

**Табенська О.І.**

кандидат економічних наук,  
старший викладач кафедри менеджменту  
зовнішньоекономічної діяльності,  
готельно-ресторанної справи та туризму  
*Вінницький національний аграрний університет*

**Tabenska Oksana**

Candidate of Sciences (Economics),  
Senior Instructor at the Department International  
Management, Hotel and Restaurant Business and Tourism  
*Vinnitsia National Agrarian University*

## ГАСТРОТУРИЗМ – АКТУАЛЬНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ СФЕРИ ТУРИЗМУ

**Табенська О.І. Гастротуризм – актуальний напрям розвитку сфери туризму.** У статті проаналізовані механізми функціонування гастротуризму як важливого елемента розвитку туризму на сучасному етапі, досліджено зарубіжний та вітчизняний досвід кулінарного туризму, види гастрономічних турів, ГІС-технології які надають можливість ефективного пошуку на певній території цікавих гастрономічних локацій. Розглянуто «Стратегію збалансованого регіонального розвитку Вінницької області на період до 2027 року» та «Стратегію розвитку туризму міста Вінниці до 2030 року», діяльність Вінницької асоціації гостинності «Хліб Сіль», Гастромапу нову туристичну карту Вінниці, «Вишневе меню» в закладах харчування міста Вінниці, історію виникнення унікального меню. Досліджено атлас «Ковчег Смаку України», подільську культуру в Бургундії, дні винної культури «Vinnitsia Wine Days 2023», основні завдання, очікувані результати розвитку гастротуризму у Вінниці, а також проєкт «Унікальний смак Вінниці».

**Ключові слова:** гастротуризм, вишневе меню, гіс-технології, інтеграція, інтеграційні процеси, стратегії розвитку, готелі, ресторани, туристична сфера, конкурентоспроможність, кластер.

**Tabenska Oksana. Gastro tourism is relevant to development spheres of tourism.** In the conditions of transformation of global economic relations, international trade in services offers research and implementation of tourist services to meet the demand of various categories of consumers. Gastronomic tourism is one of the options for recreation in modern conditions. A feature of gastronomic tourism in Ukraine, as well as in the countries of cross-border cooperation, are authentic natural food products, which are the basis for creating unique local dishes and drinks. The article analyzes the mechanisms of the functioning of gastrotourism as an important element of the development of tourism at the current stage, researches the foreign and domestic experience of culinary tourism, types of gastronomic tours, as well as GIS technologies that provide an opportunity to effectively search for interesting gastronomic locations in a certain territory. The "Strategy for the development of tourism until 2030" and the creation of the Vinnitsia industry association of hospitality "Bread Salt" were considered, the Gastromap – a new tourist map of Vinnitsia, as well as architectural monuments, interesting attractions and museums, and the "Cherry menu" in food establishments of the city of Vinnitsia were analyzed. The strategy of tourism development in the Vinnitsia region was studied, and a project model of relations in the tourism and recreation cluster "Vinnitsia" was proposed. The article analyzes the real state of activity of restaurant enterprises during the large-scale in Ukraine. The directions of activity of this business segment were considered. Therefore, given the current situation the restaurant business should improve, modernize and, first of all, pay attention to solving safety issues both for staff and for consumers. The creation of a number of tourist and excursion routes will allow to harmoniously combine attractive conditions of rest and travel to fully satisfy the needs of the most demanding tourists. Vinnitsia has all the prerequisites for the intensive development of domestic and foreign tourism, namely: features of the geographical location and relief.

**Key word:** gastrotourism, cherry menu, GIS, integration, integration processes, development strategies, hotels, restaurants, tourism sphere, competitiveness, cluster.

**Постановка проблеми.** На сучасному етапі проблемі економічного районування належить особливе місце в теорії регіональної організації праці. План розвитку економічного району складається із трьох взаємопов'язаних елементів: концепції розвитку, стратегічної програми і оперативних планів, які в сукуп-

ності складають одне ціле і пов'язані між собою. Одним із елементів економічного розвитку певного регіону є сприятливий інвестиційний клімат та створення прозорих умов для ведення бізнесу.

В дослідженні, вважаємо за необхідне, проаналізувати напрями розвитку туризму, види туризму, які визна-

чені у «Стратегії збалансованого регіонального розвитку Вінницької області на період до 2027 року». Однією з основних галузей, яка впливає на загальний стан і тенденції світової економіки є сфера туризму, розвиток якої сприяє підвищенню рівня зайнятості, диверсифікації економіки, збереженню і розвитку культурного потенціалу, збереженню екологічно безпечного навколишнього середовища, а також підвищує рівень інноваційності національної економіки, сприяє гармонізації відносин між різними регіонами тощо. Саме тому важливо, у сучасному глобалізованому світі, зосередити увагу на розвиток туристичної галузі регіону.

