

ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»

Факультет суспільних і прикладних наук
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на тему:
«Крафтові виробництва в ресторанному бізнесі Прикарпаття»

За освітньо-професійною програмою
«Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Студента (ки) 4 курсу ГРСз-19 групи
Строїч Ірини Миколаївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник Гавадзин Н. О

викладач

(посада, вчене звання, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

Національна шкала 4

Кількість балів: 4 оцінка: ECTS C

Члени комісії Душ Дондос Н. О

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Калицька О. В.

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Машована О. П.

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Гришадський А. А.

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Стефанівчук С. С.

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»

Факультет суспільних і прикладних наук

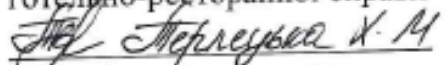
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь: «бакалавр»

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

завідувач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи


18 » 02 2023 року

ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ СТУДЕНТУ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Стройч Ірини Миколаївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Крафтові виробництва в ресторанному бізнесі Прикарпаття

Керівник роботи Гавадзин Наталія Олегівна, викладач

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

Затверджені наказом закладу вищої освіти від 1.11.2022 року № 155/1 НВ

2. Строк подання студентом роботи 25.05.2023 року

3. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань, які потрібно розробити):

1. Розгляд поняття крафту та його різновидів

2. Дослідження сучасного стану крафтового виробництва

3. Огляд світових тенденцій здійснення та розвитку крафтового виробництва, дослідження стану розвитку ресторанного господарства на території Прикарпаття.

4. Характеристика крафтових виробників Прикарпаття, дослідження впливу крафтового виробництва на розвиток внутрішнього туризму Прикарпаття.

5. Надання пропозицій з удосконалення та просування на ринок крафтового виробництва.

Дата видачі завдання 08.05.2023 року

Календарний план виконання роботи

№ н/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строки виконання етапів роботи	Примітка
1	Визначення теми дипломної роботи	14 листопада	виконано
2	Затвердження теми	8 лютого	виконано
3	Визначення плану роботи на погодження з науковим керівником	14 березня	виконано
4	Підбір та аналіз літературних джерел з теми кваліфікаційної роботи	15 березня	виконано
5	Підбір методів проведення дослідження	березень	виконано
6	Написання розділу 1. Теоретичні основи дослідження крафтового виробництва	березень	виконано
7	Написання розділу 2. Особливості використання крафту у сфері ресторанного бізнесу Прикарпаття	квітень	виконано
8	Написання розділу 3. Перспективи розвитку крафтового виробництва у ресторанній сфері України	травень	виконано
9	Підготовка текстового варіанту роботи для попереднього захисту роботи	25 травня	виконано
10	Обробка зауважень наукового керівника	31 травня	виконано
11	Представлення роботи для перевірки на академічну доброчесність	1 червня	виконано
12	Представлення оформленої роботи на кафедрі	10 червня	виконано
13	Написання відгуку наукового керівника	12 червня	виконано
14	Рецензування кваліфікаційної роботи	15 червня	виконано
15	Підготовка доповіді та презентації до роботи	15-20 червня	виконано
16	Захист кваліфікаційної роботи на засіданні ДЕК	21 червня	виконано

Студент



(підпис)

Ірина СТРОЇЧ
(прізвище та ініціали)

Науковий керівник _____
(підпис)

Наталія ГАВАДЗИН
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Метою дослідження є виявлення тенденцій розвитку крафтового виробництва в ресторанній галузі на Прикарпатті.

В першому розділі розглянуто теоретичні основи дослідження крафтового виробництва.

В другому розділі проведено аналіз особливостей використання крафту у сфері ресторанного бізнесу Прикарпаття.

В третьому розділі представляє процес перспективи розвитку крафтового виробництва у ресторанній сфері України.

КЛЮЧОВІ СЛОВА: КРАФТ, РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС, РОЗВИТОК.

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА	
1.1. Поняття крафту та його різновидів	5
1.2. Сучасний стан українського крафтового виробництва	8
1.3. Огляд світових тенденцій здійснення та розвитку крафтового виробництва	13
Висновки до розділу 1	15
РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ КРАФТУ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ПРИКАРПАТТЯ	
2.1. Стан розвитку ресторанного господарства на території Прикарпаття	17
2.2. Характеристика крафтових виробників Прикарпаття	20
2.2. Вплив крафтового виробництва на розвиток внутрішнього туризму Прикарпаття	26
Висновки до розділу 2	30
РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ УКРАЇНИ	
3.1. Пропозиції з удосконалення та просування крафтових товарів на український ринок	32
3.2. Змістовні моделі пропозицій просування крафтової продукції на український ринок	33
Висновки до розділу 3	37
ВИСНОВКИ	38
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	42
ДОДАТКИ	46

