

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

*Факультет економіки та менеджменту  
Кафедра економіки, підприємництва та туризму*

Кваліфікаційна робота на правах рукопису

Анастасія ВОЛОВИК

УДК 338.48-6:641.3(477.43)

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

**Гастрономічний туризм як перспективний напрям розвитку туристичної  
галузі**

242 «Туризм»

Подається на здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Кваліфікаційна робота містить результати власних досліджень.

Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело

\_\_\_\_\_ А.В. Воловик

Керівник роботи  
Анна ОСІПЧУК  
Доцент кафедри економіки,  
підприємництва та туризму

**Житомир – 2025**

**Висновок кафедри економіки, підприємництва та туризму:** за результатами попереднього захисту

---

Протокол засідання кафедри економіки, підприємництва та туризму

---

№\_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_р.

Завідувач кафедри економіки, підприємництва та туризму

\_\_\_\_\_  
(науковий ступінь, вчене звання)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я та прізвище)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_р.

### **Результати захисту кваліфікаційної роботи**

Здобувач вищої освіти \_\_\_\_\_ захистив  
(ла)

(ім'я та прізвище)

кваліфікаційну роботу з оцінкою:

сума балів за 100-бальною шкалою \_\_\_\_\_

за національною шкалою \_\_\_\_\_

Секретар ЕК

\_\_\_\_\_  
(науковий ступінь, вчене звання)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я та прізвище)

## АНОТАЦІЯ

*Воловик А.В. Гастрономічний туризм як перспективний напрям розвитку туристичної галузі.* Кваліфікаційна робота на правах рукопису. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавр за спеціальністю 242 «Туризм». – Поліський національний університет, Житомир, 2025.

У кваліфікаційній роботі розглядаються теоретичні основи гастрономічного туризму, його особливості, значення для культурної ідентичності та економічного розвитку регіону. Визначено потенціал Житомирщини як туристичного напрямку з урахуванням її природних ресурсів, сільськогосподарських можливостей та багатих кулінарних традицій. Об'єктом дослідження є гастрономічний туризм Житомирської області, його ресурси, місцеві продукти, гастрономічні події та інфраструктура. Метою роботи є розробка пропозицій щодо формування стратегії розвитку гастрономічного туризму, створення концепції гастрономічних турів та визначення пріоритетних напрямків для залучення туристів. У роботі проаналізовано сучасний стан гастрономічного туризму в Україні, проведено оцінку туристичного потенціалу регіону, а також запропоновано конкретні заходи щодо планування діяльності закладів індустрії гостинності з урахуванням гастрономічного компонента.

Ключові слова: гастрономічний туризм, Житомирська область, кулінарні традиції, туристичні маршрути, гастрономічні фестивалі, агротуризм, локальні продукти.

## SUMMARY

*Volovyk A.V. Gastronomic tourism as a promising direction of development of the tourism industry.* Qualification work in the form of a manuscript. Qualification work for obtaining a bachelor's degree in specialty 242 "Tourism". - Polesie National University, Zhytomyr, 2025.

The qualification work examines the theoretical foundations of gastronomic tourism, its features, significance for the cultural identity and economic development of the region. The potential of Zhytomyr region as a tourist destination is determined, taking into account its natural resources, agricultural opportunities and rich culinary traditions. The object of the study is gastronomic tourism of Zhytomyr region, its resources, local products, gastronomic events and infrastructure. The purpose of the work is to develop proposals for the formation of a strategy for the development of gastronomic tourism, the creation of a concept of gastronomic tours and the identification of priority areas for attracting tourists. The paper analyzes the current state of gastronomic tourism in Ukraine, assesses the tourism potential of the region, and proposes specific measures for planning the activities of hospitality industry establishments taking into account the gastronomic component.

Keywords: gastronomic tourism, Zhytomyr region, culinary traditions, tourist routes, gastronomic festivals, agritourism, local products.

## ЗМІСТ

|                                                                                                      |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ВСТУП.....                                                                                           | 4  |
| РОЗДІЛ 1. ТЕОРИТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО<br>ТУРИЗМУ .....                                | 6  |
| РОЗДІЛ 2. МОНІТОРИНГ СУЧАСНОГО СТАНУ ГАСТРОНОМІЧНОГО<br>ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ.....                       | 18 |
| 2.1 Огляд туристичних ресурсів України для розвитку гастрономічного<br>туризму .....                 | 18 |
| 2.2 Аналіз попиту і пропозиції з надання послуг гастрономічного туризму<br>Житомирської області..... | 25 |
| 2.3 Визначення пріоритетних напрямків розвитку гастрономічного туризму<br>в регіоні.....             | 30 |
| РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ПРОПОЗИЦІЙ ЩОДО РОЗВИТКУ<br>ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.....                          | 35 |
| ВИСНОВКИ.....                                                                                        | 43 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....                                                                      | 45 |

## **ВСТУП**

Україна має багату культурну спадщину, унікальними кулінарними традиціями та значним гастрономічним потенціалом, гастрономічний туризм має всі передумови для розвитку. Особливо актуальним є розвиток цього напрямку в окремих регіонах, таких як Житомирська область, яка володіє багатими природними ресурсами, сільськогосподарськими можливостями та традиціями, що можуть стати основою для створення успішних гастрономічних маршрутів. Актуальність теми полягає в тому, що гастрономічний туризм, як один із складників загальної туристичної індустрії, може стати важливим фактором розвитку економіки, соціальної та культурної інфраструктури регіонів України. Враховуючи особливості Житомирської області, доцільно розробити план розвитку гастрономічного туризму, що сприятиме не тільки популяризації місцевих кулінарних традицій, але й залученню туристів як з України, так і з-за кордону, а також розвитку агротуризму та фермерських господарств.

### **Мета дослідження –**

розробка пропозицій щодо розвитку гастрономічного туризму в Житомирській області, визначення пріоритетних напрямків та концепції гастрономічних турів, а також оцінка потенціалу регіону для залучення туристів через місцеву гастрономію.

**Об'єктом дослідження** є гастрономічний туризм Житомирської області, її ресурси, традиції, гастрономічні події та місцеві продукти.

**Предметом дослідження** є особливості, ресурси та механізми розвитку гастрономічного туризму в Житомирській області, а також концепції формування гастрономічних турів із урахуванням місцевих кулінарних традицій, інфраструктури та потенціалу регіону.

### **Завдання дослідження:**

1. Дослідити засади розвитку гастрономічного туризму.
2. Проаналізувати сучасний стан гастрономічного туризму в Україні.

3. Визначити пріоритетні напрямки розвитку гастрономічного туризму в регіоні.
4. Оцінити потенціал місцевої інфраструктури та підприємств для реалізації гастрономічних турів.
5. Розробити концепцію нового гастрономічного туру для Житомирської області.

Інформаційною базою дослідження були основні положення фундаментальних праць вітчизняних та зарубіжних дослідників, присвячені різноманітним аспектам розробки туристичних маршрутів, матеріали науково-практичних конференцій, нормативно-правові акти, документація підприємства, матеріали періодичних видань, наукових конференцій та інші матеріали оприлюднені у друкованій формі та в мережі Інтернет

Практичне значення одержаних результатів дослідження полягає в тому, що вони сприяють розвитку індустрії туризму в повоєнний період України. Результати дослідження дозволяють сформулювати нові підходи до розробки та впровадження туристичних маршрутів у повоєнні роки для іноземних туристів в середовищі вітчизняних туристичних агенцій.

Основні результати дослідження оприлюднені у фаховому збірнику наукових публікацій:

Осіпчук А.С., Воловик А.В. Розробка ефективного бізнес-плану для відкриття закладу ресторанного бізнесу. Причорноморські економічні студії. 2025. URL <https://doi.org/10.32782/bses.91-39>

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел. Основний зміст роботи викладено на 43 сторінках друкованого тексту. Робота містить 3 таблиці та 10 рисунків. Список використаних джерел налічує 30 джерел, що викладені на 3 сторінках.

## РОЗДІЛ 1. ТЕОРИТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

Гастрономічний туризм – це вид туризму, що орієнтується на подорожі з метою вивчення та насолоди місцевою кухнею, традиціями приготування їжі та напоїв, а також гастрономічними звичаями і культурними аспектами харчування певних країн або регіонів[1]. Даний вид туризму включає в себе відвідування ресторанів, кулінарних шкіл, ринків, участь у майстер-класах, дегустаціях, а також знайомство з процесами виробництва традиційних продуктів харчування (наприклад, вина, пива, сиру, оливкової олії), що дає змогу туристам поринути у світ кулінарних традицій, національних смаків і культурної спадщини[1].

Сьогодні гастрономічний туризм став не лише способом насолоди від смакових відчуттів, а й важливим фактором культурної ідентичності, соціальних зв'язків та економічного розвитку. Таке явище є результатом інтеграції кулінарних традицій у туристичні маршрути, що дозволяє поєднувати досвід гастрономічних відкриттів з дослідженням культурних особливостей різних народів. Туристи, які обирають гастрономічні подорожі, шукають не лише нові смакові враження, але й можливість поринути в атмосферу місцевої культури, пізнати її через їжу та традиції харчування.

Однією з основних рис гастрономічного туризму є його здатність об'єднувати людей через спільну любов до їжі. Страви, приготовані за унікальними рецептами, часто розповідають історію регіону, його народних традицій і впливів інших культур. Відвідування гастрономічних подій чи фестивалів, таких як винні чи пивні фестивалі, фестивалі морепродуктів чи традиційні кулінарні ярмарки, допомагає туристам доторкнутися до культурних особливостей регіону, побачити, як місцеві продукти та страви стають частиною повсякденного життя[1].

Особливості гастрономічного туризму можуть бути різноманітними і залежати від багатьох факторів. По-перше, важливим є зв'язок між гастрономією та природними умовами. Кулінарні традиції кожної країни чи

регіону безпосередньо пов'язані з доступними для місцевих жителів продуктами та ресурсами, які залежатимуть від географічного розташування, кліматичних умов, розвитку сільського господарства та інших чинників. Наприклад, середземноморська кухня славиться своїми овочами, оливковою олією та рибними стравами, а в країнах Південної Америки популярні страви з кукурудзи та картоплі, що були основними продуктами харчування ще з часів давніх цивілізацій.