Туристична галузь набуває все більшого значення для розвитку економіки та соціальної сфери у Вінницькій області. Розвиток в'їзного та внутрішнього туризму, екскурсійної діяльності може стати важливим чинником для підвищення якості життя в області, створення додаткових робочих місць, наповнення місцевого бюджету та підвищення авторитету області як на внутрішньому, так і міжнародному туристичних ринках [1].

Заслугує на увагу позитивний досвід, який розвивають у місті Вінниці. Створений та впроваджений в діяльність готельно-ресторанних комплексів «Вінницький стандарт гостинності» є універсальним, і його має змогу застосовувати будь-який власник підприємства, чи працівник закладу, хто створює комфортні умови перебування клієнта в закладі, так чи інакше взаємодіє з гостями, а саме: розповідає, презентує унікальні локальні страви, пригощає, розміщує в готельних номерах та хостелах, організовує екскурсійні програми, надає приміщення для проведення ділових зустрічей, форумів, семінарів та нарад тощо.

Необхідно продовжувати дослідження проблем та перспектив діяльності Вінницької галузевої асоціації гостинності «Хліб Сіль», створення Гастромапи – нової туристичної карти Вінниці, в якій відображені також пам'ятки архітектури, цікаві атракції та музеї, перспективи розвитку закладів харчування міста Вінниці, які запровадили «Вишневе меню».

Важливим вважаємо дослідження механізмів функціонування гастротуризму, як важливого елемента розвитку туризму на сучасному етапі, зарубіжного та вітчизняного досвіду кулінарного туризму, видів гастрономічних турів, ГІС-технологій, які надають можливість ефективного пошуку на певній території цікавих гастрономічних локацій.

Зауважимо, що стратегії розвитку туризму у Вінницькій області та трансформація проектної моделі взаємовідносин у туристично-рекреаційному кластері «Вінниця» також актуальні на сучасному етапі.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Цілі та критерії соціально-економічного розвитку окремого регіону досліджує вчений-економіст Бурдун А.В., кластерний підхід до формування та розвитку туристських дестинацій з урахуванням туристського потенціалу міст аналізує вчений Войтенко К.К., визначає розвиток різноманітних видів туризму, зокрема – гастротуризму «Стратегія збалансованого регіонального розвитку Вінницької області на період до 2027 року», глобальні тенденції розвитку гастротуризму досліджує Global Report on Food Tourism. World Tourism Organization (UNWTO), Корнілова В.В., Корнілова Н.В. [3] аналізує сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму, Вишневецька Г.Г. [4] пропонує розглянути потенціал

кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму, Фесенко Г.О. [5] досліджує гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні, проєкт Атлас «Ковчег смаку України» надає перелік унікальних продуктів певного регіону України, «Лавка традицій» – проєкт підтримки малих українських виробників, Насонова О. [8] аналізує, якими будуть ресторани після війни.

**Постановка завдання дослідження.** Метою статті є дослідження механізмів функціонування гастротуризму, як важливого елемента розвитку туризму на сучасному етапі, дослідження зарубіжного та вітчизняного досвіду кулінарного туризму, видів гастрономічних турів, ГІС-технологій, які надають можливість ефективного пошуку на певній території цікавих гастрономічних локацій.

Розгляд «Стратегії розвитку туризму міста Вінниці до 2030 року» та діяльності Вінницької галузевої асоціації гостинності «Хліб Сіль», Гастромапи – нової туристичної карти Вінниці, «Вишневого меню» в закладах харчування міста Вінниці, реального стану діяльності рестораних підприємств під час широкомасштабної війни в Україні. Продовжити дослідження стратегії розвитку туризму у Вінницькій області, трансформації проектної моделі взаємовідносин у туристично-рекреаційному кластері «Вінниця».

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Сьогодні мандрівники є більш досвідченими, мають більший наявний дохід і більше вільного часу для подорожей, і, таким чином, туризм дозволяє їм уникнути повсякденної рутини звичного середовища та зануритися у світ свободи та новизни. Таким чином, все більше і більше туристів у світі шукають конкретний досвід навчання, і в даному прагненні гастрономічний досвід у дуже різноманітних способах відіграє все більш помітну роль.

Спосіб життя використовується в туризмі для оцінки участі в туристичному досвіді. Дослідники відзначають, що кулінарний туризм – це справжній досвід вишуканого способу життя в приємному середовищі, пов'язаний із хорошим життям та економічним добробутом від споживання ексклюзивних високоякісних продуктів місцевого виробництва. Задоволення після досвіду є критичним показником для оцінки ефективності або продуктивності продуктів і послуг місця призначення. Задоволеність туриста від покупки залежить від ефективності продукту по відношенню до очікувань туриста.

Задоволеність місцем призначення призводить до лояльності клієнтів, а це, у свою чергу, підвищує рівень наміру повторити візит. Якісна гастрономія є вирішальним фактором задоволення, оскільки вона створює тривалу пам'ять про досвід, пережитий туристом. Таким чином, залежно від очікувань споживача щодо гастрономії місця призначення, такі очікування передбачають поведінку. Ось у чому полягає успіх: туристи повертаються до місця призначення завдяки його гастрономії.

