

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут заочно-дистанційного навчання

Форма навчання заочна

Кафедра туристичного та готельного бізнесу

Допускається до захисту
Завідувач кафедри Г. П. Склад
(підпис, ініціали та прізвище)

«___» _____ 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Перспективи післявоєнного розвитку гастрономічного
туризму в Івано-Франківській області»

*зі спеціальності 242 «Туризм»
освітня програма «Туризм» ступеня бакалавра*

Виконавець роботи Гурт Марина Станіславівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Науковий керівник к.е.н., Тараненко Олександр Олексійович
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Полтава – 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. СУТНІСНА ХАРАКТЕРИСТИКА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.....	6
1.1. Сутність та особливості гастрономічного туризму.....	6
1.2. Вплив соціально-економічних чинників на розвиток гастрономічного туризму.....	17
1.3. Соціокультурний вимір гастрономічного туризму.....	28
РОЗДІЛ 2. РЕАЛІЗАЦІЯ ПОТЕНЦІАЛУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІВАНО-ФРАНКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ.....	35
2.1. Аналіз сучасного стану гастрономічного туризму в області.....	35
2.2. Інфраструктурне забезпечення гастрономічного туризму в області.....	42
2.3. Перспективи та заходи післявоєнного розвитку гастрономічного туризму.....	49
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	63
ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	67
ДОДАТКИ.....	76

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. Україна та українська спільнота переживає доволі важкий період в політично-економічному та соціально-культурному вимірі через повномасштабне вторгнення РФ на територію України. Постраждала від наслідків війни й сфера внутрішнього та зовнішнього туризму, оскільки через економічну нестабільність та безпекові заходи більшість українців відмовилась від подорожей Україною, а туристи з інших країн побоюються відвідувати нашу країну через загрозу обстрілів та активні бойові дії, до того ж ускладнився спосіб транспортного переміщення, оскільки наразі українські авіалінії недоступні. Українська туристична індустрія зазнала негативного впливу від війни, однак ми усі віримо в перемогу та розуміємо, що вже сьогодні потрібно окреслити перспективи повоєнного відновлення туристичної галузі, яке сприятиме залученню іноземних коштів в Україну, популяризуватиме нашу культуру, визначні місця, досягнення мистецтва та кулінарії тощо.

Івано-Франківська область завжди славилася своєю багатою історією, культурою та природною красою. Післявоєнний період відкриває нові можливості для відродження та розвитку різних галузей, зокрема туризму. Одним із найперспективніших напрямків є гастрономічний туризм, який має потенціал стати важливим рушієм економічного зростання регіону. Гастрономічний туризм – це не лише можливість скуштувати національні страви та напої, але й шлях до глибшого пізнання культури, традицій та історії народу. Унікальне поєднання різноманітних кулінарних традицій, місцевих продуктів і гостинності Івано-Франківщини створює особливу атмосферу, яка приваблює туристів з різних куточків світу.

Післявоєнне відновлення регіону відкриває нові горизонти для розвитку інфраструктури та створення нових туристичних маршрутів. Важливою складовою цього процесу є співпраця між місцевими органами влади, бізнесом та громадськістю. Інвестиції у відновлення та модернізацію ресторанів, кафе,

виноробень і фермерських господарств сприятимуть створенню нових робочих місць і підвищенню привабливості регіону для туристів.

Особлива увага має бути приділена популяризації місцевих кулінарних традицій та організації фестивалів, ярмарків та кулінарних майстер-класів. Такі заходи не тільки залучатимуть туристів, але й сприятимуть збереженню культурної спадщини регіону. Важливим кроком у цьому напрямку є створення бренду гастрономічного туризму Івано-Франківської області, який би відображав унікальність та різноманітність місцевої кухні.

Саме тому вважаємо розвиток гастрономічного туризму в Івано-Франківській області після війни важливим завданням, яке вимагає комплексного підходу та активної участі всіх зацікавлених сторін.

Мета дослідження – визначити перспективи післявоєнного розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області.

Реалізація поставленої мети передбачає виконання наступних завдань:

- розкрити сутність та особливості гастрономічного туризму;
- проаналізувати вплив соціально-економічних чинників на розвиток гастрономічного туризму;
- визначити соціокультурний вимір гастрономічного туризму;
- здійснити аналіз сучасного стану гастрономічного туризму в області;
- описати інфраструктурне забезпечення гастрономічного туризму в Івано-Франківській області;
- окреслити перспективи та заходи післявоєнного розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області.

Об’єкт дослідження – гастрономічний туризм в Івано-Франківській області.

Предметом дослідження виступають умови, чинники та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області після завершення воєнних дій, а також заходи, які можуть сприяти відновленню та зміцненню цього туристичного напрямку.

Теоретичне значення роботи полягає у систематизації знань про гастрономічний туризм як складову частину туристичної індустрії, визначенні основних чинників, що впливають на його розвиток у післявоєнний період, зокрема в Івано-Франківській області.

Практичне значення роботи полягає у розробці конкретних рекомендацій щодо стимулювання розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області після війни, зокрема щодо розвитку туристичної інфраструктури та маркетингові кампанії, заходів з підтримки місцевих виробників та рестораторів Івано-Франківської області, засади організації культурних та гастрономічних заходів для залучення туристів. Впровадження запропонованих заходів може сприяти економічному відродженню регіону, створенню нових робочих місць, збереженню та популяризації місцевих кулінарних традицій, а також покращенню іміджу Івано-Франківської області як привабливого туристичного напрямку.

Структура роботи: робота складається з двох розділів, висновків та пропозицій, списку використаної літератури, що нараховує 71 найменування та додатків. Загальна кількість сторінок – 76.

РОЗДІЛ 1

СУТНІСНА ХАРАКТЕРИСТИКА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1. Сутність та особливості гастрономічного туризму

Сьогодні туристи доволі ретельно підходять до вибору турів та їх змісту, виходячи з власних вподобань, інтересів та активності. Хтось бажає отримати враження та емоційно наповнитись від споглядання історичних споруд, хтось – зупинитись у спокійному тихому місці біля моря, щоб відновити ресурс. Тури починають доповнювати різними і новими видами діяльності, бо туризм дозволяє людям уникнути повсякденної рутини, звичного середовища та зануритися у світ свободи і новизни. Та відвідуючи ту чи іншу місцевість, туристи знайомляться з локальною кухнею, деякі взагалі подорожують, щоб познайомитись з стравами різних народів світу та місцевостей, оскільки їжа є одним з провідних аспектів культури, а не лише способом тамування голоду. Таким чином суттєво зростає актуальність та популярність гастрономічного туризму.

Гастрономічний туризм є новим явищем, яке розвивається як інноваційний туристичний продукт, зокрема завдяки тому факту, що згідно зі спеціальною літературою [69, с.142] більше третини туристичних витрат припадає на їжу. Саме тому кухня місця призначення є надзвичайно важливим аспектом якості подорожі. З давніх-давен куштування їжі вважається ефективним способом знайомства мандрівників із особливостями культури та традиціями країни. Сьогодні туристам цікаво не тільки скуштувати національні страви, приготовані корінними жителями із свіжих продуктів тієї чи іншої країни, але і дізнатись про регіональні відмінності та традиційні або сучасні методи вирощування цих продуктів та виробництва сільсько-господарської сировини.

Детальніше зупинимось на визначення поняття «гастрономічний туризм». Одне з найбільш часто використовуваних визначень гастрономічного туризму запропоноване М. Холлом та Р. Мітчеллом: «гастрономічний туризм – це подорож до гастрономічного регіону з рекреаційною або розважальною метою, яка включає відвідування основних і вторинних виробників харчових продуктів, гастрономічні фестивалі, продуктові ярмарки, заходи, фермерські ринки, кулінарні шоу та демонстрації, дегустації або будь-яка інша туристична діяльність, пов'язана з їжею [65, с.101].

Д. Дасілва розглядає гастрономічний туризм як «будь-який досвід туризму, в якому високо цінується або споживається їжа і питво, яке відображає місцеву, регіональну та національну кухню, традиції, культуру, традиційні або кулінарні методи» [63]. В. Глушко тлумачить поняття гастрономічного туризму як «подорожі в країни або особливі місця для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями, з метою дегустації унікальних страв та продуктів, властиві для її країни або місцевості» [17]. Таким чином, можемо узагальнити, що гастрономічний туризм – це вид туризму, що фокусується на дослідженні місцевої кухні та кулінарних традицій регіону, включає відвідування ресторанів, ринків, виноробень, участь у кулінарних майстер-класах та фестивалях їжі. Крім того, даний вид туризму пов'язаний з певним стилем життя, який включає експериментування, вивчення різних культур, набуття знань і розуміння якостей або атрибутів, пов'язаних із туристичними продуктами, а також кулінарними стравами, виробленими в цьому регіоні шляхом їх споживання.

Відповідно ключовими елементами гастрономічного туризму є наступні:

- ресторани та кафе, де можна спробувати традиційні страви регіону;
- фестивалі їжі та ярмарки;
- майстер-класи та кулінарні школи з приготування традиційних страв;
- виноробні та пивоварні з дегустаціями продукції;
- екскурсії до місцевих ферм і виробників продуктів харчування для ознайомлення з процесом виробництва [51].

На основі цього можемо виокремити основні напрями гастрономічного туризму (рис. 1.1.).

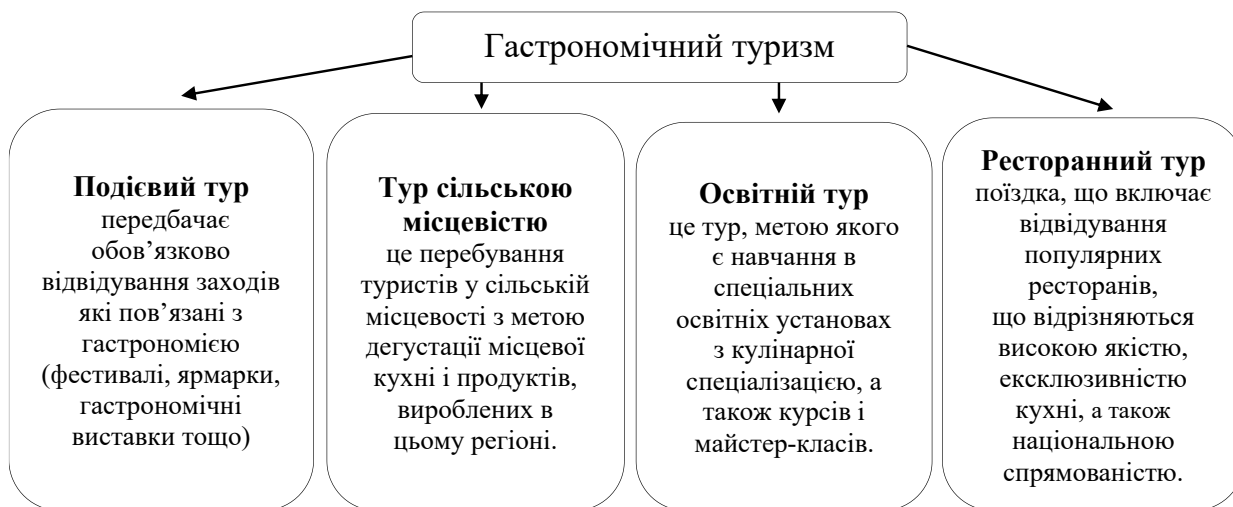


Рис.1.1. Основні напрями гастрономічного туризму [51]

Також необхідно відзначити, що гастрономічний туризм, як окремий вид туризму не залежить від сезонності (за винятком тих випадків, коли йде мова про куштування конкретно рідкісних сезонних продуктів) та не залежить від країни, регіону чи території. І на відміну від інших видів туризму, знайомство з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом подорожі.

Станом на сьогодні існує багато досліджень, присвячених класифікації видів гастрономічного туризму. Так, О. Коркуна, О. Никига, О. Підвальна поділяють гастрономічний туризм на два види: міський і сільський (зелений). Відмінність цих видів полягає в тому, що, мандруючи в сільську місцевість, турист прагне споживати екологічно чистий продукт [27]. За Т. Трададенко гастрономічний туризм класифікується за його програмним забезпеченням (кулінарні свята та фестивалі), автор також виділяє івентивний гастрономічний туризм [52]. С. Саламатіна до основних видів спеціалізації гастрономічного туризму відносить:

– винний (мета подорожі – відвідати виноробні центри і погребі, дізнатися про історію виноробства, продегустувати і купити місцеві вина);

- рибний (дегустація рибних страв, походи по рибних фермах);
- сирний (спрямований на знайомство туристів із традиціями сироваріння, культурою споживання сиру та місцевими стравами з сиру);
- кавовий (пов'язаний із вивченням історії кави, особливостей її вирощування, обробки та способів приготування, а також культури її споживання);
- медовий (дегустація та знайомство з продуктами бджільництва, такими як мед, віск, прополіс, маточне молочко, бджолина отрута тощо);
- фруктовো-ягідний (відвідування місць де росте найбільше диких ягід, їх пошук, дегустація та купівля в місцях, де вони ростуть);
- чайний (екскурсії проводяться в центрах вирощування чаю, знайомство з культурою чайних церемоній);
- шоколадний (екскурсії центрами вирощування какао та виробництва шоколаду) [47].

Можемо зробити висновки, що класифікацій гастрономічного туризму доволі багато, усі вони враховують важливі аспекти гастрономічного туризму, тому доцільно систематизувати їх в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Класифікація гастрономічного туризму [47]

Ознака класифікації	Підвид турів	Характеристика туристичної діяльності
1	2	3
За розташуванням туристичного місця	Сільський	Збір лісових ягід, овочів і фруктів, дегустація локальних продуктів домашнього виробництва, вивчення способу виготовлення продуктів та страв.
	Міський	Відвідування ресторанів із дегустацією делікатесних і фірмових страв.
За видом конкретного продукту або напою	Винні	Відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства з дегустацією вин
	Пивні	Відвідування пивоварень, як великих так і домашніх, дегустації.
	Сирні	Відвідування заводів і сирних льохів, дегустації.
	Шоколадні	Відвідування шоколадних фабрик, дегустації.
	Чайні	Відвідування чайних плантацій, фабрик із розфасовування продуктів, збирання листя для чаю, участь в чайних церемоніях.
	Кавові	Відвідування кавових плантацій, фабрик із розфасовування продуктів, збирання.
	Агро	Відвідування агрокомплексів, фермерських угідь

Продовження таблиці 1.1

1	2	3
	Фруктово-ягідні	Дегустація фруктів, овочів, які притаманні для цієї місцевості, країни
	Змішані	Поєднання декількох пропозицій.
За метою подорожі	Культурно-пізнавальний	Відвідування різних екскурсій.
	Оздоровчий	Дегустація чайних зборів із цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією, винотерапія, дієтотерапія.
	Гурман	Дегустація страв та напоїв гастрономічними спеціалістами (сомельє, дегустатор)
За напрямом подорожі	Святковий	Відвідування та участь у гастросвятах
	Фестивальний	Відвідування та участь у гастрофестивалях
Особливі	Гастродипломатія	Організація дипломатичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням кулінарних особливостей країн гостей та країни-організатора

Гастрономічний туризм має свої унікальні особливості, які відрізняють його від інших видів туризму. Спробуємо систематизувати ці відмінності у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Особливості гастрономічного туризму [51]

Категорія	Особливість
Культурна складова	– занурення в місцеву культуру через пізнання кулінарних традицій, історії страв та способів їх приготування. – куштування автентичних місцевих страв, недоступних за межами конкретного регіону.
Освітня складова	– кулінарні майстер-класи під керівництвом професійних кухарів. – відвідування ферм, виноробень, сироварень з екскурсіями про процес виробництва.
Соціальна складова	– взаємодія з місцевими жителями, фермерами, кухарями та виробниками продуктів. – участь у місцевих фестивалях їжі та напоїв, знайомство з традиціями та культурою.
Економічна складова	– підтримка місцевих ресторанів, фермерів, виноробень, розвиток економіки регіону. – стимулювання розвитку інфраструктури (ресторани, готелі, транспорт).
Екологічна складова	– орієнтація на екологічно чисті продукти та стійкі методи виробництва, розвиток екотуризму.
Емоційна складова	– багатий сенсорний досвід через смакові, ароматичні, текстурні та візуальні відчуття. – незабутні враження завдяки унікальним смаковим та культурним переживанням.

Таким чином, гастрономічний туризм охоплює різноманітні об'єкти, включаючи країни з кулінарною привабливістю, регіони, відомі своїми місцевими продуктами, ресторани з високим визнанням, схвалені найкращими кулінарними критиками, заклади, відомі своїми кулінарними виробами, такі як шоколадні фабрики, заклади, які пропонують кулінарні навчальні програми та продукцію світового рівня, а також численні заходи, такі як конференції, фестивалі та ярмарки, присвячені гастрономічному туризму.

За даними Всесвітньої туристичної організації серед об'єктів гастрономічного туризму, найбільш привабливими є підприємства ресторанного господарства (29%), заклади торгівлі локальними продуктами харчування (26%), гастрономічні свята та фестивалі (20 %) (рис. 1.2.).

