

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-61-154>

УДК 640

# РІЗНОМАНІТНІСТЬ КУЛЬТУР У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ, ВПЛИВ НА РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ

## DIVERSITY OF CULTURES IN THE RESTAURANT BUSINESS, ITS IMPACT ON THE DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM: PROBLEMS AND PROSPECTS

**Сіра Евеліна Олександрівна**

кандидат економічних наук, доцент,  
Державний вищий навчальний заклад  
"Ужгородський національний університет"  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9488-0234>

**Каролоп Олена Олександрівна**

кандидат педагогічних наук, доцент,  
Державний заклад  
«Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1272-0422>

**Загнибіда Раїса Павлівна**

кандидат педагогічних наук, доцент,  
Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9583-9973>

**Sira Evelina**

State Institution of Higher Education «Uzhhorod State University»

**Karolop Olena**

Luhansk Tara's Shevchenko National University

**Zagnybia Raisa**

Przykarpacki Narodowy Uniwersytet im. Wasyla Stefanyka

Туризм та ресторанний ринок в Україні продовжують адаптуватися та розвиватися у воєнних реаліях. Війна сприяла переформатуванню тенденцій у розвитку туризму, зокрема і гастрономічного, як засобу пізнання української культури та способу підтримувати українське (наприклад, локальних виробників). Визначено об'єкти та цільову аудиторію гастротуризму, розглянуто класифікацію гастрономічних турів залежно від напрямків (сільський, міський; освітній, ресторанний, подієвий, екологічний, монотур, комбінований). Гастротуризм підтримує регіональний розвиток та зміцнює місцеву ідентичність й культуру. Багатонаціональність як потенціал сприяє розвитку гастрономічного туризму в Україні. Мультикультурна кухня задовольняє широкий спектр смаків і вподобань, успішно створює відчуття спільності у закладі ресторанного господарства. Встановлено, що гастрономічний туризм України знаходиться у стадії становлення порівняно з європейським, але має все необхідне для свого поступового розвитку. До сприятливих чинників процвітання гастрономічного туризму відносять кулінарну спадщину, відповідний рівень розвинутої інфраструктури, фермерські господарства з харчовими продуктами місцевих виробників, гастрономічні періодичні заходи (фестивалі, івенти, виставки тощо), різноманітний вибір закладів ресторанного господарства. Головною рушійною силою у розвитку гастротуризму стають тематичні фестивалі локальної їжі та місцевих страв.

**Ключові слова:** ресторанний бізнес, гастрономічний туризм, туристичні дестинації, українська кухня, гастрономічні івенти, національні страви, їжа, тренд, гастрономічні екскурсії.

Tourism and the restaurant market in Ukraine continue to adapt and develop in the wartime environment. The war has contributed to the reformatting of trends in the development of tourism, including gastronomic tourism, as a means of learning about Ukrainian culture and a way to support Ukrainian (for example, local producers). It is determined that gastronomic tourism includes visits to food producers, culinary events (exhibitions, fairs, festivals, etc.), restaurants and special places associated with special foods, tasting unique dishes, observing the process of their preparation and enjoying consumption. The objects and target audience of gastrotourism are identified, and the classification of gastronomic trips depending on the destination (rural, urban; educational, restaurant, event, ecological, mono-tour, combined) is considered. Gastrotourism supports regional development and strengthens local identity and culture. Multinationality as a potential contributes to the development of gastronomic tourism in Ukraine. Multicultural cuisine caters to a wide range of tastes and preferences, and successfully creates a sense of community in a restaurant. Offering international cuisine promotes understanding and respect for different cultures. It has been established that gastronomic tourism in Ukraine is in the process of development compared to the European one. Ukrainian gastrotourism is a relatively young form of leisure, but it has everything necessary for its gradual development. Favorable factors for the prosperity of gastronomic tourism include culinary heritage, an appropriate level of infrastructure, farms with food products from local producers, gastronomic periodic events (festivals, events, exhibitions, etc.), and a diverse selection of restaurant establishments. Gastronomic tourism carries historical memory and value for its people. Each region of Ukraine today is striving to find its own gastronomic specialty and express its uniqueness. The main driving force in the development of gastronomic tourism is thematic festivals of local food and local dishes.

**Keywords:** restaurant business, gastronomic tourism, tourist destinations, Ukrainian cuisine, gastronomic events, national dishes, food, trend, gastronomic tours.