Святкова атмосфера, відпочинок і веселощі, які відчуває турист під час гастрономічного маршруту, а також соціальна взаємодія з людьми зі схожими інтересами створюють у свідомості туриста асоціації, пов'язані з гарним часом, який пережив відвідувач [2].

Таким чином, гастрономічний туризм передбачає, що все вищезазначене має бути основною причиною

або мотивацією подорожей для відвідувачів певної туристичної дестинації.

Найбільш вичерпним є поняття «гастрономічний туризм», який є похідним від терміну «гастрономія» – наука, що вивчає зв'язок між харчуванням та культурою й відноситься до галузі соціальних дисциплін. Тоді як кулінарія – галузь прикладної діяльності, пов'язаної з приготуванням їжі, що включає комплекс технологій, обладнання та рецептів і є частиною гастрономії [3].

Проаналізуємо сутність, класифікацію та приклади гастрономічних турів. В економічній літературі гастрономічні тури поділяються на два види: сільські (так звані «зелені») і міські. Їх принципова відмінність полягає в тому, що, вирушаючи до сільської місцевості, турист прагне спробувати екологічно чистий продукт, без будь-яких добавок. Наприклад, «зелені» тури пропонують збирання лісних ягід, овочів і фруктів, «полювання» на трюфелі або прогулянку дорогами виноробства.

Міський гастрономічний тур може включати в себе відвідування кондитерської фабрики, ковбасного цеху та ресторану, в якому пропонується делікатесна страва, виготовлена в цеху. Крім того, існують тури, які знайомлять не з різними стравами однієї місцевості, а з однією стравою в різних місцевостях. Це – винні тури, що пропонують прогулянки виноградниками, збирання винограду, дегустацію вин або кавові тури. Для гастрономічних туристів (та й не лише для них) проводяться гастрономічні фестивалі.

В гастрономічному туризмі існують різні напрямки, що сформувалися для задоволення побажань туриста. Існують класифікації гастрономічних та кулінарних турів за кількома ключовими критеріями, такими як специфіка місцевості, мета поїздки або бажання спробувати певний напій чи страви [4].

Україна має значний потенціал розвитку сфери туризму – міста і села, природні ландшафти, їх унікальні історичні та національно-культурні особливості можуть привабити не тільки туристів з інших регіонів, а й з інших країн.

А гастротуризм в даному аспекті слід розглядати як необхідну умову і об'єктивну реальність стратегічного розвитку всіх видів туризму. Конкурентною перевагою українського гастротуризму для іноземців є доступна ціна на продукти харчування, солодощі, алкогольні напої, крафтові продукти, що забезпечить кількість туристів і зростання доходів туристичної сфери [5].

В Україні з'явилась своєрідна «Червона книга» для автентичних страв, гастрономічних традицій та порід тварин, які зникають. Це – Атлас «Ковчег Смаку України». Наразі до переліку унікальних страв та продуктів входить 85 найменувань з різних регіонів. Відбирати «учасників» Атласу допомагали італійські фахівці. Серед цікавих продуктів, що увійшли до переліку – полинове вино, причорноморська південно-бессарабська козяча бринза, гуцульська овеча бриндзя, пажатник простертий (*Trigonella procumbens*), шовдарь, вурда, сливовий леквар (повидло), контабас (настоянка на бруньках смородини), Вилковський виноград Новак, бура карпатська корова, та інші.

«Ковчег смаку України» – проєкт «Slow Food Ukraine». Чому це так важливо? Тому що ці продукти отримують друге життя. Вони стануть локальними брендами, об'єктами гастрономічної спадщини, гастрономічної дипломатії та гастротуризму. Шефи

Альянсу кухарів «Slow food» знайдуть нове життя для цих продуктів у меню своїх ресторанів», – йдеться на сторінці «Дорога вина та смаку Української Бессарабії», організації, яка об'єднує виробників локальних вин та традиційних продуктів [6].

Необхідно зазначити, що проєкт підтримки та розвитку малих українських виробників «Лавка Традицій» займається не лише пошуком і дистрибуцією фермерських локальних продуктів у «Сільпо», але й запускає проєкти зі збереження та популяризації автентичних українських продуктів і рецептур спільно з проєктом «Slow Food Ukraine». «Slow Food» – це міжнародний рух, заснований у 1986 році в Італії, який підтримує збереження локальної їжі різних країн і фермерства, проти універсальних фастфудів та великого монопольного агробізнесу.

Рух має представництва у понад 150 країнах світу. У 2015 році Україна приєдналася до проєкту «Slow Food» «Ковчег смаку» – всесвітнього переліку продуктів місцевої спадщини, що зникають. У 2021 році до руху долучилася «Лавка Традицій» [7].