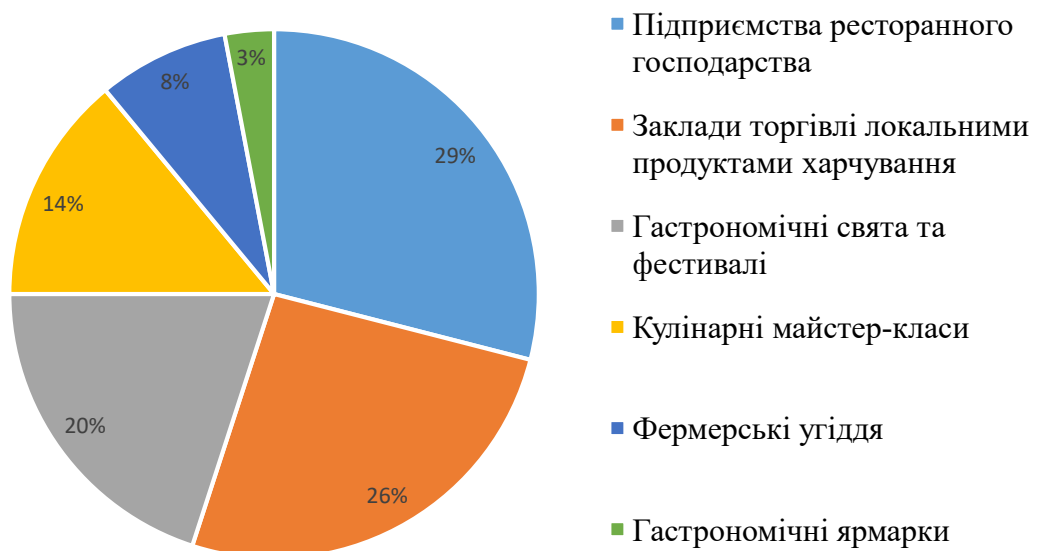


Рис. 1.2. Найбільш привабливі об'єкти гастрономічного туризму [13]

Гастрономічний туризм приваблює відпочиваючих, які мають бажання насолодитися унікальними смаками та стравами, характерними для певного регіону. Ці туристи можуть відправитися в спеціально підготовлені гастрономічні тури, які пропонують низку тематичних програм. Ці програми можуть включати як насолоду від дегустації страв чи напоїв, так і навчання в спеціалізованих кулінарних школах, відвідування майстер-класів, які

задовольняють різні кулінарні інтереси тощо. Варто звернути увагу, що цільова аудиторія гастрономічних турів складається з трьох основних груп:

- бюджетні туристи, які прагнуть захоплюючих вражень під час економної відпустки. Для них організовуються екскурсійні тури, які включають дегустації регіональних страв і напоїв, традиційні фольклорні вечори, відвідування невеликих виноробень для дегустації вин;

- туристи, які вже мають досвід відвідування країни чи місцевості, а тепер хочуть вивчити її з гастрономічної точки зору. Ці особи можуть приєднатися до тематичних групових турів, які забезпечують підвищений комфорт і розширений маршрут, зосереджений саме на гастрономії;

- вибагливі туристи-гурмани або кулінари-професіонали, які обирають індивідуальні винні та гастрономічні тури, що гарантують ексклюзивні враження.

Розглядаючи явище гастрономічного туризму, вирішальним стає виявлення факторів, які відіграють роль у його зростанні та розвитку. Ці фактори охоплюють різні аспекти, які сприяють розквіту гастрономічного туризму в різних регіонах, а саме:

- наявність добре налагодженого сільського господарства та можливість для туристів залишитися в сільській місцевості, щоб насолодитися місцевою кухнею та товарами, виробленими на фермі;

- доступність відвідувань екологічно стійких ферм і фабрик, де відвідувачі можуть дізнатися про органічні продукти та процеси їх виробництва;

- існування корінних громад або їхніх нащадків (таких як євреї, татари, поляки, чехи та німці), які дотримуються своїх кулінарних традицій, можуть стати основою для унікальних гастрономічних турів;

- можливість збирати дикі рослини, такі як гриби та ягоди, додає привабливості цим турам;

- потенціал для створення робочих місць та залучення місцевих жителів до індустрії туризму;

– наявність різноманітних природних і рекреаційних ресурсів ще більше підвищує привабливість гастрономічного туризму.

Важливо відзначити, що хоча гастрономічний туризм є невід’ємною складовою будь-якого туру, він виступає як основний мотив, мета і суть гастрономічної подорожі. Ця форма туризму не піддається сезонним коливанням і є важливою для просування національних або місцевих кулінарних традицій, а також для підтримки місцевих ферм, виробників продуктів харчування та пов’язаних із туризмом установ, таких як готелі та ресторани.

Останнім часом гастрономічний туризм став популярним напрямком, що приваблює все більше туристів. Зараз багато людей прагнуть досліджувати різні країни та занурюватися в кулінарні звичаї та традиції різних культур. Незважаючи на те, що гастрономічний туризм існує протягом століть, він був визнаний як окрема форма туризму та почав вивчатися лише наприкінці 20 століття. Відповідно, щороку на ринок виходять нові види послуг гастрономічного туризму.

Гастротуризм – це форма туризму, яка ще тільки зароджується. У 2019 році обсяг світового ринку гастрономічного туризму оцінювався в 42 мільярди доларів США. Високобюджетні доходи від туризму формують країни-лідери (рис. 1.3.).

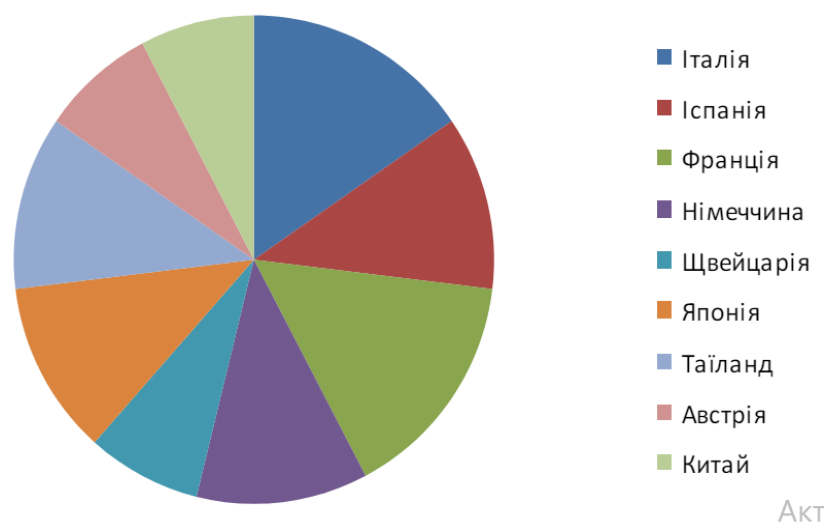


Рис. 1.3. Країни лідери за гастрономічним туризмом [49]

У Європі такими країнами є Франція – найпопулярніша країна з точки зору винного туризму, Італія – країна, популярна на увесь світ своєю пастою, та Іспанія, що відома своєю національною стравою «паелья». В Азії за звання гастрономічних столиць змагаються Сінгапур і Гонконг, не відстає й Японія. Останнім часом також спостерігається зростання попиту на гастрономічний туризм у Латинській та Південній Америці (переважно Перу та Мексика).

Гастрономічний туризм є одним із найвигідніших видів туризму і може стати чинником економічного розвитку України та важливим засобом поглиблення інтеграційних процесів між країнами. Українська кухня – одна з найбагатших і найцікавіших кухонь світу, яка поширюється далеко за межі України. Етнографічні дослідження задокументували велике різноманіття української кухні, яке охоплює понад 4000 рецептів, які включають різноманітні м'ясні страви, зокрема з свинини, риби, овочів, яєць та молочних продуктів. В українському меню незмінно представлений різноманітний вибір борошняних страв, серед яких вареники, галушки, млинці, налисники, бабка, клоцки, деруни (тертюхи), зрази тощо. Крім того, винахідливість і різноманітність хлібобулочних виробів очевидні в наявності пасок, тістечок, пирогів, маківників, вергунів, тощо (додаток А). Сало – культовий символ української гастрономії, а борщ – найвідоміша страва в національному кулінарному репертуарі, яку за славою можна порівняти з французькими соусами, італійськими спагетті чи японськими суші. Український борщ може похвалитися вражаючою різноманітністю з 50 варіацій, характерних для тієї чи іншої області.

Виразна сезонність клімату та традиційний календар значною мірою вплинули на різноманітність обрядових страв, зокрема паски, куті, узвару, колива, макоржеників, млинців, вареників, пирогів тощо. Як і будь-яка інша кухня, що має давню історію, українська кухня глибоко вкорінена в різних регіонах, увібравши в себе кулінарні звичаї різних народів. У зв'язку з цим кухня Західної України суттєво відрізняється від кухні Східної України.

Алкогільні напої відіграють значну роль в українській гастрономічній культурі, охоплюючи широкий спектр варіантів, включаючи горілку, коньяк,

вина та міцні настоянки. З давніх часів українцям були відомі численні рецепти цих напоїв, зокрема самогону, галангівки, стопика, медовухи, вишнівки тощо. Особливо виділяється медова горілка, настояна на перці, в якій гармонійно поєднуються контрастні смаки, що символізують різноманітну сутність українського національного характеру [6, с. 130].

Останні дослідження вказують на те, що зростають туристичні потоки регіонів, для яких розробили спеціалізовані інтерактивні туристичні продукти, засновані на унікальних традиціях. В Україні створено значну кількість автентичних гастрономічних турів і фестивалів, що створює сприятливі умови для появи конкурентоспроможного гастрономічного туристичного продукту як на міжнародному, так і на внутрішньому ринках. Дослідження показали, що зростають туристичні потоки регіонами, які пропонують спеціалізовані туристичні продукти, зокрема 105 фестивалів і народних свят, заснованих на унікальних традиціях. Гастрономічні фестивалі та святкові дійства відіграють вирішальну роль у підтримці інтересу до гастрономічного туризму та надають додаткові можливості для бізнесу домогосподарствам, дрібним виробникам продуктів харчування та ресторанам. Це, у свою чергу, сприяє загальному розвитку національної економіки. Аналізуючи розподіл фестивалів, стає очевидним, що найбагатші ресурси для подієвого туризму мають Західна та Центральна частини України, а саме Закарпаття, Львів, Полтава, Київ, Луцьк та Львів. Ці регіони та міста успішно зберегли значну кількість національних свят та автентичних традицій, що робить їх надзвичайно привабливими напрямками як для іноземних, так і для вітчизняних туристів в Україні.

Гастрономічний тур виходить за рамки простої подорожі, оскільки пропонує ретельно підібраний пакет заходів, які дозволяють мандрівникам насолодитися традиційними стравами та місцевими продуктами, характерними для певного регіону. Декілька факторів сприяють зростанню гастрономічного туризму, зокрема підвищення добробуту населення, що призводить до зростання споживчих витрат на різноманітні страви та екзотичні продукти, ресторани та більш здорові варіанти харчування. Крім

того, демографічні та побутові зміни також відіграють важливу роль у розвитку гастрономічного туризму. Збільшення літнього населення та зміна способу життя спричинили підвищення попиту на заклади харчування та можливості для кулінарного туризму. Тепер мандрівники шукають місцеву, свіжу та високоякісну кухню, яка справді відображає суть місця призначення, відходячи від масово вироблених і недорогих продуктів. Ця зміна в культурі харчування пояснюється відсутністю унікальності бренду. Крім того, мультикультурний споживач став рушійною силою на ринку. Мультикультуралізм став звичним поняттям у житті споживачів завдяки таким факторам, як імміграція, глобалізація, Інтернет, спеціалізовані телевізійні канали та постійне зростання міжнародного туризму. Те, що колись вважалося екзотичною кухнею, тепер стало більш доступним та бажаним [29, с.175].

Загалом, елементи, які складають індустрію гастрономічного бренду регіону, охоплюють різні аспекти туризму та гастрономії, зокрема наявність ресторанів та кваліфікованих шеф-кухарів, гастрономічні фестивалі, кулінарні заходи та змагання, популяризація навчальних кулінарних заходів та шкіл. Гастрономічний туризм зараз переживає сплеск популярності та попиту серед мандрівників. Багато людей прагнуть досліджувати різні країни та занурюватися в кулінарні звичаї та традиції різних культур. Незважаючи на те, що гастрономічний туризм існує протягом століть, він був визнаний окремою формою туризму лише наприкінці ХХ століття. Отже, щороку на туристичному ринку продовжують з'являтися нові форми гастрономічних туристичних послуг. Гастрономічний тур – це не просто подорож, а радше ретельно спланована серія заходів, які дозволяють людям скуштувати традиційні страви чи конкретні продукти харчування в певному регіоні.

Отже, зробимо висновки щодо особливостей та взагалі поняття «гастрономічний туризм». Гастрономія кожної країни дуже особлива і має свою «родзинку», чим і захоплює багато людей до відвідування. Гастрономічний туризм має довгу історію, цілу низку підходів до трактування та класифікації, він дає змогу зберегти дух того чи іншого народу, адже люди

зрозуміли, що культура і традиції кожної країни проявляються насамперед через її кухню.

1.2. Вплив соціально-економічних чинників на розвиток гастрономічного туризму

Інституційне середовище, яке характеризується складною структурою і може бути проаналізоване на різних ієрархічних рівнях – національному, регіональному та місцевому – має велике значення для забезпечення стабільності та ефективності туристичної діяльності. Завдяки успішному впровадженню політики децентралізації в Україні в останні роки інституційне середовище розвивається в нових напрямках. Як наслідок, зростання ролі місцевих громад в управлінні регіональним розвитком дає можливість забезпечити сталий розвиток індустрії гостинності на місцевому рівні. Гастрономічний туризм є перспективним напрямком туристичної діяльності, який використовує особливості харчування туристів не лише як важливий елемент надання послуг у місцях тимчасового проживання, але й як ще один привабливий елемент туристичної дестинації.

Щодо України – країна з високим туристично-рекреаційним потенціалом, з унікальними природними та рекреаційними ресурсами, а також визнаною на національному та міжнародному рівнях культурною та історичною спадщиною. У багатьох регіонах є привабливі туристичні об'єкти та комплекси, які користуються популярністю серед українських та іноземних туристів. Різноманітність туристично-рекреаційних ресурсів дає можливість розвивати майже всі види туризму, в тому числі культурний туризм, пізнавальний туризм, діловий туризм, активний туризм, оздоровчий туризм, екологічний туризм, сільський туризм та гастрономічний туризм. Природні ландшафти, міста і села, культурні, національні та історичні особливості можуть приваблювати туристів не тільки з інших регіонів, а й з інших країн. На жаль, під час війни Україна майже не має туристів з інших країн, але

внутрішній туризм всеодно дуже розвинений, в більшості на західних територіях, оскільки вони залишаються більш безпечними.

Гастрономічний туризм є необхідною умовою та об'єктивною реальністю для стратегічного розвитку будь-якої туристичної галузі. Конкурентною перевагою українського гастрономічного туризму є доступність продуктів харчування, кондитерських виробів, алкогольних напоїв та виробів народних промислів. Незважаючи на те, що Україна пропонує відвідувачам широкий вибір туристичних напрямків, гастрономічні тури все ще залишаються рідкісним явищем. Потенційних туристів відштовхує висока вартість гастротурів [55].

За останні кілька років відбулися помітні зміни в культурі харчування, що пов'язано із прискоренням темпу життя. У результаті все більше людей вирішують обідати поза домом. Глобальний інтерес до їжі продовжує зростати, породжуючи унікальні підходи до її споживання. Таким чином, гастрономічний туризм переживає значне зростання, що викликає потребу у більш комплексному аналізі факторів, що сприяють його розвитку.

Гастрономічний туризм представляє свій унікальний набір факторів, які сприяють його розвитку. Цей вид туризму складно організований, зі складною структурою і функціональними зв'язками. С. Саламатіна визначає різні групи факторів, що впливають на розвиток гастрономічного туризму. Так, до соціально-економічних факторів, що впливають на загальний економічний стан відносяться:

- населення та країни;
- законодавча та нормативна база у сфері туризму та гостинності;
- забезпеченість ресурсами;
- екологічний стан території;
- розвиток аграрної та продовольчої сфер;
- стан промисловості;
- національний склад населення,
- рівень розвитку культури і народних традицій;

- статево-віковий і професійний склад населення;
- розвиток інфраструктури та логістики, в тому числі наявність транспортного сполучення, місць тимчасового розміщення, закладів харчування [47].

Після ретельного вивчення різних підходів і проведення власного аналізу ми погоджуємось з думкою Ф. Шандора та визначаємо дві різні категорії факторів, які суттєво впливають на розвиток гастрономічного туризму: динамічні та статичні. Ці фактори можна далі класифікувати на інші підтипи впливів, як зазначено в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Фактори розвитку гастрономічного туризму [59]

Групи факторів	Види факторів	Напрями впливу
Статичні	Культурно-історичні	історичне минуле; розвиток культури; народні традиції;
	Географічні	вигідне географічне положення; туристичні ресурси; комфортний клімат;
Динамічні	Економічні	економічна стабільність; доходи населення; розвиток інфраструктури;
	Політико-правові	політична стабільність; міжнародні відносини; візовий режим;
	Соціальні	туристичні потреби; рівень освіти і культури; якість життя населення; поширення небезпечних хвороб;
	Демографічні	відтворення населення; система розселення населення; склад населення.