По-друге, гастрономічний туризм є тісно пов'язаним з розвитком туризму в цілому. Приділення уваги гастрономічним особливостям регіону може стати важливим фактором для розвитку місцевої економіки та стимулювання малого бізнесу. Створення туристичних маршрутів, орієнтованих на кухню, а також організація гастрономічних турів на основі місцевих продуктів, сприяють збільшенню попиту на послуги ресторанів, кафе, готелів та інших туристичних підприємств[1]. Крім того, гастрономічний туризм допомагає зберігати традиційні технології виробництва продуктів харчування, що має особливу цінність для культурної спадщини.

Дослідження гастрономічних особливостей та страв як елементів нематеріальної культурної спадщини України передбачає вивчення специфічних страв, методів їх приготування, історії та значення в культурному контексті[2]. Українська кухня є результатом багатовікової еволюції та змішання різноманітних культурних впливів, що дозволяє її стравам бути не лише смачними, але й глибоко символічними[2]. Наприклад, борщ є однією з найвідоміших та найулюбленіших страв в Україні. Його різноманітні варіації, залежно від регіону, мають свої унікальні інгредієнти та способи приготування. Борщ не лише є важливим елементом повсякденного харчування, але й виступає символом гостинності та національної ідентичності. Процес приготування борщу передає поколінням важливі культурні традиції, зокрема використання локальних інгредієнтів, таких як буряк, капуста, картопля та інші. Вареники — це ще одна знакова страва

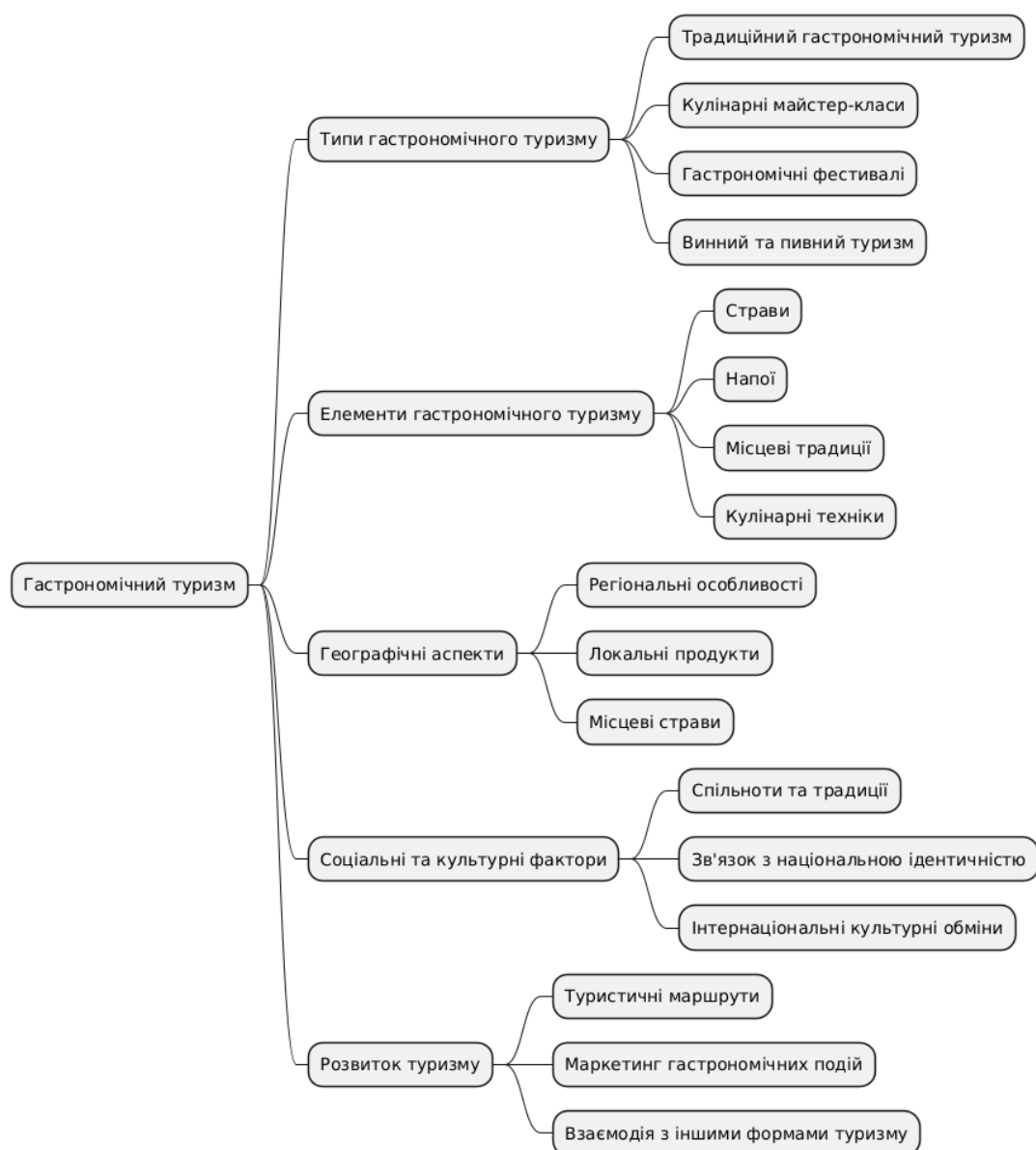


української кухні[2]. Їхній приготуванні пов'язане з багатьма традиціями та обрядами, зокрема в різдвяні та великодні свята. Вареники з різними начинками (картоплею, сиром, вишнями, капустою) є частиною не лише гастрономії, а й соціальних та культурних практик. Зокрема, на заході України існують особливі рецепти вареників, що містять інгредієнти, властиві лише цим регіонам. Квас є традиційним українським напоєм, який виготовляється з хлібного борошна або житнього хліба, а також може включати різноманітні добавки, як мед, фрукти або трави[2]. У контексті гастрономічної спадщини квас не лише є популярним напоєм, але й пов'язаний з численними святами та обрядами, такими як святкування Івана Купала чи врожайних свят. Сало в Україні стало більше, ніж просто їжею — це важлива частина культури та традицій[2].

У різних регіонах існують свої способи засолювання та приготування сала, яке є символом гостинності та українського національного характеру. Особливо важливою є традиція споживати сало з хлібом, часником та іншими продуктами під час святкових заходів та в колі родини. Хліб займає важливе місце в культурі України і є не лише продуктом харчування, а й важливим елементом обрядів та традицій. В Україні існує велика кількість сортів хліба, приготованих за традиційними рецептами, які передаються в родині з покоління в покоління. Печення хліба часто пов'язане з великими святами, такими як Різдво та Великдень, а також із весільними та родинними обрядами[2].

Важливим елементом розвитку гастрономічного туризму та збереження кулінарної спадщини є проведення гастрономічних фестивалів, на яких популяризуються традиційні українські страви. Наприклад, на фестивалях, як «Свято українського борщу» або «Фестиваль вареників», туристи можуть ознайомитися не лише з рецептурами страв, але й із їхнім історичним та культурним контекстом. Ці події сприяють розвитку туризму та знайомству з українськими кулінарними традиціями. В Україні почали активно розвиватися гастрономічні маршрути, які охоплюють різні регіони з їх унікальними

гастрономічними традиціями. Прогулянки по таких маршрутах дозволяють туристам не лише скуштувати місцеві страви, але й дізнатися про історію їхнього походження, технології приготування та роль у житті місцевих громад. Отже, гастрономічні особливості та страви України є невід'ємною частиною національної нематеріальної культурної спадщини, яка не тільки зберігає культурну ідентичність, але й сприяє розвитку туризму, соціальних зв'язків і культурного обміну між народами. Дослідження цих аспектів дозволяє краще розуміти важливість гастрономії в житті кожного українця, а також зберігати традиції для майбутніх поколінь.



**Рис. 1.1. Mindmap карта гастрономічного туризму**

Джерело: складено автором

У сучасних умовах глобалізації та зростання туристичних потоків заклади індустрії гостинності відіграють ключову роль у забезпеченні високого рівня обслуговування, створенні позитивного іміджу дестинацій та задоволенні потреб туристів, зокрема гастрономічного сегмента[3]. Планування діяльності таких закладів потребує особливої уваги до стратегічного бачення, орієнтації на локальні кулінарні ресурси та постійного вдосконалення сервісу відповідно до змін туристичних запитів і тенденцій у сфері гастрономії. Успішне функціонування ресторанів, готелів, гастромаркетів, дегустаційних залів та інших елементів гастрономічної інфраструктури прямо залежить від рівня їх підготовки до прийому гостей, зацікавлених у кулінарному досвіді[3].

Планування в контексті гастрономічного туризму має починатися з аналізу цільової аудиторії та розуміння її потреб. Туристи, які обирають гастрономічні маршрути, зазвичай високо цінують автентичність, якість продуктів, локальність інгредієнтів, а також унікальність кулінарного досвіду. Відтак, заклади гостинності мають враховувати ці фактори при формуванні меню, дизайні інтер'єру, створенні атмосфери та виборі персоналу. Важливо не лише відтворити національну або регіональну кухню, але й зробити її доступною та привабливою для туристів з різних країн, які прагнуть зрозуміти місцеву культуру через їжу.

Ключовим елементом стратегічного планування діяльності закладу є інтеграція гастрономічного компонента в загальну концепцію підприємства, це передбачає створення унікальних гастрономічних пропозицій, які відображають кулінарну спадщину регіону, використання локальних продуктів, підтримку місцевих фермерів та ремісників. Такий підхід не лише посилює конкурентоспроможність закладу, але й сприяє розвитку регіональної економіки та збереженню кулінарної спадщини. Наприклад, у туристичних регіонах Італії чи Франції ресторани активно використовують продукти локального виробництва, а кулінарні події стають частиною загального туристичного досвіду.

|    |                                                             |
|----|-------------------------------------------------------------|
| 1. | • Аналіз цільової аудиторії ;                               |
| 2. | • Розробка гастрономічного концепту;                        |
| 3. | • Використання локальних продуктів та інгредієнтів;         |
| 4. | • Дизайн інтер'єру та атмосфера;                            |
| 5. | • Меню та обслуговування;                                   |
| 6. | • Маркетинг і просування гастрономічного туризму;           |
| 7. | • Інтеграція гастро туризму в загальний туристичний досвід; |
| 8. | • Залучення місцевої спільноти                              |

**Рис 1.2 Елементи планування гастрономічного туризму**

Джерело складене автором на основі даних [3]

Планування гастрономічного туризму є ключовим процесом, який включає в себе кілька етапів, що спрямовані на створення унікального туристичного продукту, що відповідає вимогам сучасних туристів. Кожен етап планування має свою специфіку та важливість, адже він не лише визначає гастрономічний досвід, який отримає турист, але й забезпечує стійкий розвиток місцевої економіки та збереження культурної спадщини. Нижче розглянемо кожен етап детально.