**Постановка проблеми.** Розвиток сучасної сфери ресторанного бізнесу та туристичної сфери відбувається під впливом різноманітних чинників зовнішнього та внутрішнього середовища. Попри ряд проблем, які викликані попередньо COVID-19 та російським вторгненням в Україну, туризм є важливим складником національної економіки України. Серед перспективних напрямів розвитку є гастрономічний туризм, сутність якого полягає в ознайомленні зі способами приготування страв та напоїв, їх дегустацією, з традиціями кулінарії певної території або регіону тощо. В аспекті гастрономічного туризму інтерес представляють заклади місцевої кухні, які відображають різноманіття мультикультурності конкретного регіону. Наразі гостротуризм в Україні перебуває на ранній стадії становлення, має ряд перепон динамічного розвитку, потребує актуалізації теоретичного підґрунтя та практичного втілення.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Дослідженням теоретичних і практичних різних аспектів розвитку ресторанної справи та гастрономічного туризму займаються чимало вітчизняних науковців. До прикладу, В. Підгірна, Г. Єремія, М. Хникіна представили базові тенденції та прогнози розвитку гастрономічного туризму в Україні та світі, вплив чинників на кулінарний ринок. І. Костиря та О. Білецька дослідили гастрономічний туризм у контексті культурного брендингу України. С. Красовський детально проаналізував стан та рівень розвитку гастрономічного туризму у соціокультурному аспекті, його вплив на соці-

альні процеси. Г. Гапоненко, О. Євтушенко, І. Шамара, К. Болото охарактеризували стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні, дослідили її ресурсний гастрономічний потенціал. Крім цього, науковці встановили напрямки стратегічного розвитку гастрономічного туризму в повоєнній Україні. Г. Богатирьова, М. Головань, Г. Горіна, О. Літвінова-Головань, Т. Коптева, К. Снігур працювали над дослідженням процесів формування, розвитку спеціалізованих напрямів туристичної галузі, зокрема і гастрономічного туризму, його структури, особливостей функціонування. Л. Потьомкін, О. Дишкантюк, В. Жосан проаналізували зовнішні фактори впливу на ресторанне господарство в аспекті гастрономічного туризму (зокрема, Одещини).

**Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми.** У цілому дослідники приділяють значну увагу питанням розвитку гостротуризму, проте в умовах російсько-української війни та у період відбудови дана проблема потребує подальшого дослідження. Окрім цього, постають питання гарантування безпеки (безпечність турів для туристів), збалансоване функціонування закладів ресторанного господарства, захист та сталий розвиток туристичних дестинацій.

**Формулювання цілей статті (постановка завдання).** Стаття спрямована на огляд особливостей гастрономічного туризму (поняття, особливості, види, цільова аудиторія та інше). Також до завдання входить огляд специфіки розвитку гостротуризму в Україні, унікальності українською кухні, її представлення в закла-

дах ресторанного господарства, їх функціонування в умовах війни.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Гастрономічний туризм визначається як вид туризму, який сприяє ознайомленню з процесом виробництва, технологією приготування, дегустацією національних страв і напоїв, кулінарними традиціями певного народу. Також гастрономічний туризм виступає як допоміжний інструмент у пізнаванні культурно-історичної спадщини країни та/або регіонів: «страви національної кухні є одним з елементів, що відображають спосіб життя, світогляд, традиції етносів» [1]. Відповідно до визначення Всесвітньої асоціації гастрономічних подорожей, гастрономічний туризм розуміється як подорож, мета якої є отримання автентичного досвіду через культуру споживання їжі або напоїв, пізнання унікальних місць та їхньої культури через національну кухню [2, с. 27]. Певною мірою гастротуризм є складовим компонентом різних видів туризму, що об'єктивно розвивається як складова туристичних турів й маршрутів та активізує місцеву підприємницьку діяльність. Його особливістю є також можливість безперервно функціонувати у будь-яку пору року, що нівелює вплив сезонності й сприяє стабільності ресторанного бізнесу [3; 4, с. 53]. Відповідно, кулінарні особливості певної країни чи регіону (так звані «туристичні магніти» [3]) є основою гастрономічного туризму.