З таблиці видно, що є певні фактори, які залишаються фіксованими та незмінними. Ці чинники, відомі як статичні, охоплюють культурно-історичні, географічні та природно-кліматичні елементи, які є основою для розвитку гастрономічного туризму. З іншого боку, динамічні фактори можуть змінюватися протягом поточного періоду часу. Ці фактори включають економічні, політико-правові, соціальні та демографічні аспекти.

Найбільш вирішальними факторами у сфері гастрономічного туризму, безсумнівно, є динамічні, оскільки на них можна впливати та регулювати. Розглядаючи статичні чинники, що сприяють розвитку гастрономічного туризму, необхідно окремо проаналізувати культурно-історичний аспект. Це тому, що сама суть гастрономічного туризму обертається навколо кулінарних традицій і культури конкретного регіону. Зростаючий інтерес потенційних туристів до культурної спадщини місць є очевидним, про що свідчить зростання популярності сільського та етнічного туризму. Саме історико-культурна спадщина регіону ефективно та неформально приваблює туристів через вивчення його національної (етнічної) кухні. Важливо підкреслити, що гастрономічні тури охоплюють більше, ніж просто дегустацію конкретних страв і напоїв – вони занурюють відвідувачів в унікальну атмосферу гастрономічних заходів, які часто приймають форму традиційних кулінарних зустрічей.

Економічні аспекти охоплюють поточні економічні умови в державі чи регіоні, дохід і купівельну спроможність населення, а також прогрес, досягнутий в інфраструктурі. З іншого боку, політичні та правові чинники передбачають, серед іншого, стан правової бази, стабільність політичного клімату в державі чи регіоні, стан міжнародних відносин та правила, що стосуються віз. Суспільні чинники охоплюють різні аспекти, такі як бажання та мотивація спільноти до відпочинку, рівень освіти, культурні впливи, загальна якість життя населення та тривалість робочого часу, включаючи час відпустки. З іншого боку, демографічні фактори включають такі елементи, як ріст і відтворення населення, особливості його розселення, віковий розподіл і національно-етнічний склад.

Нинішня ситуація в Україні вимагає ретельного розгляду політико-правових факторів, оскільки їх вплив є дуже значним. Зокрема, треба звернути увагу на військово-політичний клімат в країні, який становить підвищений ризик для туристів. Крім того, надзвичайно важливо встановити комплексні регуляторні та правові заходи для підтримки розвитку туризму, включаючи

розробку керівних принципів щодо гастрономічних вражень і стратегічної політики як на національному, так і на регіональному рівнях.

Рівень продуктивності та рентабельності є одним з найважливіших аспектів просування гастрономічного туризму з точки зору соціально-економічного розвитку. Соціально-економічні основи гастрономічного туризму сприяють підвищенню рівня засобів до існування місцевого населення в будь-якому регіоні чи країні. Це в першу чергу пояснюється можливостями працевлаштування, створеними індустрією гастрономічного туризму та її взаємопов'язаними секторами в економіці. Крім того, соціальне значення гастрономічного туризму також визначається розвитком інфраструктури цих регіонів. Стан автомобільних доріг, житлового фонду, мереж водопостачання та каналізації, енергопостачання та загальна освітленість регіону безпосередньо впливають на рівень розвитку інфраструктури. Таким чином, довгострокові соціально-економічні основи гастрономічного туризму в регіоні чи країні позитивно впливають на різні аспекти. По-перше, це покращує умови життя людей, сприяючи економічному зростанню, збільшуючи можливості працевлаштування, підвищуючи рівень доходів, а також покращуючи якість і доступність освіти та охорони здоров'я. По-друге, це сприяє збереженню та покращенню місцевого середовища. Крім того, це стимулює маркетингову та рекламну діяльність регіону, покращує соціальний статус і методи самоорганізації, підвищує престиж, популярність і розвиток регіону, підвищує освітній рівень населення. Також гастрономічний туризм може функціонувати як окремий туристичний продукт або інтегруватися в інші види турів. Важливо те, що на нього не впливають сезонні зміни, що відрізняє його від інших форм туризму.

У сучасному суспільстві задовольнити специфічні потреби споживачів стає дедалі складніше через зміну стилю життя та уподобань. Ринок туристичних пропозицій є висококонкурентним, і очікування споживачів продовжують зростати. Щоб по-справжньому здивувати і захопити, потрібно представити щось абсолютно нове і надзвичайне. У цьому випадку поява

гастрономічного туризму у сфері туристичних послуг пропонує дивовижний набір із унікальних відчуттів та досвіду для вибагливих людей. Щоб ефективно розвивати соціально-економічні аспекти гастрономічного туризму в майбутньому, вкрай важливо ретельно досліджувати бажання та вимоги гастрономічних поціновувачів, ретельно продумувати та надавати послуги, які відповідають їхнім уподобанням, створювати місцеві (регіональні та національні) системи підтримки у цій сфері, організовувати потужну рекламну кампанію, щоб залучити інвестиції потенційних споживачів у ці визначені території, і забезпечити надання виняткових послуг у будь-який час, ретельно контролюючи операції під час гастрономічних турів. Згодом слід провести комплексну оцінку сильних і слабких сторін цих зусиль, що призведе до формулювання цільових рекомендацій, спрямованих на усунення будь-яких потенційних недоліків.

Оскільки кожен регіон України має свій гастрономічний характер, туроператорам країни варто приділити більше уваги цьому новому, але перспективному сектору туризму. Сфера гастрономічного туризму в Україні ще не повністю заповнена. Слід підкреслити, що країна з багатою кулінарною історією, традиціями і звичаями та багатонаціональними рецептами втрачає потенційні можливості для розвитку бізнесу, доходів і конкурентних переваг. Кулінарний потенціал України не обмежується традиційною кухнею. Туристичним підприємцям необхідно враховувати гастрономічні особливості різних регіонів України та мінливі харчові вподобання населення. Однак на стан 2021-2024 роки гастрономічний туризм в Україні стикається з такими перешкодами для свого стрімкого розвитку

- пандемічна криза, яка негативно вплинула на весь сектор громадського харчування, сповільнивши розвиток гастрономічного туризму, незважаючи на зацікавленість громадян України та інших країн. Деякі заклади взагалі закрились через нестачу фінансування;

– розвиток гастрономічного туризму напряму залежить від платоспроможності населення. В умовах економічної кризи цей вплив є негативним;

– брак досвіду роботи гастрономічних закладів та нестача кваліфікованих кадрів у сфері гостинності;

– брак ентузіастів та мислителів, які просувають гастрономічний туризм, також обмежує розвиток сектору;

– війна, через яку багато ресурсів зруйновані, неможливість відвідувати заклади під час повітряних тривог та взагалі небезпека.

А якщо говорити про розвиток, то гастрономічний туризм сприяє вирішенню багатьох соціально-економічних проблем, зокрема – розвитку сільської місцевості та регіону, оскільки саме колоритні села та їхня самобутність є найбільш придатними для кулінарного туризму ; -залученню культурних, ввічливих туристів, які цінують місцеву культурну спадщину, здоров'я та відпочинок, а також є екологічно свідомими для залучення відвідувачів. Гастрономічний туризм цікавий і корисний туристам, які хочуть пізнати культуру країни через її кухню, тим, хто використовує гастрономічні тури в освітніх цілях (школярі, студенти, шеф-кухарі, баристи, сомельє, ресторатори, дегустатори), а також представникам туристичних агентств, які вивчають цей туристичний напрямок [55].

Завдяки даному дослідженню можемо здійснити SWOT-аналіз гастрономічного туризму та сформуванати таблицю із результатами (таблиця 1.4).

Гастрономічний туризм також має особливе значення для розвитку локальних дестинацій, оскільки він сприяє конкурентоспроможності територіальних громад у умовах децентралізації. Завдяки останнім законодавчим змінам у сучасному світі окремі територіальні громади, які володіють значними туристичними ресурсами, мають можливість більш ефективно керувати їх використанням.

Таблиця 1.4

SWOT-аналіз гастрономічного туризму в Україні [складено автором]

Сильні сторони	Слабкі сторони
Різноманітні кліматичні зони та їх спеціалізація на виробництві специфічних продуктів.	Відсутність розвиненої туристичної інфраструктури у багатьох регіонах країни.
Багата історико-культурна спадщина для відродження стародавніх рецептів та способів приготування вишуканих страв.	Недосконалість рекламної та маркетингової стратегії на зовнішніх та внутрішньому ринках.
Унікальні кулінарні традиції та звичаї в регіональному аспекті.	Відсутність централізованого підходу до розвитку гастротуризму в Україні.
Наявність туристичних атракцій та рекреаційних ресурсів.	Недостатній рівень стимулювання залучених регіональних виробників продуктів харчування до сфери гастротуризму.
Багатонаціональний склад населення країни з відповідними кулінарними традиціями.	Недостатня фінансова підтримка для розвитку гастротуризму зі сторони держави.
Розвиток сфери виробництва і переробки сільськогосподарської продукції.	Дефіцит кваліфікованих кадрів у сфері гастротуризму.
	Невідповідність якості пропонованих послуг міжнародним стандартам та високому рівню цін.
Можливості	Загрози
Брендування регіональної кухні та позиціонування на міжнародному ринку гастротуризму як унікального виду рекреації.	Високе конкурентне середовище серед придатних дестинацій для формування гастрономічних турів.
Становлення традицій різноманітних гастрономічних фестивалів, проведення тематичних регіональних святкових заходів.	Зниження платоспроможності та якості життя населення в кризові періоди.
Створення привабливого туристичного іміджу України на зовнішніх ринках за рахунок популяризації гастротуризму.	Високий рівень зношення об'єктів туристичної інфраструктури.
Формування єдиної інформаційної бази та реєстру гастрономічних маршрутів.	Цінові ризики для суб'єктів туристичної діяльності на розвиток нового виду туризму.
Розвиток продуктової номенклатури для гастротуризму.	Нерентабельність туристичного потоку через низький рівень доходів.
Соціально-економічний розвиток сільської місцевості.	Низький рівень інвестиційної привабливості туристичної сфери.
Створення музеїв їжі, дегустаційних залів, відновлення фабрик та заводів, які виготовляють продукти харчування і як результат створення нових робочих місць.	Вплив пандемії та карантинних обмежень на активізацію та після цього війна, що заважає розвитку внутрішнього гастротуризму.

Ці зміни включають стимулювання сільського, екологічного та гастрономічного туризму, а також підтримку створення спеціалізованих закладів розміщення, таких як агрооселя. Тим не менш, для модернізації туризму та гостинності регіону в нашій країні більш важливим є створення адміністративних механізмів, а не фінансування заходів.

Гастрономічний туризм є однією з ключових складових туристичної індустрії, яка активно розвивається в Івано-Франківській області. Цей вид туризму передбачає ознайомлення з національною кухнею, традиційними продуктами та методами їх приготування, що робить його привабливим для широкого кола туристів. Важливу роль у розвитку гастрономічного туризму відіграють соціально-економічні чинники, які визначають можливості та перспективи цього напрямку. До економічних чинників розвитку гастрономічного туризму насамперед відносяться наявність інвестицій та достатнього фінансування галузі, підтримка місцевого бізнесу та економічна стабільність регіону.

Розвиток гастрономічного туризму вимагає значних інвестицій у туристичну інфраструктуру, включаючи ресторани, готелі та фермерські господарства. Післявоєнне відновлення може стати каталізатором залучення внутрішніх та зовнішніх інвестицій, спрямованих на модернізацію існуючих та створення нових об'єктів гастрономічного туризму. Сприятливе економічне середовище для місцевих підприємців також виступає важливим чинником розвитку гастрономічного туризму. Податкові пільги, гранти та інші форми підтримки можуть стимулювати розвиток малого та середнього бізнесу, зайнятого у виробництві та реалізації місцевих гастрономічних продуктів.

Стабільна економічна ситуація сприяє зростанню купівельної спроможності населення, що, в свою чергу, підвищує попит на туристичні послуги. Відсутність економічних потрясінь забезпечує стабільний потік туристів та дозволяє планувати довгострокові проекти у сфері гастрономічного туризму. Якщо аналізувати ці чинники в контексті сьогодення, то розуміємо, що як і інші галузі економіки, гастрономічний

туризм Івано-Франківської області має нестабільний економічний стан, що пов'язано з активними бойовими діями в країні, значним відсотком українців, що виїхали закордон, відповідно, менше відвідують українські туристичні місця, економічна нестабільність в державі та значний зовнішньоекономічний борг також не сприяють зростанню інвестицій в галузь туризму, відповідно, розвиток туристичних місць Івано-Франківщини лягає виключно на його власників.

З економічної точки зору гастрономічний туризм може бути важливим джерелом доходу, особливо для регіонів з самотутньою та привабливою кулінарною спадщиною. Розвиток ресторанного бізнесу, гастрономічних турів, місцевих фермерських ринків та інших послуг може створити нові робочі місця та збільшити доходи туристів.

Туризм у сучасному світі є однією з найважливіших галузей економіки та проведення дозвілля. За даними Всесвітньої туристичної організації, 79% мандрівників планують свої маршрути, заздалегідь знаючи календар гастрономічних подій і особливості місцевої кухні. Кожен третій турист у всьому світі вважає інтернаціональну кухню важливою частиною мотивації подорожі, а витрати на харчування складають приблизно 30% загальних витрат на цю подорож [27, с.42].

Щодо соціальних чинників розвитку гастрономічного туризму Івано-Франківської області, то до них можемо віднести культурну спадщину та традиції регіону, рівень підготовки кадрів, гостинність громади та її соціальна активність. Івано-Франківська область має багату культурну спадщину та автентичні збережені традиції, що є основою для розвитку гастрономічного туризму. Місцеві кулінарні звичаї, автентичні рецепти та традиційні свята створюють унікальний туристичний продукт, який приваблює туристів.

Професійна підготовка кадрів у сфері гастрономії та туризму є критично важливою для забезпечення високої якості послуг. Освітні програми, курси підвищення кваліфікації та професійні тренінги допомагають підготувати кваліфікованих фахівців, здатних задовольнити вимоги сучасних туристів.

Активна участь місцевих громад у розвитку гастрономічного туризму сприяє формуванню позитивного іміджу регіону. Співпраця між виробниками, рестораторами, туристичними агенціями та органами місцевого самоврядування дозволяє створювати комплексні туристичні продукти та просувати їх на внутрішньому і зовнішньому ринках.

Соціально-економічні чинники мають вирішальний вплив на розвиток гастрономічного туризму в Івано-Франківській області. Ефективне поєднання економічної підтримки, соціальної активності, розвитку інфраструктури та збереження культурної спадщини може створити сприятливі умови для залучення туристів та стимулювання місцевої економіки. Комплексний підхід до розвитку гастрономічного туризму дозволить максимально використати потенціал регіону та забезпечити його стале економічне зростання у післявоєнний період.

Загалом, можемо визначити такі соціально-економічні чинники розвитку гастротуризму:

- економічний стан населення та країни загалом;
- законодавча, нормативно-правова база у сфері туризму та гостинності;
- наявність ресурсної бази;
- екологічний стан території;
- стан розвитку аграрної сфери та харчової промисловості;
- національний склад населення, розвиток культури та народних традицій;
- статевий, віковий та професійний склад населення;
- розвиток інфраструктури (наявність транспортного сполучення, місць тимчасового розміщення, закладів харчування і т. д.).

Економіка країни отримує значну користь від гастрономічного туризму, оскільки він не тільки створює нові робочі місця та покращує інфраструктуру, а й відіграє важливу роль у збереженні національних культурних традицій. Варто зазначити, що ЮНЕСКО визнає «гастрономію» невід’ємною частиною

світової культурно-історичної спадщини. Масштабні дослідження незмінно демонструють, що регіони, де проводяться інтерактивні туристичні заходи, такі як тематичні ярмарки, екскурсії, народні свята та фестивалі, відчують значне збільшення туристичного потоку. В Україні наразі існує широкий спектр гастрономічних турів, що закладає основу для розвитку конкурентоспроможного гастрономічного туристичного продукту Івано-Франківщини як на міжнародному, так і на внутрішньому ринках, однак він потребує особливої уваги та ряду вдосконалюючих заходів.

1.3. Соціокультурний вимір гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм, який поєднує в собі подорожі та відкриття кулінарних традицій різних країн, стає все більш популярним серед подорожуючих з усього світу. Цей вид туризму не лише задовольняє апетит і допомагає відкрити нові смаки, але й грає важливу роль у культурному обміні між народами та сприяє взаєморозумінню між різними культурами. Насамперед, гастрономічний туризм сприяє зближенню культур. Шляхом відвідування ресторанів, кулінарних фестивалів та майстер-класів подорожні мають можливість не лише спробувати страви різних кухонь, а й пізнати історію, традиції та культурні особливості кожної країни чи місцевості. Наприклад, в Італії людина може насолодитись справжньою італійською пастою, а в Китаї відчувати атмосферу справжньої чайної церемонії. Крім того, гастрономічний туризм сприяє обміну кулінарними знаннями. Подорожуючи в інші країни, люди вивчають нові рецепти, кулінарні техніки та інгредієнти, які потім можуть застосовувати в своїй кухні вдома. Це розширює їх кулінарний досвід і дозволяє вдосконалювати свої кулінарні навички.

