

**ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ



**СУЧАСНІ ТРЕНДИ РОЗВИТКУ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ:
АДАПТАЦІЯ ДО ВИКЛИКІВ СЬОГОДЕННЯ**

Матеріали I Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції

(м. Івано-Франківськ, 16 травня 2024 р.)

Рекомендовано до друку вченою радою факультету туризму
Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника
(протокол № 8 від 04 червня 2024 р.)

Рецензенти:

Чубрей О. С. – доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри економічної географії та екологічного менеджменту Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича;

Єрмо І. В. – кандидат географічних наук, доцент, кафедри туризму та готельного господарства Волинського національного університету імені Лесі Українки.

С 91 **Сучасні тренди розвитку сфери гостинності: адаптація до викликів сьогодення** : матеріали І Всеукр. студент. наук.-практ. конференції / за ред. В. С. Великочного, Н. В. Мельник, м. Івано-Франківськ, 16 травня 2024 р. Електронне видання. Івано-Франківськ : Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, 2024. 107 с.
ISBN 978-966-640-559-6

У збірнику висвітлено результати наукових досліджень, презентованих на І Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції, що відбулась на базі факультету туризму ПНУ імені Василя Стефаника у травні 2024 року. Коло питань, які розкриваються у матеріалах конференції, торкаються сучасних трендів, проблем та перспективних векторів розвитку індустрії гостинності в Україні та світі у сучасних турбулентних умовах.

УДК 338.48:338.483.13'06(043.2)(082)

ISBN 978-966-640-559-6

© Прикарпатський національний університет
імені Василя Стефаника, 2024
© Колектив авторів, 2024

ЗМІСТ

РОЗВИТОК ТУРИСТИЧНИХ ДЕСТИНАЦІЙ УКРАЇНИ ТА СВІТУ

<i>Слободянік Анастасія, Сидоренко Тетяна</i>	Туристичні дестинації України: розвиток доступного туризму.....	6
<i>Мицкан Святослав, Стиранко Павло, Мельник Надія</i>	Особливості організації гастротурів. Кейс Грузії.....	8
<i>Юзків Яна, Роскладка Наталія</i>	Перспективи розвитку туризму в Івано-Франківській області у воєнний час.....	10
<i>Пономарьова Еліна, Роскладка Наталія</i>	Туризм як інструмент сталого розвитку регіонів: виклики та можливості для України.....	12
<i>Демчук Ольга, Єрко Ірина</i>	Потенціал екологічних ресурсів Волинської області для сталого розвитку готельного господарства: можливості та перспективи.....	14
<i>Гогунська Олена, Захарченко Павло</i>	Розвиток приморських дестинацій в Україні: головні аспекти.....	16
<i>Луцик Ірина, Юр'як Роман</i>	Європейський досвід організації зеленого туризму.....	19
<i>Загребенєв Дмитро, Третьякова Катерина, Терещенко Віталій, Носирєв Олександр</i>	Розвиток туристичного потенціалу та іміджу Полтавської області.....	22
<i>Коваль Катерина, Лимаренко Анна, Болюх Ірина, Носирєв Олександр</i>	Розвиток замкового туризму: тенденції та пріоритети.....	25
<i>Путятіна Софія, Чернат Альона, Переляєва Мілана, Носирєв Олександр</i>	Розвиток туристичного потенціалу Дніпропетровської області.....	27

КУРОРТНЕ ГОСПОДАРСТВО УКРАЇНИ

<i>Клапчук Тарас, Клапчук Володимир</i>	Методика зонування курортних територій.....	30
<i>Бутчак Соломія, Грижинець Василь, Мельник Надія</i>	Організація оздоровчих ретритів: зарубіжний та вітчизняний досвід.....	31
<i>Мастепанова Єлизавета, Литвиненко Анастасія, Чистикова Валерія, Носирєв Олександр</i>	Тendenції розвитку лікувально-оздоровчого туризму.....	33
<i>Курій Інна, Мельник Надія</i>	Онтологія апітуризму.....	36