#### Етап 1. Аналіз та дослідження цільової аудиторії

Планування гастрономічного туризму починається з детального аналізу цільової аудиторії, щоб зрозуміти її потреби, уподобання та очікування. Цей етап включає в себе вивчення демографічних характеристик, таких як вік, стать, рівень доходу та національність, а також інтереси туристів. Наприклад, важливо визначити, чи орієнтуються туристи на автентичні страви місцевої кухні, чи шукають вони новітні кулінарні тренди[3]. Для цього проводяться опитування, інтерв'ю та дослідження поведінки туристів через соціальні мережі та туристичні платформи. Ретельний аналіз дозволяє зрозуміти, який гастрономічний досвід буде найбільш привабливим для різних груп людей, що

допомагає у подальшому розробити стратегію туризму, яка буде відповідати інтересам цільової аудиторії.

#### Етап 2. Створення концепції та стратегії гастрономічного продукту

Після вивчення аудиторії настає етап створення концепції гастрономічного продукту, це ключовий етап, де визначається, як саме буде побудований гастрономічний досвід для туристів. Розробляється загальна ідея, що відображає культуру та традиції місцевої кухні, але при цьому має інноваційний підхід[3]. Вибір типу кухні, основних страв та напоїв, які пропонуватимуться туристам, залежить від того, наскільки ці страви можуть привернути увагу цільової аудиторії. Важливо не тільки зберегти автентичність кулінарії, але й створити пропозиції, які відповідають сучасним гастрономічним тенденціям. На цьому етапі також визначаються унікальні гастрономічні маршрути або події, що можуть стати основною частиною туристичного досвіду.

#### Етап 3. Імплементация та реалізація концепції

Коли концепція готова, настає етап імплементации та реалізації. Наприклад, розробка меню для ресторанів і кафе, організація майстер-класів, дегустацій і кулінарних турів, що дозволяють гостям зануритись у місцеву кулінарну культуру[3]. Такий етап вимагає уваги до деталей, таких як підбір та навчання персоналу, забезпечення постачання високоякісних локальних продуктів, а також створення інтер'єрів та атмосфери, що відповідають обраній концепції. Важливо, щоб гастрономічний продукт був доступним і зручним для туристів, тому інфраструктура повинна бути належним чином облаштована.

#### Етап 4. Просування та комунікація з аудиторією

Для того щоб гастрономічний туризм був успішним, необхідно активно просувати його серед потенційних туристів. Що включає розробку маркетингової стратегії, спрямованої на популяризацію гастрономічних продуктів та подій[3]. Використовуються різноманітні канали комунікації: соціальні мережі, онлайн-реклама, співпраця з туристичними агентствами та

блогерами. Реклама може охоплювати як міжнародні, так і місцеві ринки. Особливу увагу слід приділити організації гастрономічних фестивалів, майстер-класів та дегустацій, щоб залучити якомога більше туристів. Просування гастрономічних подій та заходів дозволяє значно підвищити попит на туристичні маршрути та заклади.

#### Етап 5. Оцінка результатів та зворотний зв'язок

Останній етап планування гастрономічного туризму передбачає оцінку ефективності реалізованих заходів. Важливо провести аналіз того, наскільки задоволені туристи рівнем обслуговування, якістю страв і загальним досвідом[3]. Збір даних через анкети, опитування та онлайн-відгуки допомагає виявити сильні та слабкі сторони продукту, що дозволяє вдосконалити стратегію на майбутнє. Оцінка результатів допомагає не лише поліпшити гастрономічний досвід, але й визначити напрямки для подальшого розвитку гастрономічного туризму в регіоні.

Окрему увагу слід приділяти кадровому забезпеченню. Успішний розвиток гастрономічного туризму передбачає наявність висококваліфікованого персоналу, який не лише вміє готувати страви, а й може розповісти історію їхнього походження, пояснити смакові особливості та продемонструвати технології приготування. Таким чином, офіціант, шеф-кухар або сомельє стають своєрідними культурними посередниками між туристом і місцевими традиціями. Для цього важливо забезпечити постійну підготовку та підвищення кваліфікації працівників, зокрема шляхом участі у професійних тренінгах, гастрономічних конкурсах та обміні досвідом з колегами з інших країн[3]. Ще одним важливим аспектом є просторово-організаційне планування, яке повинно враховувати як функціональність, так і естетику. Створення простору, що стимулює апетит, дозволяє відчути атмосферу регіону та сприяє комунікації між відвідувачами, є критичним для успішного позиціонування гастрономічного закладу. У цьому контексті важливу роль відіграє дизайн інтер'єру, використання традиційних елементів декору, музики, освітлення та навіть посуду. Такі деталі створюють

автентичний досвід, який туристи запам'ятовують і прагнуть повторити[3]. Крім того, важливо враховувати сезонність гастрономічного туризму та варіативність запитів споживачів, що вимагає гнучкості у формуванні меню, можливості швидкої адаптації до нових трендів (наприклад, веганської кухні чи крафтового виробництва), а також розробки сезонних пропозицій і тематичних подій. Наприклад, під час збору врожаю винограду можна організовувати винні тури з дегустаціями, а в осінній період – фестивалі традиційних страв із гарбуза чи дикоросів.

В епоху цифровізації також необхідно приділяти увагу цифровим інструментам для просування гастрономічного туризму. Сучасний турист активно використовує інтернет для вибору закладу, ознайомлення з меню, читання відгуків та бронювання столиків[4]. Тому планування діяльності в закладах індустрії гостинності повинно включати цифрові стратегії маркетингу, активність у соціальних мережах, ведення кулінарних блогів, розсилки для постійних клієнтів та інтеграцію онлайн-платформ, що дозволяє не лише залучити нових відвідувачів, а й формувати спільноту, яка зацікавлена в гастрономічних подіях та новинках меню.

Не менш важливим є екологічний аспект планування[4]. Туристи все частіше звертають увагу на екологічну відповідальність закладів – зменшення харчових відходів, використання компостованої упаковки, впровадження локальних продуктів та дотримання принципів сталого розвитку. Тому ресторани та інші об'єкти індустрії гостинності, які працюють у сфері гастрономічного туризму, мають враховувати ці тенденції при формуванні бізнес-моделі, що дозволяє задовольнити потреби не лише клієнтів, а й громади та довкілля. Підсумовуючи, можна стверджувати, що планування діяльності закладів індустрії гостинності в контексті гастрономічного туризму є складним, але перспективним процесом, що поєднує стратегічне мислення, культурну обізнаність, маркетингову гнучкість та високу якість сервісу[4]. Такий підхід дозволяє не лише задовольнити зростаючий попит на гастрономічні враження, а й створити стійкі механізми розвитку регіонального

туризму, сприяти популяризації національної кухні та формуванню позитивного іміджу країни на міжнародному туристичному ринку.



**Рис. 1.3. Гастрономічна карта України**

Джерело: на основі [5]

Центральна Україна, з її багатими сільськогосподарськими угіддями, також має значний потенціал. Київ як столиця є осередком кулінарних ініціатив, сучасних ресторанів, гастромакетів та заходів на кшталт Kyiv Food and Wine Festival. Окрім традиційної української кухні, тут активно розвиваються сучасні гастрономічні концепції, в яких поєднуються локальні продукти та міжнародні кулінарні техніки.

У Київській, Черкаській та Полтавській областях поширені старовинні рецепти українських борщів, вареників, страв із круп, овочів і свинини, що можуть бути адаптовані під гастрономічні маршрути. Південна Україна, зокрема Одещина, також є важливим гастрономічним осередком. Тут поєдналися кулінарні традиції греків, болгар, євреїв, молдован, українців і росіян. Одещина відома рибними стравами, виноробством, овочевими салатами та закусками з дарів моря. В Одеській області активно функціонують фермерські господарства, виноробні, сироварні та гастрономічні фестивалі.



Зокрема, винний туризм має великі перспективи завдяки історично сформованим виноградникам та розвитку крафтового виноробства.

Північні регіони України мають дещо менш розвинену гастрономічну ідентичність, проте також можуть бути інтегровані у загальнонаціональні маршрути. Традиційна поліська кухня, зокрема у Чернігівській, Сумській та Житомирській областях, базується на лісових продуктах — грибах, ягодах, а також на простих, але поживних стравах з картоплі, капусти, круп. Розвиток екологічного та агротуризму може слугувати платформою для популяризації цих кулінарних надбань. Схід України має значний гастрономічний потенціал, особливо в контексті мультикультурності регіону. Харківщина, Донеччина та Луганщина славляться м'ясними стравами, кулішем, пирогами, традиціями вуличної їжі та кавових культур. Попри виклики, пов'язані з воєнними діями, деякі гастрономічні ініціативи збереглися і мають перспективу для відродження та розвитку в майбутньому. Серед туристичних ресурсів, які слід враховувати при плануванні гастрономічних маршрутів, є фермерські господарства, виноробні, малі сироварні, пекарні, ринки, гастромайданчики, а також заклади харчування, що використовують локальні продукти. Також в Україні активно розвивається культура гастрономічних фестивалів — як сезонних, так і тематичних.