До об'єктів гастрономічного туризму належать країни з кулінарними дестинаціями; регіони, популярні завдяки сільськогосподарській продукції, що виробляється в ньому; ресторани з ексклюзивним меню, яке високо оцінене міжнародними кулінарними критиками; компанії, відомі своєю кулінарною продукцією, наприклад, шоколадні фабрики, виноробні тощо; навчання кулінарним навичкам (програми, освітні заклади, які здійснюють підготовку шеф-кухарів), а також різноманітні конференції, фестивалі та ярмарки, присвячені гастрономічній темі [5, с. 181]. Складовими гастрономічного бренду є розвинений туристично-гастрономічний сектор, наявність традиційних ресторанів та кваліфікованих шеф-кухарів, гастрономічні івенти, фестивалі, заходи, конкурси та популяризація гастрономії в навчальних закладах.

До гастротуризму відносять будь-які види туристичної активності, які пов'язані з гастрономією. Його класифікують умовно на два види: 1) сільський (зелений) – збір грибів та ягід у лісі, фруктів і овочів на спеціалізованих

фермах, прогулянки на виноробнях та інші; бажання спробувати органічні продукти, без хімічних домішок та обробки; та 2) міський – відвідування гастрономічних івентів, фестивалів, продовольчих ярмарок, фермерських ринків, закладів ресторанного господарства, кондитерських.

Гастротуризм поділяють за напрямками наступним чином [6, с. 315]:

Освітній тур. Його метою є отримання нових або вдосконалення попередньо набутих навичок з приготування страв або напоїв: різні курси, майстер-класи, школи, семінари, виставки. Здебільшого, вони передбачаються для професіоналів: кухарів, сомельє, бариста. Кулінарні школи пропонують двотрирічні освітні програми, рідше кілька тижнів найінтенсивнішої програми.

Ресторанний тур – відвідування популярних ресторанів певного регіону чи країн. Ціль туристів полягає у прагненні відчувати унікальність місцевої кухні, спробувати ексклюзивні страви (можлива орієнтація на конкретну національність).

Подієвий напрям орієнтований на відвідування певного регіону в конкретний час задля участі в культурних і громадських заходах гастрономічної тематики: виставки, фестивалі та ярмарки, шоу та інші святкові заходи.

Монотур призначений для ознайомлення з певним продуктом: вином, пивом, сиром, рибою та морепродуктами тощо.

Екотур або екологічний туризм – відвідування екологічно чистих регіонів, лісництва та галузей, ознайомлення з екологічними й органічними продуктами, їх виробництвом.

Комбіновані тури поєднують в собі один або декілька вище вказаних турів [6, с. 315].

Відповідно до цього, визначається цільова аудиторія гастротуризму (рис. 1).

Гастрономічний туризм є інструментом культурного брендингу України, мета якого полягає у сприянні розвитку туризму завдяки відвідуванню виробників традиційної їжі, фестивалів національних страв, ресторанів, де смак їжі та/або відчуття в особливості й унікальності типових харчових продуктів і сприяють поширенню позитивного іміджу країни у світі [7, с. 303].

Окрім вживання незвичайних чи екзотичних страв та напоїв, гастротуризм включає ряд інших заходів, зокрема: кулінарні майстер-класи, фестивалі та ярмарки їжі або напоїв, тематичні гастрономічні екскурсії до закладів місцевої кухні, спеціалізовані гастрономічні церемонії, відвідування плантацій (кава, чай



Рис. 1. Цільова аудиторія гастрономічного туризму

Джерело: [1]

та інші) та ферм, закупівля локальних продуктів харчування. Популярності цього виду туризму надає можливість участі в кулінарних курсах, дегустаціях, відвідуванні компаній з виготовлення традиційних продуктів, нестандартні частування і страви (дикі ягоди і рослини, оленина, строганина, дика птиця тощо) [8, с. 104].

Коли до України приїжджають іноземні туристи, вони бажають скуштувати традиційні місцеві страви. Відповідно, ознайомлення туристів з особливостями традиційного харчування є одним із найважливіших аспектів розвитку туристичного потенціалу та сфери обслуговування. Українська автентична кухня як і мова, художні твори, мистецтво є культурним надбанням українського народу, яке створювалося упродовж багатьох віків. Українська кухня відображає історичний розвиток, звичаї та традиції, культуру українського народу [1]. В умовах війни Росії в Україні українська національна кухня зазнає позитивних трансформацій, оскільки поступово суспільство відмовляється від радянських стереотипів щодо їжі. Усе більше з'являються ресторани національної кухні, де бажаючи можуть познайомитись і спробувати саме автентичні українські страви [9].

