

## КРАФТОВІ ПРОДУКТИ КАРПАТСЬКОГО РЕГІОНУ ЯК СКЛАДОВА РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

### CRAFT PRODUCTS OF THE CARPATHIAN REGION AS A COMPONENT OF THE DEVELOPMENT OF TOURISM AND HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

Стаття присвячена вивченню поняття крафтового продукту, його специфіки та виробництва в Карпатському регіоні. Вивчено роль і значення крафтової продукції у розвитку туризму та готельно-ресторанного бізнесу, вплив крафтових виробників на зростання туристичної привабливості Карпат. Проаналізовано основні види крафтової продукції, яка виробляється в регіоні в цілому та чотирьох областях, які входять до складу Карпатського регіону, зокрема. Охарактеризовано пропозицію крафтової продукції на туристичному ринку та використання її в туристичних маршрутах, турах та програмах. Досліджено проблеми та шляхи просування крафтової продукції на ринок туризму та готельно-ресторанного бізнесу, залучення крафтових виробників у сферу гостинності, зростання їх конкурентоспроможності та вплив на індустрію гостинності в регіоні.

**Ключові слова:** крафтовий продукт, крафтове виробництво, туризм, готельно-ресторанний бізнес, Карпатський регіон, крафтові продукти Карпат.

*This article examines the role of craft products in the development of tourism and the hotel and restaurant business in the Carpathian region. It characterizes the main types of craft products, produced in the region, including cheeses, meat products, bakery and confectionery goods, as well as artisanal crafts and beverages. The impact of craft products on the attractiveness of the region for tourists, particularly in the context of gastronomic tourism, is analyzed. Food and drink crafts, such as local cheeses, wines, or traditional dishes, attract gastronomic tourists. These visitors are keen to explore and taste the unique flavors of a region, enhancing their overall travel experience. Craft markets, workshops and festivals can become tourist attractions in themselves. These events draw visitors, create vibrant local economies, and encourage longer stays and repeat visits. The features of the creation and promotion of craft products in the market and their influence on the development of local hotel and restaurant enterprises are highlighted. The advantages and challenges associated with the production and sale of craft products are considered, along with the prospects for the development of this sector in the Carpathian region. Recommendations are substantiated for enhancing the competitiveness of craft products and their impact on the sustainable development of tourism. The study underscores the significance of integrating local cultural and culinary traditions into tourism offerings to boost the regional economy and promote sustainable tourism practices. The article provides a comprehensive overview of the current state and future potential of the craft product market in the Carpathians. The findings suggest that strategic support and promotion of craft products can lead to increased tourist inflows, enhanced visitor experiences, and a stronger local economy. The article concludes with suggestions for policy makers, businesses, and community leaders on how to leverage the unique attributes of the Carpathian craft industry to foster regional development and resilience.*

**Key words:** craft product, craft production, tourism, hotel and restaurant business, Carpathian region, craft products of the Carpathians.

УДК 338.48

DOI: <https://doi.org/10.32782/infrastruct79-43>

**Жирак Л.М.**

старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, ЗВО «Університет Короля Данила»

**Мальована О.Г.**

старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, ЗВО «Університет Короля Данила»

**Zhyrak Lyudmyla**

King Danylo University

**Malovana Oksana**

King Danylo University

**Постановка проблеми.** Карпатський регіон України відомий своєю багатю культурною спадщиною та рекреаційно-туристичним потенціалом. Однією з важливих складових зростання туристичної привабливості території та розвитку готельно-ресторанного бізнесу може стати використання крафтової продукції, яка відображає унікальні традиції та культуру Карпатського регіону. Ефективне використання крафтових продуктів може стати ключовим фактором у створенні конкурентоспроможного туристичного продукту, що не тільки підвищить привабливість регіону для туристів, але й сприятиме сталому економічному розвитку регіону. Проте роль крафтової продукції у розвитку туризму та готельно-ресторанного бізнесу залишається недостатньо дослідженою і використовуваною. Саме тому важливим є дослідження стану та можливостей інтегрування крафтової продукції у туристичний та готельно-ресторанний бізнес Карпатського регіону.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Проблематику крафтового виробництва досліджували провідні дослідники Головка О., Гурова Д., Зайцева В., Калініченко Л., Турчиняк М., проте питання ролі крафтової продукції в розвитку туризму та готельно-ресторанного бізнесу Карпатського регіону практично не досліджене і потребує подальшого ґрунтового вивчення.