Гастрономічний туризм також володіє неабияким ресурсом для підтримки розвитку місцевих господарств та виробників. Відвідуючи місцеві ринки та фермерські господарства, туристи стимулюють розвиток місцевої економіки та сприяють збереженню традиційних методів виробництва їжі. Це

допомагає зберегти культурну спадщину та сприяє сталому розвитку регіонів. Також гастротуризм має великий потенціал у зміцненні міжкультурного розуміння та миру. Коли люди смакують страви інших культур, вони більше розуміють їхні традиції, цінності та спосіб життя. Це сприяє зменшенню стереотипів та побудові позитивних міжкультурних відносин.

Сьогодні гастрономічний туризм не лише задовольняє кулінарні пристрасті мандрівників, а й виступає ефективним інструментом збереження та просування культурної спадщини. Засоби гастрономічного туризму дозволяють зберегти традиційні страви, методи приготування, а також сприяють розвитку місцевої економіки та підтримці культурного спадку. Він відкриває шлях до збереження культурних традицій та звичаїв через кулінарні враження. Місцева кухня стає не лише привабливим аспектом подорожі, а й важливою складовою культурного досвіду. Подорожуючи, туристи мають можливість не лише спробувати місцеві страви, але й дізнатися про їхнє походження, історію та значення для місцевого населення.

Важливою складовою гастрономічного туризму є спілкування з місцевими жителями, шеф-кухарями та власниками ресторанів, які передають традиції та секрети приготування страв з покоління в покоління. Це сприяє збереженню унікальних рецептів та кулінарних технік, які можуть бути втрачені в умовах сучасної глобалізації. Місцеві гастрономічні традиції стають привабливими для туристів, що спонукає розвиток інфраструктури, пов'язаної з кулінарними майстернями, фестивалями та ресторанами. Це, у свою чергу, стимулює економічний розвиток регіонів, що спираються на гастрономічний туризм як на додатковий джерело доходу. Привабливість місцевої кухні також допомагає привернути увагу до інших аспектів культурної спадщини, таких як народна музика, ремесла та фольклор. Гастрономічний туризм стає механізмом для популяризації та збереження цілої низки культурних виявів.

Структура гастрономічної культури як системи включає три основні елементи: кулінарну культуру, культуру приймання їжі та гастрономічну

рефлексію. Кожен з цих елементів відіграє важливу роль у формуванні та функціонуванні гастрономічної культури.

Кулінарна культура охоплює традиції та техніки приготування їжі. Це включає вибір інгредієнтів, рецептури, методи приготування та кулінарні практики, які передаються з покоління в покоління. Вона відображає історичні, географічні та соціальні особливості конкретного регіону чи нації. Культура приймання їжі стосується способів та ритуалів споживання їжі. Це включає етикет, сервірування столу, розташування та взаємодію під час трапези. Культура приймання їжі є відображенням соціальних норм та цінностей, що регулюють поведінку людей під час спільного прийому їжі. Гастрономічна рефлексія полягає в аналізі та оцінці гастрономічних явищ. Вона включає дослідження, критику, літературні та мистецькі твори, присвячені їжі. Гастрономічна рефлексія сприяє розумінню значення їжі в культурі та суспільстві, а також розвитку гастрономічної свідомості.

Гастрономічна культура виконує кілька важливих функцій:

- регулятивна функція забезпечує дотримання правил та норм, пов'язаних з приготуванням та споживанням їжі. Вона допомагає підтримувати порядок та гармонію в суспільстві, регулюючи поведінку індивідів під час трапези;
- функція маркування соціального і культурного статусу визначає соціальну ієрархію та культурну приналежність індивідів через їхні гастрономічні вподобання та практики. Вона відображає рівень добробуту, освіченості та культурного капіталу;
- комунікативна функція реалізується через спілкування та взаємодію під час прийому їжі. Їжа стає засобом передачі інформації, емоцій та соціальних сигналів. Спільні трапези зміцнюють соціальні зв'язки та сприяють інтеграції;
- трансляційна функція пов'язана з передачею кулінарних традицій та знань від одного покоління до іншого. Вона забезпечує збереження та відтворення гастрономічної спадщини;

– функції ідентифікації і інтеграції допомагають людям відчувати приналежність до певної культури або соціальної групи. Через гастрономічні практики індивіди виражають свою ідентичність та знаходять спільні точки дотику з іншими.

Найбільш вагомими в контексті гастрономічного туризму вважаємо регуляторну функцію і функцію маркування соціального і культурного статусу, оскільки вони є основоположними для структури та функціонування гастрономічної культури. Вони визначають основні правила та ієрархії, що впливають на інші аспекти гастрономічного життя.

Насправді кулінарні традиції відображають багатогранність культурного спадку кожної нації та регіону. Вони не лише відображають історію і культуру, але й визначають та утверджують ідентичність та єдність. Проте, в умовах швидкої глобалізації та змін у споживчих звичках, збереження кулінарних традицій стає надважливим завданням важливим. Кулінарні традиції є не лише способом приготування їжі, але й відображенням культурної спадщини, звичаїв та цінностей суспільства. Вони передаються з покоління в покоління і відображають унікальність кожної культури. Збереження цих традицій є важливим для збереження ідентичності та спільності кожного народу.

Організація подій, де місцеві кухарі та експерти діляться своїми знаннями та техніками готування традиційних страв, сприяє залученню уваги до кулінарної спадщини та її передачі молодому поколінню.

Збереження автентичних смаків та інгредієнтів є неможливим без підтримки місцевих сільських господарств та продавців. Закупка продуктів безпосередньо від місцевих виробників сприяє збереженню традиційних інгредієнтів та підтримці сільськогосподарської галузі. Популяризація рецептів та традиційного готування страв через соціальні медіа, кулінарні книги та блоги може сприяти тому, щоб кожен міг відчути смак минулого прямо у своїй кухні. Привертання уваги туристів до місцевої кухні та кулінарних традицій через організацію кулінарних турів та фестивалів сприяє

не лише популяризації, але і збереженню кулінарних традицій.

Загалом, соціокультурний вимір гастрономічного туризму можна представити наступним (рис. 1.4).



Рис. 1.4. Соціокультурний вимір гастрономічного туризму [41]

Основна мета гастрономічних турів, відповідно, полягає в тому, щоб отримати насолоду від гастрономії конкретного народу. Проте ця мета виходить за межі банальної дегустації унікальних та екзотичних делікатесів або смакування великої кількості страв. Насправді головна мета – спробувати страви, які гармонійно поєднують рецепти, що ґрунтуються на традиціях і звичаях місцевого населення, відображаючи їхню кулінарну культуру та технології. Протягом усієї подорожі мандрівники мають можливість

скуштувати різноманітні кулінарні шедеври, випити напої з тимчасової резиденції та дослідити місця, де культивуються та виробляються певні продукти.

Значення гастрономічного туризму полягає в його здатності розрізняти систему культурних цінностей різних суспільств. З цієї точки зору, він слугує засобом для сприяння міжкультурному спілкуванню, налагодження міжкультурних зв'язків і встановлення різноманітних каналів спілкування. Через різні культурні взаємодії відбувається обмін інтелектуальними, духовними і матеріальними цінностями, а також міжособистісним, етнічним, національним досвідом. Кулінарне мистецтво плавно інтегрувалося в тканину культури суспільства, тому гастрономічний туризм служить знайомством з історичним фоном місцевої кухні, пропонуючи екскурсії та можливість активно брати участь у процесі приготування їжі. Цей вид туризму характеризується акцентом на дегустації та знайомстві з унікальними кулінарними традиціями різних народів. У глобальному масштабі гастрономічний туризм поступово отримує визнання за свій соціальний і культурний вплив. Екскурсії, кулінарні дегустації, інноваційні методи приготування їжі, дослідження нових місць для вирощування, селекції та рибальства все частіше служать мотиваторами для туристичних подорожей. Основною метою цієї спроби є заглиблення в освічені часом звичаї та невід'ємну сутність нації через приготування та насолоду від різноманітних кулінарних витворів. Прийняття їжі дає змогу глибше зрозуміти світогляд людей і унікальні тонкощі їхнього існування.

Таким чином, основна мета при створенні гастрономічного туру – поєднати кулінарні враження з культурно-освітніми заходами. Що відрізняє гастрономічний туризм від інших форм пізнавального туризму, так це його здатність залучати не лише зір і слух, а й смак і нюх. Відвідувачі України з закордону особливо зацікавлені в дегустації традиційних місцевих страв, тому вкрай важливо ознайомити туристів з унікальними аспектами традиційної кухні та розвивати сферу послуг у цьому напрямку. Допомога в організації

гастрономічних подорожей може підтримати індустрію туризму, збільшивши тривалість перебування туристів і надавши додаткові можливості домогосподарствам і малим виробникам продуктів харчування. Цього можна досягти за допомогою різних засобів, таких як просування закладів, які обслуговують туристів-гурманів та ентузіастів української гастрономії, підтримка існуючих і нових гастрономічних туристичних ініціатив, а також розвиток туристичної інфраструктури, зокрема закладів харчування, ресторанів, роздрібної торгівлі та обслуговування [41].

Крім того, розвиток інформаційних комунікаційних систем може ефективно рекламувати гастрономічний мікрокластер і стимулювати туристичний попит. Важливо, щоб уряд, бізнес і місцеві громади співпрацювали в підтримці об'єктів гастрономічного туризму, створенні гастрономічних атракцій і подій, які привабливі для внутрішніх і міжнародних туристів, і впровадженні державно-приватного партнерства для просування місцевого туристичного продукту. Це включає використання стратегій бренд-менеджменту, розробку програм тематичних кулінарних турів, які демонструють місцеві інгредієнти та знакові ресторани, розширення охоплення та популярності кулінарних фестивалів і подій, а також участь у міжнародних виставках і конференціях, пов'язаних з харчовою та винною промисловістю. Вивчення успішних міжнародних прикладів у гастрономічному туризмі, зокрема у сфері виробництва вина та продуктів харчування та екологічно чистих методів сільського господарства, також має вирішальне значення. Нарешті, просування України як перспективного туристичного напрямку на світовому ринку має важливе значення для зростання та успіху гастрономічного туризму в країні [6].

Отже, гастрономічний туризм відіграє важливу роль у соціокультурному розвитку регіонів, сприяючи збереженню та популяризації кулінарної спадщини, економічному зростанню та культурному обміну. Взаємодія між туристами та місцевими жителями на гастрономічному рівні створює унікальні можливості для збагачення культурного досвіду обох сторін.

РОЗДІЛ 2

РЕАЛІЗАЦІЯ ПОТЕНЦІАЛУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІВАНО-ФРАНКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

2.1. Аналіз сучасного стану гастрономічного туризму в області

Сфера туризму відіграє вирішальну роль у стратегії соціально-економічного розвитку Івано-Франківської області. Незважаючи на те, що даний регіон географічно відносно невеликий, він відрізняється захоплюючими краєвидами, що сприяє значному туристичному потенціалу регіону: одну третину території займають величні Карпати, а інші дві третини вповнюють мальовничі передгір'я та рівнини.

2019 рік ознаменувався початком серйозної кризи для гастрономічного туризму в Івано-Франківській області, що спричинило суттєві зрушення в діяльності підприємств цього сектору. Ресторатори всього світу, які високо цінують ресторанну індустрію, змушені зараз використовувати всі наявні ресурси. За таких обставин адаптивність і швидке реагування підприємств ресторанного господарства стали вирішальними, що зумовило необхідність відповідної трансформації їхніх бізнес-моделей, щоб вони відповідали мінливим умовам. Впровадження карантинних заходів призвело до появи нового індустріального ландшафту, що змусило ресторанну індустрію розробляти інноваційні стратегії не лише для виживання, а й для зростання, що дозволяє їм адаптуватися до нових реалій зовнішнього середовища [32, с. 151]. Військові дії, здійснені Росією в Україні, мали далекосяжні наслідки в політичних, економічних і торговельних аспектах у всьому світі. Протягом першого тижня конфлікту в Україні були змушені припинити роботу близько 80% закладів харчування, а за даними сервісу автоматизації «Плакат», всього 5000 закладів. Ресторатори визнають, що повномасштабне вторгнення та початок бойових дій фактично зруйнували їхній бізнес у традиційному розумінні. Ті, хто залишився на роботі або їм пощастило відновити свою

роботу, відчули на собі вплив цього зміненого стану речей. Помітні зміни відбулися в пропозиції меню, структурі ціноутворення, клієнтській базі та їхніх уподобаннях.

Івано-Франківська область, розташована в самому серці Карпат, відома своєю унікальною кулінарною спадщиною, яка відображає багатокультурні впливи та природні особливості регіону. Гастрономічний туризм тут стрімко набирає популярності, приваблюючи туристів з різних куточків світу. Традиційні страви, такі як бануш, вареники, деруни та гуцульська бринза, відомі своїм автентичним смаком, обумовленим використанням місцевих продуктів та старовинних рецептів. Географічне розташування області, з її родючими долинами та багатими лісами, сприяє вирощуванню екологічно чистих продуктів і розвитку традиційного скотарства та бджільництва. Місцеві фермерські ринки та фестивалі пропонують відвідувачам можливість скуштувати автентичні продукти та дізнатися більше про кулінарні традиції регіону. Розвиток гастрономічного туризму в області підтримується відкриттям нових ресторанів, кафе та туристичних маршрутів, що включають дегустаційні тури до виноробень і сироварень.

Прикарпаття є визначним місцем для туристів в Україні, що пропонує різноманітні туристичні можливості, які захоплюють відвідувачів. У регіоні спостерігається постійне зростання кількості туристів, за останні роки сюди стікається приблизно 150 000 осіб щорічно. Примітно, що зростання кількості туристів можна пояснити розквітом гастрономічного туризму, зокрема організацією та проведенням гастрономічних фестивалів у цьому регіоні.

Кулінарні звичаї Прикарпаття можна класифікувати як форму української культури, яка охоплює принципи та вірування, які надають значного та організованого характеру діям приготування їжі та обіду. Отже, доцільно зробити висновок, що використовуючи термін «гастрономічний», можна ефективно охопити унікальні характеристики всіх аспектів (таких як економічні, релігійні, державні та правові) повсякденного життя людей, які проживають на Прикарпатті.

Взаємозв'язок між кулінарним мистецтвом і індустрією подорожей відіграє вирішальну роль у стимулюванні прибуття туристів, подовженні тривалості їхнього перебування та збільшенні прибутку від туризму в регіоні. Прикарпаття, регіон, відомий своєю процвітаючою туристичною галуззю, щороку намагається підвищити свій авторитет і залучати все більше відвідувачів.

Так як Івано-Франківська область – це географічне Прикарпаття, то для неї притаманні усі переваги кулінарних традицій Карпатського регіону. Карпатська національна кухня – справжня насолода для любителів кулінарії. Карпатський регіон може похвалитися величезною різноманітністю рецептів, що охоплюють різноманітні кулінарні принади: борщ, борошняні страви, м'ясні делікатеси, овочеві та молочні відвари, а також трав'яні та медові напої. Особливої уваги заслуговують м'ясні страви, широкий асортимент яких включає крученики, завиванці, фаршировану птицю та рибу, шпик. Приготування цих страв – складний процес, що включає кілька етапів термічної обробки, щоб м'ясо зберегло свій аромат і соковитість. Зазвичай цей процес передбачає початкове відварювання або смаження, а потім тушкування або запікання. Особливо виділяється смаковий профіль м'ясних страв, приготованих в горщиках. У регіоні вирощують різноманітну худобу, включаючи овець, кіз, корів, свиней і птицю, а також займаються полюванням, саме тому м'ясо цих порід користується особливою популярністю. Доволі популярним інгредієнтом є сало. Воно вживається в їжу в різних видах, таких як сире, смажене, солоне, варене та копчене. Примітно, що сало потрапляє навіть у солодкі десерти, такі як солодкі крученики та львівське шоколадне сало. Зважаючи на багаті рибні ресурси регіону, поширені також рибні страви, зокрема такі вишукані страви, як запечені карасі в сметані, щука, тушкована з хроном, коропа, тушкований з цибулею, форель з білими грибами та раками. Особливістю карпатської кухні є щедre використання спецій і приправ, зокрема селери, анісу, любистку, кмину, м'яти, перцю, часнику. Банош – густа каша з кукурудзяного борошна або крупи – фірмова страва Карпат у

гастрономічному плані. Цю універсальну страву можна вживати в різних видах – як заміник хліба, в парі з сиром, грибами чи шкварками, як вершковий молочний суп чи навіть підсмажити в олії чи смальці (рис. 2.1).