Розвиток гастротуризму в Україні розпочався з його візуалізацією в Стратегії розвитку туризму до 2026 року, потім концепт почав розбудовуватися в межах міжнародного проекту «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні». Саме у межах цього

проекту була розроблена концепція розвитку гастрономічного туризму в Україні й створено систему «Дороги вина і смаку України». Українські шеф-кухарі працюють над тим, щоб наша гастрономія отримала світове визнання. Уже підписано Меморандум про співробітництво в галузі розвитку туризму між Державним агентством розвитку туризму України та всесвітньо відомим шеф-кухарем і засновником *Gastromasa* Гокменом Созеном.

В Україні гастротуризм, однак не набув ще масового характеру через обмеженість професійних компаній у цій сфері, диспропорцію місць для проведення гастрономічних турів. Зрозуміло, що вагому роль тут відіграють локальні виробники з власною продукцією (сири, домашні ковбаси, вина, місцеві наливки, мінеральні води тощо). Переважна більшість пропозицій туристичних операторів стосується гастрономічних турів до Прикарпаття, Закарпаття або Карпат для дегустацій [7, с. 307]. До прикладу, прикарпатська та закарпатська кухні тривало формувалися на основі кількох держав (Польща, Словаччина, Угорщина, Румунія, власне Україна). Місцеві страви є комбінацією європейських кухонь, які об'єднані назвою «карпатська кухня»: нетрадиційні супи (голасле чи айн-топф), лоці-печене, карпатський банош тощо. Наприклад, туристам пропонується одноденний або більш тривалий тур «Гастрономічний туристичний шлях» (розроблено кафедрою туризму Ужгородського національного університету та Туристично-інформаційним центром



Закарпаття), який ознайомить із національними стравами меншин території Закарпаття: місцевими німецькими мисливськими ковбасками, ромською гуркою, словацькими гомбовцями та кнедликами, угорським лечо та бограч, єврейським човлентом. Окрім цього, можна брати участь у гастрономічних фестивалях, у національних святах, пов'язаних з народною гастрономією [10]. Віртуальний музей гастрономічної спадщини «Вітрина Закарпаття» підбив підсумки унікального проєкту, втіленого у Хустському районі. Йдеться про збереження закарпатських автентичних страв. Завдяки інтернету вони стали доступними всьому світу, і відтепер кухарі, де б вони не жили, можуть долучитися до гастрономічних скарбів краю за Карпатами. Проєкт реалізовували в межах національної співпраці. Він охоплював територію Закарпатської, Одеської областей та м.Київ. У його основу покладено бачення можливостей для інноваційного збереження й промоції національної гастрономії, багатства смаків мультикультурного Закарпаття» [11].

Стан розвитку гастрономічного туризму на Полтавщині має ряд особливостей. Полтавщина – батьківщина галушок і вареників. Перш за все, славиться своїми варениками самої різної форми. Але не менш відомими є різноманітні алкогольні напої: настої на травах, самогон і фруктові наливки. Саме в полтавському регіоні причаїлося багатство української культури, та проходить безліч національно-етнічних фестивалів.

За нашими дослідженнями, слід відзначити (до початку війни), Полтавщина відносилась до динамічно-розвинутих регіонів щодо проведеної гастрономічних фестивалів на рівні з Закарпатською, Львівською та Одеською областями та м. Київ. Полтавщина є одним із найбільш привабливих регіонів з погляду розвитку гастрономічного туризму.

Гостинна Полтавщина вражає своєю мальовничою природою, душевністю і колоритністю. Напевно, такого розмаїття автентичних національних страв не зустріти ні в жодному іншому регіоні України. Саме тут народилися неймовірні страви, відомі з часів «Енеїди» Івана Котляревського. В поемі зустрічається назви близько 175 національних страв, які можуть стати основою ресторанного меню. Одні тільки назви викликають апетит: верещака, соложеники, завиванці, шулики медові з маком, лежні картопляні, лемішки. І це все – полтавська кухня! Традиційні страви Полтавщини представлено на рис. 2.

Особливою популярністю серед туристів користуються майстер-класи з приготування відомих полтавських галушок. Полтавська галушка – на сьогодні є туристичним магнітом, духовним оберегом, символом достатку та гармонії і показує велич хліба як одного з найголовніших атрибутів України. У самій Полтаві навіть поставили пам'ятник галушці.

На Полтавщині започатковано гастрономічні фестивалі, що привертають все більшу кількість туристів. Це є доказом того, що українська кухня сьогодні активно відроджується та користується попитом серед споживачів. Сформований попит можна задовольнити пропозицією гастрономічних туристичних маршрутів, які б розкрили кулінарні секрети одного з найдавніших етнічних регіонів України.