Стан «після війни» здається, вже прийшов у багатьох містах України. І перша ознака даного стану – це перше боязке відкриття бізнесу. В обмеженому режимі, в межах комендантської години. З обмеженим меню, адже продуктів не вистачає. З обмеженою кількістю персоналу, адже багато хто поїхав або не може дістатися на роботу. І кількість гостей також обмежена.

Перспективи розвитку ресторанного бізнесу. Заклади в підвалах будуть популярними. І тому на нас очікує зростання цін на оренду підвалів та збільшення кількості підвальних закладів. Причому що глибше, то краще. Кухня водночас не має значення. Добре обладнані підземелля, з витяжками, туалетами та запасними виходами – це новий тренд у комерційній нерухомості. Видові ресторани на дахах, верхніх поверхах втрачатимуть свою актуальність.

Зростання популярності української кухні пов'язане, звичайно, зі збільшенням патріотизму в країні. Борщ тепер не просто суп, а символ країни, шеф-кухарі, змагаються в оригінальності його приготування навіть на світовій арені. Їжа, знайома з дитинства, справжня та проста, з якою можна експериментувати як завгодно. Ресторанні вишукування та делікатеси поки не в тренді. Тому українські ресторани будуть відчинятися в поєднаннях з італійською, грузинською та навіть китайською кухнею [8].

У «Стратегії збалансованого регіонального розвитку Вінницької області на період до 2027 року» зазначено, що успішно в області діє проєкт «Гастрогід Вінниччини», головною метою якого є активізація місцевого гастрономічного середовища, вивчення особливості подільської кухні, запровадження смачних туристичних маршрутів та популяризація подільської кухні серед гостей області.

Однією з основних галузей, що впливає на загальний стан і тенденції світової економіки є сфера туризму, розвиток якої сприяє підвищенню рівня зайнятості, диверсифікації економіки, збереженню і розвитку культурного потенціалу, збереженню екологічно безпечного навколишнього природного середовища, а також підвищує рівень інноваційності національної економіки, сприяє гармонізації відносин між різними регіонами тощо.



**Рис. 1. Оперативні завдання розвитку гастротуризму у місті Вінниці**

Джерело: розроблено на основі [9]

Територія Вінницької області багата унікальною історико-культурною спадщиною, мистецьким, туристично-рекреаційним потенціалом, водними і ландшафтними ресурсами, самобутніми традиціями та звичаями. Це в поєднанні з вигідним географічним положенням є чудовою базою для розвитку найрізноманітніших видів і форм туризму та відпочинку, тому потенційно існують всі умови для належного розвитку туристичної сфери. Туристична галузь набуває все більшого значення для розвитку економіки та соціальної сфери у Вінницькій області [1].

В «Стратегії розвитку туризму міста Вінниці до 2030 року», визначені також оперативні завдання розвитку гастротуризму у місті Вінниці (рис. 1).

Очікувані результати розвитку гастротуризму у місті Вінниці відображені на (рис. 2).

«Вінниця – столиця одного з найпотужніших аграрних регіонів України та Східної Європи. Наші переваги можна використати для створення доданої вартості за рахунок якісної сировини, унікальних технологій, рецептури та форм подачі. Економіка може отримувати чималі надходження за рахунок фестивальної, ярмаркової та туристичної діяльності, як це працює у Франції, і, зокрема, в Бургундії.

Модель гастротуризму, яку втілюють у Діжоні, можна вдало реалізувати і у Вінниці. Ми вже переймаємо цей досвід і запрошуємо французьких експертів для підвищення туристичної та інвестиційної привабливості Вінниці. А участь у діжонському ярмарку допоможе нашим підприємцям успішно просуватися на зовнішні ринки та популяризувати українську



**Рис. 2. Очікувані результати розвитку гастротуризму у місті Вінниці**

Джерело: розроблено на основі [9]



культуру і виробництво у світі», – зазначив заступник Вінницького міського голови Андрій Очеретний.

Вінницька міська рада є партнером українського павільйону та підтримує участь вінницьких компаній у цій виставці. Серед учасників стенду були: «Винний дім Гігієншвілі», «Вінницька харчосмакова фабрика», гончарна майстерня «Етночари», а також вінницька крамниця «Наливки зі Львова» [10].

Також зазначимо, що у Вінниці вперше провели дні винної культури «Vinnytsia Wine Days 2023», які відбулись 25-28 травня. Нова подія на винному календарі стала майданчиком для обміну досвідом між представниками галузі виноробства, гостинності й туризму. «Vinnytsia Wine Days» з'явилися в колаборації двох історично пов'язаних і близьких міст – Вінниці та Одеси. Головною метою організатори визначили популяризацію бренду «українське вино» та просування Поділля як перспективного регіону для еногастрономічного туризму [11].

У туризмі гастрономія є не лише одним з основних елементів туристичного продукту (поряд з послугами розміщення, транспортними послугами тощо). Існує думка, що кулінарія є основою всього туризму. У сучасному світі гастрономія стала невід'ємним елементом ознайомлення з культурою та стилем життя відвідуючої території. Гастротур – це занурення в певне середовище.