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

<i>Кукурудз Романа, Загнибіда Раїса</i>	Інноваційне обладнання у технологіях ресторанної продукції: актуальність, ефективність та перспективи використання.....	38
<i>Бутчак Соломія, Румянцева Ірина</i>	Особливості роботи сучасних готелів.....	40
<i>Грабар Тетяна, Загнибіда Раїса</i>	Концепція закладів ресторанного господарства для відпочинку з дітьми.....	42
<i>Кордибанюк Анастасія, Румянцева Ірина</i>	Топ-товари продуктів харчування.....	44
<i>Гутник Василь, Мендела Ірина</i>	Аналіз сучасних підходів до авторської гастрономії.....	45
<i>Базюк Владислав, Мендела Ірина</i>	Вплив солодкого рефрешменту на задоволення клієнтів.....	46
<i>Пітиляк Марія, Мельник Надія</i>	Кав'ярні «третьої хвилі»: від концепту до реалізації. Кейс кав'ярні «Букініст».....	48
<i>Кащук Володимир, Мендела Ірина</i>	Інноваційний підхід Массімо Боттури до гастрономії.....	51
<i>Радомська Ангеліна, Мальована Оксана</i>	Сучасні тренди обслуговування у ресторанній сфері під впливом викликів сьогодення.....	52
<i>Середюк Богдан, Мельник Надія</i>	Курортні готелі Греції: конкурентні переваги.....	55
<i>Костюк Марія, Мельник Надія</i>	Ресторани майбутнього як інноваційний тренд сучасної сфери обслуговування.....	57
<i>Скрипчук Павло, Мельник Надія</i>	Хостели Івано-Франківська: відповідність стандарту ДСТУ 9106:2021 Туристичні послуги. Хостели. Загальні вимоги та класифікація.....	60

ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

<i>Драгуль Влада, Романчук Людмила</i>	Цифрові трансформації у ресторанному бізнесі.....	62
<i>Chorna Sofiia, Zhumbei Marianna</i>	Promoting a Destination by Means of Relevant Website.....	63

ОСНОВНІ ТРЕНДИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ

<i>Віконська Анастасія, Мельник Надія</i>	Кемпінги та їхнє місце у розвитку туристичної інфраструктури.....	65
<i>Малик Соломія, Загнибіда Раїса</i>	Ексклюзивні технології сервісу у готелях курорту Буковель: тренди, проблеми, перспективи впровадження....	69

Синько Анастасія, Яріко Мирослава	Реабілітація постраждалих від війни засобами туризму: загальна характеристика та класифікація.....	71
Якима Мирослава, Габчак Наталія	Тематичні туристичні маршрути як інструмент розвитку туризму на Закарпатті.....	72
Гаркавий Іван, Подольян Михайло	Брендинг у сфері гостинності.....	74
Бідочко Наталія, Мельник Надія	Потенціал розвитку апітуризму в Україні.....	76
Рибак Андрій, Лоаяк Лілія	Розвиток української кухні в курортних містах (на прикладі м. Яремче) – актуальний гастрономічний тренд.....	78
Чувурін Ростислав, Вовк Катерина	Перспективи залучення прямих іноземних інвестицій у розвиток туристичної сфери.....	80
Бігун Назар, Польова Леся	Безконтактна гостинність: еволюція готельного сервісу.....	82
Жумбей Олександр, Мельник Надія Колеснікова Анастасія, Якименко Михайло, Луговська Діана, Носирєв Олександр	Гастрономічний туризм Італії: сучасні тренди..... Маркетингове просування регіонального туристичного продукту на внутрішньому та зовнішньому ринках.....	83 86

СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Гричинюк Віталій, Мендела Ірина	Вплив грінвошингу на рекреаційну галузь.....	89
Гуцул Дмитро, Мендела Ірина	Роль рекреаційного туризму у відновленні після кризових ситуацій.....	90
Поросюк Світлана, Леміш Катерина	Стратегічне управління підприємствами готельної, курортної та туристичної сфери.....	91
Бойчук Тетяна, Мельник Надія	Концептуальні готелі в контексті формування айдентики дестинації.....	93
Шляховська Анастасія, Стрельченко Інна	Сучасні проблеми конкурентоспроможності індустрії гостинності.....	95
Кушнірова Валерія, Вовк Катерина	Аналіз українського експорту туристичних послуг.....	97
Присташ Владислав, Ханас Уляна	Роль кадрів в конкурентоспроможності туристичного підприємства.....	99
Хомин Віталія, Мельник Надія	Конкурентні переваги скандинавської моделі розвитку індустрії гостинності.....	101
Передерій Євгенія, Мендела Ірина	Інноваційні підходи до водозбереження в готелях.....	104
Марчак Таїсія, Мельник Надія	Особливості впровадження практики природоорієнтованих рішень в галузі готельно-ресторанного господарства.....	105

2. Офіційний сайт The New York Times. URL:

<https://www.nytimes.com/2018/03/14/world/europe/stephen-hawking-quotes.html>

3. Барна Н.В., Коротєєва А.В. Інклюзивно-реабілітаційний туризм : навчальний посібник. Видання Проекту ПМГ ПРООН-ГЕФ з питань соціальної інклюзії людей із інвалідністю. К., 2020. 124 с.