Найбільш відомі фестивалі представлено в таблиці 1 (сформовано на підставі різних джерел інформації, станом до початку війни Росії з Україною) та рис. 3.

У Полтавській області перелік гастрономічних турів задовольнить вимоги будь-якого вибагливого туриста – «Від пуза», «Етногастротур «На Полтавщину», «Гоголь-тур», «Екскурсія на Полтавщину», «Гастрономічна Полтавщина», «Пармезан та ананаси», «Полтавська галушка і ... не тільки», «Полтава – Абазівка», «Душа України», «Полтава + равликова ферма», «Полтавські галушки, бузковий гай в Диканьці та той самий хутір», «Полтава на смак: Гастротур», «Хмільна Полтава».

У 2021 році було анонсовано початок створення маршруту «Дороги вина та смаку Полтавщини», у якому планувалось представити дестинації регіону, де збережені традиції виготовлення локальних продуктів. Така програма спонукає туристів залишитись у регіоні не на 1-2 дні, а й на більш тривалий термін, що є досить важливим у просуванні Полтавщини як туристичної гастрономічної дестинації та отриманні відповідного прибутку від реалізації таких турів.

Активно намагається функціонувати Український центр культурних досліджень, зокрема, реалізація проєкту «Гастроспадщина України – традиції гостинності та культура приготування страв» відкриває кулінарну багатогранну історію країни, демонструє унікальні рецептури з приготування національних традиційних страв у різних куточках України [12, с. 128]. Також проєкт передбачає створення «Інтерактивної гастрономічної мапи України» та Першої енциклопедії



а) Галушки

б) Качана каша

в) Пундики



г) Мандрйки

д) Вареники

е) Вергуни

Рис. 2. Традиційні страви Полтавщини

Таблиця 1

Гастрономічні фестивалі Полтавщини до 2022 року

Назва фестивалю	Місце та період проведення
Міжнародний фестиваль «Полтавська Галушка»	м. Полтава, червень, щорічно
Кулінарне свято «Гастрономічна гостинність Полтавщини»	м. Полтава, травень 2018 р.
Сорочинський ярмарок	с. Великі Сорочинці, Миргородський р-н, серпень, щороку
Гастрономічний фольклорний фестиваль "Рибацький розгуляй"	с. Келеберда, Кременчуцький р-н, липень, 2018 р
Онлайн-марафон «Смачна Полтавщина»	Департамент культури і туризму ПОДА, 2020 р.
Культурно-гастрономічний фестиваль «Опішня – СливаФест»	с. Опішні, вересень, щороку
Фестиваль «Солодкий Кременчук»	м. Кременчук, вересень, щороку
Фестиваль «Гарбузовий фест-квест»	с. Чечелеве, Кременчуцький р-н
Фестиваль «Борщик у глиняному горщику»	с. Опішня, садиба «Лялина Світлиця», серпень, щороку
Фестиваль сиру та вина	м. Полтава, жовтень 2019 р.
Етнофестиваль «деМЕД»	м. Кременчук
Благодійний культурно-гастрономічний фестиваль «До Енея на гостину»	м. Полтава
Культурно-масовий захід «Свято сала»	м. Полтава
Гастрономічний фестиваль «Полтавські страви»	м. Полтава

Джерело: власна розробка авторів



Рис. 3. Гастрономічні фестивалі Полтавщини до 2022 року

«Гастроспадщина України – традиції гостинності та культура приготування страв» двома мовами (українською та англійською). Ці проекти є унікальним туристичним продуктом, що пропонує гастрономічні історичні маршрути, де комплексно інтегровано рецепти страв відомих особистостей України, народні рецептури, локальні гастро-фестивалі, унікальні архітектурні та історичні пам'ятки, готельно-ресторанні комплекси, інфраструктурні об'єкти тощо [11]. Також Міністерство культури, молоді та спорту України разом з Google Україна реалізовує проєкт «Автентична Україна», мета якого всебічно висвітлювати українську культуру з різних сторін, зокрема, поширення інформації про автентичні смаки завдяки віртуальному культурному простору.