**Формулювання цілей статті.** Проаналізувати потенціал, проблеми та шляхи інтеграції крафтових продуктів у готельно-ресторанний та туристичний бізнес Карпатського регіону, дослідити вплив крафтового виробництва на збільшення туристичної привабливості регіону.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Сфера туризму та готельно-ресторанного бізнесу постійно змінюється, розвивається, шукаючи шляхи для залучення потенційних туристів в ту чи іншу туристичну дестинацію. Одним із напрямків популяризації сфери гостинності в Україні

в цілому, і на території Карпатського регіону, зокрема, є крафтове виробництво. Поняття «craft» не є новим, адже передбачає ремісничу діяльність, майстерну роботу, ремесло, яке відображає унікальність, традиції певної місцевості, регіону чи окремої родини. Україна здавна славилась своїми майстрами, талановитими митцями, які не просто виготовляли продукт, а вкладали в нього частинку душі, передавали з покоління в покоління рецепти чи техніку виконання. Поняття «крафт» найбільше асоціюється з виробництвом пива, що передбачає варіння невеличкими об'ємами з унікальним неповторним смаком за власним рецептом. Сформувалась певна філософія крафтового виробництва, яке поширилось далеко за межі пивоваріння і має кілька особливостей, зокрема: невеликі об'єми виробництва, авторські рецепти, висока якість продукції та рівень контролю, натуральність, різноманітність, незалежність виробництва, автентичність, поєднання інноваційності і традицій у виробництві, гнучкість, ексклюзивність продукту, індивідуальний підхід до клієнта, творчий процес виробництва, висока собівартість продукту і відповідне ціноутворення, часто це родинний бізнес, який передається з покоління в покоління. Крафтовий продукт – це унікальний продукт, обмежений в кількості, який часто можна спробувати лише в певній локації і в цьому є його найбільша цінність [5].

Сучасний турист – гість певної місцевості, регіону, цікавиться не лише сухими фактами, а прагне пізнати той край, куди приїжджає, його культуру, традиції, відчутти на смак. Змінюється сама філософія відпочинку, турист прагне бути не лише пасивним споживачем, але й активним учасником життя тієї локації, в яку прибуває. Крафтові продукти мають особливу цінність для розвитку туризму, адже сприяють залученню відвідувачів, які прагнуть відчутти колорит туристичної дестинації, а це, в свою чергу, сприяє створенню робочих місць, розвитку економіки, зростанню туристичної привабливості.

Карпатський регіон, який включає в себе Івано-Франківську, Львівську, Закарпатську та частину Чернівецької області, є унікальним куточком України, де сфера гостинності є однією з пріоритетних галузей економіки. Поряд з потужним природно-ресурсним та історико-культурним потенціалом, Карпати є унікальною скарбницею традицій, культури, звичаїв, мистецтва, гастрономічного багатства. Саме тому крафтове виробництво, розвиток туристичних маршрутів, можливість відвідування туристами місцевих ферм, виробництв, майстер-класів, фестивалів крафтової продукції – є унікальною можливістю зростання туристичної привабливості регіону.

Кожна область Карпатського регіону має потенціал для розвитку крафтового виробництва та його залучення в індустрію гостинності.

Так, наприклад, в Івано-Франківській області є низка крафтових виробників, які пропонують якісну продукцію і є цікавими для відвідування туристами. Зокрема, в Івано-Франківську це такі крафтові виробники як: «Станіславська сироварня» (локальний виробник крафтової сирної продукції, який двічі є переможцем міжнародного конкурсу «World Cheese Awards»); перша в Україні «Трав'ярня» (великий вибір трав'яних зборів, ефірних олій, парфумів, організація церемоній, майстер-класів та туристичних подорожей в гори з вивченням карпатських трав); «Need Spice» (крафтові копчені спеції, суміші з натуральних складників); крафтові броварні «Nolfar Brewery», «Станіславська гальба», «Панське Станіславов», «Гонір». Перспективним є крафтове виробництво дерев'яних майданчиків, які є екологічними, цікавими і безпечними для дітей, виконані за унікальним дизайнерським рішенням відповідно до європейських стандартів. В закладі «Foodoteka» місцевим мешканцями і туристам пропонують продегустувати карпатський рамен, крафтові сири, відвідати фуд-лабораторію, м'ясівню, амфітеатр [8].