Закуси та салати	Бринза (традиційний овечий сир), печериці з бринзою, гуцульський салат (салат з буряка, картоплі, моркви та квашеної капусти), соління (квашені овочі, такі як огірки, капуста, помідори), мариновані гриби (білі гриби, підосичники та інші, мариновані з часником та спеціями)
Перші страви	Банаш (кукурудзяна каша з бринзою та шкварками), борщ з білими грибами, кулеша (страва на основі кукурудзяної муки з додаванням шкварок та бринзи), квасоляний суп, затірка (суп з галушками на основі курячого бульйону)
Основні страви	Печеня по-галицьки (м'ясо з овочами, запечене у глиняному горщику), вареники з картоплею та грибами, картопляники (картопляні зрази з начинкою з м'яса або грибів), грибна юшка, деруни, мачанка (густий соус з грибами або м'ясом, подається з млинцями або хлібом), голубці по-гуцульськи (голубці з начинкою з гречки, грибів і м'яса), картопляний пляцок (картопляний запіканка з м'ясом або грибами), зрази з м'ясом
М'ясні страви	Ковбаса по-галицьки (домашня ковбаса, часто з додаванням часнику та спецій), гуцульська кров'янка, буженина, свинина з яблуками та чорносливом, яловичина по-гуцульськи
Рибні страви	Форель по-гуцульськи (форель, запечена з травами та спеціями), риба в сметані, карасі в сметані, щука фарширована
Хліб та випічка	Паляниця, пироги з різними начинками, пляцки, калачі, буковинський медівник (медовий пиріг з горіхами),
Десерти та напої	Медовик (медовий торт), пампухи (пончики з варенням або повидлом), узвар (компот із сухофруктів), липовий чай, сирники, журавлиний кисіль, збитень (напій з меду, прянощів та трав)

Рис. 2.1. Локальні страви Івано-Франківської області [15]

У Карпатському регіоні поширене сироваріння, а найвідомішим сиром є бринза. Бринзу зазвичай готують з овечого або козячого молока, хоча іноді використовують коров'яче. Карпатський регіон має сприятливі умови для

вироснування винограду, що робить його осередком виробництва вина, особливо сухого червоного вина. Окрім традиційних виноградних вин, у регіоні виробляють чудові ягідні вина з бузини, вишні, малини, смородини, горобини, суниці та журавлини [15].

На теренах Прикарпаття гастрономічний туризм перебуває ще на початковій стадії розвитку. Проте в останні роки цей вид туризму стрімко розвивається і привертає все більше уваги. Незаперечно, що регіон має всі необхідні елементи для підтримки цього зростання. Місцева кухня вирізняється різноманітністю пропозицій, включаючи велику кількість закусок і основних страв, широкий вибір рибних і грибних страв, а також сирних і зернових страв. Крім того, регіон відомий широким використанням маринованих овочів і грибів.

Завдяки унікальним кулінарним пропозиціям карпатської кухні гастрономічний туризм має потенціал для процвітання, і в цій сфері вже є помітні успіхи. Давайте поглянемо на кілька гастрономічних напрямків. Одним із прикладів є дводенний тур «Смак Бойківщини», присвячений бойкам — етнографічній групі українців, які проживають у Калуському, Рожнятівському та Долинському районах Івано-Франківської області. Цей маршрут був спеціально розроблений експертами, щоб продемонструвати кулінарні вишукування цього регіону. Мандрівка починається в селі Оболоня, що неподалік Долини, де місцеві господарі радо зустрічають гостей. У Європі чорниця набула величезної популярності, що спонукало туристів на цій екскурсії дізнатися, як відрізнити її від звичайної чорниці. Крім того, вони навчаються про корисні властивості чорниці та навіть мають можливість зібрати та придбати саджанці в місцевому закладі. Маршрут екскурсії передбачає відвідування унікального «Центру спадщини Вигодської вузькоколійки», де учасники насолоджуються смаком варення та інших смачних лісових ягід у місцевій майстерні. Особливою родзинкою цієї кулінарної пригоди є приготування грибної юшки у відкритому казані за старовинним рецептом на «Грибній галявині», адже гриби завжди були

основною стравою для воїнів. Крім того, під час цієї гастрономічної мандрівки туристам надається можливість оглянути вівчарську ферму в Новому Мізуні. Побалуватись смаком сиру з овечого молока, смакувати шипучий шашлик і відчутти автентичний смак Бограчу – все це можна насолодитися, просто поєднавши їх із полонією.

Дослідження гастрономічних фестивалів Івано-Франківської області показало, що з-поміж усієї кількості фестивалів Івано-Франківської області, а їх нараховується 115, 15 гастрономічних фестивалів та 5 фестивалів з ярмарками, що складає 17 %. Це пояснюється тим, що гастрономічний туризм Прикарпаття зараз перебуває на стадії розвитку та потребує поживлення в цьому напрямку, а отже організації та проведенні нових гастрономічних фестивалів. Найбільше гастрофестивалів проводиться в квітні, серпні та жовтні.

Населення Івано-Франківської області етнографічно поділяється на Опілля, Покуття, Бойківщину та Гуцульщину, кожна з яких зберігає виразні відмінності в мові, одязі, культурі та побуті, що привертає інтерес туристів. Суттєві відмінності спостерігаються й в локальних кухнях, відповідно, підвищується гастрономічна привабливість кожного з цих регіонів. Детальніше розглянемо гастрономічні особливості регіонів Івано-Франківської області (таблиця 2.1).

Таблиця 2.1

Гастрономічні особливості регіонів Івано-Франківської області [складено автором]

Регіон	Гастрономічні особливості	Місця гостротуризму
Опілля	Галушки (традиційні маленькі кнедлики з різними начинками).	Івано-Франківськ: Ресторан «Ambasada»
	Гречана каша з лісовими грибами.	Фермерський ринок в Івано-Франківську
	Запечене м'ясо (свинина або яловичина, запечена з овочами).	Івано-Франківська: ресторан «Десятка»
Покуття	Традиційні українські вареники з різними начинками (картопля, сир, гриби, ягоди).	Коломия: ресторан «Княжий град»
	Кулеша (кукурудзяна каша, часто подається з бринзою або грибами).	Косівський ринок

Продовження таблиці 2.1

1	2	3
	Червоний борщ з буряком та м'ясом.	Місцева медоварня в Косові
	Домашня ковбаса	Ресторан «Мисливська хата» в Косові
Бойківщина	Печеня (страви, приготовані в печі, такі як запечене м'ясо та овочі).	Ворохта: ресторан «Стара Ворохта»
	Картопляні деруни зі сметаною та грибами.	Ворохта: місцева сироварня
	Квасоля по-бойківськи	Яремче: Колиба на полонині Смотрич
	Грибна юшка	Яремче: сувенірний ринок та водоспад
Гуцульщина	Бануш (кукурудзяна каша, приготована на вершках або сметані, подається з бринзою та шкварками).	Ресторан «Frap.Ко» в Івано-Франківську
	Гуцульський борщ	Ресторан «Гуцульщина» в Яремче
	Картопля по-гуцульськи (запечена картопля з бринзою та зеленню).	Рахів: фестиваль «Гуцульська бринза»

Загалом, регіон Опілля відомий своїми простими, але смачними стравами, часто приготованими з грибами та м'ясом. Покуття славиться різноманітними варениками, кулешою та традиційними борщами. Бойківщина відома своїми стравами, приготованими в печі, дерунами та грибними стравами. Ворохта та Яремче пропонують відвідувачам традиційні страви та автентичну атмосферу

Досить активно проводяться в Івано-Франківській області гастрономічні фестивалі, які привертають велику вагу туристів [24]:

- міжнародний фестиваль мистецтв країн Карпатського регіону «Карпатський простір» (травень, м. Івано-Франківськ);
- гастрономічний фестиваль «Бігус» (травень, м. Калуш);
- гуцульське народне дійство «Полонинське літо» (червень, с. Верхній Ясенів, Верховинський р-н);
- міжнародний фестиваль «Меди Прикарпаття» (липень, м. Івано-Франківськ);
- ярмарок «Свято бойківського меду і ремесел» (серпень, м. Долина);
- фестиваль-ярмарок «Свято винограду та вина» (серпень, м. Івано-Франківськ);

- обласний фестиваль-ярмарок «Медовий Спас» (серпень, м. Коломия);
- фестиваль вареників «Вареник-fest» (серпень, м. Калуш);
- фестиваль-ярмарок «Хліб&сир фест» (вересень, м. Івано-Франківськ);
- великий бойківський ярмарок «Долина Органік-Фест» (жовтень, м. Долина);
- сімейний ягідний фестиваль «ZAHID BERRY FEST» (с. Чукалівка);
- етнографічно-гастрономічний фестиваль «Ситий Бойко» (с. Грабів, Долинська ТГ, серпень) та інші.

2.2. Інфраструктурне забезпечення гастрономічного туризму в області

Івано-Франківськ, поряд з іншими містами-сусідами, є колискою самобутньої галицької кухні, яка поєднує в собі суміш української, польської, єврейської та вірменської. Кулінарні традиції Івано-Франківської області закладені в густих бульйонах, ковбасах, м'ясних стравах, козячому сирі та карпатських грибах. Також місцеві жителі люблять страви з кисломолочних продуктів, таких як сметана, йогурт, кефір. Досліджуючи регіон, ви натрапите на численні ресторани, кафе та закусочні, де подають не лише традиційні страви місцевої кухні, а й різноманітні страви з усього світу. Крім того, тут є багато магазинів і супермаркетів, де можна знайти широкий вибір продуктів харчування. Однак важливо зазначити, що, як і в інших частинах України, якість їжі може відрізнятися в різних закладах. У той час як деякі місця пропонують високоякісну їжу за помірними цінами, інші можуть не відповідати якості продуктів і послуг. Із зростанням туризму в регіоні з'явилися нові ресторани та кафе з сучасним інтер'єром та меню. Також часто можна знайти послуги доставки їжі, що дозволяє зручно замовляти їжу прямо в готель чи квартиру. Загалом гастрономічна сцена в Івано-Франківській області добре розвинена та має потенціал для подальшого зростання та вдосконалення. Івано-Франківська область може похвалитися різноманітною та багатою культурною та гастрономічною спадщиною, яка демонструє традиції різних етнічних груп, які колись населяли ці землі. Тут представлені

українські, гуцульські, бойківські, лемківські, єврейські та інші кулінарні звичаї. Цей край відомий такими популярними стравами, як борщ, ковбаса, грибна юшка, куліш, вареники, капуста з м'ясом, млинці, кутя, косуля, хліб та багато інших. Щоб задовольнити різноманітні смаки, тут також є широкий вибір ресторанів, кафе та закладів швидкого харчування, які пропонують як українську, так і європейську кухню. Крім того, існують заклади, що спеціалізуються на вегетаріанському, веганському та інших альтернативних видах харчування [2, с.118]. Із зростанням туризму в регіоні тепер є більше можливостей скуштувати місцеві страви та продукти, зокрема в селах Коломийського та Надвірнянського районів, а також у містах Івано-Франківськ та Яремче. Івано-Франківська область справді пропонує різноманітний вибір кулінарних шедеврів та закладів харчування як для місцевих жителів, так і для туристів. Його гастрономічний ландшафт розвинений і різноманітний, що робить його привабливим місцем для ентузіастів і гурманів.

В області є значна кількість закладів харчування – 3388, що свідчить про активний розвиток галузі та її вагомий внесок в економіку області. Серед цих закладів найбільшу частку займають кафе (40%), ресторани (26%) та їдальні (14%), які задовольняють різноманітні потреби населення за рівнем обслуговування та цінами. Цікаво, що заклади швидкого харчування складають невелику частку (2,8%), що свідчить про вищий рівень культури харчування та перевагу якості над швидкістю обслуговування серед мешканців області. Більшість закладів харчування зосереджено в містах Івано-Франківську (1415), Коломиї (328) та Калуші (204), що свідчить про вищу щільність населення та туристичну активність у цих регіонах. У сільській місцевості закладів харчування значно менше (885), але вони відіграють вирішальну роль у забезпеченні прожитку місцевих жителів і туристів, які досліджують сільські ландшафти. Так, Івано-Франківськ, наприклад, може похвалитися широким вибором гастрономічних можливостей, поєднуючи автентичну місцеву кухню з європейськими впливами. Всього в місті

налічується 561 заклад харчування, в тому числі 73 ресторани, 22 бари, 449 кафе і 17 нічних клубів. Загалом ці заклади відповідають очікуванням пересічного туриста як за дизайном інтер'єру, так і за пропозицією меню.

В Івано-Франківську працюють 42 заклади, де подають автентичні страви місцевої та європейської кухні: «Традиція», «Франко», «Надія», «Холодець», «Фамілія», «Хата багата», гастробар «Балкон», Лелеч», «Галицька брама», «Гражда». Крім того, відвідувачі також можуть насолодитися кухнею різних країн світу, включаючи грузинську кухню в «Діді Гулі» і «Піросмані», італійську кухню в «Viva Italia», «Fabricca» і «Grande Pizzeria», а також східну кухню в «Султан», «Ессе» та «Кабукі» тощо. Окремі заклади заслуговують на особливу увагу, наприклад «Urban Space 100» та «Гуцульська кнайпа Мулярових». Громадський ресторан «Urban Space 100» спрямовує свій прибуток на популяризацію різноманітних громадських проектів у місті, а «Гуцульська кнайпа Мулярових» пропонує туристам можливість скуштувати автентичні місцеві страви та напої.

Місто може похвалитися кількома відомими закладами, які стали синонімом його самобутності. Ресторация «Десятка», антикварний магазин «Шпиндель» та культова «Піріжкова» – найстаріший ресторан міста з 1967 року – справжнє втілення його характеру. Спеціально для молодіжної аудиторії «Смачна дитяча ресторация» – лише один із десятка громадських закладів міста, які пропонують дитяче меню та ігрові кімнати. Серед інших відомих закладів – ресторан-кафе «Амігос», готельно-ресторанний комплекс «Reikartz Park Hotel», «Fazenda Family Park», «Повідло». Кав'ярні з унікальними назвами «Кава Станіслава», «Галка», «Кафе на Труші», «Цар-хліб» доповнюють гастрономічний ландшафт міста. Ці заклади не тільки пропонують широкий вибір кавових напоїв і десертів, але й демонструють історію, звичаї та культуру місцевої громади. Крім того, місто охопило альтернативні варіанти харчування з такими закладами, як «Mondays cafe & store» та «Vegano Hooligano Ivano-Frankivsk». Послуги доставки їжі також процвітають у цьому районі. Відвідувачі можуть взяти участь у

гастрономічних екскурсіях, які дають змогу ознайомитися з місцевою кухнею, традиціями та звичаями. У 2020 році до проекту «Дорогою смаку Прикарпаття» долучилися виробники традиційних місцевих продуктів, заклади громадського харчування, заклади розміщення та інші гравці туристичної галузі Івано-Франківської області. Ця ініціатива спрямована на розвиток загальнонаціональної мережі етно-гастрономічних маршрутів «Дороги вина та смаку України».

Щоб детальніше ознайомитись з інфраструктурним забезпеченням гастрономічного туризму в області, слід детальніше ознайомитись з визначними гастрономічними місцями області (таблиця 2.2).

Таблиця 2.2

Найбільш гастрономічно привабливі автентичні місця Івано-Франківщини

[складено автором]

Регіон	Місце	Гастрономічна привабливість
1	2	3
Верховинський район	Полонина Діл, Полонина Кринта Полонина Луковиця	Домашній сир, вурда, масло, бриндза, майстер-клас зі збивання масла, приготування та дегустація сирів
	Музей-сироварня «Хата-стая»	Хата з «3-ма кімнатами», де можна приготувати власноруч сир, розглянути гуцульський одяг та спробувати себе у ткацтві, приготування та частування баношем, дегустація сирів
Яремчанський район	Полонина Маковиця Полонина «Перці»	Частування будзем та сиром із медом, бограчем та традиційними варениками зі шкварками, майстер-клас з приготування бринзи
	Ферма «Яр»	Козиний сир та молоко, відкрита ферма, де можна спробувати доглядати за тваринами, виготовлення козиного сиру, дегустація сирів, прогулянки на конях, збір ягід, трав та грибів
	Броварня «Микуличин»	Крафтова пивоварня з більше 5 видів гуцульського пива, карпатський мед, сири та косметика на основі писа, дегустація пива
Косівський район	Форельне господарство «Валило» (с. Яворів)	Можна порибалити та спробувати різні страви з форелі та скуштувати бануш
	Екопасіка «Бджолиний рай»	Можна купити меду, прополісу, пилку, перги та воску, поласувати медовою жувальною гумкою (сотами)
	Екоферма козячих сирів (с. Яворів)	Дегустація сирів та молока, приготування мармурової баранини,

Продовження таблиці 2.2

1	2	3
Тлумацький район	Соціальний кооператив «Файні ябка»	Можна спробувати різноманітні місцеві сухофрукти
Коломийський район	Кооператив «Чиста флора»	Можна спробувати більше 60 видів карпатських трав'яних напоїв, варення, медові дитячі цукерки
	Пасіка «Золоті крилечка»	Чаювання та частування метод
Долинський район	Овеча ферма	Дегустація сиру та білого вина
	Медоварня «Чорна бджола»	Дегустація карпатського меду, питного меду, медового квасу, трав'яного чаю за рецептами із старовинних книг
	Фермерське господарство «Еко Карпати» – козяча ферма та сироварня	Виготовлення та дегустація таких сирів як фета, халлумі, брі, твердий сир, будз, бринза, розсільний сир, рікотта, вурда.
Городенківський район	Ферма «Покутський равлик»	Частування равликів

Розглянемо деякі актуальні на сьогодні тури, які пропонуються в контексті гастротуризму по Івано-Франківській області. Одним з найпопулярніших місць для відвідування на Івано-Франківщині є «Дарваїв Кут», що біля річки Мізуньки. У цьому закладі гарно відображена суть бойківської кухні. Власниця пані Оксана не тільки проводить майстер-класи з приготування бойківських страв, а й щедро ділиться традиціями та рецептами своєї родини. В рамках екскурсії на відвідувачів чекають смачні бойківські пироги з бульби, традиційна недільна страва, а також різноманітні бойківські сирні страви, вареники зі шкварками, сиром і сметаною, свиняча мачанка і навіть знаменитий «залізний борщ».