Сьогодні кожна туристична дестинація в Україні прагне знайти та виразити свій власний гастрономічний характер. Основною рушійною силою розвитку гастротуризму є фестивалі, присвячені місцевій та регіональній кухні. Також місцеві ресторани можуть сприяти культурному розмаїттю, пропонуючи різні стилі кухні та демонструючи регіональні й соціально-культурні асоціації у їжі. Пред-

ставляючи різноманітний кулінарний досвід, ресторани залучають туристів і надають їм більш глибоке уявлення про певну культуру завдяки включенню традиційних страв з різної етнічної спадщини у їх меню. Крім того, ресторани сприяють міжкультурному розмаїттю, створюючи простір через декор і атмосферу в закладі. Тобто ресторани пропонують споживачам можливість відчутти та оцінити автентичність різних культурних традицій.

Послуги закладів ресторанного господарства як складова туристичної інфраструктури, розглядаються як засіб задоволення фізіологічних потреб у харчуванні туристів, як спосіб пізнання культури, традицій народу в країні перебування, як мету туристичної подорожі [14, с. 72]. Уже багато років мультикультурність накриває хвилями ресторани в Україні. До прикладу, активно поширився тренд на італійську та японську кухні (досі у багатьох закладах пропонується формат піца+суші). Наступним трендом була хвиля створення локацій з грузинською кухнею. Протягом останніх двох років відкрилося чимало закладів з в'єтнамськими та іншими азійськими стравами. Проте, як бачимо, стають трендовими не кухні, а окремі страви, які у всьому



світі поступово стають популярними. Зазвичай, мультикультурність використовують частіше як маркетингову фішку [15]. На щастя, Україна, поступово стає більш освіченою в гастрономічній сфері.

Заклади ресторанного господарства як самостійні об'єкти гастрономічних подорожей відзначаються зірками Мішлен або входять до рейтингу 50-ти кращих ресторанів світу. В Україні поки що немає ресторанів з такими відзнаками (оскільки представники так і не прибули до України). Проте існує «Національна ресторанна премія «Сіль», «100 найкращих ресторанів України від NV». Основний критерій – якість їжі та сервісу. Великі міста України перевершують за рівнем ресторанів та широтою вибору, наприклад, європейські міста. Наприклад, окрім традиційних для української столиці закладів італійської та японської кухні приєдналися ресторани з приголомшливими стравами грузинської, близькосхідної, французької, паназійської та кримськотатарської кухні [16].

Серед сучасних основних правил ведення успішного ресторанного бізнесу, як складової гостротуризму, в Україні виділяють: вищий рівень якості продуктів, відмінне поєднання сучасних тенденцій з автентичністю кухні, стильний інтер'єр, професійний рівень сервісу, розвиток туристичної інфраструктури та гастрономічної сфери, які є взаємопов'язаними [3].

Окрім якості їжі та сервісу, важливим є питання сталого розвитку як важлива тен-

денція у розвитку ресторанного бізнесу, що пов'язана зі зростанням екологічної свідомості населення та туристів [9]. Усе частіше відвідувачі ресторанів турбуються щодо впливу закладу на довкілля, на що ресторани реагують впровадженням екологічно чистих практик: пошук локальних органічних інгредієнтів, контроль за харчовими відходами, застосування енергоефективних заходів тощо.

Отже, гастрономічний туризм є важливою складовою сталого розвитку туристичної сфери України, що здатен генерувати істотні економічні і соціальні блага для учасників туристичного ринку. Динамічний розвиток даного виду туризму стримується низкою факторів, які потребують негайного вирішення. Важливо пропонувати та реалізовувати нові ідеї та залучати інвесторів, які дадуть старт для створення нових сучасних платформ і кластерів гостротуризму [9].

**Висновки.** Гастрономічний туризм є невід'ємною частиною системи гостинності у всьому світі, намагається активно розвиватися як повноцінний туристичний напрямок. Україна має значний потенціал для підвищення міжнародної конкурентоспроможності у туристичній галузі, зокрема, і гостротуризмі. Мультикультурність регіону та розмаїття національних кухонь, зміна в базових цінностях населення, багата культурна та історична спадщина України, проведення в регіонах різноманітних гастрономічних заходів (ярмарків, фестивалів, виставок тощо) сприяють зростанню популярності гастрономічного туризму.

#### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Корнілова В. В., Корнілова Н. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Ефективна економіка*. 2018. № 2. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112> (дата звернення: 10.04.2024).
2. Спеціалізований туризм : навч. посіб. / Богатирьова, Г. А. та ін.. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 173 с.
3. Підгірна В. Н., Єремія Г. І., Хникіна М. В. Аналіз тенденцій гастрономічного туризму: міжнародний досвід та Україна. *Економіка та суспільство*. 2022. № 37. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-37-72>
4. Потьомкін Л. М., Дишкантюк О. В., Жосан В. Д. Аналіз факторів зовнішнього середовища на розвиток ресторанного господарства Одещини в аспекті гастрономічного туризму. *Economy digitalization in a pandemic conditions: processes, strategies, technologies: international scientific conference*. Latvia: "Baltija Publishing". 2021. С. 53–57. DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-028-5-12>.
5. Красовський С. О. (2021). Гастрономічний туризм як актуальний тренд сучасної культури. *Питання культурології*. 2021. № 37. С. 169–180. DOI: <https://doi.org/10.31866/2410-1311.37.2021.236018>
6. Саркісян Г. О. Роль і значення стимулювання гастрономічного туризму в структурі розвитку регіональних туристичних ринків України. *Український журнал прикладної економіки*. 2020. № 1. С. 312–320.
7. Костира І. О., Білецька О. О. (2021). Гастрономічний туризм як інструмент культурного брендингу України. *Питання культурології*. 2021. № 38. С. 301–313. DOI: <https://doi.org/10.31866/2410-1311.38.2021.247174>
8. Подпоріна Н. Використання інноваційних технологій у ресторанному бізнесі. *Культурологія та соціальні комунікації: інноваційні стратегії розвитку* : прогр. міжнар. наук. конф. (17–18 листоп. 2022 р.). Харків : ХДАК, 2022. С. 103–105.



9. Силівейстр В. ТОП-13 трендів у ресторанному бізнесі у 2024 році : веб-сайт. URL: <https://joinposter.com/ua/post/restoranni-trendy> (дата звернення: 10.04.2024).
10. Гастрономічний туристичний шлях. Туристично-Інформаційний центр Закарпаття : веб-сайт. URL: [http://www.transcarpathiatour.com.ua/marshrut\\_gastr](http://www.transcarpathiatour.com.ua/marshrut_gastr) (дата звернення: 10.04.2024).
11. Автентична Україна : веб-сайт. URL: <https://authenticukraine.com.ua> (дата звернення: 10.04.2024).
12. Гапоненко Г. І., Євтушенко О. В., Шамара І. М., Болото К. І. Перспективи розвитку гастротуризму України в повоєнний період. *Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна*. 2023. № 17. С. 128–140. DOI: <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-17-11>.
13. Гастронаспадщина України. Інтерактивна карта регіонів України : веб-сайт. URL: <https://gastroheritage.com.ua/ua/site> (дата звернення: 10.04.2024).
14. Михайлюк О. Л., Хумаров О. А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. *Економічні інновації*. 2020. № 2 (75). С. 71–81.
15. 5 головних фуд-трендів нашого покоління : веб-сайт. URL: <https://www.village.com.ua/village/city/specials-city/281599-activia> (дата звернення: 10.04.2024).
16. Крикуненко І., Фещенко Р. Чемпіони гастрономічної справи. Топ-100 ресторанів України від НВ – повний список. URL: <https://life.nv.ua/ukr/food-drink/top-100-naykrashchih-restoraniv-ukrajini-vid-zhurnalu-nv-rovniyu-perelik-50185016.html> (дата звернення: 10.04.2024).