Святослав МИЦКАН, Павло СТИРАНКО, Надія МЕЛЬНИК
*Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника,
м. Івано-Франківськ*

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОТУРИВ. КЕЙС ГРУЗІЇ

Гастротуризм в Грузії – це унікальне поєднання культури, історії та кулінарії, яке приваблює туристів з усього світу. Ця країна славиться своїми традиційними стравами, вином та гостинністю. Організація гастротурів в Грузії включає в себе не лише відвідування ресторанів та виноробень, але й знайомство з місцевими традиціями, участь у кулінарних майстер-класах та навіть збір винограду. Кожен гастротур є незабутнім досвідом, який дозволяє глибше зрозуміти культуру та спосіб життя грузинів.

Гастрономічний туризм стимулює розвиток місцевої економіки, сприяє збереженню та популяризації традиційної грузинської кухні, створює позитивний імідж країни на міжнародному туристичному ринку. Він є дієвим інструментом пізнання культури цієї країни, яка являє собою своєрідний мікс культур через значний вплив на неї культур Туреччини, Росії, Персії в ході історичних подій. Витрати іноземних гостей у Грузії здійснюють значний вплив на платіжний баланс, адже близько 61,4% доходів від експорту послуг в Грузії припадає саме на туристичну індустрію [4]. Гастротуризм значною мірою вплинув на міжнародне сприйняття Грузії, позитивно відображаючи її культурне багатство та гостинність. Унікальна грузинська кухня зробила країну популярним місцем для гурманів з усього світу. Це не тільки збільшило туристичний потік, але й покращило міжнародний імідж Грузії як країни з багатою культурою та традиціями.

Гастрономічний туризм в Грузії – це не просто про їжу, це також про людей, традиції та історію, які стоять за цими кулінарними витворами. Серед різноманіття напрямів та форм гастрономічного туризму виділяємо спеціалізовані гастротури (ознайомлення з технологією приготування страв національної грузинської кухні або ж технологією виробництва вин, сирів), освітні – організація майстер-класів, курсів, гастроінвентів шеф-кухарями ресторанів грузинської кухні, подієві тури, що орієнтовані на відвідування гастрономічних фестивалів, дегустаційних залів, національних свят та ярмарків, комбіновані або ж «пакетні» гастротури, які включають вище перелічені заходи.

Географія відіграла важливу роль у формуванні грузинської кухні. Географічне положення Грузії, її клімат та природні ресурси визначили асортимент продуктів, набір специфічних спецій, що використовуються в грузинській кухні. Прослідковується значний вплив кухонь Туреччини, Ірану, країн Середземномор'я. Різноманіття прянощів, приправ, соусів свідчить про вплив значної кількості торгових шляхів, які проходили через Грузію.

Відмічаємо значну регіональну диференціацію національної грузинської кухні в межах самої країни. Умовно можна виділити традиції західної та східної грузинської кухні. В традиціях західних регіонів (Абхазія, Аджарія, Масхетія) споживання значної кількості м'яса птиці, волоських горіхів, тоді як в східних регіонах надають перевагу баранині та яловичині, випічці, овочам, сирам.

Грузинська кухня відома своєю унікальністю та різноманітністю, що робить її однією з найцікавіших кухонь світу. Це вдале поєднання м'яса, овочів та різноманітних соусів, що створює неповторний букет смаків. Кухня пропонує широкий вибір закусок, на кшталт, бадриджані, пхалі та сулугуні, які можна спробувати перед основною стравою. Найбільш впізнавані страви грузинської кухні – хінкалі, мцваді, хачапурі, пхалі, мацоні, чурчхела, чвіштарі. До слова, у 2019 р. хачапурі отримали статус нематеріальної пам'ятки культурної

спадщини Грузії [1]. Хачапурі відрізняється за формою і складом в залежності від регіону. Особливою родзинкою грузинської кухні є соуси. Їхньою основою є, як правило, кислі фруктові соки, кисле молоко, яйця та горіхи, що кардинально відрізняє їх від традиційних способів приготування соусів, скажімо у Франції. Традиційний соус на грузинському столі – це ткемалі, що виготовляється з кислих сортів слив, гранатового соку, ожини, барбарису, помідорів.