На Івано-Франківщині діє проєкт «Це крафт», в рамках якого створено магазин крафтової продукції, де туристи можуть спробувати «Бандерівську ковбасу», «Крафтовий медак Бойківщини», трав'яні чаї, соуси, мармелад, крафтові сири тощо. В області туристам буде цікаво відвідати сироварню «Будз-баран» в Косівському районі, «Гуцульську сироварню» в с. Яворів, пиво марки «Гуцульське» в с. Микуличин, гастрономічну родзинку Опілля – «Опільські олії» тощо [14].

Крафтове виробництво не обмежується лише продуктами харчування та напоями, але й виробами народних майстрів, які мають особливу туристичну привабливість. Так, зокрема, особливу цінність має косівська кераміка, яка внесена в світову спадщину ЮНЕСКО [7]. На Косівщині туристам покажуть гончарне мистецтво Гуцульщини, різьбярство, ліжникарство, кушнірство, автентичну вишивку. Щоб відчутти магію мистецтва Карпатського краю туристам слід відвідати Косівський ринок, де можна продегустувати та придбати як крафтові продукти харчування та напої, так і керамічні вироби, унікальну гуцульську вишивку, вироби з дерева, шкіри, силанки (гуцульські прикраси), традиційні музичні інструменти (дримба) та ін.

Закарпатська область є особливо привабливою з точки зору еногастротуризму, зокрема в контексті відвідування туристами крафтових виробництв. Відзначимо значну кількість крафтових сироварень, серед яких: сироварня в с. Нижне Селище; монастирська сироварня в с. Ракошино (пропонує туристам скуштувати як традиційні європейські сири, так і місцеву закарпатську бриндзу); сироварня «Дзварка» і родинна сироварня

«Family Cheese» в с. Дубове Тячівського району; сироварня «Varosh cheese» та ТМ «snEco» (м. Мукачево); фермерське господарство «Чорна Тиса Плюс» (с. Чорна Тиса Рахівського району); «Мамин сир» (с. Золотарьово, Хустський район); еко-ферма «Розенталь» (с. Кваси, Рахівський район); «Закарпатське руно» (с. Нижні Ворота, Воловецький район) пропонує авторський сир «Коза-Корова», «Гірський», м'ясо баранини, ягнятини; сироварня с. Біласовиці тощо. Прodeгустувати буйволяче молоко та молочні продукти можна на фермі «Карпатський буйвіл» в с. Олешник, а сири Перечинської мануфактури стали справжньою туристичною родзинкою краю, де гостям пропонують сири з яфиною, гірчицею, лавандою, томатами та іншими смаками.

Проте крафтове виробництво Закарпаття не обмежується лише сирною продукцією. Туристам пропонують спробувати равлики в с. Нижнє селище, де їх вирощують і подають з авторським повидлом (лекваром). Це приваблює як туристів з різних куточків України, так і налагоджений експорт в Європу. Для тих, хто полюбляє сиріодницькі солодощі пропонують відвідати крафтову крамничку «Eco food» в м. Ужгород, а для жінок, які прагнуть спробувати органічну косметику відкрито майстерню «Амелі» на вул. Корзо [1].

Окремо слід відзначити закарпатське виноробство, адже поряд з потужними заводами функціонують невеличкі крафтові підвали, які особливо приваблюють туристів. Так, зокрема, вино в підвалах сім'ї Урста та Параски в с. Бене, сім'я виноробів Томаша Кіша у с. Концово та «Nota Bene» родини Івана Нодя отримують високі нагороди на винних фестивалях. Шато «Паук» пропонує європейські сорти вин, зокрема «Каберне Совіньйон», «Мерло», «Совіньйон Блан».

Крафтові пивоварні Закарпаття користуються не меншою популярністю. Серед найвідоміших відзначимо пивоварню «Ципа» (пропонує пиво на молоці), ТМ «Загатська броварня» (с. Загаття, Хустський район), крафтові пивоварні «Зірка» та «Севлюшська пивниця», «Varoshske beer» та інші.

Смачною візитівкою Закарпаття є мед, який можна спробувати і придбати на пасіках «Pcholnika» (м. Мукачево) та «Турянський мед», в ТМ «Мед Карпат» (м. Хуст).