## REFERENCES:

1. Kornilova V. V., Kornilova N. V. (2018) Suchasni tendentsii rozvytu hastronomichnoho turyzmu [Current trends in the development of gastronomic tourism]. *Efektivna ekonomika – Efficient economy*, vol. 2. Available at: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112> (accessed April 10, 2024).
2. Bohatyrova H. A., Holovan M. H., Horina H. O., Koptieva T. S. (2021) Spetsializovanyi turyzm [Specialized tourism] : navch. posib.. Kryvyi Rih : DonNUET, 173 p. (in Ukrainian)
3. Pidhirna V. N., Yeremiia H. I., Khnykina M. V. (2022) Analiz tendentsii hastronomichnoho turyzmu: mizhnarodnyi dosvid ta Ukraina [Analysis of gastronomic tourism trends: international experience and Ukraine]. *Ekonomika ta suspilstvo – Economy and society*, vol. 37. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-37-72>
4. Potomkin L. M., Dyshkantiuk O. V., Zhosan V. D. (2021) Analiz faktoriv zovnishnoho seredovyshcha na rozvytok restorannoho hospodarstva Odeshchyny v aspekti hastronomichnoho turyzmu [Analysis of external environment factors on the development of the restaurant industry of Odesa region in terms of gastronomic tourism]. *Economy digitalization in a pandemic conditions: processes, strategies, technologies: international scientific conference*. Latvia: "Baltija Publishing", pp. 53–57. DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-028-5-12>
5. Krasovskiy S. O. (2021). Hastronomichniy turyzm yak aktualnyi trend suchasnoi kultury [Astronomical tourism as a current trend in contemporary culture]. *Pytannia kulturolohii – Issues of cultural studies*, vol. 37, pp. 169–180. DOI: <https://doi.org/10.31866/2410-1311.37.2021.236018>
6. Sarkisian H. O. (2020) Rol i znachennia stymulivannia hastronomichnoho turyzmu v strukturі rozvytku rehionalnykh turystychnykh rynkiv Ukrainy [The role and importance of stimulating gastronomic tourism in the structure of development of regional tourism markets in Ukraine]. *Ukrainskyi zhurnal prykladnoi ekonomiky – Ukrainian Journal of Applied Economics*, vol. 1, pp. 312–320.
7. Kostyria, I. O., Biletska, O. O. (2021). Hastronomichniy turyzm yak instrument kulturnoho brendynhu Ukrainy [Gastronomic tourism as a tool for cultural branding of Ukraine]. *Pytannia kulturolohii – Issues of cultural studies*, vol. 38, pp. 301–313. DOI: <https://doi.org/10.31866/2410-1311.38.2021.247174>
8. Podporina N. (2022) Vykorystannia innovatsiinykh tekhnolohii u restorannomu biznesi [The use of innovative technologies in the restaurant business]. *Kulturolohiia ta sotsialni komunikatsii: innovatsiini stratehii rozvytku* : prohr. mizhnar. nauk. konf. (17–18 lystop. 2022 r.). Kharkiv : KhDAK, pp. 103-105.
9. Syliveistr V. (2024) TOP-13 trendiv u restorannomu biznesi u 2024 rotsi [TOP-13 trends in the restaurant business in 2024]. Available at: <https://joinposter.com/ua/post/restoranni-trendy> (data zvernennia: 10.04.2024).
10. Hastronomichniy turystychniy shliakh. Turystychno-Informatsiyniy tsentr Zakarpattia [Gastronomic tourist route. Tourist Information Center of Transcarpathia]. Available at: [http://www.transcarpathiatour.com.ua/marshrut\\_gastr](http://www.transcarpathiatour.com.ua/marshrut_gastr) (accessed April 10, 2024).
11. Avtentychna Ukraina [Authentic Ukraine]. Available at: <https://authenticukraine.com.ua> (accessed April 10, 2024).
12. Haponenko H.I., Yevtushenko O.V., Shamara I.M., Boloto K.I. (2023) Perspektyvy rozvytku hastroturyzmu Ukrainy v povoiennyi period [Prospects for the development of gastrotourism in Ukraine in the postwar period].

*Visnyk KhNU imeni V. N. Karazina – Bulletin of V. N. Karazin Kharkiv National University*, vol. 17, pp. 128–140. DOI: <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-17-11>.

13. Hastrospadshchyna Ukrainy. Interaktyvna karta rehioniv Ukrainy [Gastronomic heritage of Ukraine. Interactive map of Ukrainian regions]. Available at: <https://gastroheritage.com.ua/ua/site> (accessed April 10, 2024).

14. Mykhailiuk O. L., Khumarov O. A. (2020) Perspektyvy rozvytku hastronomichnoho turyzmu v Ukraini [Prospects for the development of gastronomic tourism in Ukraine]. *Ekonomichni innovatsii – Economic innovations*, vol. 2 (75), pp. 71–81.

15. 5 holovnykh fud-trendiv nashoho pokolinnia (2019) [5 main food trends of our generation]. Available at: <https://www.village.com.ua/village/city/specials-city/281599-activia> (accessed April 10, 2024).

16. Krykunen I., Feshchenko R. (2021) Chempiony hastronomichnoi spravy. Top-100 restoraniv Ukrainy vid NV – povnyi spysok [Champions of gastronomy. Top 100 restaurants in Ukraine from NV – the full list]. Available at: <https://life.nv.ua/ukr/food-drink/top-100-naykrashchih-restoraniv-ukrajini-vid-zhurnalu-nv-povniy-perelik-50185016.html> (accessed April 10, 2024).