В Грузії, де вирощується понад 500 сортів винограду, виноробство є невід’ємною частиною культури та гастрономічного туризму. В середньому за рік Грузія пропонує на ринок 1 млн.г.л. вина. Це не просто процес, але й традиція, мистецтво, майстерність і спосіб життя. Вважається, що виробництво вина в Грузії бере свій початок більше, ніж 3000 років тому. Сьогодні грузинське вино визнане на глобальному рівні, завдяки його унікальній різноманітності смаків і особливій технології виготовлення. Те, що Грузія є батьківщиною виноробства, підтверджується численними фактами. Так, в 2015 році під час археологічних розкопок у східній частині країни був знайдений безумовний доказ – глиняна посуда зі слідами виноградної лози [2]. Екскурсії до виноробень в Грузії – це чудовий спосіб познайомитися з цією унікальною виноробною культурою, традиційними методами виробництва вина, зокрема використання кведрів – глиняних горщиків, які закопують в землю для ферментації і витримки вина. До слова, саме це культурне надбання країни внесено до списку ЮНЕСКО. Більшість екскурсій включають дегустацію вин. Традиційним для країни є «Чача» – міцний яскравий алкогольний напій, який має 40 відсотків алкоголю, відноситься до класу бренді та виготовляється зі спеціальних сортів винограду Ркацителі [3].

Один з найбільш відомих винних турів Грузії – це семиденний «Винний шлях Грузії» («George Wine Route»), що слідує з Тбілісі до Боржомі. Він започаткований у 2012 р. Національною адміністрацією туризму Грузії, включав 53 енотуристичні об’єкти. У 2016 р. проект був продовжений, додано ще 70 об’єктів, що репрезентують гастрономічні традиції виноробства. Найпопулярнішим тематичним напрямом винних гастротурів є Кахетія.

З метою стійкого розвитку та популяризації гастрономічних традицій Грузії на світовому ринку була створена Гастрономічна асоціація Грузії. Вона виступила одним з ініціаторів організації рекламних гастротурів, мета яких інтеграція традиційних регіональних страв у меню відомих ресторанів країни. В першу чергу це дасть імпульс для активізації внутрішнього туризму, в майбутньому – стане підґрунтям для диверсифікації туристичного продукту Грузії. За даними Національного статистичного управління Грузії у 2021 р. 38,5% туристів, що відвідали країну, надали перевагу гастрономічним турам. При цьому, витрати на їжу та напої склали 24,2% від загальних витрат середньо статистичного туриста [5]. Відмічаємо позитивну динаміку в даному керунку. Оскільки у 2012 р. цей показник становив 35%. Саме такий відсоток міжнародних відвідувачі прибули до Грузії для дегустації вина та страв національної грузинської кухні [6]. Дашборди Гастрономічної асоціації Грузії демонструють широку палітру пропозицій гастрономічних турів, зокрема, «Відкрийте для себе гастрономічну різноманітність Грузії», «Відкрийте для себе гастрономію Кахетії», «Відкрийте для себе гастрономію Рачі», «Відкрийте для себе гастрономію Самцхе-Джавахеті», «Відкрийте для себе гастрономію Сванетії», «Гастрономічний Тбілісі» тощо.

В цілому, за статистичними даними ЮНВТО 88,2% опитаних вважають, що гастрономічні особливості туристичної дестинації є одним з ключових факторів у формуванні туристичного бренду території [6]. Відтак, перспективи розвитку гастрономічного туризму в Грузії виглядають дуже обіцяючими. З урахуванням багатой кулінарної спадщини країни, є значний потенціал для розширення та диверсифікації гастрономічних пропозицій. Інвестиції в інфраструктуру, такі як ресторани, виноробні та кулінарні школи, можуть привести до збільшення туристичного потоку. Крім того, підвищення свідомості про грузинську кухню на міжнародному рівні через маркетинг та просування може привести до збільшення інтенсивності туристичного потоку. Гастрономічний туризм може стати ключовим елементом стратегії розвитку туризму в Грузії.

Список використаних джерел:

1. Грузинська кухня: 25 страв, які обов’язково варто спробувати URL: <http://surl.li/sptyv>.

