

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЛЬВІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»**

**Інститут економіки і менеджменту**

**Кафедра менеджменту організацій**

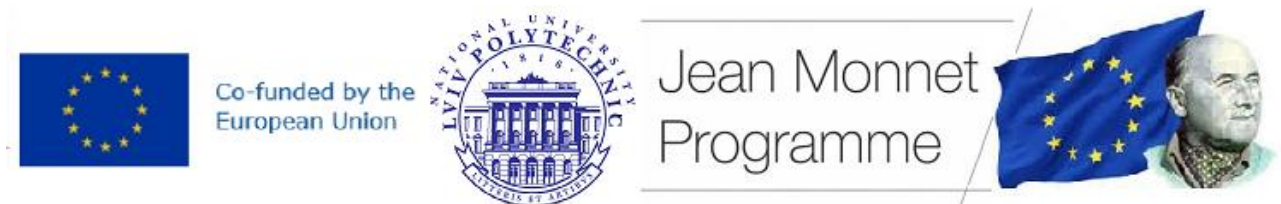
**ЦЕНТР ЕКОНОМІЧНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ ПРИ  
КАРЛОВОМУ УНІВЕРСИТЕТІ, ЧЕСЬКА РЕСПУБЛІКА**

**ВЕЛИКОПОЛЬСЬКА СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНА ВИЩА ШКОЛА, РЕСПУБЛІКА  
ПОЛЬЩА**

**УНІВЕРСИТЕТ БІТЛІС ЕРЕН, ТУРЕЦЬКА РЕСПУБЛІКА**

**КОРОЛІВСЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ІНСТИТУТ, КОРОЛІВСТВО ШВЕЦІЯ**

**ЕСТОНСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ПІДПРИЄМНИЦТВА МАЙНОР, ЕСТОНІЯ**



## **ВИКЛИКИ ДЛЯ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ: ЄВРОПЕЙСЬКА ПРАКТИКА**

### **CHALLENGES OF TOURISM BUSINESS IN UKRAINE: EUROPEAN PRACTICE**

#### **ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ ІІ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**(Львів, 15-16 травня 2025 р.)**

Львів  
Растр-7  
2025

**Тези доповідей II міжнародної науково-практичної конференції «Виклики для туристичного бізнесу в Україні: європейська практика». – Львів: Растр-7, 2025. – 172 с.**

**ISBN 978-617-8590-25-3**

Збірник тез доповідей підготовлено за результатами виступів на II міжнародній науково-практичній конференції, яка організовувалася колективом кафедри менеджменту організацій Національного університету «Львівська політехніка» у межах виконання освітнього проєкту міжнародної програми Jean Monnet Module «Європейський досвід популяризації історичної спадщини та культурного туризму» (101085171 – ЕЕРНСТ – ERASMUS-JMO-2022-HEI-TCH-RSCH) (ЕЕРНСТ) (<https://lpnu.ua/eephct>) за підтримки Програми Європейського Союзу Erasmus+. Підтримка Європейської Комісії у підготовці цього збірника не означає схвалення його змісту. Він відображає лише думку авторів, і **Європейська Комісія не несе відповідальність** за будь-яке використання інформації, що міститься в ньому.

У рамках проведення конференції коло тематичних дискусійних напрямів було сформовано навколо розгляду актуальних проблем управління туристичним бізнесом в Україні на основі досвіду європейських країн. Тематика конференції охоплює такі напрями досліджень: «Сучасний стан та тенденції розвитку індустрії туризму в Україні та ЄС», «Транскордонне співробітництво у сфері туризму в умовах євроінтеграції», «Співробітництво України та ЄС в галузі туризму», «Європейський досвід популяризації об'єктів історико-культурної спадщини», «Управління рекреаційними послугами у системі туристської індустрії», «Вплив російсько-української війни на розвиток індустрії туризму в Україні та Європі».

Видання призначене для науковців, викладачів, фахівців організацій індустрії туризму та культури, представників органів влади, причетних до питань управління туристичним бізнесом в Україні, студентів.

**УДК 338.48:379.85**

Відповідальний за випуск – Кулиняк І. Я.