Сама ж гастрономія створює можливість активізувати туризм, зробити його більш різноманітним і емоційно насиченим, сприяє розвитку місцевої економіки (розвивається виробництво продуктів харчування, створюються нові заклади харчування, функціонують продовольчі ринки тощо). Основним завданням у розробці гастрономічного туру є пошук туристичних локацій, які б давали можливість поєднати ознайомлення з кулінарією та культурно-пізнавальною програмою в одному турі.

Саме ГІС-технології надають можливість ефективного пошуку по території таких локацій і створенню баз даних про них для накопичення, ефективного збереження, впорядкування інформації про суб'єкти та об'єкти гастрономічного туризму.

Продукти, які створюються завдяки використанню ГІС-технологій і застосовуються в туристичній сфері, це: різноманітні паперові, електронні та цифрові карти, інтерактивні карти, 3D-моделі, за допомогою яких зручно здійснювати туристичний маркетинг – створювати поліграфічну продукцію для туризму (рекламні листівки, брошури, буклети, візитівки, флаєри, хенгери, плакати, сувенірну туристичну продукцію тощо).

Каталог об'єктів гастрономічного туризму має зосереджуватись на головних напрямках сфери, таких як: області, кухня яких має свої специфічні особливості; окремі регіони, відомі продуктами, що виробляються в цій місцевості; ресторани, що вирізняються якістю і ексклюзивністю кухні; підприємства, відомі своєю кулінарною продукцією; установи, що надають освітні послуги за напрямками гастрономії; кулінарні заходи (фестивалі, ярмарки, дегустації, майстер-класи, виставки, конференції) [12].

У Вінниці презентували міську гастрономічну мапу «Смачна Вінниця». Її надрукували накладом 7 тисяч примірників і будуть розповсюджувати безкоштовно. Гастромапа – це нова туристична карта Вінниці, на якій

позначено 38 закладів гостинності (ресторанів, барів та кав'ярень), а також пам'ятки архітектури, цікаві атракції та музеї. Видання складається у компактний кишеньковий формат і має зручну систему навігації: позначки-пиктограми дозволяють зорієнтуватися щодо розміщення туристичних об'єктів по місту, а також отримати інформацію про фірмові страви та контакти закладів гостинності. Загалом випуск гастромапи має на меті посилити та продемонструвати різноманіття вінницької гастрономії.

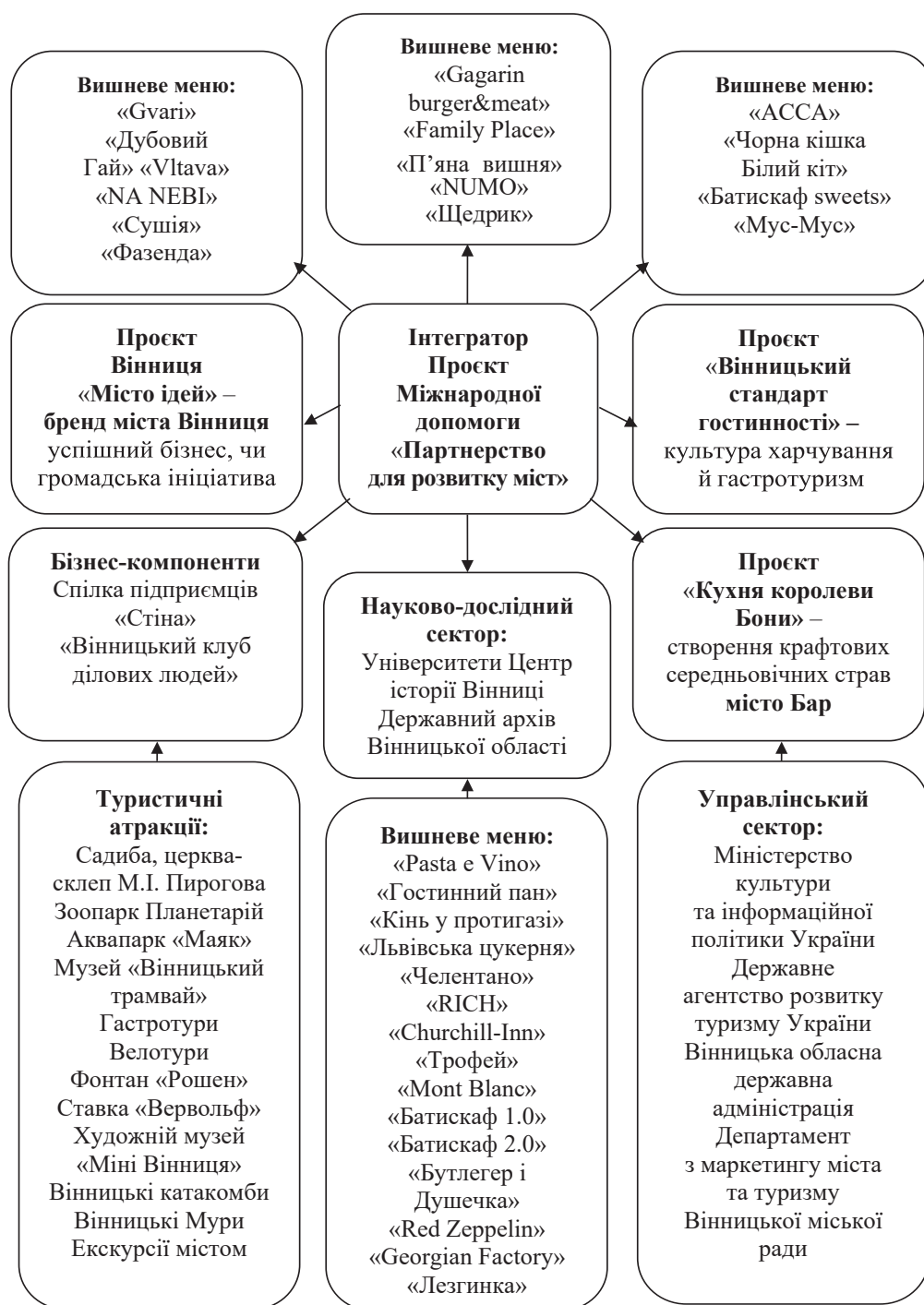
Розробкою гастрономічної мапи «Смачна Вінниця» займався Департамент маркетингу міста та туризму спільно з КП «Офіс туризму Вінниці» та ГО «Вінницька асоціація гостинності «Хліб Сіль». Друк мапи здійснювався за кошти рестораторів. Досвід нашої взаємодії позитивно оцінила професійна спільнота гостинності України, і ми маємо шанс ще більше привернути увагу до соціальної відповідальності вінницьких рестораторів і їхню включеність в розвиток туристичної пропозиції міста, – відзначив очільник департаменту. Сформувався певний перелік must eat і must drink, який варто спробувати у Вінниці: страви подільської кухні, страви з вишнею, солодощі, настоянки, вінницьке вино чи пиво. Віднині ми маємо ретельно скомпоноване й авторитетне видання (онлайн та офлайн), яке може швидко зорієнтувати любителів гастрономічних вражень та атмосферних закладів [13].