### **Висновки до розділу 1**

У 1 розділі було розглянуто теоретичні засади розвитку гастрономічного туризму, зокрема визначено поняття гастрономічного туризму та його особливості; зацентовано увагу на значенні гастрономічного туризму як важливого чинника культурної ідентичності та економічного розвитку регіонів, а також на його здатності об'єднувати людей через спільну любов до їжі. Крім того, висвітлено важливість гастрономічних подій та фестивалів як інструментів популяризації місцевих кулінарних традицій. Також було висвітлено на взаємозв'язок гастрономії з природними умовами, розвитком туризму та збереженні традиційних технологій виробництва продуктів харчування. Додаткову увагу було приділено дослідженню гастрономічної

спадщини України, зокрема традиційним українським стравам, таким як борщ, вареники, квас, сало, та їхній ролі в культурних практиках і соціальних зв'язках. Розглянуто питання планування діяльності закладів індустрії гостинності в контексті гастрономічного туризму; підкреслено важливість стратегічного планування розвитку гастрономічного туризму, орієнтації на локальні кулінарні ресурси, інтеграції гастрономічного компонента в загальну концепцію підприємства та значенні висококваліфікованого персоналу для успішного розвитку гастрономічного туризму. Зазначено також, що важливим аспектом є екологічний підхід до організації гастрономічних подій та розвитку гастрономічного туризму в умовах глобалізації та цифровізації.

## РОЗДІЛ 2. МОНІТОРИНГ СУЧАСНОГО СТАНУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

### 2.1 Огляд туристичних ресурсів України для розвитку гастрономічного туризму

Україна володіє унікальним поєднанням природних, історико-культурних та гастрономічних ресурсів, які створюють значний потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Різноманіття регіональних кухонь, багатовікові кулінарні традиції, доступність сільськогосподарських продуктів, а також культурне розмаїття етнічних груп, що населяють різні області країни, формують підґрунтя для створення гастрономічних маршрутів, фестивалів, дегустаційних заходів і кулінарних шкіл.



**Рисунок 2.1. Фото зона фестивалю Kyiv Food and Wine Festival**

Джерело: на основі [6]

Одним із найважливіших факторів, що сприяють розвитку гастрономічного туризму в Україні, є територіальна різноманітність кулінарної спадщини[2]. Наприклад, західні області, зокрема Львівщина, Івано-Франківщина, Буковина та Закарпаття, мають виразно виражену гастрономічну ідентичність, що поєднує елементи української, угорської,

польської, румунської, єврейської та австрійської кухонь. У цих регіонах популярністю користуються страви, приготовані за старовинними рецептами, які збереглися завдяки передаванню з покоління в покоління[2]. Львів, зокрема, відомий як гастрономічна столиця України, де активно розвивається культура кави, шоколаду, авторської кухні та тематичних ресторанів з локальними продуктами. Закарпаття приваблює туристів гастрономічними фестивалями, винами місцевого виробництва, стравами з грибів, м'яса та кукурудзи.



**Рисунок 2.2. Зразок афіші гастрономічного фестивалю**

Джерело: на основі [7]

Наприклад, фестиваль сала у Львові, «СмачноФест» у Полтаві, фестивалі домашнього вина на Закарпатті, пивні ярмарки, святкування збору врожаю — усі ці заходи приваблюють як внутрішніх, так і міжнародних туристів, які прагнуть автентичного кулінарного досвіду.





**Рисунок 2.3. Приклад гастрономічного туру**

Джерело: на основі [8]

Гастрономічний потенціал України включає реалізовані ініціативи, які стали каталізаторами для розвитку місцевих громад та популяризації автентичної кухні. Одним із таких є етно-гастрономічний маршрут «Дорога смаку Закарпаття», створений за підтримки місцевих громад і туристичних асоціацій. Цей маршрут охоплює виноробні, сироварні, медоварні, традиційні ресторації та господарства, які не лише годують гостей, але й демонструють процес виготовлення продуктів. Туристам пропонуються майстер-класи з приготування бограчу, леквару (сливового повидла), бринзи та інших традиційних закарпатських смаколиків. Іншим прикладом є Львівська гастрономічна карта, що активно просувається як серед українських, так і закордонних туристів.

Львів пропонує широкую палітру тематичних закладів, що базуються на історичних кулінарних мотивах. Наприклад, ресторани, стилізовані під австрійську кав'ярню XIX століття або єврейське бістро, створюють ефект повного занурення в культуру міста. Варто згадати й локальні продукти, які

стали гастрономічним брендом — львівський сирник, кава на піску, шоколад ручної роботи, настоянки на травах.



**Рисунок 2.4. Дороги вина та смаку Бессарабії**

Джерело: на основі [9]

Цікавим є досвід розвитку сільського гастрономічного туризму на Херсонщині, зокрема у селі Великі Копані. Дане місце славиться найбільшим в Україні овочевим ринком — «Неждана», а також активним залученням туристів до збору овочів і фруктів, дегустацій локальної продукції, участі у ярмарках та кулінарних фестивалях. Учасники подорожей можуть не лише скуштувати свіжі баштанні культури чи томати, а й дізнатись про органічні методи вирощування продукції, що сьогодні є важливим трендом.

Окремо варто згадати про виноробний туризм, що розвивається на півдні Одеської області — у Бессарабії. Тут працюють десятки малих виноробень, які спеціалізуються на автохтонних сортах винограду, таких як одеський чорний, суксесія, шабаш. Туристам пропонуються авторські тури, що включають відвідування виноградників, екскурсії у винні підвали, дегустації з професійними сомельє, розповіді про традиції бессарабських виноробів. Аналогічні маршрути вже стали частиною туристичних програм національного масштабу. Цікаво, що гастрономічний туризм може бути

інтегрований навіть у міське середовище через стріт-фуд культуру. У Харкові та Дніпрі активно розвиваються фестивалі вуличної їжі, які поєднують сучасні гастрономічні тренди з локальними мотивами. Так, наприклад, на подібних заходах можна скуштувати осучаснені варіанти традиційних страв — вареники з незвичними начинками, борщ у форматі супу-to-go, або ж фьюжн-страви з українськими акцентами. Варто підкреслити, що в умовах воєнного часу гастрономічний туризм в Україні набув ще й нового значення.

З одного боку, внутрішній туризм став домінуючим, що змусило регіони активніше шукати унікальні гастрономічні пропозиції для вітчизняного туриста. З іншого боку, їжа як елемент ідентичності, стала способом культурного опору та збереження національної самобутності. Сьогодні через українську кухню відбувається популяризація нашої культури за кордоном, що видно на прикладі українських ресторанів, які відкриваються в Європі та Америці й слугують культурними амбасадами. У таблиці 2.1 відображено перелік гастрономічних подій в Україні.

*Таблиця 2.1*

### Гастрономічні події України

| Подія           | Локація                                                                                                  | Активності                                                                                            |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Фестиваль борщу | м. Опішня (Полтавська область), м. Борщів (Тернопільська область), с. Велика Писарівка (Сумська область) | Дегустація різних варіантів борщу, конкурси на кращий борщ, майстер-класи з приготування страви       |
| Фестиваль кави  | м. Львів                                                                                                 | Дегустація кави від місцевих та міжнародних виробників, майстер-класи з приготування кави             |
| Фестиваль вина  | м. Мукачево (Закарпатська область), м. Ужгород (Закарпатська область)                                    | Дегустація місцевих вин, знайомство з технологією виробництва, майстер-класи з сомельє                |
| Фестиваль сиру  | м. Долина (Івано-Франківська область)                                                                    | Дегустація різних сортів сиру, майстер-класи з виготовлення сиру, презентація фермерських господарств |

Продовження таблиці 2.1

| Подія                            | Локація                            | Активності                                                                                         |
|----------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Фестиваль меду                   | м. Житомир                         | Дегустація меду, знайомство з бджільництвом, майстер-класи з виготовлення медових продуктів        |
| Фестиваль калини                 | м. Полтава                         | Презентація страв з калини, майстер-класи з приготування страв, виставка виробів з калини          |
| Фестиваль дерунів                | м. Коростень (Житомирська область) | Дегустація дерунів, конкурси на кращий дерун, майстер-класи з приготування страви                  |
| Фестиваль пива                   | м. Львів                           | Дегустація різних сортів пива, знайомство з пивоварними технологіями, майстер-класи з пивоваріння  |
| Фестиваль картоплі по-уланівськи | м. Вінниця                         | Дегустація страви картоплі по-уланівськи, презентація історії страви, майстер-класи з приготування |
| Фестиваль "Львів на тарілці"     | м. Львів                           | Дегустація львівських страв, майстер-класи від шеф-кухарів, презентація мі                         |

Джерело: складено автором на основі власних досліджень

Іноземний досвід гастрономічних подій надає численні можливості для адаптації та розвитку гастрономічного туризму в Україні. Міжнародні фестивалі та заходи, які здобули популярність у різних країнах, можуть стати важливими елементами культурного та економічного розвитку України, сприяючи популяризації національних кулінарних традицій, залученню туристів та формуванню нових гастрономічних маршрутів. Франція відома своєю виноробною традицією, а фестиваль "Beaujolais Nouveau", який святкує випуск молодого вина, став важливим культурним явищем.

В Україні подібний захід можна провести в регіонах з розвиненим виноробством, таких як Закарпаття чи Одеська область. Такий фестиваль включатиме дегустацію молодого вина, культурні та святкові заходи, а також презентацію технології виробництва вина. Французький фестиваль сиру є



важливим заходом для популяризації традиційних сирів та сироваріння. В Україні, з огляду на значний розвиток фермерських господарств у регіонах Західної України, зокрема на Івано-Франківщині та Закарпатті, подібний фестиваль може стати важливим інструментом для промоції місцевих сирів та сироварних традицій.

Захід передбачатиме дегустацію різноманітних сортів сиру, майстер-класи з виготовлення сиру, а також демонстрацію технологій виробництва сироварів, що сприятиме розвитку гастрономічного туризму та підтримці місцевих виробників. Кава стала важливим елементом не лише кулінарної культури, але й соціальної взаємодії.

В Україні організація фестивалю кави, як у Львові чи Києві, дозволить залучити туристів та створити унікальну атмосферу, присвячену цьому напою. Такий захід може включати дегустацію кави, проведення майстер-класів з бариста, а також виставку новітніх кавових технологій. Таким чином, фестиваль кави не тільки сприятиме розвитку культури споживання кави, а й стане важливим елементом гастрономічного туризму, зокрема у містах, відомих своєю кавовою культурою.

