розвитку туризму в західних областях України зазнав значних змін унаслідок повномасштабного вторгнення. Галузь зіткнулася з серйозними викликами, включаючи зменшення туристичних потоків, економічні втрати та інфраструктурні проблеми. Здійснено поглиблений аналіз змін в розвитку гастрономічного туризму в

західних областях України. Визначено місце гастрономічного туризму при воєнному стані в Україні. Доведено, що в цілому, воєнний стан суттєво вплинув на розвиток гастрономічного туризму в західних областях України, створивши ряд викликів, але водночас стимулюючи інновації та адаптацію. Місцеві підприємці, використовуючи цифрові технології та переорієнтовуючись на внутрішній ринок, змогли зберегти частину бізнесу та підтримати економічну стабільність регіону. Доведено, що західні області України продемонстрували здатність до мобілізації ресурсів, підтримки місцевих підприємців та спільнот, що дозволяє їм зберегти та навіть розвивати гастрономічний потенціал у складних умовах.

3. У третьому розділі «Напрямки удосконалення гастрономічного туризму в західних областях України» проведено аналіз міжнародної практики розвитку гастрономічного туризму. Встановлено, що як така, міжнародна практика розвитку гастрономічного туризму охоплює різноманітні стратегії та підходи, спрямовані на просування кулінарних традицій та місцевих смаків як основного атракціону для туристів. Виокремлено ключові можливості інтегрування досвіду Чехії щодо розвитку гастрономічного туризму. Встановлено, що важливим елементом розвитку гастрономічного туризму у Великобританії є стимулювання сектору преміум закладів харчування. В контексті цього на сьогоднішній день у Великобританії присутні велика кількість ресторанів з одною чи декількома зірками Мішлен, що є свідченням високої якості та унікальності сектору гастрономічного туризму. Визначено найбільш вагомі можливості інтегрування досвіду Великобританії щодо розвитку гастрономічного туризму. Доведено, що процес формування ефективних та адаптивних стратегій чи програм розвитку гастрономічного туризму в західних областях України неможливий без деталізованого аналізу та подальшого визначення ключових проблем та дестабілізуючих факторів. Визначено ключові прогалини в розвитку гастрономічного туризму в Україні. Схематично представлено особливості впливу впровадження воєнного стану на посилення проблем розвитку гастрономічного туризму західних областей

України. Охарактеризовано засади застосування цифрових технологій для розвитку гастрономічного туризму для західних областей України. Доведено, що перспективи розвитку гастрономічного туризму в західних областях України є дуже позитивними завдяки унікальним кулінарним традиціям, потенціалу для інтеграції з іншими формами туризму, використанню сучасних технологій та підтримці з боку держави та місцевих громад. Представлено сучасний механізм розвитку гастрономічного туризму для західних областей України. Доведено, що розвиток гастрономічного туризму в західних областях України в умовах війни можливий за умови впровадження комплексних та інноваційних стратегій, спрямованих на підтримку місцевих підприємств, використання цифрових технологій, забезпечення безпеки та інтеграцію з іншими формами туризму.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антоненко І., Масюк В. Стан та перспективи розвитку видів туризму в Київській області. *Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка*. 2021.№ (13). С. 54-61.
2. Байрачна О.К. Аналіз привабливості гастрономічного туризму в Україні та Одеській області. *Economics Bulletin*. 2020. № 4. С.126-132.
3. Березенко П. В. Розвиток гастрономічного туризму в Україні: потенціал і перспективи. *Журнал географічних досліджень*. 2020. № 2. С. 35–43.
4. Боднар Ю. О. Вплив гастрономічного туризму на локальну культуру. *Наукові записки.* 2022. № 4. С. 45-53.
5. Божко Л.Д., Холодок В.Д. Туризм: проблеми та перспективи розвитку під час війни. *Культура України.* 2022. № 77. С. 60–62.
6. Бойко Н. О., Висоцька М.О. Гастрономічний туризм і його роль у туристичній спеціалізації Закарпаття. Collection of Scientific Papers «ΛΌГОΣ», 2023. № 21. P. 217–223.
7. Василенко О. В. Інновації в гастрономічному туризмі. *Журнал новітніх досліджень*. 2021. № 1. С. 24-31.
8. Василюк С. В., Франів І. А. Гастрономічний туризм як перспективна концепція реінжинірингу сфери туризму. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. № (6). С. 58-63.
9. Гаврилова О. В., Іваненко Т. Я., Марцун М. О. Гастрономічний туризм: європейський досвід та українська практика. *Modern Economics*. 2022. № 31(2022). С. 27-31.
10. Гаврилюк І. О. Гастрономічна культура Західної України як туристичний ресурс. *Туристичний вісник*. 2018. № 6. С. 22–30.
11. Гарбар Ю. І. Соціально-економічні аспекти гастрономічного туризму. *Економічний форум*. 2020. № 2. С. 37-44.
12. Головне управління статистики у Львівській області. URL: https://www.lv.ukrstat.gov.ua/ (дата звернення: 02.11.2024)