На початковому етапі запровадження у Вінниці першого в Україні міського стандарту гостинності найбільше уваги приділялося підвищенню рівня сервісу та розробці локальних меню. У 2021 році для покращення сервісу у закладах, які зголосилися впровадити Вінницький стандарт гостинності, адміністратори та персонал пройшли навчальний спеціальний курс «8 кроків до серця гостя». Окрім того, учасники проєкту обрали вишню, як гастросимвол Вінниці. Вишня у 2021 році стала ключовим інгредієнтом для страв та напоїв у меню його амбасадорів.

Виникає запитання, чому обрали саме «Вишневе меню» для реалізації даної програми представники влади, бізнесу, громадських організацій, звичайні господині, які готують унікальні страви? Сучасний мікрорайон Пирогово у місті Вінниці був однойменним селом, а попередньо – село мало назву Вишня і були присілки Людвиківка та Шереметка. Детальні відомості про заснування села Вишня ми зустрічаємо у праці видатного історика Валентина Отамановського «Вінниця у XIV-XVII століттях». Найвірогідніше, це село було засноване вінницьким старостою Єжи Струсем наприкінці XVI століття поряд з річкою Вишня на родючих землях сільськогосподарського призначення.

Історія села у другій половині XIX століття асоціюється перш за все з іменем хірурга Миколи Пирогова, який оселився тут у маєтку «Вишня». Проте, давнє поселення Вишня знайшло своє продовження у новому великому мікрорайоні міста, який почали будувати у 1960-х роках. Йдеться про Вишеньку [14]. Проєктна модель взаємовідносин в туристичному кластері «Вінниця» відображена на (рис. 3).

«Вишневе меню» зацікавило тревел-блогерів, туроператорів та представників ЗМІ, які розповіли про вінницьку ідею широкому загалу. Важливим досягненням стало проходження вінницького борщу на вишні до



**Рис. 3. Проєктна модель взаємовідносин в туристичному кластері «Вінниця»**

*Джерело: розроблено на основі [9]*

топ-3 категорії «Найкращий ресторанний борщ» премії «Ukraine Tourism Awards». «Вінницький стандарт гостинності» лаконічно презентує кодекс і піраміду цінностей його представників, а також визначає послідовні вісім кроків до «серця гостя». Місцеві готельєри та ресторатори вбачають значний ресурсний потенціал у впровадженні стандарту, та навіть, не зважаючи на кризу, спричинену пандемією COVID-19, обрали його за основу в удосконаленні власного іміджу й налагодженні довготривалих відносин із клієнтами [15].