Крафтові м'ясні вироби пропонує фермерське господарство «Гашпар» у с. Павшино та ТМ «Крафтові м'ясні делікатеси Закарпаття» в м. Берегове. Солодку крафтову екопродукцію в Закарпатській області пропонує низка виробників: цукерки із сухофруктів та шоколаду ТМ «Golden Fruit» (м. Бурштин, Тячівський район); ТМ «Повна Банка» виготовляє варення з місцевих ягід (м. Мукачево); ТМ «Закарпатський пряник» (м. Ужгород) славиться своєю випічкою, а кондитерська «Мірелла» (м. Свалява) пропонує гостям

класичні тістечка, торти з ожиною, чорницею та з грибним мусом на вершках. Крафтовий шоколад пропонує закарпатський бренд «Soyka chocolate», а еко-бренд «Долина теплиць» виробляє в'ялену сливу та помідори, леквар з конфітюром, еко чіпси з сухофруктів. ТМ «Лавандова гора» в с. Перечин виготовляє органічні парфуми, косметику, конфітюри, лавандовий чай, іграшки з лавандою та ін. Цю та іншу крафтову продукцію можна придбати в спеціалізованій крамниці «Закарпатські делікатеси» (Мукачево). Для популяризації крафтового виробництва та його залучення в туристичний та готельно-ресторанний бізнес, в Закарпатській області проводяться профорієнтаційні екскурсії для безробітних, які мають можливість на власні очі побачити процес виробництва та розвиток власного бізнесу і спробувати себе в цій перспективній галузі [9].

На Львівщині працює понад 100 виробників крафтової продукції. Область представлена на крафтовому ринку своїми крафтовими пивоварнями, серед яких пиво «Кумпель», крафтова броварня «Pravda», пивоварня «Хмільний Лев». Відвідуючи Львів, туристи можуть спробувати крафтові сорти пива у закладах «Зеник Митник», «Старгород», «Хмільному домі Робетра Домса», «Музеї пивоваріння», театрі пива «Правда», ресторації «Бартоломей» тощо.

У Львівській області є потужні крафтові виробники сиру, зокрема, сироварня «Мольфар», «Гарбузовий рай», «Lemberg Cheese», «Джерсей», «Наші кізоньки», «Чесний сир», «Плай», «Мукко», «Сирні мандри» [12].

Крафтову продукцію Буковини можна спробувати на місцевих крафтових фермах, зокрема, сирній фермі «Буковинські сири», «Буковинський виноград», медовій пасіці «Буковинські меди», пасіках «Стільниковий мед», фермерському господарстві «Пріма» та ТМ «ПанСік».

Слід відзначити, що змінюється тенденція щодо відпочинку серед туристів, які прагнуть до більшої гнучкості, самостійності під час туру. Зростає інтерес до подієвого туризму, а тому важливою складовою популяризації крафтового виробництва та залучення туристів є проведення фестивалів крафтових виробників, де гості можуть продегустувати локальні крафтові продукти [2]. Яскравим прикладом є фестивалі крафтового пива у Львові, де українські броварні презентують унікальні авторські смаки пива, розвивають філософію його споживання, дають можливість відчути специфіку місцевості через дегустацію, тим самим розвиваючи крафтовий пивний туризм [13]. Серед інших крафтових фестивалів відзначимо один з найбільших в Івано-Франківській області – «Local Farmer Fest», на Львівщині – «Lviv craft fest», в рамках яких крафтові виробники мають можливість налагоджувати співпрацю з готельєрами,

рестораторами. Закарпаття представляє свою крафтову продукцію на фестивалях «Гуцульська бриндза», «Червене вино», а на фестивалі «Варишське пиво» можна скуштувати продукцію понад 15-ти крафтових пивоварень Закарпаття. Крафтову продукцію Буковини можна спробувати на «Петрівському ярмарку», Фестивалі вина та сиру та фестивалі «Маланка-фест» в Чернівцях.