*Матеріали подано у авторській редакції.*

*Відповідальність за зміст матеріалів, їх відповідність вимогам чинного правопису і достовірність фактів та статистичних даних несуть автори.*

**ISBN 978-617-8590-25-3**

© Автори статей, 2025  
© Видавництво «Растр-7», 2025

|                                                                                                                                                            |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ТУРИЗМУ.....                                                                                                                                               |           |
| <b>Ірина ДАНЧЕВСЬКА. ГАРМОНІЗАЦІЯ СТАНДАРТІВ ЯКОСТІ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ.....</b>                                                    | <b>78</b> |
| <b>Вікторія ЗОЛОТУХІНА. МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....</b>                                             | <b>79</b> |
| <b>Юрій ІВАНІЦЬКИЙ. ЗБУТ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗАСОБАМИ ТУРИСТИЧНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ: ВІТЧИЗНЯНІ РЕАЛІЇ ТА ЄВРОПЕЙСЬКІ ПРАКТИКИ.....</b>           | <b>81</b> |
| <b>Світлана КОВАЛЬ, Юлія ЗІНЧУК. МУЗЕЇ ПІД ВІДКРИТИМ НЕБОМ ЯК ІНСТРУМЕНТ КУЛЬТУРНОГО ТУРИЗМУ: KEYСИ СКАНДИНАВІЇ ТА УКРАЇНИ.....</b>                        | <b>83</b> |
| <b>Наталія КОЗУБОВА, Вікторія ЗОЛОТУХІНА. МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....</b>                                | <b>84</b> |
| <b>Ярослав ЛАПЧУК, Микола ДУБ. ЦИФРОВА ТРАНСФОРМАЦІЯ МАРКЕТИНГОВИХ КОМУНІКАЦІЙ У СФЕРІ ТУРИЗМУ: ЯК ЄС АДАПТУЄТЬСЯ ДО НОВИХ ВИМОГ РИНКУ.....</b>            | <b>86</b> |
| <b>Соломія ОГІНОК, Василь ГУНЬКА. ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ: ВИКЛИКИ АДАПТАЦІЇ ТА ЄВРОПЕЙСЬКІ ПРАКТИКИ ЦИФРОВОЇ ТРАНСФОРМАЦІЇ.....</b> | <b>88</b> |
| <b>Tamara RÁTZ. COOPERATION BETWEEN UKRAINE AND THE EU IN THE FIELD OF TOURISM: STRATEGIC SYNERGIES AND FUTURE PERSPECTIVES.....</b>                       | <b>90</b> |
| <b>Карина ТАРАСЮК. УКРАЇНСЬКИЙ ТУРИЗМ ЯК ІНСТРУМЕНТ ЕКСПОРТНОГО ПОТЕНЦІАЛУ У ЄВРОПУ.....</b>                                                               | <b>91</b> |

#### СЕКЦІЯ 4.

#### ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ ОБ'ЄКТІВ ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ

|                                                                                                                                         |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Alexander ADAMOVSKY, Yaroslav KULAYETS. BASIC CATEGORIES OF MODERN SUSTAINABLE TOURISM.....</b>                                      | <b>93</b>  |
| <b>Катерина АНТОНЮК, Анастасія ГЕВАК. ГАСТРОНОМІЧНІ ТРАДИЦІЇ ЕТНОГРАФІЧНИХ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ.....</b>                                    | <b>95</b>  |
| <b>Ірина БОХОНКО, Віталій БЕБКЕВИЧ. РОЛЬ ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ПРОМОЦІЇ ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ: KEYСИ З УКРАЇНИ ТА ЄС.....</b>    | <b>96</b>  |
| <b>Ліля БУБЛИК, Мирослава ГАБА. ПРОГНОЗНЕ ЗНАЧЕННЯ ДОХОДІВ ФРАНЦІЇ ВІД КУЛЬТУРНОГО ТУРИЗМУ У 2025-2030 РОКАХ.....</b>                   | <b>97</b>  |
| <b>Ольга ГІРНА, Роман ІВАНІЦЬКИЙ. ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ ПОСЛУГ ТУРИСТИЧНИХ АГЕНТІВ ЯК ІНСТРУМЕНТ АДАПТАЦІЇ ДО СУЧАСНИХ ВИКЛИКІВ РИНКУ.....</b> | <b>99</b>  |
| <b>Тарас ГРИНЧУК, Сергій ТРУБЧАНИНОВ. «КРАЇНА ЗАМКІВ І ФОРТЕЦЬ»: УСПІШНИЙ KEYС ПРОМОЦІЇ ЗАМКОВОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ.....</b>            | <b>101</b> |
| <b>Михайло ДЕРЕВОРИЗ, Денис ШОВКОПЛЯС. ФАКТОРИ ЕФЕКТИВНОСТІ УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ ТУРИСТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ.....</b>                | <b>103</b> |
| <b>Bohdan KALMUK. PROSPECTS AND CHALLENGES OF USING BLOCKCHAIN SOLUTIONS IN THE TOURISM INDUSTRY.....</b>                               | <b>104</b> |
| <b>Ернест КЕДЕШ. ЗАСТОСУВАННЯ ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У СФЕРІ ТУРИЗМУ: МОЖЛИВОСТІ ТА ВИКЛИКИ.....</b>                                       | <b>105</b> |
| <b>Світлана КОВАЛЬ, Олена КРУК. КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА ЯК РЕСУРС СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ.....</b>                                          | <b>107</b> |
| <b>Мар'яна КОГУТ. ІСТОРИЧНА СПАДЩИНА ЯК ОСНОВА БРЕНДИНГУ МІСТ: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД ТА ПЕРСПЕКТИВИ ДЛЯ УКРАЇНИ.....</b>                  | <b>108</b> |
| <b>Наталія КОЗУБОВА, Антон ВЕРЕЩАГА. ДОСЛІДЖЕННЯ ІСНУЮЧИХ КАНАЛІВ ЦИФРОВОЇ ВЗАЄМОДІЇ З ТУРИСТАМИ.....</b>                               | <b>110</b> |
| <b>Галина КОПЕЦЬ, Володимир КУЧИНСЬКИЙ. ЦИФРОВІЗАЦІЯ ЗБУТОВОЇ.....</b>                                                                  | <b>112</b> |