**Висновки.** У статті досліджено механізми функціонування гастротуризму у світі та у Подільському регіоні, види гастрономічних турів, ГІС-технологій, які сприяють ефективному пошуку на території країни, міста цікавих гастрономічних локацій.

Розглянуто «Стратегію розвитку туризму міста Вінниці до 2030 року» та діяльність Вінницької галузевої асоціації гостинності «Хліб Сіль», створення Гастромапи – нової туристичної карти Вінниці, створення «Вишневого меню» та впровадження в закладах харчування міста Вінниці.

## Список використаних джерел:

1. Стратегія збалансованого регіонального розвитку Вінницької області на період до 2027 року. URL: <https://www.vin.gov.ua/images/doc/vin/ODA/konkurs/strat2027.pdf> (дата звернення: 22.06.2023).
2. Global Report on Food Tourism. World Tourism Organization (UNWTO), Madrid, Spain, 2012. URL: [https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food\\_tourism\\_ok.pdf](https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food_tourism_ok.pdf) (дата звернення: 22.06.2023).
3. Корнілова В.В., Корнілова Н.В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Ефективна економіка*. 2018. № 2. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112> (дата звернення: 12.07.2023).
4. Вишнеvsька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури*. 2013. № 31. С. 112–118. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/vyshnevskaha.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevskaha.htm) (дата звернення: 12.07.2023).
5. Фесенко Г.О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. *Ефективна економіка*. 2021. № 5. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8884> DOI: <https://doi.org/10.32702/2307-2105-2021.5.200> (дата звернення: 12.07.2023).
6. Полинове вино та сливовий леквар: 60 продуктів увійшли до Атласу «Ковчег смаку України». URL: <https://www.seeds.org.ua/polinove-vino-ta-slivovij-lekvar-60-produktiv-uvijshli-do-atlasu-kovcheg-smaku-ukraini/> (дата звернення: 12.07.2023).
7. Лавка традицій. Проєкт підтримки малих українських виробників. URL: <https://lavkasilpo.com.ua/> (дата звернення: 12.07.2023).
8. Насонова О. Кав'ярні та «холостяцька» їжа. Якими будуть ресторани після війни. URL: <https://focus.ua/uk/lifestyle/513144-kofeyni-i-holostyackaya-eda-kakimi-budut-restorany-posle-voyny> (дата звернення: 22.02.2023).
9. Стратегія розвитку туризму міста Вінниці до 2030 року. URL: <https://2021.vmr.gov.ua/Branches/Lists/Tourism/ShowContent.aspx?ID=45> (дата звернення: 05.07.2023).
10. Підприємства з Вінниці представлятимуть подільську культуру і кухню на виставці в Бургундії. URL: <https://vmr.gov.ua/pidpriemstva-z-vinnytsi-predstavlyatymut-podilsku-kulturu-i-kukhniu-na-vystavtsi-v-burhundii> (дата звернення: 05.07.2023).
11. Vinnytsia Wine Days 2023: У Вінниці вперше пройшли дні винної культури. URL: <https://www.vmr.gov.ua/vinnytsia-wine-days-2023-u-vinnytsi-vpershe-proishly-dni-vynnoi-kultury> (дата звернення: 05.07.2023).
12. Лепеюк В.Б., Травкіна О.А. Застосування ГІС-технологій для формування бази геопросторових даних гастрономічного туризму в Україні. *Управління розвитком складних систем*. 2022. № 51. С. 69–80. URL: <http://mdcs.knuba.edu.ua/article/view/273836/269157> DOI: <https://doi.org/10.32347/2412-9933.2022.51.69-80> (дата звернення: 12.07.2023).
13. У Вінниці презентували першу гастрономічну мапу Міста ідей. URL: <https://vinnytsia.city/u-vinnytsi-prezentuvaly-pershu-gastronomichnu-mapu-mista-idej/> (дата звернення: 12.07.2023).
14. Історія мікрорайону Пирогово міста Вінниці. URL: <http://sur.li/jlqah> (дата звернення: 12.07.2023).
15. Вінницький стандарт гостинності: програма посилення конкурентоспроможності туристичної індустрії Вінниці. URL: <https://stina.org.ua/vinnytskyj-standart-gostynnosti-programa-posylennya-konkurentospromozhnosti-turystychnoyi-industriyi-vinnytsi/> (дата звернення: 05.02.2023).