Україна володіє потужною базою для розвитку гастрономічного туризму — як на рівні регіонів, так і в межах міських центрів. Цей напрям не тільки сприяє зростанню туристичного потоку, але й стимулює локальну економіку, підтримує малі господарства, сприяє збереженню культурної спадщини та формуванню позитивного іміджу країни. За умов належної державної підтримки, інвестицій у туристичну інфраструктуру та просування української кухні на міжнародному рівні, гастрономічний туризм може стати однією з провідних галузей у системі туризму України. Таким чином, Україна має вагомий потенціал для розвитку гастрономічного туризму, який базується на глибоких кулінарних традиціях, етнокультурному розмаїтті, багатих природних ресурсах та зростаючому інтересі до локальної кухні. Активне використання цих ресурсів у поєднанні з належною інфраструктурою, маркетинговими стратегіями та державною підтримкою здатне перетворити

гастрономічний туризм на важливу складову національної туристичної політики й економічного розвитку регіонів.

## 2.2 Аналіз попиту і пропозиції з надання послуг гастрономічного туризму Житомирської області

Житомирська область, розташована в центральній частині України, є важливим регіоном з точки зору розвитку гастрономічного туризму, з огляду на свою історико-культурну спадщину та багатство природних ресурсів[10]. Аналіз попиту та пропозиції на послуги гастрономічного туризму в області є необхідним етапом для визначення можливостей та обмежень цього виду туризму, а також для розробки стратегії його розвитку. Попит на гастрономічний туризм у Житомирській області можна оцінити за кількома основними напрямками: демографічними, соціально-економічними факторами, а також культурними вподобаннями місцевих жителів і туристів[10].

Зростання попиту на гастрономічний туризм спостерігається серед різних соціальних груп: місцевих жителів, туристів з інших регіонів України та іноземців. Важливу роль у формуванні попиту відіграє рівень освіти, доходів населення та його інтерес до автентичних кулінарних традицій. Тури, що включають дегустацію місцевих страв, традиційне кулінарне навчання та знайомство з фермерськими господарствами, користуються популярністю серед молоді та сімей, а також серед старшого покоління, яке зацікавлене в збереженні національних традицій[11].

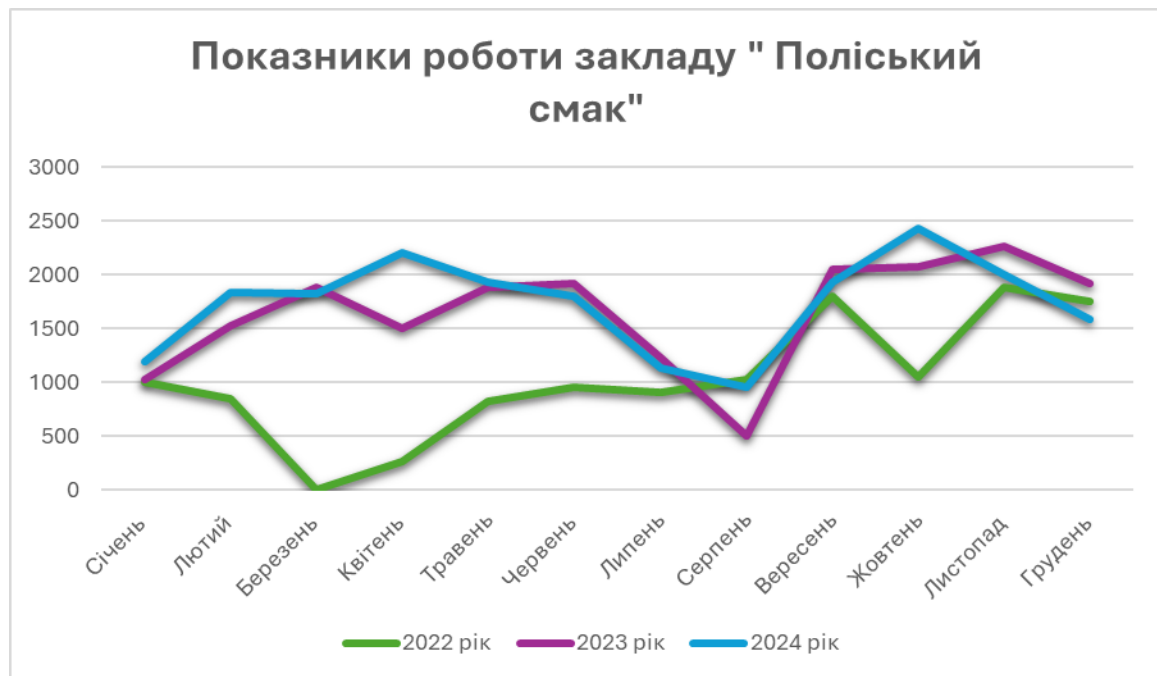
Поліський смак заклад громадського харчування в місті Житомир, який знаходиться в туристичному місці, на території парку барона Шодуара. Заклад пропонує традиційну українську кухню, дотримуючись приготуванню страв за традиційними рецептами. Нижче буде наведена аналітика закладу громадського харчування «Поліський смак» у таблиці 2.2, з якої ми можемо побачити відвідуваність закладу за 2022 рік, 2023 рік та 2024 рік. А також, порівняння кількості споживачів 2022 року до 2024 року.

**Показники роботи закладу « Поліський смак »**

| Досліджуваний період | 2022 рік      | 2023 рік      | 2024 рік      | Порівняння показників 2022р. до 2024р |
|----------------------|---------------|---------------|---------------|---------------------------------------|
| Січень               | 1004          | 1028          | 1198          | 119,32%                               |
| Лютий                | 848           | 1527          | 1834          | 216,27 %                              |
| Березень             | 0             | 1880          | 1824          |                                       |
| Квітень              | 266           | 1507          | 2203          | 828,19 %                              |
| Травень              | 821           | 1885          | 1927          | 234,7 %                               |
| Червень              | 960           | 1923          | 1800          | 187,5 %                               |
| Липень               | 909           | 1227          | 1129          | 124,2 %                               |
| Серпень              | 1031          | 497           | 950           | -9,21%                                |
| Вересень             | 1794          | 2054          | 1928          | 107,47 %                              |
| Жовтень              | 1054          | 2069          | 2428          | 230,36 %                              |
| Листопад             | 1879          | 2260          | 1998          | 63,75 %                               |
| Грудень              | 1747          | 1919          | 1586          | -9,07 %                               |
| <b>Разом:</b>        | <b>12 313</b> | <b>19 776</b> | <b>19 855</b> | <b>161,25 %</b>                       |

Джерело: складено автором за даними підприємства

Таблиця 2.2 містить щомісячні показники роботи закладу «Поліський смак» за три роки: 2022, 2023 та 2024. Окремо подано порівняння показників 2022 року до 2024 року у відсотках. У таблиці відображено динаміку кількісних показників (кількість відвідувачів ) за кожен місяць року, а також підсумкові річні значення. За період з 2022 до 2024 року спостерігається загальне зростання показників діяльності закладу. Загальна кількість споживачів за 2022 рік становила 12 313, за 2023 рік - 19 776, а за 2024 рік - 19 855, що свідчить про приріст на 161,25% за два роки. Підсумкові річні показники свідчать про стабільне зростання та утримання високого рівня діяльності у 2023–2024 роках.



**Рис 2.1. Показники роботи закладу**

Джерело: складено автором за даними підприємства

Попит на гастрономічний туризм в Житомирській області має виражену сезонність. Пік інтересу спостерігається в літній та осінній періоди, коли проводяться фестивалі, ярмарки та інші кулінарні події. Підвищений інтерес до гастрономії зазвичай припадає на святкові дні, коли туристи шукають можливості для активного відпочинку та знайомства з традиційною кухнею регіону. Зростання економічного добробуту в Україні та підвищення рівня життя місцевих жителів сприяють збільшенню попиту на послуги гастрономічного туризму. Спостерігається позитивна динаміка в розвитку малих і середніх підприємств, що займаються виробництвом органічної продукції, зокрема сільським господарством, виноробством, пивоварінням та виготовленням традиційних продуктів харчування.

Інтерес до гастрономії як важливого елемента культурної спадщини зростає серед туристів, особливо серед тих, хто цікавиться автентичними стравами, традиціями та методами їх приготування. В умовах глобалізації та розширення можливостей для подорожей туристи прагнуть до автентичного досвіду, який дозволяє їм ближче познайомитися з культурою регіону через кухню[11].



**Рис. 2.2. Гастрономічний тур II фестивалю «Білий борщ і не тільки» на Житомирщині.**

Джерело: на основі [12]

Пропозиція послуг гастрономічного туризму в Житомирській області відображає наявність інфраструктури, культурних ініціатив та готовність місцевих підприємств адаптувати свої продукти та послуги до вимог туристів. Житомирська область має багатий кулінарний потенціал, зокрема завдяки своїм традиційним стравам, таким як борщ, вареники, сало, медові продукти. Ресторани, кафе та заклади громадського харчування, орієнтовані на туристів, починають активно включати місцеві страви в своє меню. Багато з них організовують спеціальні гастрономічні події, дегустації та кулінарні майстер-класи, що дозволяють туристам познайомитися з традиціями місцевої кухні.

У Житомирській області вже організовуються окремі гастрономічні фестивалі, такі як фестивалі меду, традиційних страв, сільськогосподарських продуктів. Дані заходи часто проводяться у вигляді ярмарків, де місцеві виробники можуть продемонструвати свою продукцію, а відвідувачі — скуштувати традиційні страви[11]. Такі події є важливими елементами туристичного продукту та активно сприяють розвитку гастрономічного туризму. Житомирська область є важливим регіоном для розвитку

агротуризму, де туристи мають змогу безпосередньо відвідати фермерські господарства, взяти участь у зборі врожаю, дегустації органічних продуктів, а також навчитися традиційним методам приготування їжі.