**Катерина АНТОНЮК**  
д-р філос. з екон., доцент,  
**Анастасія ГЕВАК**  
здобувач вищої освіти 3 курсу, ОС «бакалавр»,  
Вінницький торговельно-економічний інститут  
Державного торговельно-економічного університету

## **ГАСТРОНОМІЧНІ ТРАДИЦІЇ ЕТНОГРАФІЧНИХ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ**

Україна – держава з глибокими культурними традиціями, яка відома не лише своїми чарівними краєвидами та щирою гостинністю, а й багатством смакових відтінків, що охоплюють усі регіони країни. Кулінарна спадщина кожного українського краю вирізняється своєю унікальністю, що є результатом поєднання історичних подій, географічного положення та культурного впливу на формування національної гастрономії [2].

Харчування є важливою частиною щоденного життя українців і залишається одним із найстабільніших елементів традиційної побутової культури, попри постійні зміни її окремих складових. До культури харчування входять не лише страви й продукти, а й звичаї, етикет за столом, режим прийому їжі, гастрономічні вподобання та заборони. Ще з часів Київської Русі в Україні утвердилася греко-римська модель харчування з перевагою рослинної їжі, що відрізнялася від м'ясоорієнтованої середньовічної європейської кухні. Проте аж до XVIII століття важливе місце в українському харчуванні займали також м'ясні та рибні страви, що дозволяло дотримуватись балансу. Починаючи з XVII століття, під впливом російської колоніальної системи й природних умов, основою раціону стали переважно рослинні продукти. Лише в новітній період харчова модель повернулася до збалансованого поєднання рослинної, м'ясної та молочної їжі [3].

Період перебування України в складі московської імперії справив негативний вплив на формування національної кухні. Протягом тривалого часу вищі соціальні прошарки вважали престижним мати французьких кухарів, що призвело до занепаду традиційної кулінарної спадщини – багато автентичних рецептів було забуто або змінено. В результаті модифікацій страв знижувалась їх якість, адже українська кухня відзначається складною рецептурою і технологією приготування, що значно відрізняє її від кухонь інших народів [3].

Однією з ключових особливостей української кулінарної техніки є багатоступенева теплова обробка продуктів – попереднє обсмажування або варіння з подальшим тушкуванням чи запіканням. Це дозволяє максимально зберегти смакові якості страв і надає їм соковитості. Широко поширеними є страви з начинками та елементами шпигування, як-от крученики, завиванці, фаршировані овочі чи м'ясо, що поєднує смакову глибину та харчову цінність. Зокрема, комбіновані страви з м'яса й овочів (наприклад, голубці, крученики поволинськи, шпигована яловичина з буряками) є прикладом високої кулінарної майстерності [2].

Українська кухня славиться різноманіттям і багатством смаків. До найбільш відомих страв належать борщ, пампушки, галушки, паляниці, грибна юшка, бануш, вареники, ковбаси, фруктові напої та страви з меду. Деякі з них мають багатовікову історію – наприклад, борщ, який має коріння ще з доби Трипільської культури (5–6 тис. років тому), коли на території сучасної України вирощували пшеницю, ячмінь і просо.