Ще одним визначним місцем на Бойківщині є пивоварня «Чорна бджола», де гості можуть відправитися на екскурсії та насолодитися дегустацією продуктів бджільництва та трав'яних чаїв у чарівному дегустаційному залі, оформленому в австро-угорському стилі.

Захоплюючим місцем для туристів є хутір «Медова симфонія», який є репрезентацією бойківської культури та їхнього побуту. Це господарство, розташоване високо в горах, вирощує справжніх карпатських бджіл. Ці

бджоли відомі своїм спокійним характером і виробництвом високоякісного меду з меншим вмістом цукру. Чудовим аспектом є те, що цим медом можна насолоджуватися, не потребуючи захисних засобів, таких як маски для обличчя та рукавички. На відвідувачів цієї екскурсії чекає чудовий досвід, коли вони можуть поласувати медом, домашнім бальзамом, трав'яними чаями та чудовою випічкою.

У селі Коломийщина є пасіка «Золоті крилечка», яка дарує безліч неперевершених вражень. Власник запрошує відвідувачів взяти участь у дегустаціях їхньої виняткової продукції, побалуватись апітерапією та навіть переночувати у вуликах.

У селі Яблуниця є своєрідне місце, відоме як Полонина «Перці». Це чудове місце пропонує відвідувачам гастрономічні пригоди, які включають широкий спектр розваг. Гості можуть насолодитися дегустацією найкращих карпатських сирів, вишуканих наливков та традиційних українських страв. Крім того, існують різні форми розваг і захоплюючих конкурсів для покращення загального досвіду.

У селі Микуличин знаходиться гуцульська пивоварня «Микуличин», де виробляють пиво природним способом і власну торгову марку «Пиво Гуцульське». Заснована в 2002 році, ця пивоварня швидко зарекомендувала себе як сучасне представництво регіону. Процес варіння пива вимагає використання сировини, яка повністю отримана з природи. Для виробництва пива використовуються чотири різновиди пивоварного солоду, два сорти хмелю, дріжджі низового бродіння, дріжджі верхового бродіння та карпатська джерельна вода. Компанія продає виключно свою пивоварну продукцію у власному магазині. У селі Микуличин є пивоварня «Гірське», яка спеціалізується на виготовленні автентичного пива – пива живого, нефільтрованого та непастеризованого. Ця пивоварня присвячена підтримці багаторічних традицій майстерних майстрів, які передавалися з покоління в покоління. Відвідувачі пивоварні можуть насолодитися смаком крафтового

пива на чудовій літній терасі, а також мати можливість придбати його в їх магазині.

Пивоварня «Верховина» надає можливість скуштувати гуцульське пиво, виготовлене за традиційним методом «Остербрау» з Німеччини та угорського пивоварного обладнання. Серед ключових інгредієнтів – джерельна вода Верховини, словацький солод, німецькі пивні дріжджі та хміль. Пиво має унікальний, натуральний смак і тривалу пінну шапку, яка привертає увагу відвідувачів. Крім того, пивоварня пропонує широкий вибір смачного супроводу та страви автентичної гуцульської кухні, які доповнюють пиво.

У підніжжя величних Карпат розташувалося господарство «Еко-Карпати» – рай для любителів сиру. Ця ферма не тільки дозволяє відвідувачам насолоджуватися чудовими сирами, виготовленими з найкращого козячого молока, але й пропонує можливість дослідити розгалужену ферму. З кожним роком фермерське господарство «Еко-Карпати» прагне розширювати асортимент сирів та вдосконалювати технологію їх виготовлення. Нині вони мають вражаючий вибір, серед якого сир фета, сир брі, будз, бринза, сир халумі, горган, сир «Бойків».

Одним з найбільш неординарних місць гастрономічного туризму Івано-Франківщини є ферма «Покутський равлик». Ця ферма пропонує туристам можливість побачити вирощування равликів та насолодитися надзвичайним кулінарним задоволенням.

Загалом, гастрономічні тури, які пропонуються на Прикарпатті, відомі різноманітністю напрямків. Ці тури дозволяють відвідувачам досліджувати пивоварні, різноманітні виробничі потужності та ферми, де вони можуть спробувати місцеві продукти, традиційні напої тощо. З цього досвіду стає очевидним, що сільський або зелений гастрономічний туризм є найпоширенішим видом кулінарних досліджень у Карпатах. Зокрема, сільський аспект гастрономічного туризму на Прикарпатті більш розвинений, ніж міський. Це можна пояснити останнім часом акцентом на здоровому

харчуванні та тим фактом, що сільський гастрономічний туризм орієнтується на екологічні харчові продукти.

Як бачимо, інфраструктурне забезпечення Івано-Франківської області доволі розгалужене та різноманітне, саме тому включення гастротуризму в регіональні програми розвитку туризму є вкрай важливим. Тематичні фестивалі, зосереджені навколо місцевої кухні та традиційних страв, стають основним каталізатором розвитку гастротуризму. Та головними факторами, що формують значний потенціал Прикарпаття для гастрономічного туризму – це все ж наявність багатих природних ресурсів та різних етнічних груп, що додає місцевості колориту, багатства та різноманітності.

2.3. Перспективи та заходи післявоєнного розвитку гастрономічного туризму

Післявоєнне відродження та розвиток туристичної галузі є одним з ключових аспектів економічного зростання для багатьох регіонів, зокрема для Івано-Франківської області. Цей регіон, багатий на природні, культурні та історичні ресурси, має величезний потенціал для розвитку гастрономічного туризму, що може стати значним стимулом для місцевої економіки. Гастрономічний туризм, який об'єднує кулінарні традиції, дегустаційні тури, фермерські ринки та гастрономічні фестивалі, є однією з найдинамічніше зростаючих галузей у світі туризму. Він не лише сприяє розвитку туристичної інфраструктури, але й підтримує місцевих виробників, зберігає культурну спадщину та стимулює міжкультурний обмін.

Івано-Франківська область відома своєю автентичною кухнею, що поєднує традиції різних етнічних груп, які населяли цей регіон протягом століть. Унікальні страви, приготовані за старовинними рецептами, місцеві продукти, що вирощуються в екологічно чистих умовах, та гостинність місцевих жителів створюють неповторний туристичний продукт, здатний привабити туристів з різних куточків світу. В умовах післявоєнної відбудови,

коли регіон потребує нових джерел фінансування та економічного стимулу, розвиток гастрономічного туризму може стати одним з ключових напрямів стратегічного планування.

Сільськогосподарський потенціал Івано-Франківської області є значним, і він зумовлений її природними умовами, кліматом і родючими ґрунтами. Цей регіон відомий різноманітністю сільськогосподарських культур, включаючи зернові, такі як пшениця, ячмінь і кукурудза, олійні культури, такі як соняшник і соя, овочі, такі як картопля, морква та цибуля, а також фрукти, такі як яблука, груші, вишні та інші. Це велике розмаїття культур служить основою для зростання сільськогосподарського сектору та забезпечує широкий асортимент продукції. Особливої уваги заслуговують виноградники та виноробство. Кліматичні умови регіону та гірські схили створюють ідеальні умови для вирощування високоякісного винограду. Численні виноробні та виноградники в районі виробляють широкий асортимент вин. Також Прикарпаття славиться виробництвом меду та бджільництвом. Великі луки та лісисті території регіону створюють сприятливі умови для виробництва меду, в результаті чого отримують високоякісний мед, який високо цінується як цінний природний продукт. Крім того, останнім часом на Івано-Франківщині спостерігається зрушення в бік екологічного сільського господарства, де все більше фермерів переходять на екологічно чисті методи вирощування. Задовольняючи потребу в органічних товарах і підтримуючи сталий розвиток сільськогосподарської галузі в регіоні, ця ініціатива сприяє сільськогосподарському сектору регіону. Крім того, багаті сільськогосподарські ресурси Прикарпаття роблять його привабливим місцем для агротуризму. Відвідувачі мають можливість досліджувати місцеві ферми, брати участь у таких заходах, як збирання врожаю, виробництво меду та вина, а також занурюватися в сільський ландшафт та автентичну культуру. Величезний сільськогосподарський потенціал Івано-Франківської області відіграє важливу роль в її економічному розвитку, створенні робочих місць,

розвитку туризму та забезпеченні доступності високоякісної сільськогосподарської продукції для населення.

Післявоєнний період відкриває нові можливості для розвитку інфраструктури та створення сучасних туристичних маршрутів. Важливим кроком є підтримка місцевих виробників та підприємців, які можуть пропонувати високоякісні продукти та послуги, що відповідають потребам сучасних туристів. Відновлення та модернізація туристичних об'єктів, створення нових гастрономічних маршрутів, розвиток агротуризму та організація кулінарних фестивалів є тими заходами, що можуть сприяти залученню інвестицій та збільшенню туристичних потоків в Івано-Франківську область.

Окрім економічних вигод, гастрономічний туризм також має важливе соціокультурне значення. Він сприяє збереженню та популяризації кулінарної спадщини, що є невід'ємною частиною культурної ідентичності регіону. Організація кулінарних майстер-класів, дегустаційних турів та фестивалів дозволяє місцевим жителям поділитися своєю культурою та традиціями з гостями, створюючи взаєморозуміння та повагу між різними культурами.

Перспективи післявоєнного розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області є надзвичайно сприятливими. Завдяки комплексним заходам, спрямованим на підтримку місцевого бізнесу, розвиток інфраструктури та збереження культурної спадщини, регіон може перетворитися на один з провідних центрів гастрономічного туризму в Україні. Системний підхід до розвитку цієї галузі дозволить не лише відновити економіку післявоєнного періоду, але й забезпечити стаłe зростання та процвітання регіону в майбутньому.

Розглядаючи перспективи та заходи післявоєнного розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області, важливо зазначити, що ці ініціативи можуть бути реалізовані після перемоги та первинної реконструкції нашої держави. Та вкрай важливо заохочувати запровадження

стимулів, які сприятимуть будівництву нової туристичної та курортної інфраструктури, а також оновленню існуючих об'єктів.

Українські туристичні компанії, особливо ті, що спеціалізуються на гастрономічному туризмі, повинні робити акцент на якості, пропонуючи свої продукти. На відміну від сектору масового туризму, спеціалізовані форми туризму потребують більше уваги саме в контексті якості, а не ціни, оскільки туристи, що обирають даний вид подорожей, є більш вимогливими та платоспроможними.

Майбутнє зростання гастрономічного туризму в Україні буде керуватися кількома ключовими стратегічними напрямками [34]:

- забезпечення національної та регіональної підтримки туризму із залученням до його розвитку як державних структур, так і приватного бізнесу;
- створення потужної туристичної інфраструктури для забезпечення високоякісних та різноманітних послуг для відвідувачів;
- підкреслення важливості внутрішнього та в'їзного туризму, використання туристичних ресурсів країни та багатой історико-культурної спадщини;
- проведення ефективних інформаційних, рекламних і маркетингових кампаній;
- інвестиції в підготовку, перепідготовку та підвищення кваліфікації кадрів, зайнятих у рекреаційно-туристичній діяльності.

Ці напрями, разом з іншими, є основою для розвитку рекреаційно-туристичної діяльності в Україні.

Фестивалі є чудовою організаційною подією для тих, хто зацікавлений у гастротуризмі. В Україні щорічно проводяться численні гастрономічні фестивалі, які віддають шану традиціям. Ці фестивалі розкидані по всій країні, що дозволяє туристам повністю зануритися в місцеву атмосферу, насолоджуючись традиційною кухнею. Незважаючи на те, що український гастротуризм є відносно молодим видом відпочинку, він має всі необхідні елементи для поступового зростання. Сьогодні кожен туристичний регіон

України прагне відкрити власну гастрономічну особливість та продемонструвати унікальні пропозиції. Тому вкрай важливо включити гастротуризм до регіональних програм, спрямованих на розвиток туристичної галузі. Тематичні фестивалі, присвячені місцевій їжі та стравам, відіграють важливу роль у розвитку гастротуризму. У сучасному світі гастротуризм популяризується як напрямок, який дозволяє окремим особам досліджувати країну чи регіон через їх традиційну кухню, даруючи їм нові емоції та враження, які дуже потрібні сучасним туристам. Крім того, щороку створюються нові гастрономічні маршрути, що приносить користь як малим, так і великим постачальникам послуг. Проблеми, пов'язані з просуванням гастрономічного туризму в Україні, зокрема на величезній території країни, пов'язані насамперед з недостатньою координацією між учасниками ринку [55].

Для подальшого розвитку та популяризації гастрономічного туризму в Івано-Франківській області можна розвивати декілька стратегічних напрямів. До них відносяться пошук підтримки як з боку державних, так і регіональних органів влади, створення добре розвиненої туристичної інфраструктури для пропозиції високоякісних продуктів і послуг, надання пріоритету внутрішньому та в'їзному туризму, який використовує гастрономічні ресурси регіону, впровадження ефективної реклами, реклами, та інформаційні кампанії, залучення іноземних інвестицій для відновлення автентичних місць і продуктів, підвищення кваліфікації професіоналів у сфері туризму, організація та просування більшої кількості гастрономічних заходів, таких як ярмарки та фестивалі вина, меду та сиру, а також покращення якості існуючих гастрономічних турів або створення нових. Варто зазначити, що українська туристична економіка значною мірою залежить від внутрішнього туризму, тому збільшення кількості турів сприятиме не лише просуванню національної культури, а й сприятиме економічному розвитку місцевих громад, створюючи можливості для працевлаштування в туристичному секторі та сприяючи співпраці між обробна промисловість і громадське харчування.

Для сприяння розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області може застосовуватись кластеризація, тобто, підхід, що передбачає різноманітні заходи, такі як максимальне використання туристичних ресурсів, підвищення конкурентоспроможності регіонального туристичного продукту, підвищення інвестиційної привабливості регіону через інноваційні туристичні проекти. Крім того, це передбачає координацію зусиль держави, бізнесу та громадських організацій щодо розвитку туристичної інфраструктури, залучення колективного потенціалу персоналу через навчальні програми та зниження вартості туристичних послуг для учасників кластеру. Крім того, це передбачає спільне використання ресурсів, узгодження бізнес-стратегій та реалізацію спільних маркетингових і рекламних ініціатив, включаючи участь у туристичних виставках і ярмарках, а також розвиток і просування туристичного бренду регіону. Також він спрямований на розширення можливостей для інноваційних форм і напрямків туристичної діяльності.

На сьогодні, Івано-Франківськ залишається транзитним туристичним центром, так званими воротами Карпат. Тут значна кількість туристів з рюкзаками, які прямують в гори, або ж люди з валізами, які їдуть в Європу. Небагато туристів розглядають варіант залишитись у Франківську на один чи декілька днів. Тому проблема збільшення туристичних потоків у м. Івано-Франківську є актуальною для всіх зацікавлених сторін туристичного процесу в місті [28].

Щодо власне перспектив та заходів післявоєнного розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області, то вважаємо за доцільне створити туристичний продукт з урахуванням природних та національних особливостей цього регіону.