Розвиток співпраці між крафтовими виробниками, закладами HoReCa і туристичними операторами, екскурсоводами, турагентами є вкрай важливою, адже таке партнерство сприятиме залученню рестораторів, готельєрів в розвиток крафтового виробництва, сприятиме введенню крафтової продукції в меню ресторанів, включенню крафтових виробництв в туристичні маршрути, створюватиме пропозиції на ринку послуг гостинності і цим самим популяризуватиме як саме крафтове виробництво, так і Карпати, як туристичну дестинацію. Відзначимо заходи, які відбуваються в даному напрямку в Карпатському регіоні. Так, в Чернівцях відбувся круглий стіл «Ridni craft» та панельна дискусія «Виклики і можливості розвитку крафтового і локального виробництва. Об'єднання крафтових виробників: вікно можливостей» в Чернівцях. Асоціація рад Ради Львівщини створила перший каталог крафтових виробників регіону та акцентувала на важливості туристичної складової в розвитку крафтового виробництва, адже локальні продукти популяризують регіон, роблять його привабливим для потенційних гостей. В рамках проекту «Бойківські Карпати» в Івано-Франківській області проведено онлайн-лекторій «Крафтові вироби як складова ланцюга туристичних послуг і маркетингу регіону» [10].

Крафтові виробники Карпатського регіону об'єдналися у громадську спілку «Карпатський смак». Вона об'єднує виробників з чотирьох областей регіону і пропонує споживачам різноманітні крафтові продукти, наприклад, сир, спеції, м'ясні вироби з ендемічних порід тварин (наприклад, свиня-мангалиця на Закарпатті), овочі і фрукти, карпатський мед, гриби, трави і солодоці. Крафтові виробники не лише обмінюються досвідом, налагоджують співпрацю, проходять навчальні тренінги, але й активно розвивають крафтовий гастрономічний туризм, надають свою продукцію дегустаційним залам, де туристи мають можливість її спробувати та придбати. Це можливість донести до туриста філософію, специфіку, культуру та цінності місцевості, де виробляється продукт [6].

Розвиток крафтового виробництва неможливий без розробки туристичних маршрутів, програм, які передбачають відвідування крафтових виробництв. В Україні діє інтерактивна гастрокарта

крафтових виробників «Дорога гурманів», де нанесені близько 130 локацій крафтового виробництва. Івано-Франківщина представлена броварнею «Микуличин» (в с. Микуличин) і медоварнею «Чорна бджола» (с. Вигода). Львівська область представлена 9-ма виробниками, зокрема, сироварнею «Комарницьких», «Петровою пасікою», фермою «Західний равлик», фермерським господарством «Шеврет», «Козячою фермою двох Катерин», кооперативом «Як бджола» та ін. В Закарпатській області на карті крафтових виробників туристи можуть знайти 18 виробників, серед них «Закарпатську равликову ферму», екоферму «Бараново», сироварню «Перечинська мануфактура», ТМ «ПанЕко», виноробню «Сорак Winery», винний підвал сім'ї Шош, ТМ «Вина Ковача». Чернівецька область на сьогодні представлена єдиним крафтовим виробником – екофермою «Буковий гай» [4].

В рамках проекту ЄС «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні» в Карпатському регіоні створюються «Дороги смаку», які сприятимуть розвитку локального крафтового виробництва, гастротуризму, збереженню регіональної кухні. Так, в Івано-Франківській області вже створено «Дорогу смаку Прикарпаття» [3], яка об'єднує крафтових виробників, заклади харчування та розміщення у мережу еногастрономічних маршрутів. В межах цього маршруту туристам пропонують відвідати екоферму «Дубовий кут» і спробувати крафтові екологічні сири, м'ясу продукцію, хліб та інші бойківські ексклюзивні страви та напої. Також можна порибалити у місцевих ставках, де є форель, амур і короп, а, головне, – відпочити від міської метушні.

Аналогічні маршрути планують розробити на Львівщині і Буковині, а в Закарпатській області, в рамках проекту «Світ Карпатських Розет – заходи із збереження унікальності культури Карпат», розроблено тур «Дорога вина та смаку Закарпаття». Це еногастрономічний тур, який дає можливість познайомитись з місцевою кухнею, продуктами місцевих крафтярів. Вкрай важливо, що це організована, цілісна програма, яка включає в себе перевірені об'єкти, виробників, які якісно надають туристичні послуги [11].

В Закарпатській області розроблено низку туристичних маршрутів, де відвідувачі можуть спробувати крафтову продукцію, зокрема, «Винний шлях Закарпаття», «Сирний шлях Закарпаття», «Пивний шлях Закарпаття».