13. Голод А.П., Никига О.В. Структура факторів розвитку гастрономічного туризму. *Інфраструктура ринку* 2020. № 49.
14. Горбань Г.П., Мітал О.Г. Значення гастрономічного туризму в системі подолання сезонності. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету*. 2023. № 55. С. 37-42.
15. Гринюк В. І. Гастротуризм як метод популяризації нематеріальної культурної спадщини. Нематеріальна культурна спадщина яксучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації. Тези доп. IV Міжнар. Наук.-практ. Конф.- фестивалю. Київ: КНУКіМ, 2021. С. 222–224.
16. Гриценко Д. А. Туризм та гастрономія: взаємодія та розвиток. *Менеджмент туризму*. 2019. № 6. С. 58-65.
17. Денисенко С. М. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму в світі. *Журнал соціально-економічних досліджень*. 2019. № 3. С. 75–82.
18. Державна служба статистики України. URL: https://www.ukrstat.gov.ua/ (дата звернення: 02.11.2024)
19. Дичковський С. І. Культурно-історична спадщина як об'єкт культурного туризму (на прикладі розвитку гастрономічного бренду територій). *Науковий погляд у майбутнє*. 2019. №2(15-02). С. 69–82.
20. Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021. 136 с.
21. Євсєєва О. Ю. Популяризація української кухні як частина національної ідентичності. *Культурологія*. 2022. № 3. С. 76-83.
22. Єгорова О. В., Дорошенко А. П., Кононенко Ж. А. SWOT-аналіз потенціалу розвитку туризму в Полтавській області. *Інфраструктура ринку*. 2022. № 66. С. 147-152.
23. Заболотна Л. М. Традиції у гастрономічному туризмі. *Журнал культурних досліджень*. 2021. № 5. С. 69-76.
24. Заяць І. В. Екологічний вплив гастрономічного туризму. *Екологічний вісник*. 2020. № 1. С. 22-29.

25. Калініченко О. К. Фестивалі гастрономічного туризму: досвід та перспективи. *Журнал культурного обміну*. 2019. № 7. С. 92-99.
26. Карпенко І. В. Використання місцевих продуктів у гастрономічному туризмі. *Проблеми та перспективи розвитку гастрономії*. 2021. № 1. С. 47–55.
27. Коваль Н. В. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної інфраструктури. *Туризм та розвиток*. 2021. № 8. С. 40-48.
28. Колісниченко Т.О., Панченко С.А. Перспективи післявоєнного відновлення гастрономічного туризму в Україні. *Проблеми інноваційно-інвестиційного розвитку*. 2022. № 29. С. 55-61.
29. Коркуна О. І., Никига О. В., Підвальна О. Г. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад. *Економічний простір*. 2020. № 155. С. 40–43.
30. Красовський С.О. Гастрономічний туризм як актуальний тренд сучасної культури. *Питання культурології.* 2021. № (37). С. 169-180.
31. Кудінова І. Гастрономічний туризм актуальний тренд сьогодення. Матеріали міжнародної наукової конференції «Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики». Від 4-5 травня 2023 року. С.23-25.
32. Левченко Д. Ю. Традиційна українська кухня як чинник привабливості туристів. *Журнал культурології*. 2020. № 4. С. 98–106.
33. Лисенко С. П. Брендування та маркетинг у гастрономічному туризмі. *Маркетинг в Україні*. 2022. № 4. С. 52-59.
34. Мартинюк У.А., Яхно Т.П. Перспективні напрямки розвитку вітчизняного гастротуризму в умовах Євроінтеграції. *Регіональна економіка*. 2020. № 4. С. 125-130.
35. Матвєєв О. П. Гастрономічний туризм як елемент національної ідентичності. Наукові записки університету імені Тараса Шевченка. 2019. № 11. С. 112–119.
36. Михайлюк О.Л., Хумаров О.А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. *Економічні інновації*. 2020. № 2 (75). С. 71-81.

37. Мілінчук О. В., Ткачук А. Ю. Гастрономічний туризм в Україні: сучасний стан розвитку. Вісник ОНУ імені І. І. Мечникова. 2020. №. 5(84). С.44-48.
38. Мітал О. Гастрономічний театр як інноваційна івент-послуга гастрономічного туризму. Підприємництво та інновації. 2022. № (23), 103-107.
39. Мітал О.Г. Гастрономічний туризм як перспективний напрямок туризму на національному туристичному ринку. *Молодий вчений*. 2019. № 12 (76). С. 455- 459.
40. Нечитайло Н. В. Організація фестивалів гастрономічного туризму в Україні. *Маркетинг та менеджмент*. 2021. № 2. С. 44–52.
41. Нечитайло Н. Є. Кулінарна спадщина як ресурс гастрономічного туризму. *Вісник історії*. 2018. № 9. С. 85-91.
42. Онисько С. А. Міжнародний досвід у галузі гастрономічного туризму і його значення для України. Журнал міжнародних відносин. 2022. № 1. С. 33–41.
43. Павленко О. К. Вплив гастрономічного туризму на розвиток регіонів. *Регіональні аспекти розвитку.* 2018. № 4. С. 90–97.
44. Паска М. З. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму Львівщини в контексті формування ресторанних брендів. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. № (5). С. 98-103.
45. Паска М. З., Головчук Ю. О., Гарасимчук Н. А. Гастрономічний туризм як елемент маркетингових стратегій розвитку регіональної економіки в умовах кризи. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2022. № 6
46. Петренко М. Г. Гастрономія як складова туристичного досвіду. *Туризм: право та економік*а. 2020. № 3. С. 115–123.
47. Петренко М. І. Розвиток гастрономічних туров: український контекст. *Журнал туристичних студій*. 2020. № 2. С. 34-42.
48. Робінсон Дж. П. Міжкультурна комунікація в гастрономічному туризмі. *Міжнародні відносини.* 2019. № 5. С. 110-117.