Здійснивши аналіз наявних турів, що пропонуються туристичними агентствами, ми виявили, що лише незначна їх частина є гастрономічними (не більше 5-10%). Більшість турів орієнтується на гірський туризм (стежка Довбуша, гора Маківниця, Яворівський Ніагара) або краєзнавчий (релігійно-історичний центр «Гора над Дністром», знайомство з писанкарством,

ковальством, виготовленням музичних інструментів в народних умільців краю, музей гуцульської магії, церкви, музеї народного мистецтва, галицький національний природний парк та багато іншого). У ці тури, звісно, включене відвідування деяких гастрономічних місць, здебільшого це фермерські господарства, сироварні, виноробні та приватні двори локальних умільців, які готові частувати туристів місцевими стравами власного виробництва. Також варто відзначити, що більшість турів створені для ознайомлення подорожуючих з надбаннями саме Прикарпаття, тобто жителів пригірської місцевості, тоді як визначним місцям міської інфраструктури приділяється значно менше уваги. Саме тому було вирішено розробити новий маршрут гастрономічного вікенду з акцентом на місті Івано-Франківськ. Цей маршрут, на нашу думку сприятиме популяризації даного регіону та реалізації його туристично-гастрономічного потенціалу. Важливішим етапом при виборі місць для організації гастрономічного туру є наявність цікавих аутентичних закладів ресторанного господарства, гастрономічних музеїв, майстер-класами по приготуванню та дегустацією. Розроблена гастрономічна подорож Івано-Франківщиною стане альтернативою для туристів, які хочуть змінити обстановку та відвідати цікаві місця з смачною кухнею на вихідні. Тут варто також зауважити, що формат вікенду був обраний тому, що у зв'язку з війною люди стали ще більше цінувати робочий час та можливість заробити кошти в такий нестабільний економічно та політично час. Відповідно, далеко не всі мають можливість та бажання подорожувати за рахунок робочого часу, брати спеціально відпустку тощо. Саме тому вважаємо за доцільне обрати саме формат подорожі на вихідні дні. При цьому маршрут буде починатись вранці у суботу з Івано-Франківська та завершуватиметься також у цьому ж місті у вечір неділі. Це важливо з тієї точки зору, що туристи зможуть доїхати до Івано-Франківська, скориставшись автобусом чи залізничним транспортом, а також буде достатньо часу, щоб повернутись додому після подорожі. Також, на нашу думку, важливо, щоб ці два дні не були перенасичені надзвичайно інтенсивною програмою, оскільки потрібно подбати про те, що подорожуючі

мають відпочити за вихідні в турі, а не втомитись та перенасититись враженнями. Саме тому ми розробили наступний маршрут туру:

Таблиця 2.3

Програма вікенд-туру «Tasty Frankivsk» [складено автором]

Час	Місце	Діяльність
День 1 (Субота)		
Зустріч о 9.00 біля кафе «Urban Space 100»		
9.00-10.00	Івано-Франківськ	Сніданок у кафе "Urban Space 100" Короткий екскурс в історію Івано-Франківська та особливості його місцевої кухні від гіда. Видача програмки туру та інших роздаткових мтаеріалів відносно туру.
10.00-12.00		Площа ринок, Ратуша, Катедральний собор Святого Воскресіння, музей мистецтв Прикарпаття. Оглядова екскурсія містом та відвідування ринку з локальними продуктами.
12.00-13.30	Косів	Переїзд до м.Косів.
13.30-14.30		Обід у ресторані «Гражда»
14.30-16.00		Відвідування Косівського базару. Відвідування водограю Косівський Гук.
16.00-17.30		Майстер-клас по виготовленню сиру та сирних коників. Дегустація сирів.
17.30-18.00	Верховина	Переїзд до смт.Верховина
18.00-19.00		Верховинська пивоварня
19.00-20.00		Вечеря у готелі «Верховина»
Нічліг		Нічліг у готелі «Верховина»
День 2 (Неділя)		
9.00-10.30.	Верховина	Виїзд з готелю. Екскурсія та сніданок у форельному господарстві «Еко-Форель»
10.30-13.00		Гуцульська сироварня ЕКО ферма або чани (на вибір групи)
13.00-15.00	Яремче	Доїзд до Яремче. Відвідування водоспаду Пробій та сувенірного ринку. Дегустація вин
15.00-16.30		Доїзд до м. Івано-Франківськ
17.00	Івано-Франківськ	Вечеря у ресторації Мулярових

Тур розрахований на осіб віком від 18 років. Винятковий досвід, що пропонує розроблений нами тур, охоплює різноманітні заходи, такі як дегустації, дослідження історичних місць, занурення в традиції та звичаї Івано-Франківської області, інтерактивні кулінарні заняття з приготування традиційних страв, смакування сирів, пива, вина та форелі. Тур розроблений таким чином, щоб охопити 2 дні та 1 ніч, забезпечуючи достатньо часу для того, щоб насолодитися новими смаками та місцевою кухнею. Зверніть увагу,

що через включення алкогольних дегустацій учасники повинні бути не молодше 18 років. Планована кількість учасників туру (групи) – 15-20 осіб. Окрім закладів, орієнтованих на кулінарію, тур також включає відвідування історичних пам'яток та пам'яток, що забезпечує повноцінний та захоплюючий досвід для всіх мандрівників. Відбір зупинок туру був ретельно зроблений з урахуванням теми гастрономії, наявності національних страв та наявності автентичних ресторанів, які спеціалізуються на регіональних делікатесах. Даний тур не є сезонним, тому його впровадження можливе у будь-яку пору року.

Вартість такого туру складатиме для однієї людини 4800грн.

Таблиця 2.4

Бюджет вікенд-туру «Tasty Frankivsk» [складено автором]

Витрати	Вартість
Автобусне перевезення	4500/група
Гід	2500/ група
Сніданок у кафе "Urban Space 100"	250 грн.
Обід у ресторані «Гражда»	400 грн.
Майстер-клас по виготовленню сиру та сирних коників. Дегустація сирів.	280 грн.
Екскурсія та дегустація у Верховинській пивоварні	200 грн.
Вечеря у готелі «Верховина»	350 грн.
Нічліг у готелі «Верховина»	820 грн.
Екскурсія та сніданок у форельному господарстві «Еко-Форель»	450 грн.
Гуцульська сироварня ЕКО ферма або чани (на вибір групи)	380-700 грн
Вечеря у ресторації Мулярових	500 грн.
+ 10% послуги тур-фірми	
Всього на 1 людину:	4800грн.

У вартість не входить сувенірна продукція та додаткові індивідуальні витрати.

Щоб стимулювати розвиток гастрономічного туризму, необхідно також розробити ефективні маркетингові стратегії. Ці стратегії повинні включати брендинг регіонів і напрямків з акцентом на потенціал для організації гастрономічних турів. Крім того, вирішальним є розвиток інформаційних онлайн-ресурсів, присвячених гастрономічним пропозиціям регіону. Важливо також визначити пріоритетність гастрономічного туризму в загальних рамках

регіональних стратегій і програм розвитку туризму. Крім того, ключовим є сприяння міжнародній співпраці у сфері гастрономічного туризму. Виконуючи ці рекомендації, органи влади, органи місцевого самоврядування та туристичні підприємства можуть значно прискорити розвиток гастрономічного туризму. Однак важливо визнати, що диверсифікація необхідна для підвищення конкурентоспроможності напрямків. Сам по собі гастрономічний туризм не може вирішити всі соціально-економічні проблеми, з якими стикаються місцеві громади, або залучити велику кількість туристів. Потрібна комплексна програма соціально-економічного розвитку, яка враховує потенціал і регіональний контекст кожної громади [4].

Проаналізуємо закономірності, що виникають у гастрономічному туризмі в межах Івано-Франківської області. По-перше, важливо відзначити, що ринок гастрономічного туризму переживає значне зростання, що робить його одним із найжвавіших секторів у туристичній індустрії. Крім того, «гастрономічних» туристів можна визначити як людей, які активно залучаються до нового культурного досвіду, зокрема через їжу. Ці мандрівники прагнуть зрозуміти автентичність місць, які вони відвідують, досліджуючи місцеву кухню, і їх особливо цікавить походження продуктів, які вони споживають. Вони також визнають цінність гастрономії як форми спілкування та платформи для обміну досвідом з іншими. Варто зазначити, що ці туристи, як правило, мають витрати вище середнього, мають вибагливі смаки, цінують унікальність і активно уникають буденних вражень.

Основа кулінарних пропозицій лежить в межах географічного регіону. Перетворення території на гастрономічний ландшафт створює виклик для туристичних напрямків. Ключ до гастрономічного туризму полягає у використанні місцевих ресурсів, які можна перетворити на привабливі туристичні продукти, що дозволяє ідентифікувати особливий характер території. Крім того, гастрономічний туризм має потенціал для вирішення культурних та екологічних проблем, залишаючись при цьому економічно життєздатним. Мета полягає не в тому, щоб накласти додатковий тягар на

кулінарну спадщину, а радше в тому, щоб використовувати її розумно, пам'ятаючи про сталість. Метою є не комерціалізація гастрономії, а радше створення нових пропозицій або покращення існуючих. Основна увага повинна бути зосереджена не лише на створенні туристичного продукту для залучення відвідувачів, а скоріше на активному залученні відвідувачів до автентичного культурного досвіду місця призначення. Цього можна досягти, надавши чіткі та вичерпні пояснення та інтерпретації місцевої кухні, а також продемонструвавши навколишні послуги та заходи. Якість є надзвичайно важливою для напрямків, які прагнуть сприяти розвитку гастрономічного туризму. Це передбачає захист і визнання місцевих продуктів, розвиток конкурентоспроможної пропозиції, забезпечення професіоналізму персоналу, захист прав споживачів і прагнення підвищити рівень задоволеності відвідувачів. Ефективна комунікація має вирішальне значення для того, щоб туристичні напрямки точно представляли свої гастрономічні пропозиції на ринку. У наш час туристичний досвід починається задовго до фактичної подорожі, на етапі планування, коли туристи збирають інформацію, порівнюють і роблять покупки.

Створення гастрономічного іміджу туристичної дестинації значною мірою залежить від впливу відомих шеф-кухарів, ЗМІ, путівників, гастрономічних блогів та соціальних мереж. Співпраця має вирішальне значення в цьому процесі, залучаючи різних осіб, таких як виробники продуктів харчування, фермери, рибалки, кухарі, ресторатори, готельєри та представники державної адміністрації. Участь усіх цих зацікавлених сторін є важливою для розробки гастрономічного туристичного продукту. Зростання гастрономічного туризму сприяє кілька тенденцій. По-перше, зростання добробуту населення суттєво впливає на споживчі звички. Зараз люди витрачають більшу частину свого доходу на готові до вживання страви, вишукану кухню, страви на винос і їжу, яка сприймається як корисна для здоров'я. По-друге, демографічні зміни та зрушення в динаміці домогосподарств призвели до більшого попиту на заклади харчування та

можливостей гастрономічного туризму. Свою роль у цій зміні зіграли старіння населення та зміна способу життя. Нарешті, зростає відмова від моделі «Макдональдизації», яка наголошує на масовому виробництві та доступності. Туристи все більше шукають місцеву, свіжу та високоякісну кухню, яка автентично представляє напрямок, який вони відвідують. Занепад культури харчування, що нагадує феномен «макдональдизації», призвів до краху Starbucks в Австралії через відсутність унікальності. Зростання мультикультуралізму стало невід'ємною частиною повсякденного життя споживачів завдяки таким факторам, як імміграція, глобалізація, Інтернет, спеціалізовані телеканали та бурхлива індустрія туризму. Те, що колись вважалося екзотичною кухнею, тепер стало дуже популярним, про що свідчить популярність таких страв, як каррі, у Британії. Виникненню гастрономічного туризму сприяють кілька факторів, у тому числі розвинене сільське господарство, яке дозволяє туристам насолоджуватися місцевою кухнею та продуктами, виробленими на фермах у сільській місцевості. Крім того, можливість відвідати екологічно чисті ферми та фабрики та дізнатися про органічні продукти та їх виробництво додає привабливості. Наявність корінних народів або їхніх нащадків, які дотримуються кулінарних традицій, таких як євреї, татари, поляки, чехи, німці, може стати основою для унікальних гастрономічних турів. Інші визначні пам'ятки включають можливість збирати дикі рослини, гриби та ягоди, створення нових робочих місць для місцевих жителів, різноманітні природні та рекреаційні пропозиції, багату культурну та історичну спадщину, близькість до цільових споживачів, зростання популярності кулінарних програм на телебаченні та пропаганда здорового способу життя.

Таким чином, з метою ефективного сприяння розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області можемо надати наступні пропозиції:

– заохочення інвестицій у туристичну інфраструктуру: важливо залучати інвестиції для оновлення та розширення туристичної

інфраструктури. Це як будівництво та модернізація готелів, ресторанів, кафе, інших туристичних об'єктів, так і розвиток туристично-рекреаційних зон;

– розширення мережі готелів та закладів громадського харчування: надзвичайно важливо стимулювати розвиток готелів та закладів громадського харчування шляхом надання податкових пільг та інших сприятливих заходів. Розширюючи асортимент готелів, ресторанів, кафе та інших гастрономічно привабливих місць різного рівня комфорту та цінових категорій, можна задовольнити різноманітні потреби різних туристичних груп;

– підвищення якості обслуговування: надання широкого спектру високоякісних послуг і забезпечення відмінного обслуговування клієнтів є надзвичайно важливими. Цього можна досягти за допомогою програм навчання та підвищення кваліфікації персоналу закладів харчування. Впровадження систем контролю якості та активний пошук зворотного зв'язку від туристів також сприятимуть підтриманню високого рівня обслуговування;

– розробка туристичних маршрутів: сприяння створенню та популяризації різноманітних туристичних маршрутів гастрономічно привабливими місцями Івано-Франківщини, які охоплюють природну красу регіону, культурні пам'ятки та історичні місця, має важливе значення для залучення відвідувачів. Для розвитку туризму в Івано-Франківській області необхідна співпраця з туристичними агентствами та організаціями для залучення гостей з різних країн. Слід запровадити ефективну маркетингову стратегію, щоб привернути увагу туристів, використовуючи різноманітні медіа-канали, такі як соціальні мережі, туристичні веб-сайти та туристичні платформи. Також важливо розробити привабливі туристичні пакети та ексклюзивні пропозиції, адаптовані до різних цільових аудиторій;

– Налагодження партнерства з місцевими підприємцями, громадськими організаціями, органами місцевого самоврядування та іншими зацікавленими сторонами є важливим для спільних зусиль у розвитку туризму регіону. Слід проводити регулярні консультації та зустрічі з цими зацікавленими сторонами для вирішення проблем і пошуку взаємовигідних рішень;

– вкрай важливо віддавати пріоритет екологічній стійкості шляхом сприяння відповідальному використанню природних ресурсів і розвитку екологічно чистого туризму. Заохочення впровадження екологічних стандартів у ресторанах та інших закладах харчування, а також залучення туристів до екологічних ініціатив сприятимуть досягненню цієї мети.

Впровадження цих заходів сприятиме розвитку туризму в Івано-Франківській області, залучення більшої кількості відвідувачів та створення нових можливостей для працевлаштування. Однак повною мірою реалізувати туристичний потенціал регіону можна лише за умови належного розвитку туристичної інфраструктури, сприяння підприємницькій діяльності, налагодження партнерства з місцевими зацікавленими сторонами та збереження природних і культурних ресурсів регіону.

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

Сфера гастрономічного туризму – це сфера, яка швидко розвивається. Завдяки дослідженню гастрономії туристи отримують доступ до багатой культурної та історичної спадщини обраного місця призначення, занурюючись у знання, експерименти та придбання місцевих продуктів. Гастрономічні традиції знаходяться в стані постійної еволюції, і обов'язком професіоналів є впроваджувати інновації, оновлювати свої пропозиції та задовольняти вимоги нової споживчої культури. У результаті гастрономічний туризм став стійкою тенденцією, яка сприяє змістовній взаємодії між мандрівниками та місцевими громадами, надаючи їм неперевершені враження під час подорожей. У сучасному конкурентному середовищі, де недостатньо уваги та постійно з'являються нові технології, компанії повинні швидко розробляти оновлені стратегії просування, щоб залишатися попереду. Практично кожна країна має потенціал для розвитку власного унікального бренду гастрономічного туризму, оскільки кожна нація може похвалитися своєю власною кухнею.

Сфера гастрономічного туризму має потенціал стати дуже затребуваною формою подорожей, оскільки вона пропонує засоби по-справжньому осягнути суть культури нації через дослідження її традиційної кухні. Україна, безсумнівно, має потенціал для посилення свого становища у світовій індустрії туризму, використовуючи такі фактори, як зростаючий мультикультуралізм туристичних потоків, зростання попиту на нові туристичні напрямки, зростання екотуризму та велика кількість різноманітних культурних закладів. і природний досвід. Цього можна досягти шляхом впровадження потужної державної підтримки туристичних напрямків, туристичних агентств та інших ключових гравців у секторі, а також шляхом комплексного дослідження соціокультурних аспектів туризму в рамках соціальних міграцій та складної взаємодії між глобальними процесами глобалізації та регіоналізації.

Аналіз передумов розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області дозволив зробити наступні висновки. Зокрема, вважаємо значним посиленням туристичного потенціалу Івано-Франківщини саме в аспекті гастротуризму є створення ГО «Смак українських Карпат»: об'єднання виробників з екологічно чистих територій 4-х областей українських Карпат. Івано-Франківська область за територією порівняно невелика, але за характером рельєфу належить до числа найбільш мальовничих в Україні. Разом з цим, етнографічно населення Івано-Франківщини поділяється на Опілля, Покуття, Бойківщину та Гуцульщину, мешканці яких зберегли окремі традиційні страви. До традиційних страв гуцульської кухні відносять банош, кулеша, гуцульський білий борщ, грибна зупа, мініатюрні голубці, начинка, бігус тощо. Традиційні бойківські страви: каша з пенцаку, млинці з колястри, капуста з кмином, біб з овочами, квасоля по-карпатськи, стиранка. Логаза, запрашка, бобов'яник, запалені буряки або й щипанка на пшон: йдеться про опільську гастрономію. До раціону покутянина мала входити калорійна їжа, яка мала формувати його працездатність під час важкої фізичної праці. Таке різноманіття страв та традицій приготування є цінним підґрунтям для формування нових, цікавих та насичених гастротурів Івано-Франківською областю.