Слід відзначити, що в процесі дослідження виявлено низку проблем, які гальмують використання крафтової продукції у сфері туризму та готельно-ресторанного бізнесу в Україні в цілому, і в Карпатському регіоні, зокрема. Надзвичайно серйозним викликом для даного напрямку, як

і для сфери гостинності і виробників в цілому, стала війна. Проблеми виникають з транспортним сполученням та швидкою доставкою продукції до споживача, відсутністю співпраці між представниками туристичного, готельно-ресторанного бізнесу та виробниками крафтової продукції, дороговизна продукції, недостатній маркетинг та просування крафтової продукції на ринок індустрії гостинності [10].

**Висновки з проведеного дослідження.** У ході дослідження було виявлено, що крафтові продукти Карпатського регіону мають значний потенціал для розвитку туризму та готельно-ресторанного бізнесу. Кожна область володіє потужним потенціалом, що створює передумови для інтеграції крафтового продукту в туристичний та готельно-ресторанний бізнес, і може стати потужним інструментом для зростання туристичної привабливості і конкурентоспроможності регіону, забезпечуючи унікальний досвід для туристів та сприяючи збереженню і популяризації місцевих культурних традицій. Для цього необхідна підтримка крафтового виробництва з боку держави, тісна співпраця з представниками туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, активний маркетинг та логістика крафтової продукції в контексті туризму та закладів HORECA, зміна свідомості та розуміння важливості крафтової продукції на ринку індустрії гостинності.

#### БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Головка О., Чорний М. Аналіз сутності сучасного крафтового виробництва Закарпаття. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності*: зб. тез доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. (6 жовтня 2022 р., м. Львів). Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. С. 9–14.
2. Гурова Д.Д., Зайцева В. М., Яценко Д. Я. Крафтовий пивний туризм. *Науковий вісник Херсонського держ. ун-ту. Серія: Географічні науки*. 2018. № 9. С. 227–232.
3. Дорога смаку: на Прикарпатті створили перше в Україні об'єднання гасстровиробників. URL: <https://panorama.if.ua/2020/10/doroha-smaku-na-prykarpatti-stvoryly-pershe-v-ukraini-obiednannia-hastrovyrobnykiv/> (дата звернення: 10.07.2024).
4. Дорога гурманів. URL: <https://dorogygurmaniv.com/uk/pro-proekt/> (дата звернення: 12.07.2024).
5. Калініченко Л.Л. Проблеми розвитку крафтової діяльності в Україні. *Економіка: реалії часу. Науковий журнал*. 2022. № 5 (63). С. 26–33.
6. Карпатський смак. Громадська спілка. URL: <https://tuca.com.ua/> (дата звернення: 12.07.2024).
7. Косівську кераміку внесли до спадщини ЮНЕСКО. URL: <https://www.radiosvoboda.org/a/news-kosivsku-keramiku-vnesly-do-spadshchyny-unesco/30324686.html> (дата звернення: 12.07.2024).
8. Крафтові виробники Івано-Франківської міської ради. URL: <https://invest-if.com/biznes-ta-investiciyi/industriyi/kraftovi-virobniki> (дата звернення: 11.07.2024).

9. Крафтові виробники Закарпаття. URL: <https://zaktour.gov.ua/en/tours/craft-manufacturer/> (дата звернення: 11.07.2024).

10. Крафтові продукти: виклики та можливості об'єднання виробників <https://tourinform.org.ua/kraftovi-produkty-vyklyky-ta-mozhlyvosti-ob-yednannya-vyrobnykiv> (дата звернення: 14.07.2024).

11. Маршрут «Дорога вина та смаку Закарпаття»: як за кілька днів побачити туристичне Закарпаття по-новому. URL: <https://varosh.com.ua/life/marshrut-doroga-vyna-ta-smaku-zakarpattya-yak-za-kilka-dniv-pobachyty-turystychne-zakarpattya-po-novomu/> (дата звернення: 10.07.2024).

12. Топ локацій, де можна придбати крафтові сири. Львів відкритий для всіх. URL: <https://lviv.travel/ua/news/top-sirnikh-lokatsii-de-pridbati-kraftovi-sirivivskikh-virobnikiv> (дата звернення: 12.07.2024).

13. Турчиняк М.К., Ярмус Д.А. Пивний туризм та крафтове пиво України. *Сталій розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика*: матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. Львів : ЛТЕУ, 2018. С. 159–163.

14. Це крафт. URL: <http://itscraft.com.ua/> (дата звернення: 11.07.2024).