49. Рубіш М. А., Чорій М. В., Зеленська Л. В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. *Науковий вісник Мукачівського державного університету. Економіка*. 2020. № 1(13). С. 61–66.
50. Рубіш М.А., Чорій М.В., Зеленська Л.В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. *Науковий вісник Мукачівського державного університету*. Серія Економіка. 2020. Вип.1(13). С. 61-66..
51. Савчук П. В. Економічний потенціал гастрономічного туризму в Україні. *Економіка України*. 2021. № 6. С. 62–70.
52. Савчук П. О. Гастрономічний туризм у контексті глобалізації. *Світова економіка.* 2021. № 3. С. 56-64.
53. Саркісян Г. О. Роль і значення стимулювання гастрономічного туризму в структурі розвитку регіональних туристичних ринків України. *Український журнал прикладної економіки*. 2020. Том 5. № 1. С. 312–320.
54. Сірко О. О. Використання місцевих продуктів у гастрономічному туризмі. *Журнал аграрних досліджень*. 2022. № 6. С. 21-27.
55. Смірнова Г. Л. Кулінарні майстер-класи як елемент гастрономічного туризму. *Журнал гостинності та туризму*. 2019. № 4. С. 45-52.
56. Смірнова Г. О. Розвиток гастрономічних маршрутів у контексті світового туризму. *Вісник туризмознавства*. 2018. № 5. С. 29–36.
57. Ставська Ю.В. Гастрономічний туризм як популярний напрям у туристичній індустрії. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2023. № 2. С. 148-167.
58. Тарасенко О. Ф. Стратегії розвитку гастрономічного туризму. *Журнал стратегічного менеджменту*. 2020. № 3. С. 38-45.
59. Ткаченко А. В. Місцева кухня як чинник туристичної привабливості. *Науковий вісник туризму*. 2021. № 1. С. 22-28.
60. Ткаченко А. Ю. Кулінарні школи як елемент гастрономічного туризму. *Професійна освіта в гастрономії*. 2019. № 9. С. 134–140.
61. Федорова О. К. Гастрономічні маршрути як частина культурного туризму. *Журнал культурного розвитку*. 2020. № 6. С. 74-81.

62. Федорова О. М. Стратегії маркетингу в гастрономічному туризмі. *Маркетинг і менеджмент інновацій.* 2020. № 2. С. 88–95.
63. Хоменко Ю. Б. Вплив туризму на збереження кулінарної спадщини. *Журнал культурної спадщини*. 2018. № 10. С. 65-73.
64. Церклевич В. С., Діль А. В., Діль М. В. Нові гастрономічні спеціалітети як продукт ресторану ніші «local food» в розвитку туристичних дестинацій. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2022. № (6). С. 41-51.
65. Церклевич В., Онищук М., Шпаковський С. Культурні детермінанти еволюції гастрономічних спеціалітетів: до питання формування гастрономічного бренду поділля. *Трансформаційна економіка*. 2023. № 1 (01). С. 67-75
66. Черкашин В. К. Брендування регіонів через гастрономічний туризм. *Бренд-менеджмент.* 2021. № 7. С. 154–162.
67. Черниш І. Гастрономія як фактор формування конкурентних переваг послуг пізнавального туризму. *Економіка і регіон.* 2021. № (2(81). С. 33-40.
68. Чорна Н. М. Винний туризм в Україні: потенціал та тенденції розвитку. *Інфраструктура ринку*.2022. № 67. С. 161-166.
69. Щоголєва І.В., Соколовський В.А. Тенденції та перспективи ринку гастрономічного туризму. Матеріали XIII Міжнародної науково-технічної конференції аспірантів та молодих вчених «Наукова весна». 2023. С. 430-432.
70. Щука Г.П., Паска М.З., Побігун О.В. Державно-приватне партнерство як основна умова розвитку гастрономічного туризму на Закарпатті. Вісник ХНТУ. 2023. № 4 (87). С. 406-413.

ДОДАТОК А

Гастрономічна карта України

ДОДАТОК Б
Гастрономічна карта Великої Британії й Чехії

CHEKA
CEZECH REPUBBLIC
STAKA
KDHOMORKA
EREBLA
CRESA CHOKO
CKECKEA KEREPIURE
KELY NERHORDR STOMY
YINE
CURCH REPUBLLIC
VIULAE
CREON
MASHO
CHESOCK HARO