Івано-Франківська область, розташована у самому серці Карпат, є однією з найпривабливіших туристичних дестинацій в Україні. Окрім своїх природних красот, культурної спадщини та архітектурних пам'яток, цей регіон відомий своїм багатим кулінарним надбанням. Гастрономічний туризм тут набирає популярності, залучаючи відвідувачів, які прагнуть відкрити для себе унікальні смаки місцевої кухні та насолодитися автентичними продуктами, що відображають історію і традиції цієї землі.

Розвиток гастрономічного туризму в Івано-Франківській області базується на декількох ключових аспектах. Перш за все, це велика кількість традиційних страв, що передаються з покоління в покоління. Кулінарна спадщина регіону включає такі унікальні страви, як бануш, грибна юшка,

гуцульська бринза, вареники, деруни та багато інших. Багато з цих страв готуються з використанням місцевих продуктів, вирощених на екологічно чистих гірських полях та пасовищах, що додає їм особливої автентичності та смакових якостей.

Одним із важливих факторів, що сприяють розвитку гастрономічного туризму, є проведення численних фестивалів та ярмарків, присвячених місцевій кухні. Такі події як «Свято хліба» в Коломиї, «Гуцульська бринза» в Рахові та «Карпатська ліга крафтового пива» в Яремчі привертають велику кількість туристів, які бажають скуштувати традиційні страви та напої, а також взяти участь у кулінарних майстер-класах та дегустаціях.

Інфраструктура області активно розвивається, щоб задовольнити зростаючий попит на гастрономічні тури. Відкриваються нові ресторани та кафе, що спеціалізуються на традиційній кухні, розробляються гастрономічні маршрути, які включають відвідування місцевих фермерських господарств, виноробень, сироварень та медоварень. Це дозволяє туристам не лише скуштувати автентичні страви, а й побачити процес їх приготування, дізнатися більше про культуру та традиції регіону.

Значний вплив на розвиток гастрономічного туризму мають також місцеві фермерські ринки та ярмарки, де можна придбати свіжі продукти безпосередньо від виробників. Це не лише сприяє підтримці місцевої економіки, але й дозволяє туристам зануритися в атмосферу автентичного карпатського побуту.

Попри очевидні успіхи, розвиток гастрономічного туризму в Івано-Франківській області стикається з певними викликами. Основними проблемами є недостатнє фінансування та підтримка з боку держави, необхідність покращення якості обслуговування в деяких закладах громадського харчування, а також потреба у більш активному просуванні регіону як гастрономічної дестинації на національному та міжнародному рівнях.

У підсумку, гастрономічний туризм в Івано-Франківській області має великий потенціал для розвитку. Завдяки багатій кулінарній спадщині, активному розвитку інфраструктури та зростаючому інтересу з боку туристів, цей регіон може стати одним з провідних центрів гастрономічного туризму в Україні. Синергія між місцевими підприємцями, громадою та державними установами може сприяти створенню унікальних туристичних продуктів, які приваблюватимуть все більше відвідувачів, забезпечуючи стабільний розвиток регіону та збереження його кулінарної культури.

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про туризм: Закон України : прийнятий ВРУ 18.11.2003 р. № 1282–IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>
2. Атаманюк Я. Д. Сучасні тенденції розвитку рекреаційної інфраструктури Івано-Франківської області / Я. Д. Атаманюк // Науковий вісник Чернівецького університету. Географія. – 2014. – Вип. 724-725. – С. 116-121.
3. Бабіна В. Є. Проблеми та перспективи організації гастрономічного туризму в Україні // В. Є. Бабіна. – рукопис – Київ : КНУТД, 2021. – 124 с.
4. Басова В. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму у Західному регіоні України / В. Басова, А. Голод // Сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку туризму в регіонах України : матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції (19-20 жовтня 2018 р., м.Львів). – Львів, 2018. – С. 62–64.
5. Бастракова Н. Український туристичний бізнес: сучасний стан, проблеми та перспективи / Н. Бастракова // Молода економіка. – 2015. – № 1. – С. 4–8.
6. Басюк Д. І. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики / Д. І. Басюк. – Вінниця: Центр навчальної літератури, 2017. – 316 с.
7. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д. І. Басюк // Наукові праці НУХТ – 2012. – № 45. – С. 128-132.
8. Батман В. С. Тенденції кулінарного туризму в Україні та світі / В. С. Батман // Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції «Сучасні технології управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом». – Маріуполь: МДУ, 2018. – С.70-71
9. Божук Т. І. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області) / Т. І. Божук, Л. А. Прокопчук // Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку: VI міжнар.

наук.- практ. конф., 28–29 квітня 2011 р. – Луганськ, 2011. – № 6. – Том 2. – С. 171–177.

10. Величко В. В. Дослідження факторів розвитку туристської індустрії України / В. В. Величко // Комунальне господарство міст. – 2012. – Вип. 102. – С. 470–475.

11. Вишневська Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму / Г. Г. Вишневська // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. – 2013. – Вип. 31. – С. 112-118.

12. Войт Д. С. Перспективи розвитку винного гостротуризму шляхом кластеризації / Д. С. Войт, Д. Ф. Діденко, Ю. А. Колодруб // Вісник ХНАУ. Серія: Економічні науки. – 2018. – №3. – С. 400-409.

13. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму. Офіційний сайт. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.worldfoodtravel.org>.

14. Галушак І. Гастрономічний туризм: карпатська агроновація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://trubyna.org.ua/novyny/hastronomicnyi-turyzm-karpatska-ahrono-vatsiia/>.

15. Гастрономічний туристичний шлях [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://hof.net.ua/touristroutes/gastronomic_tourism/.

16. Глушко В. Вектор розвитку туризму в Україні / В. Глушко // Вісник Київського національного торговельно-економічного університету. – 2019. – №2. – С. 64-75.

17. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремий вид у туризмі: поняття, сутність, класифікація / В. О. Глушко // Торгівля і ринок України. – 2016. – Вип. 39-40. – С. 166-175.

18. Годя І. М. Гастрономічний туризм Закарпаття: сучасний стан і перспективи / І. М. Годя // Географія та туризм. – 2018. – Вип. 45. – С. 36-41.

19. Горбань Г. П. Управління регіональним розвитком туристичної галузі: світовий досвід / Г. П. Горбань // Економіка і управління. – 2011. – № 4. – С. 110-113.

20. Гук Н. А. Розвиток регіональної системи міжнародного туризму в

Україні: автореф. дис. ... к.е.н.: спец. 08.00.02 «Світове господарство і міжнародні економічні відносини». – Київ, 2008. – 21 с.

21. Дишкантюк О. В. Потенціал ресторанного господарства Одещини в розвитку гастрономічного туризму / О. В. Дишкантюк, Д. О. Харенко, Л. М. Івичук // Економіка харчової промисловості. – 2018. – Том 10. Випуск 2. – С. 31-39.

22. Дудник М. І. Територіальна система туристичних послуг як об'єкт суспільної географії / М. І. Дудник // Освітньо-професійна підготовка фахівців з туризму / За ред. Г. В. Балабанова. Київ: НАУ. – 2016. – С. 40-53

23. Жирак Л. М. Передумови та перспективи розвитку етнографічного туризму в Івано-Франківській області / Л. М. Жирак // Перспективи розвитку зеленого туризму в Карпатському туристичному регіоні: матеріали І Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Івано-Франківськ, 14 червня 2023 року). – Івано-Франківськ: РВВ ЗВО «Університет Короля Данила». 2023. – С. 7-11.

24. Івано-Франківська обласна державна адміністрація. Туризм. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.if.gov.ua/turizm>

25. Ковешніков В. С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки / В. С. Ковешніков, В. В. Гармаш // Інвестиції : практика та досвід. – 2017. – № 4. – С. 32-37.

26. Конішева Н. Й. Удосконалення системи підготовки та підвищення кваліфікації кадрів сфери туризму та курортів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://tourlib.net/statti_ukr/konischeva5.htm.

27. Коркуна О. І. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад / О. І. Коркуна, О. В. Никига, О. Г. Підвальна // Економічний простір. – 2020. – № 155. – С. 40-43.

28. Коробейникова Я. С. Напрями збільшення туристичних потоків у м. Івано-Франківську в контексті формування маркетингової стратегії міста / Я. С. Коробейникова // Матеріали Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Економіка міста та урбаністика» (березень 2018 р.). – К.: КНЕУ,

2018. – С. 244-246.

29. Красовський С. О. Гастрономічний туризм як актуальний тренд сучасної культури / С. О. Красовський // Питання культурології. – 2021. – № 37. – С. 169-180.

30. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Т. С. Кукліна // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>

31. Кушнірук Г. Гастрономічний бренд туристичної дестинації / Г. Кушнірук, І. Цьолковська // Туристичний бренд як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку: збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Львів, 14 березня 2019 р.). – Львів : ЛІЕТ, 2019. – С. 68–71.

32. Ляшовський М. Адаптація підприємств ресторанного господарства в період карантинних обмежень / М. Ляшовський, О. Маслійчук // Матеріали II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. «Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика» (19 травня 2022 року). – Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського. – С. 151–153

33. Маланюк Т. З. Історико-архітектурні пам'ятки Івано-Франківщини як об'єкт туризму / Т. З. Маланюк // Краєзнавець Прикарпаття. – 2004. – №4, С. 58–61.

34. Матвєєв В. В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України / В. В. Матвєєв // Науковий вісник Херсонського державного університету. – 2015. – № 10, Ч. 4. – С. 29–31.

35. Михайлюк О. Л. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні / О. Л. Михайлюк, О. А. Хумаров // Економічні інновації. – 2020. – № 2 (75). – Т. 22. – С. 71-81.

36. Мітал О. Гастрономічний туризм як перспективний напрямок туризму на національному туристичному ринку / О. Мітал // Молодий вчений, – 2019. – № 12 (76). – С. 455-459.

37. Момонт Т. В. Основні фактори розвитку ринку туристичних послуг / Т. В. Момонт // Економіка. Управління. Інновації. Серія «Економічні науки». – 2012. – № 1. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/eui_2012_1_35

38. Муллер М. В. Особливості формування інноваційного розвитку гастрономічного туризму Полтавської області / М. В. Муллер // Економіка і регіон. – 2017. – № 1 (62). – С. 101-104.

39. Омельницька В. О. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України / В. О. Омельницька // Економічні студії. – 2018. – № 2. – С. 121-126.

40. Омельницька В. О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму / В. О. Омельницька // Приазовський економічний вісник. – 2018. – № 1 (6). – С. 15-20.

41. Патійчук В. О. Особливості організації гастрономічних турів / В. О. Патійчук // Рекреаційно-туристичний потенціал регіонів України: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку: Матеріали І Всеукр. науково-практ. Інтернет-конф. (30-31 березня 2017 р.). – Луцьк: Терен, 2017. – С. 26-34.

42. Програма розвитку туристичної галузі міста Івано-Франківськ на 2016–2020 роки [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.mvk.if.ua/mvkprog/38534>

43. Расулова А. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України / А. Расулова // Економіка і держава. – 2015. – Вип. 5. – С. 78-83.

44. Рубіш М. А. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій / М. А. Рубіш, М. В. Чорій, Л. В. Зеленська // Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія «Економіка». – 2020. – № 1(13). – С. 61–66.

45. Рутинський М. Бренди фестивального туризму України / М. Рутинський, Н. Ткаченко, Ю. Біда // Туристичний бренд як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку : збірник

матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Львів, 14 березня 2019 р.). – Львів : ЛІЕТ, 2019. – С. 31-35.

46. Сабецька Т. І. SWOT-аналіз туристичної індустрії в Івано-Франківській міській територіальній громаді / Т. І. Сабецька // Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика: матеріали III Міжнародної науковопрактичної конференції (23-24 листопада 2023 р.). – Львів: ЛТЕУ, 2023. – С.52-57.

47. Саламатіна С. Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини / С. Є. Саламатіна // Наукові праці ОНАХТ. – 2014. – №46. – С. 325-329.

48. Саркісян Г. О. Роль і значення стимулювання гастрономічного туризму в структурі розвитку регіональних туристичних ринків України / Г. О. Саркісян // Український журнал прикладної економіки. – 2020. – № 5(1). – С. 312–320.

49. Сливенко В. А. Шляхи активізації вітчизняного гастротуризму на міжнародному туристичному ринку / В. А. Сливенко, А. І. Долгієр, К. А. Хрулькова // Ефективна економіка. – 2019. – № 5. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=7054>

50. Стельмах О. А. Перспективи розвитку ресторанної галузі в етнотуризмі / О. А. Стельмах, О. Г. Агеєнко, К. Ю. Коваленко // Розвиток туристичного бізнесу: міжнар. наук.-практ. конф. (17-19 березня 2011 р.). – Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. – С. 160–161.

51. Стешенко Д. О. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України / Д. О. Стешенко, А. Ю. Парфіненко // Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети: Матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції (9 листопада 2012 року). – Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2012. – С. 239-241.

52. Трададенко Т. Гастрономічний туризм: перспективні напрями / Т. Трададенко, К. Верес // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: програма і матеріали 80 Міжнар. наук.

конф. молодих учених, аспірантів і студентів (10-11 квітня 2014 р.). – К.: НУХТ, 2014. – Ч.3. – С. 563-564.

53. Туризм в Україні: куди їдуть найбільше і які напрями потрібно розвивати [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://expres.ua/news/2017/10/05/265404-turyzm-ukrayini-kudy-yidutnaybilshe-napryamypotribno-rozvyvatu>.

54. Федорченко В. К. Історія туризму в Україні / В. К. Федорченко, Т. А. Дьорова. – К.: Вища школа, 2002. – 195 с.

55. Фесенко Г. О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. 2021. [Електронний ресурс]. – Режим доступу:http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf

56. Цегельник А. О. Етнічна кухня як чинник розвитку кулінарного туризму / А. О. Цегельник // Вісник Державної академії керівних кадрів культури і мистецтв: наук. журнал. – 2012. – № 2. – С. 105-110.

57. Черниш І. В. Гастрономія як фактор формування конкурентних переваг послуг пізнавального туризму / І. В. Черниш, В. М. Маховка Н. Я. Максимейко // Економіка і регіон. – 2021. – № 2. – С. 33-40.

58. Чеченя О. В. Фактори впливу на галузь туризму / О. В. Чеченя // Географія та туризм. – 2011. – Вип. 16. – С. 116–122.

59. Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму : підручник / Ф. Ф. Шандор, М. П. Кляп. – К. : Знання, 2013. – 334 с.

60. Шикеринець В. В. Передумови розвитку етнотуризму в Карпатському регіоні / В. В. Шикеринець // Удосконалення механізмів державного управління соціально-економічним розвитком підприємств і галузей. – 2012. – Вип. 221. – С. 250-261.

61. Allen G. J. Encyclopedia of the Food and Drink Industries / G. J. Allen, K. Albala // The Business of Food. – 2010. – P. 112.

62. Brokaj M. The Impact of the Gastronomic Offer in Choosing Tourism Destination: The Case of Albania / M. Brokaj // Academic Journal of Interdisciplinary Studies MCSER Publishing. – 2014. – Vol.3. – No.2. – P. 249-258.

63. Dasilva D. Assessing The Economic Potential For Culinary Tourism In Suriname: A Value Chain Approach. Caribbean Centre for Competitiveness. St. Augustine, Trinidad and Tobago. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.surinamecompete.org/wpcontent/uploads/2016/01>.

64. Global Report on Food Tourism. – World Tourism Organization (UNWTO), Madrid, Spain. – 2012. – p. 63.

65. Hall M. Gastronomic tourism: comparing food and wine tourism experiences / M. Hall, R. Mitchell // *Niche Tourism, Contemporary Issues, Trends and Cases*. – 2005. – P. 89-100.

66. Hall C. M. The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste / C. M. Hall, L. Sharples // *Food tourism around the world*. – Elsevier Butterworth-Heinemann, Oxford, 2003. – pp. 1–24.

67. Manola M. S. The Gastronomy as an Art and its Role in the Local Economic Development of a Tourism Destination: A Literature Review / M. S. Manola, S. X. Koufadakis // *SPOUDAI Journal of Economics and Business*. – 2020. – 70(1-2). – pp. 81–92.

68. Mulcahy J. D. Historical evolution of gastronomic tourism. In S. K. Dixit (Ed.), *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism*. Routledge [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://ebrary.net/146921/travel/historical_evolution_gastronomic_tourism

69. Sajna S. Shenoy Food tourism and the culinary tourist / S. Sajna // A thesis presented to the Graduate School of Clemson University. Advisor Dr. William C. Norman, 2005. – 210 p.

70. SMART-туризм: уся інформація про Івано-Франківськ в одному мобільному додатку. – 2020. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://decentralization.gov.ua/news/12086>

71. Sormaz U. Gastronomy in Tourism / U. Sormaz, H. Akmeşe, E. Gunes, S. Aras // *Procedia Economics and Finance*. – 2016. – 39. – С.725–730. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(16\)30286-6](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(16)30286-6)

ДОДАТКИ



Рис. А.1 Гастрономічна карта України [29]