Агротуризм набирає популярності серед тих, хто хоче отримати унікальний досвід і познайомитися з природними та культурними аспектами регіону. Туристичні агентства Житомирської області розробляють спеціалізовані тури, що включають відвідування місцевих гастрономічних об'єктів, дегустації, майстер-класи та участь у фестивалях[11]. Що дозволяє туристам отримати комплексний досвід гастрономічного туризму, поєднуючи культурні, природні та гастрономічні елементи. Загалом, попит на гастрономічний туризм у Житомирській області має значний потенціал для зростання. Проте на сьогоднішній день пропозиція наданих послуг гастрономічного туризму ще не повністю відповідає потребам туристів, що вимагають різноманітних і глибоких гастрономічних вражень. Для стимулювання розвитку гастрономічного туризму в області необхідно:

1. Розвивати інфраструктуру гастрономічного туризму, зокрема ресторанний бізнес та фермерські господарства.
2. Підвищувати рівень організації гастрономічних подій, таких як фестивалі та ярмарки, що зможуть привернути більшу увагу туристів.
3. Активно впроваджувати маркетингові стратегії для популяризації місцевої гастрономії на національному та міжнародному рівнях.
4. Залучати місцеві громади до розвитку гастрономічного туризму через освітні програми, майстер-класи та інші ініціативи, що сприяють збереженню кулінарної спадщини регіону.

Таким чином, Житомирська область має всі умови для розвитку гастрономічного туризму, однак для досягнення цього необхідно створити ефективну стратегію, яка включатиме як розвиток інфраструктури, так і маркетингові ініціативи.

## 2.3 Визначення пріоритетних напрямків розвитку гастрономічного туризму в регіоні

Житомирська область має великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму, завдяки своєму стратегічному розташуванню, багатій історико-культурній спадщині та традиціям в сільському господарстві. Однак для того, щоб максимально ефективно використовувати цей потенціал, необхідно визначити пріоритетні напрямки розвитку гастрономічного туризму в регіоні. Що дозволить сприяти залученню туристів, збільшенню доходів від туризму, а також стимулюванню розвитку місцевої економіки.

Нижче буде наведено SWOT-аналіз (табл.2.2) розвитку гастрономічного туризму у Житомирській області. SWOT-аналіз дозволяє виокремити сильні сторони регіону (наприклад, багаті сільськогосподарські ресурси), слабкість інфраструктури, можливості для інноваційних тур продуктів та загрози конкуренції. Ця оцінка стане основою для стратегії, спрямованої на залучення туристів, зростання доходів місцевих господарств і перетворення Житомирщини на гастрономічну дестинацію національного значення.

Таблиця 2.3

### SWOT – аналіз розвитку гастрономічного туризму у Житомирській області

| Сильні сторони                                                                                                                               | Можливості                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Стратегічне розташування області - зручний доступ для туристів з інших регіонів України.                                                     | Розвиток агротуризму - залучення туристів до фермерських господарств, участь у зборі врожаю, приготуванні страв.                  |
| Багата історико-культурна спадщина - унікальні кулінарні традиції, страви на основі меду, борщу, випічки, м'ясних виробів.                   | Популяризація традиційних страв та продуктів - створення гастрономічних брендів, просування на внутрішньому і зовнішньому ринках. |
| Сильні традиції сільського господарства - можливість пропонувати туристам органічні продукти, фермерські господарства як туристичні об'єкти. | Залучення інвестицій у розвиток інфраструктури - створення нових туристичних об'єктів, покращення сервісу.                        |

|                                                                                                                        |                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Потенціал для проведення гастрономічних фестивалів і ярмарків - вже існують і можуть стати візитівкою регіону.         | Впровадження навчальних програм для місцевих підприємців, гідів, персоналу - підвищення якості туристичних послуг.   |
| <b>Слабкі сторони</b>                                                                                                  | <b>Загрози</b>                                                                                                       |
| Недостатній рівень інфраструктури - брак сучасних готелів, кафе, ресторанів, особливо на базі фермерських господарств. | Конкуренція з боку інших регіонів України - Закарпаття, Львівщина, Одещина вже мають розкручені гастронаямки.        |
| Низький рівень популяризації місцевих страв і продуктів - слабка впізнаваність брендів регіону.                        | Економічна та політична нестабільність - впливає на інвестиції та туристичний потік.                                 |
| Обмежена кількість навчальних програм для персоналу - потреба у підготовці гідів, кухарів, організаторів турів.        | Можливе зниження якості продуктів через масове виробництво.                                                          |
| Відсутність системної співпраці між фермерами, рестораторами, організаторами турів.                                    | Загрози для екології - забруднення, вирубка лісів, що може знизити привабливість регіону для еко- та гастротуристів. |

Джерело: розроблено автором на основі власних досліджень

Пріоритети мають базуватися на аналізі ресурсів регіону та існуючих тенденцій у гастрономічному туризмі[13]. Одним із основних напрямків розвитку гастрономічного туризму в Житомирській області є організація гастрономічних фестивалів, ярмарків та інших культурних заходів. Такі події можуть стати основним елементом туристичного продукту регіону. Організація регулярних фестивалів, присвячених місцевій кухні, наприклад, фестивалі меду, традиційних страв або сільськогосподарських продуктів, дозволить привернути увагу туристів і створити платформу для популяризації місцевих кулінарних традицій. Особливу увагу слід звернути на організацію фестивалів на основі сезонних продуктів, таких як ягідний, овочевий чи медовий фестивалі[13].

Житомирська область є аграрним регіоном з великими можливостями для розвитку агротуризму. Зокрема, фермерські господарства можуть стати важливим елементом гастрономічного туризму, де туристи зможуть не лише скуштувати органічні продукти, але й брати участь у процесах їх виробництва, збору врожаю та приготування страв. Сільський туризм має великий потенціал, оскільки місцеві господарства можуть організовувати тури, що включають дегустацію продуктів, майстер-класи з приготування традиційних страв, а також знайомство з культурою та історією регіону. Розвиток цього



напрямку потребує створення відповідної інфраструктури — готелів, кафе, ресторанів на базі фермерських господарств, де місцеві продукти будуть представлені у вигляді гастрономічних страв[13].

Житомирська область має багаті кулінарні традиції, серед яких особливе місце займають страви на основі меду, різноманітні варіанти борщу, традиційні випічки та м'ясні страви. Важливим кроком у розвитку гастрономічного туризму є популяризація цих традиційних страв серед туристів. Для цього необхідно створити гастрономічні маршрути, які включатимуть відвідування ресторанів, кафе та фермерських господарств, що пропонують місцеві страви. Крім того, важливо розвивати виробництво та продаж місцевих продуктів, таких як мед, сири, вино, ягоди, овочі та інші сільськогосподарські продукти[13].

Враховуючи зростаючий інтерес до органічних та екологічно чистих продуктів, цей напрямок може стати дуже перспективним. Житомирські ресторани та кафе можуть стати важливими учасниками розвитку гастрономічного туризму. Розробка спеціалізованих меню, які включають страви місцевої кухні, а також організація дегустаційних вечорів, майстер-класів і кулінарних турів по ресторанах, дозволить створити комплексну туристичну пропозицію. Залучення шеф-кухарів для створення унікальних гастрономічних пропозицій, що відображають культуру та традиції Житомирської області, дозволить забезпечити високу якість послуг та підвищити конкурентоспроможність регіону на ринку гастрономічного туризму.

Для того, щоб гастрономічний туризм в Житомирській області став успішним, необхідно звернути увагу на розвиток інфраструктури, а також на навчання місцевих підприємців, гідів та персоналу. Організація тренінгів, семінарів та майстер-класів з гастрономії, а також підготовка гідів, які добре знайомі з історією та культурою регіону, стане важливим кроком для підвищення якості туристичних послуг[13]. Пріоритетні напрямки розвитку гастрономічного туризму в Житомирській області повинні зосереджуватися на

організації гастрономічних подій та фестивалів, розвитку агротуризму та фермерських господарств, популяризації місцевих традиційних страв, співпраці з ресторанами та кафе, а також розвитку інфраструктури та навчальних програм для гідів та місцевих підприємців. Впровадження цих заходів дозволить Житомирській області стати важливим центром гастрономічного туризму в Україні та за її межами.

## **Висновки до розділу 2**

У 2 розділі було здійснено аналіз сучасного стану гастрономічного туризму в Україні, зокрема оглянуто туристичні ресурси, які сприяють розвитку цього напрямку. Україна володіє значним гастрономічним потенціалом завдяки різноманіттю регіональних кухонь, культурному розмаїттю та багатовіковим кулінарним традиціям. Розвиток гастрономічного туризму підтримується численними культурними ініціативами та гастрономічними подіями, такими як фестивалі сиру, кави, вина та борщу, які приваблюють туристів як з України, так і з-за кордону. Особливу увагу було приділено конкретним прикладам гастрономічних ініціатив, таких як «Дорога смаку Закарпаття», Львівська гастрономічна карта, а також різноманітні фестивалі, що підтримують розвиток локальної економіки та культурної спадщини. Водночас зазначено, що гастрономічний туризм в Україні розвивається переважно в регіонах з розвиненою гастрономічною інфраструктурою, таких як Львівщина, Закарпаття, Херсонщина, а також в обласних центрах, де популярні вуличні фестивалі та нові гастрономічні тренди. У другій частині розділу було здійснено аналіз попиту і пропозиції гастрономічного туризму на прикладі Житомирської області. Визначено, що попит на гастрономічні послуги в цьому регіоні зростає завдяки інтересу до автентичних страв, місцевих продуктів та культурних ініціатив, таких як дегустації, фестивалі та майстер-класи. Проте пропозиція не повністю відповідає вимогам туристів, і для стимулювання розвитку цього напрямку необхідно розвивати інфраструктуру, підвищувати якість гастрономічних подій і активно просувати місцеву гастрономію на національному та

міжнародному рівнях. Отже, розділ підкреслює значний потенціал України для розвитку гастрономічного туризму, зокрема у Житомирській області, при умові належного розвитку інфраструктури, впровадження ефективних маркетингових стратегій і залучення місцевих громад до збереження кулінарної спадщини.

### РОЗДІЛ 3 РОЗРОБКА ПРОПОЗИЦІЙ ЩОДО РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

Даний гастрономічний тур «Смак Житомирщини: від природи до традиційної страви» пропонується як комплексний досвід, який поєднує знайомство з місцевими кулінарними традиціями, відвідування фермерських господарств, участь у кулінарних майстер-класах, дегустацію місцевих продуктів і страв, а також відкриття культурної спадщини Житомирщини через призму їжі. Тема туру — дослідження природних та культурних ресурсів області через гастрономічний досвід, що включає як традиційні українські страви, так і інноваційні варіації сучасної української кухні.