#### REFERENCES:

1. Holovko O., Chornii M. (2022) Analiz sutnosti suchasnoho kraftovoho vyrobnytstva Zakarpattia [Analysis of the essence of modern craft production in Transcarpathia]. *Suchasni tendentsii rozvytku industrii hostynnosti*: zb. tez dop. III Mizhnar. nauk.-prakt. konf. (6 zhovtnia 2022 r., m. Lviv). Lviv: LDUFK imeni Ivana Boberskoho, pp. 9–14.
2. Hurova D.D., Zaitseva V.M., Yatsenko D.Ya. (2018) Kraftovi pivnyi turizm [Craft beer tourism]. *Naukovyi visnyk Khersonskoho derzh. un-tu*. Seriya: Neohrafichni nauky, vol. 9, pp. 227–232.
3. Doroha smaku: na Prykarpatti stvoryly pershe v Ukraini obiednannia hastrovyrobnykiv [The Road of Taste: the First Association of Gastronomic Producers in Ukraine Was Created in Prykarpattia]. Available at: <https://panorama.if.ua/2020/10/doroha-smaku-na-prykarpatti-stvoryly-pershe-v-ukraini-obiednannia-hastrovyrobnykiv/> (accessed July 07, 2024).
4. Doroha hurmaniv [Gourmet Road]. Available at: <https://dorogygurmaniv.com/uk/pro-proekt/> (accessed July 07, 2024).
5. Kalinichenko L.L. (2022) Problemy rozvytku kraftovoi diialnosti v Ukraini [Problems of development of craft activities in Ukraine]. *Ekonomika: realii chasu*. Naukovyi zhurnal, vol. 5 (63), pp. 26–33.
6. Karpatskyi smak. Hromadska spilka [Carpathian taste. Public Union]. Available at: <https://tuca.com.ua/> (accessed July 12, 2024).
7. Kosivsku keramiku vnesly do spadshchyny YuNESKO [Kosiv ceramics were included in the UNESCO heritage]. Available at: <https://www.radiosvoboda.org/a/news-kosivsku-keramiku-vnesly-do-spadshchyny-unesco/30324686.html> (accessed July 12, 2024).
8. Kraftovi vyrobnyky Ivano-Frankivskoi miskoi rady [Craft producers of Ivano-Frankivsk City Council]. Avail-

able at: <https://invest-if.com/biznes-ta-investiciji/industriyi/kraftovi-virobniki> (accessed July 11, 2024).

9. Kraftovi vyrobnyky Zakarpattia [Craft producers of Transcarpathia]. Available at: <https://zaktour.gov.ua/en/tours/craft-manufacturer/> (accessed July 11, 2024).

10. Kraftovi produkty: vyklyky ta mozhlyvosti obiednannia vyrobnykiv [Craft Products: Challenges and Opportunities for Uniting Producers]. Available at: <https://tourinform.org.ua/kraftovi-produkty-vyklyky-ta-mozhlyvosti-ob-yednannya-vyrobnykiv> (accessed July 14, 2024).

11. Marshrut «Doroha vyna ta smaku Zakarpattia»: yak za kilka dniv pobachyty turystychne Zakarpattia ponovomu [The route "The Road of Wine and Taste of Transcarpathia": how to see tourist Transcarpathia in a new way in a few days]. Available at: <https://varosh.com.ua/>

life/marshrut-doroga-vyna-ta-smaku-zakarpattia-yak-za-kilka-dniv-pobachyty-turystychne-zakarpattia-ponovomu/ (accessed July 10, 2024).

12. Top lokatsii, de mozna prydbaty kraftovi syry. Lviv vidkryti dlia vsikh [Top locations where you can buy craft cheeses. Lviv is open to everyone]. Available at: <https://lviv.travel/ua/news/top-sirnikh-lokatsii-de-privbati-kraftovi-siri-lvivskikh-virobnikiv> (accessed July 12, 2024).

13. Turchyniak M.K., Yarmus D.A. (2018) Pynnyi turyzm ta kraftove pyvo Ukrainy [Beer tourism and craft beer of Ukraine]. *Stalyi rozvytok turyzmu na zasadakh partnerstva: osvita, nauka, praktyka: materialy III Mizhnar. nauk.-prakt. konf.* Lviv: LTEU, pp. 159–163.

14. Tse kraft [This is crafting]. Available at: <http://itscraft.com.ua/> (accessed July 11, 2024).