## References:

1. Stratehiia zbalansovanoho rehionalnoho rozvytku Vinnytskoi oblasti na period do 2027 roku [Strategy of balanced regional development of Vinnytsia region for the period until 2027]. Available at: <https://www.vin.gov.ua/images/doc/vin/ODA/strategy/zvitSEO.pdf> (accessed June 22, 2023).
2. Global Report on Food Tourism (2012) World Tourism Organization (UNWTO), Madrid, Spain. Available at: [https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food\\_tourism\\_ok.pdf](https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food_tourism_ok.pdf) (accessed June 22, 2023). (in Spain)
3. Kornilova V.V., Kornilova N.V. (2018) Suchasni tendentsii rozvytu hastronomichnoho turyzmu [Modern trends in the development of gastronomic tourism]. *Efektivna ekonomika*, no. 2. Available at: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6122> (accessed July 12, 2023).
4. Vyshnevskaha H.H. (2013) Potentsial kulinarykh turiv u konteksti spetsializovanoho turyzmu [The potential of culinary tours in the context of specialized tourism]. *Aktualni problemy istorii, teorii ta praktyky khudozhnoi kultury*, no. 31. Available at: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/vyshnevskaha.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevskaha.htm) (accessed July 12, 2023).
5. Fesenko H.O. (2021) Hastroturyzm yak aktualnyi trend suchasnoho rozvytku sfery turyzmu v Ukraini [Gastrotourism as a current trend in the modern development of tourism in Ukraine]. *Efektivna ekonomika*, no. 5. Available at: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8884> DOI: <https://doi.org/10.32702/2307-2105-2021.5.200> (accessed July 12, 2023).
6. Polynove vyno ta slyvovyi lekvar: 60 produktiv uviishly do Atlasu Kovcheg smaku Ukrainy [Wormwood wine and plum liqueur: 60 products were included in the Ark of Taste of Ukraine Atlas]. Available at: <https://www.seeds.org.ua/polinove-vino-ta-slivovij-lekvar-60-produktiv-uvijshli-do-atlasu-kovcheg-smaku-ukraini/> (accessed July 12, 2023).
7. Lavka tradytsii. Proiekt pidtrymky malykh ukrainskykh vyrobnykiv [Bench of traditions. Project to support small Ukrainian producers]. Available at: <https://lavkasilpo.com.ua/> (accessed July 12, 2023).
8. Nasonova O. Kaviarni ta kholostiatska yizha. Yakymy budut restorany pislia viiny [Cafes and bachelor food. What will restaurants be like after the war]. Available at: <https://focus.ua/uk/lifestyle/513144-kofeyni-i-holos-tyac-kaya-eda-kakimi-budut-restorany-posle-voyny> (accessed February 22, 2023).
9. Stratehiia rozvytku turyzmu mista Vinnytsi do 2030 roku [Tourism development strategy of the city of Vinnytsia until 2030]. Available at: <https://2021.vmr.gov.ua/Branches/Lists/Tourism/ShowContent.aspx?ID=45> (accessed July 5, 2023).
10. Pidpriemstva z Vinnytsi predstavlyatymut podilsku kulturu i kukhniu na vystavtsi v Burhundii [Businesses from Vinnytsia will represent Podil culture and cuisine at an exhibition in Burgundy]. Available at: <https://vmr.gov.ua/pidpriemstva-z-vinnytsi-predstavlyatymut-podilsku-kulturu-i-kukhniu-na-vystavtsi-v-burhundii> (accessed July 5, 2023).
11. Vinnytsia Wine Days 2023: U Vinnytsi vpershe proishly dni vynnoi kultury [Vinnytsia Wine Days 2023: Wine culture days were held in Vinnytsia for the first time]. Available at: <https://www.vmr.gov.ua/vinnytsia-wine-days-2023-u-vinnytsi-vpershe-proishly-dni-vynnoi-kultury> (accessed July 5, 2023).

12. Lepetiuk V.B., Travkina O.A. (2022) Zastosuvannia HIS-tehnolohii dlia formuvannia bazy heoprosorovykh danykh hastronomichnoho turizmu v Ukraini [Application of GIS technologies to form a geospatial database of gastronomic tourism in Ukraine] *Upravlinnia rozvytkom skladnykh system*, no. 51. Available at: <http://mdcs.knuba.edu.ua/article/view/273836/269157> DOI: <https://doi.org/10.32347/2412-9933.2022.51.69-80> (accessed July 12, 2023).

13. U Vinnytsi prezentuvaly pershu hastronomichnu mapu Mista idei [The first gastronomic map of the City of Ideas was presented in Vinnytsia]. Available at: <https://vinnytsia.city/u-vinnytsi-prezentuvaly-pershu-gastronomichnu-mapu-mista-idej/> (accessed July 12, 2023).

14. Istoriia mikroraiou Pyrohovo mista Vinnytsi [The history of the Pirogovo microdistrict of the city of Vinnytsia]. Available at: <http://surl.li/jlqah> (accessed July 12, 2023).

15. Vinnytskyi standart hostynnosti: prohrama posylennia konkurentospromozhnosti turystychnoi industrii Vinnytsi [Vinnytsia standard of hospitality: a program to strengthen the competitiveness of the Vinnytsia tourism industry]. Available at: <https://stina.org.ua/vinnytskyj-standart-gostynnosti-programa-posylennya-konkurentospromozhnosti-turystychnoyi-industriyi-vinnytsi/> (accessed February 5, 2023).