**Рис. 3.1. Візуалізація рекламних постерів туру**

Джерело: розроблено автором

Основна цільова аудиторія цього гастрономічного туру — це туристи середнього та високого доходу, які шукають не тільки відпочинок, але й глибоке занурення в культуру та кухню регіону. А саме:

- сімейні туристи, що шукають активний відпочинок з дітьми;

- любителі гастрономії, які хочуть познайомитися з автентичними стравами та рецептами;
- туристи, які цікавляться органічними продуктами, фермерським господарством та агротуризмом;
- туристи з інших регіонів України та іноземці, які бажають дізнатися більше про сільське життя і традиції Житомирської області.

### **Маршрут туру**

День 1. Знайомство з Житомиром та його гастрономічними традиціями

10:00- Прибуття в Житомир.

10:30 - Візит до центрального ринку міста для знайомства з місцевими продуктами: овочами, фруктами, медом, домашніми сирами, випічкою та іншими сільськогосподарськими продуктами. Туристи зможуть познайомитися з місцевими виробниками та купити сувеніри з меду чи домашнього сиру.

12:00 Екскурсія по місту з відвідуванням історичних та культурних пам'яток, таких як Житомирський краєзнавчий музей, кафедральний собор Святої Софії. Кожна екскурсія буде супроводжуватися дегустацією місцевих страв, що характерні для області, як, наприклад, борщ із житомирськими пампушками або вареники з начинкою з журавлини.

16:30 Вечеря в одному з ресторанів Житомира, що спеціалізуються на місцевій кухні. Тут буде подано традиційне меню Житомирщини: борщ, вареники, м'ясні страви, медові десерти, пиво від місцевих пивоварів. Відвідувачі матимуть можливість взяти участь у кулінарному майстер-класі, де навчатися готувати одну з традиційних страв.

День 2. Відвідування фермерських господарств та дегустація продуктів

9:00 - Після сніданку туристи вирушають в аграрні райони області. Відвідування фермерських господарств, де вони побачать весь процес виробництва органічних продуктів, таких як молочні продукти, сири, мед, овочі, ягоди.

9:30 - Зустріч з фермером, який проведе екскурсію по господарству, покаже процес збору меду, виготовлення домашнього сиру, розповість про вирощування органічних овочів.

11:30 - Дегустація меду, сиру та інших фермерських продуктів. Туристи зможуть скуштувати продукти, виготовлені на місці, і дізнатися про різницю між промисловими та органічними продуктами.

13:00 - Майстер-клас по виготовленню медових виробів або сиру. Учасники зможуть самостійно спробувати виготовити медові пряники або власноруч сформувати сир.

16:00 - Вечеря в еко-кафе або на фермерському господарстві, де подають страви з органічних продуктів. В меню будуть страви, приготовані з місцевих інгредієнтів, а також спеціально приготовлені для туристів страви, що підкреслюють зв'язок місцевої кухні з природними ресурсами.

День 3. Кулінарний тур по сільських місцевостях та майстер-класи

10:00 - Відвідування сільських регіонів Житомирщини, де збереглися традиції приготування старовинних страв. Одна з ключових складових — це участь у майстер-класах з приготування традиційних страв, таких як вареники з різними начинками, деруни, квас, а також дегустація місцевих настоянок.

12:30 - Участь у кулінарному майстер-класі з приготування страв на основі житнього борошна: приготування традиційного українського хліба або запеченого м'яса в глиняному посуді. Кожен учасник отримає можливість спробувати самостійно приготувати частину страви.

16:00 - Вечеря на відкритому повітрі з дегустацією місцевих страв, приготованих на вогні або на традиційних печах. Вечеря буде супроводжуватися фольклорними виступами місцевих музикантів та співами, що додасть автентичності атмосфері.

День 4. Збір урожаю та заключна дегустація

10:00 - Збір врожаю на фермі або в саду: туристи можуть брати участь у зборі ягід, овочів, а також скошування трав для виготовлення місцевих чаїв та настоянок.

12:00 - Організація заключної дегустації страв із зібраних продуктів. Туристи зможуть насолодитися смачними стравами, приготованими з того, що вони самі зібрали, а також познайомитися з рецептурами страв для подальшого приготування вдома.

16:00 - Завершення туру вечерею з підбиттям підсумків подорожі. Учасники отримують пам'ятні сувеніри та рецепти страв, які вони дізналися під час туру.

3. Елементи концепції туру включають:

1. Тематичні кулінарні маршрути - визначення ключових продуктів та страви Житомирщини, які стають основою гастрономічного досвіду: мед, молочні продукти, ягоди, овочі, м'ясо, сири, випічка, традиційні напої.
2. Підключення місцевих підприємців - співпраця з фермерами, ресторанами, кафе, майстрами, щоб створити інтегровану мережу, яка забезпечує туристам доступ до автентичних продуктів і послуг.
3. Освітні аспекти - майстер-класи та практичні заняття з приготування традиційних страв підвищують залученість туристів, дозволяючи їм не лише скуштувати, але й самостійно приготувати страви.
4. Акцент на органічність і сталий розвиток - підвищення популярності органічних продуктів серед туристів через знайомство з методами органічного землеробства та екологічного господарювання.
5. Культурна інтеграція - поєднання гастрономії з фольклорними елементами, такими як місцеві музичні колективи, традиційні танці, історії та легенди, що розповідають про страви та їх історію.

Розробка та реалізація гастрономічного туру, як комплексного туристичного продукту, сприятиме не лише збільшенню туристичного потоку в Житомирську область, але й матиме довгостроковий позитивний вплив на різні сфери регіональної економіки, соціальну та культурну інфраструктуру. Далі буде розглянуто основні результати та очікувані позитивні ефекти від проведення цього гастрономічного туру. Одним із основних результатів

гастрономічного туру є значний економічний ефект для місцевої економіки Житомирщини. Підвищення попиту на місцеві продукти, такі як мед, молочні вироби, сири, ягоди, овочі та інші сільськогосподарські продукти, сприятиме розвитку малих фермерських господарств та підприємств харчової промисловості. Завдяки гастрономічному туризму фермери та виробники продуктів зможуть реалізувати свою продукцію на більших ринках, що підвищить їхній прибуток і стимулюватиме до розширення виробництва органічних та екологічно чистих продуктів.

Ресторани та кафе, орієнтовані на місцеву кухню, зможуть отримати більше клієнтів, що позитивно вплине на їхню фінансову стабільність. Вони, в свою чергу, зможуть закуповувати місцеві продукти, що підтримуватиме економіку регіону. Туристичні агентства та інші організації, що займаються організацією турів, отримають нові джерела доходу та зможуть розширити свої послуги, пропонуючи нові, унікальні маршрути, що включають гастрономічні елементи.

Одним із основних впливів гастрономічного туру є підвищення туристичної привабливості Житомирщини. Відвідування різноманітних гастрономічних об'єктів, фермерських господарств, культурних та історичних пам'яток на фоні унікальних гастрономічних пропозицій дозволяє створити повноцінний туристичний продукт, який може залучити туристів не лише з України, а й з-за кордону. Туристи з інших країн, особливо з Європи та країн СНД, зацікавлені в гастрономічному туризмі, що дозволяє створювати нові можливості для залучення іноземних гостей. Завдяки гастрономічним подіям та фестивалям, а також спеціалізованим турам по місцевих фермерських господарствах та ресторанах, область може залучити туристів не лише в пік літнього сезону, але й у міжсезонний період, що збільшить тривалість туристичного сезону.

Гастрономічний тур не лише сприяє розвитку місцевої економіки, але й має важливе значення для збереження та популяризації культурної спадщини регіону. Кухня є невід'ємною частиною культурної ідентичності, і через



гастрономічні тури туристи мають можливість ознайомитися з історією, традиціями та культурними особливостями Житомирської області. Завдяки майстер-класам з приготування традиційних страв, туристи не лише вивчають рецепти, але й дізнаються історію цих страв, що дозволяє зберегти кулінарні традиції для майбутніх поколінь. Гастрономічні тури надають можливість відродити і популяризувати стародавні рецепти, що може стати основою для розвитку гастрономічного туризму в Україні. Гастрономічний тур надає можливість популяризувати агротуризм — напрямок, що швидко набирає популярності в Україні та за її межами.

В Житомирській області, з її багатими природними ресурсами, є великий потенціал для розвитку фермерських господарств, що займаються органічним землеробством, вирощуванням сільськогосподарських культур без застосування хімічних добрив. Туристи, що відвідують фермерські господарства, можуть побачити процес вирощування органічних продуктів і скуштувати їх, що стимулюватиме попит на таку продукцію в регіоні та за його межами. Розвиток органічного землеробства має позитивний екологічний ефект, адже він сприяє збереженню біорізноманіття, зменшенню забруднення навколишнього середовища та використанню сталих агротехнологій. Важливим результатом гастрономічного туру є його соціальний вплив на місцеві громади.

Підвищення обізнаності про культуру та традиції Житомирщини допоможе зміцнити соціальні зв'язки та взаємодію між різними групами населення, зокрема між місцевими жителями та туристами. Місцеві фермери, кухарі, майстри з виготовлення традиційних виробів та інші учасники туру отримають додаткові можливості для розвитку свого бізнесу та поширення своїх знань і навичок. Підвищення культурної обізнаності через гастрономічний тур сприяє створенню нових культурних ініціатив і розвитку місцевих традицій, що посилює відчуття культурної гордості та ідентичності. Гастрономічний тур «Смак Житомирщини: від природи до традиційної страви» матиме багатогранний вплив на розвиток регіону. Він сприятиме не

лише економічному зростанню, а й збереженню культурних традицій, підтримці місцевих фермерських господарств, розвитку агротуризму та популяризації органічних продуктів. Важливим є також соціальний вплив, адже гастрономічний тур допомагає зміцнити зв'язки між місцевими жителями та туристами, сприяючи розвитку міжкультурного обміну та підвищенню рівня соціальної згуртованості в регіоні.