Кожен регіон України має свої кулінарні особливості, що сформувались під впливом історичних подій і локальних традицій. Захід України вирізняється м'ясними делікатесами та сирами, південь – рибними й морепродуктами, північ – використанням грибів і лісових ягід. Це регіональне розмаїття збагачує національну гастрономічну палітру.

Історичні контакти з іншими країнами також сприяли розширенню асортименту продуктів в українській кухні. З Азії в XI–XII століттях завезли гречку, з якої почали виготовляти борошно, крупи та численні страви – гречаники, галушки, каші. Козаки завозили до України шовковицю та кавуни. Через Європу з Америки на українські землі

потрапили кукурудза, гарбузи, квасоля, стручковий перець. Кукурудза, яка спочатку з'явилася на Херсонщині, згодом поширилася південними регіонами, ставши основою багатьох страв: мамалига, куліш, гуцульська бабка, лемішка тощо. Розширення асортименту овочів сприяло появі нових страв – гарбузових каш, тушкованого гарбуза, страв із перцю, селери та квасолі [2].

Завдяки сприятливим агрокліматичним умовам, Україна як аграрна країна має змогу вирощувати широкий спектр овочів і фруктів, які активно використовуються в кулінарії. Кожен регіон вносить власні традиції та рецепти, формуючи унікальну кухню з характерним місцевим колоритом.

У сучасних умовах глобалізації та уніфікації харчування особливо важливо зберігати і популяризувати національні кулінарні традиції. Українська кухня, що стала частиною світової культурної спадщини, заслуговує на особливу увагу та шану [3].

1. *Історія розвитку Української кухні.* URL: [http://mamon982009.blogspot.com/2013/05/blog-post\\_7.html?m=1](http://mamon982009.blogspot.com/2013/05/blog-post_7.html?m=1) (дата звернення 27.04.2025).

2. *Кулінарні особливості різних регіонів України – відкрийте смаки кожного куточка країни*-URL: <https://fact-news.com.ua/kulinarni-osoblivosti-riznix-regioniv-ukraini-vidkrijte-smaki-kozhnogo-kutochka-kraini/> (дата звернення 26.04.2025).

3. *Культура харчування українців*-URL: <https://kyivregiontours.gov.ua/blog/kultura-harcuvannya-ukrainciv> (дата звернення 27.04.2025).

4. *Щепанкевич В.Л., Бодак М.П. Становлення та особливості національної кухні* Становлення та особливості національної кухні. Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг: матеріали V Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 7 грудня 2017 р.). Львів: Растр-7, 2017. С. 229-230.

**Ірина БОХОНКО**

к.е.н., доцент,

**Віталій БЕБКЕВИЧ**

студент,

Національний університет «Львівська політехніка»

## **РОЛЬ ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ПРОМОЦІЇ ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ: КЕЙСИ З УКРАЇНИ ТА ЄС**

В умовах цифровізації суспільства зростає значення інноваційних інструментів у збереженні, популяризації та комерціалізації історико-культурної спадщини. Особливої актуальності ці процеси набувають у контексті розвитку культурного туризму, що сприяє економічному зростанню регіонів, збереженню культурної ідентичності та активізації громад. У країнах Європейського Союзу цифрові технології активно застосовуються для промоції спадщини: створення віртуальних турів, інтерактивних мобільних застосунків, цифрових архівів, платформ для краудсорсингу. Україна поступово запроваджує подібні практики, проте з огляду на війну, потребує посилення цифрових ініціатив задля збереження та просування своєї культурної спадщини [1; 2].

Одним із успішних європейських прикладів є платформа Europeana, яка забезпечує доступ до понад 50 мільйонів цифрових об'єктів з музеїв, архівів та бібліотек ЄС. Цей ресурс слугує не лише для досліджень, а й для освітніх та туристичних цілей [3]. Іншим прикладом є проєкт Smart Heritage Cities у Франції, де цифрові технології використовуються для моніторингу стану об'єктів спадщини та розробки віртуальних маршрутів [4].

В Україні також реалізовано низку ініціатив. Зокрема, платформа Ukraine. Heritage від Українського культурного фонду представляє 3D-моделі об'єктів спадщини, що були пошкоджені під час війни [5]. У Львові створено мобільний застосунок Lviv Interactive, який дозволяє користувачам здійснювати цифрові екскурсії містом [6]. Ці приклади свідчать про