2. Вино – національна гордість Грузії. URL: <http://surl.li/sptza>.
3. Дванадцять традиційних грузинських напоїв, про які ви, можливо, не чули URL: <https://ukr.waykun.com/articles/12-tradicijnih-gruzinskih-napoiv-jaki-mozhlivo-u.html>.
4. Туризм у Грузії URL: <http://surl.li/sptyp>.
5. Georgian tourism in figures. Structure & industry data. 2021. Department of the Georgian National Tourism Administration. 36 p.
6. UNWTO. Global Report on Food Tourism URL: <http://surl.li/hvayg>.

Яна ЮЗЬКІВ, Наталія РОСКЛАДКА

*Державний торговельно-економічний університет,
м. Київ*

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В ІВАНО-ФРАНКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ У ВОЄННИЙ ЧАС

Війна не тільки кардинально змінила життя українців, але й впливає на всі сфери життя та економіки. Українці змушені були шукати прихисток, переїжджати в інші міста та змінювати своє звичне життя. Значна кількість ВПО перебували довгий час в закладах розміщення у західних областях України, зокрема в Івано-Франківській області. Це вплинуло на зростання туристичного збору та податкових надходжень в регіон.

У воєнний час туризм не є пріоритетною галуззю, але в той же час він може стати важливим фактором для відновлення соціально-економічної стабільності та підтримки місцевої економіки. Івано-Франківська область зі своїм багатим природним та культурним потенціалом має можливості для розвитку туризму, навіть у воєнний період. На жаль, східні та південні області України значно постраждали після повномасштабного вторгнення, тому відновлення туризму на цій території не можливе.

Через політичну ситуацію в країні, західні області стали місцем безпеки для багатьох українців. Попри таку складну ситуацію, спостерігається позитивна тенденція статистичних показників стану туристичної галузі в Івано-Франківській області. Для прикладу, туристичний збір області у 2021 році становив 10,4 млн. грн, а в 2022 році – 17,9 млн. грн, що на 73,35% більше, ніж за підсумками попереднього року [5]. Туристичний збір у 2023 р. становив 20,41 млн грн. Це на 13,7% більше, ніж у 2022 р. [6]. За чотири місяці 2022 року Івано-Франківська область внесла до бюджету на 48% більше, ніж за 2021 рік [2].

Найбільші надходження завдяки туризму у 2022-2023 роках були зафіксовані із Поляницької, Яремчанської, Івано-Франківської, Ворохтянської, Косівської та Верховинської територіальних громад [5, 6].

Івано-Франківська область зазвичай лідирує серед інших областей в показниках туристичного збору та обсягом грошових надходжень від туризму та сфери гостинності і туризму. За показниками зростання податкових надходжень за дев'ять місяців 2022 року Прикарпаття посідає друге місце в Україні – 136 млн. грн проти майже 104 млн. грн такого самого періоду за 2021 [4].

У воєнний час місцевий туризм може стати більш привабливим для мешканців країни, які шукають безпечні місця для відпочинку та відновлення. Привабливість області для внутрішнього туризму може зрости за рахунок підтримки та розвитку місцевих туристичних об'єктів та послуг.

Івано-Франківщина – це одне з провідних місць розвитку туризму й готельно-ресторанної сфери та найпопулярніших регіонів України для літнього та зимового відпочинку [2]. Унікальні ландшафти, гірські озера, ліси та гірські потоки привертають туристів з усього світу. Крім того, область багата на історичні та культурні пам'ятки, які можуть бути об'єктом туристичного інтересу.

Івано-Франківська область за територією порівняно невелика, але за характером рельєфу належить до числа найбільш мальовничих в Україні. Третину території займають Карпатські гори, а дві третини – передгірська і рівнинна зони [3].

Електронне наукове видання

СУЧАСНІ ТРЕНДИ РОЗВИТКУ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ: АДАПТАЦІЯ ДО ВИКЛИКІВ СЬОГОДЕННЯ

Матеріали I Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції

(м. Івано-Франківськ, 16 травня 2024 р.)

Друкується в авторській редакції

Відповідальність за зміст публікацій
та достовірність даних несуть автори

Головний редактор

В.М. Головчак

Підписано до друку 20.06.2024. Формат 60x84/8.
Гарн. "Times New Roman". Умовн. др. арк. 12,3.

Видавець
Прикарпатський національний університет
імені Василя Стефаника
76018, м. Івано-Франківськ, вул. С. Бандери, 1,
тел. 75-13-08, e-mail: vdvcit@pnu.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 7616 від 26.05.2022

ISBN 978-966-640-559-6