### **Висновки до розділу 3**

У 3 розділі було розглянуто ключові аспекти розвитку гастрономічного туризму в Житомирській області, а також запропоновано концепцію нового гастрономічного туру «Смак Житомирщини: від природи до традиційної страви».

Важливою складовою є створення гастрономічних маршрутів, що включатимуть ресторани, кафе та фермерські господарства, які пропонують автентичні місцеві страви. Окрему увагу потрібно приділяти розвитку інфраструктури, включаючи готелі, кафе, ресторанні комплекси, а також підвищенню кваліфікації місцевих підприємців і персоналу. У другій частині розділу була розроблена концепція гастрономічного туру «Смак Житомирщини: від природи до традиційної страви». Під час туру пропонується включити відвідування місцевих фермерських господарств, участь у кулінарних майстер-класах, дегустацію місцевих продуктів і страв, а також екскурсії по історичних та культурних пам'ятках Житомирщини.

Тема туру передбачає дослідження природних і культурних ресурсів регіону через гастрономічний досвід. У рамках туру туристи матимуть можливість ознайомитись з традиційними стравами, органічними продуктами та сільським життям Житомирщини, що дозволить забезпечити інклюзивний досвід. Завдяки впровадженню цього туру очікується не лише економічний ефект для місцевих виробників та підприємств, а й підвищення туристичної привабливості Житомирської області, що може сприяти залученню як внутрішніх, так і міжнародних туристів. Важливим також є культурний вплив, адже гастрономічний тур сприятиме збереженню кулінарних традицій,

популяризації органічних продуктів і розвитку агротуризму. Отже, концепція гастрономічного туру «Смак Житомирщини: від природи до традиційної страви» є комплексним підходом до розвитку гастрономічного туризму в регіоні, що включає не лише гастрономічні, але й культурні та освітні компоненти, забезпечуючи всебічний розвиток регіону через туризм.

## ВИСНОВКИ

У межах кваліфікаційної роботи було досліджено актуальні аспекти розвитку гастрономічного туризму в Україні, зокрема в Житомирській області. Проведене дослідження показало, що гастрономічний туризм є перспективним напрямком розвитку, який має значний потенціал для стимулювання економічного росту, збереження культурної спадщини та покращення іміджу регіонів на міжнародному рівні. Аналіз теоретичних засад гастрономічного туризму підтвердив, що цей вид туризму має значний вплив на розвиток економіки, соціальних зв'язків та культурної ідентичності. Гастрономічний туризм не лише задовольняє смакові потреби туристів, але й допомагає вивчити та зберегти кулінарні традиції, що є важливим елементом нематеріальної культурної спадщини.

Огляд сучасного стану гастрономічного туризму в Україні показав, що, незважаючи на наявність значного гастрономічного потенціалу в різних регіонах України, розвиток цієї сфери потребує системного підходу. В Україні вже активно розвиваються гастрономічні маршрути та фестивалі, які допомагають популяризувати місцеву кухню та залучати туристів. Проте в багатьох регіонах, зокрема в Житомирській області, інфраструктура гастрономічного туризму ще потребує значного розвитку.

Аналіз попиту і пропозиції з надання послуг гастрономічного туризму в Житомирській області засвідчив, що в області існує великий потенціал для розвитку цього виду туризму. Проте на сьогоднішній день пропозиція послуг гастрономічного туризму не повністю відповідає попиту туристів, які шукають різноманітні та глибокі гастрономічні враження. Регіон має необхідні ресурси, такі як традиційні страви, фермерські господарства, сільськогосподарські продукти, які можуть бути основою для створення унікальних гастрономічних маршрутів. Розробка концепції нового гастрономічного туру для Житомирської області показала, що інтеграція місцевих гастрономічних традицій у туристичні маршрути може стати ефективним способом розвитку регіонального туризму.

Створення туру «Смак Житомирщини: від природи до традиційної страви», що поєднує відвідування фермерських господарств, участь у кулінарних майстер-класах і дегустації місцевих продуктів, допоможе не тільки привернути туристів, але й сприяти розвитку малого бізнесу та підтримці місцевих виробників. Пріоритетні напрямки розвитку гастрономічного туризму в Житомирській області включають організацію гастрономічних фестивалів, розвиток агротуризму, популяризацію місцевих страв, а також створення гастрономічних маршрутів, що охоплюють фермерські господарства, ресторани та кафе, які використовують локальні продукти. Розвиток інфраструктури та навчання місцевих підприємців також є важливими елементами для успішного функціонування гастрономічного туризму в регіоні.

Рекомендації для подальшого розвитку гастрономічного туризму в Житомирській області включають створення ефективних маркетингових стратегій, активне просування гастрономічних подій і турів як на національному, так і на міжнародному рівні, а також залучення місцевих громад до розвитку гастрономічного туризму через освітні програми та майстер-класи. Отже, гастрономічний туризм є важливим та перспективним напрямком розвитку для Житомирської області, здатним стати двигуном для економічного зростання, збереження культурних традицій та популяризації регіону на міжнародному туристичному ринку. Для реалізації цього потенціалу необхідна скоординована робота органів влади, місцевих підприємств, фермерів та туристичних агентств.

## Список ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132.
2. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Т.С. Кукліна. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/kuklina.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm)
3. Бусігін А.П. Як організувати кулінарний туризм? / А.П. Бусігін // Готельний та ресторанний бізнес. 2008. №2. С.74-76
4. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132.
5. Гастрокарта регіонів України. URL: [https://yml.com.ua/food-map?fbclid=IwY2xjawJ9gMBleHRuA2FlbQlXMAABHuYOHczZfduBF-oEHteofsZRURy1e3M3BYzNh6H25xfxVH\\_TYa2GEI1CTp1\\_aem\\_yl6oibms4RZhok0iAsrKjg](https://yml.com.ua/food-map?fbclid=IwY2xjawJ9gMBleHRuA2FlbQlXMAABHuYOHczZfduBF-oEHteofsZRURy1e3M3BYzNh6H25xfxVH_TYa2GEI1CTp1_aem_yl6oibms4RZhok0iAsrKjg)
6. XII Kyiv Food&Wine Festival. URL: <http://www.wineofukraine.com/2019/04/Kiev-Food-Wine-Festival-vesna-2019.html>
7. СмачноФест. URL: <https://www.0564.ua/afisha/25759/smacno-fest>
8. На Закарпатті відбудеться перший етногастрономічний фестиваль (АНОНС). URL: <https://rakhiv-rda.gov.ua/novyna/na-zakarpatti-vidbudetsya-pershyy-etnogastronomicznyy-festyval-anons>
9. УКРІНФОРМ. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2865332-startuvalo-oznakuvanna-gastroturisticnogo-marsrutu-ukrainskoi-bessarabii.html>
10. Артюх Л. Народне харчування, їжа, кухонне начиння / Л. Артюх // Українці. Історико-етнографічна монографія у двох книгах. Книга 2. Опішне: Українське Народознавство, 1999. С. 121–138
11. Гастроспадщина України: Проєкт Українського центру культурних досліджень. URL: <https://gastroheritage.com.ua/ua>
12. Гастрономічний тур II фестивалю «Білий борщ і не тільки» на Житомирщині. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-culture/3766193-na-zitomirsini-projsov-gastronomicnij-tur-ii-festivalu-bilij-bors-i-ne-tilki.html>

13. Їжа в культурному просторі / за ред.: О. О. Юрчук, Г. І. Гримашевич, О. В. Чаплінської. Житомир : Видав. центр ЖДУ ім. І. Франка, 2020. 72 с.
14. Ковальчук, І. В. Гастрономічний туризм: теорія і практика / І. В. Ковальчук. К. : Видавництво «Наука», 2020. 256 с.
15. Петренко, О. М. Туризм і гостинність: сучасні тенденції / О. М. Петренко. Львів : ЛНУ, 2019. 312 с.
16. Сидоренко, В. І. Культурна спадщина України в контексті туризму / В. І. Сидоренко. Харків : ХНУ, 2018. 198 с.
17. Іванова, Н. П. Регіональний розвиток туризму в Україні / Н. П. Іванова. К. : КНЕУ, 2021. 180 с.
18. Гнатюк, Т. В. Агротуризм і гастрономія: перспективи розвитку / Т. В. Гнатюк. Житомир : ЖДУ, 2022. 145 с.
19. Козак, С. В. Гастрономічний туризм як фактор розвитку регіональної економіки // Туризм і гостинність. 2021. Вип. 3. С. 45–53.
20. Литвиненко, М. О. Особливості формування гастрономічних маршрутів в Україні // Вісник туризму. 2020. № 2. С. 78–85.
21. Шевченко, І. В. Роль гастрономічних фестивалів у популяризації української кухні // Економіка і туризм. 2019. № 4. С. 112–118.
22. Дорошенко, А. П. Вплив локальних продуктів на розвиток гастрономічного туризму // Маркетинг і туризм. 2022. № 1. С. 22–29.
23. Осіпчук А.С. Воловик А.В. Розробка ефективного бізнес-плану для відкриття закладу ресторанного бізнесу/ Причорноморські економічні студії.- 2025-№ 91. С. 233-237
24. Кравченко, Л. М. Гастрономічний туризм в Україні: теоретико-методологічні засади : дис. канд. екон. наук : 08.00.05 / Л. М. Кравченко. К., 2020. 210 с.
25. Мельник, В. П. Розвиток гастрономічного туризму в регіонах України : дис. докт. наук з держ. управління / В. П. Мельник. Львів, 2021. 350 с.

26. Державна стратегія розвитку туризму в Україні на 2021–2025 роки / Міністерство культури та інформаційної політики України. Київ, 2021. 48 с.
27. Програма розвитку туризму Житомирської області на 2023–2027 роки / Житомирська обласна державна адміністрація. Житомир, 2023. 35 с.
28. Гастрономічний туризм в Україні Електронний ресурс // Visit Ukraine. Режим доступу: <https://visitukraine.today/gastronomic-tourism>
29. Фестиваль українського борщу Електронний ресурс // Офіційний сайт фестивалю. Режим доступу: <https://borschfest.ua>
30. Житомирська область: туристичний потенціал Електронний ресурс // Офіційний туристичний портал Житомирщини. Режим доступу: <https://tourism.zt.gov.ua>