СПИСОК СКОРОЧЕНЬ

B2C –business to consumer (продаж для споживача)

B2B – Business to Business (продаж для підприємств)

ВСТУП

Актуальність теми. Ресторанне господарство є важливою складовою сучасної економіки, оскільки воно впливає на розвиток туризму, готельного бізнесу та інших суміжних галузей. У зв'язку з цим, вивчення сутності та соціально-економічного значення ресторанного господарства є актуальною та важливою задачею. Дослідження крафтових виробництв в ресторанному бізнесі Прикарпаття має значну актуальність для кваліфікаційної роботи. Роздрібна галузь харчування постійно розвивається, і сьогодні все більше споживачів виявляють інтерес до високоякісних та унікальних продуктів.

Також пандемія COVID-19 значно змінила ситуацію в глобальному масштабі та суттєво вплинула на всі сфери господарювання. У зв'язку з цим ресторани стали шукати нові інноваційні підходи та форми функціонування. Однією з таких інновацій і стало використання крафтових продуктів.

Виробництво крафтових продуктів в ресторанах є способом виділитися на фоні конкуренції та привернути увагу клієнтів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Вивченням застосування крафтових продуктів у ресторанній сфері займалися такі дослідники як Матенчук Л. [4], Кубрак О. [3], Паска М.[5], Графська О.[5], Кулик О. [5], Філь М.[8], Сіра Е.[7], Соханич І. [7], Калініченко Л. [1] та інші.

Мета дослідження – виявлення тенденцій розвитку крафтового виробництва в ресторанній галузі на Прикарпатті.

Завдання дослідження:

- розгляд поняття крафту та його різновидів
- дослідження сучасного стану крафтового виробництва
- огляд світових тенденцій здійснення та розвитку крафтового виробництва
- дослідження стану розвитку ресторанного господарства на території Прикарпаття

- характеристика крафтових виробників Прикарпаття
- дослідження впливу крафтового виробництва на розвиток внутрішнього туризму Прикарпаття
- надання пропозицій з удосконалення та просування на ринок крафтового виробництва
- Розрахунок економічної ефективності запропонованих шляхів розвитку.

Об'єкт дослідження – крафтове виробництво на Прикарпатті.

Предмет дослідження – особливості розвитку крафтового виробництва в ресторанній галузі на Прикарпатті.

Методи дослідження – системно-аналітичний, статистичного аналізу, проблемно-орієнтовний, компаративний, системного аналізу.

Практичне значення одержаних результатів. Результати кваліфікаційної роботи можуть бути використані при створенні стратегій розвитку крафтового виробництва Івано-Франківської області. Також для вивчення та використання в процесі підготовки фахівців галузі

Апробація результатів дослідження.

Структура. Кваліфікаційна робота складається з вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, який налічує 44 позиції. Загальна кількість сторінок –53.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА

1.1 Поняття крафту та його різновидів

Термін «крафт» походить від англійського слова «craft» – ремесло, мистецтво.

Сучасні гурмани все частіше споглядають у світлі крафтових продуктів, які відрізняються від екологічної та іншої їжі своїм унікальним та авторським характером. Необізнані люди можуть помилково вважати, що це просто домашня їжа, приготована з органічних або фермерських продуктів. Але насправді, крафтова кухня - це складне поєднання натуральних інгредієнтів та унікальної авторської рецептури, яка розкриває нові смакові якості. Це може бути як страва від шеф-кухаря, так і рідкісний продукт з обмеженою серією. Крафтова їжа завжди випускається в обмеженій кількості, що робить її особливою та дорогою. Вона надає відчуття чогось унікального та рідного, яке було створено з особливою турботою та майстерністю [2].

Ознаками крафтового виробництва є:

1. Якість. «Крафт» асоціюється з високою якістю продукту, оскільки виробництво крафтової продукції контролюється власноруч, а склад інгредієнтів максимально корисний для здоров'я людини.
2. Безпечність. Безпечність є важливим елементом якості, тому виробники повинні дотримуватися норм гігієни та санітарії та підпадати під контроль.
3. Ексклюзивність. Крафтові продукти є ексклюзивними, оскільки виробляються у невеликих кількостях.
4. Ціна. Ціна на крафтовий продукт може здатися високою, але враховуючи склад та якість продукту, вона виходить не такою високою, оскільки використовують локальні продукти та виробництво є невеликим.
5. Локальність продукції. Для виготовлення використовуються лише

продукти, вирощені у регіонах продажу та власноруч.

6. Відповідальність. Душевний сервіс та індивідуальний підхід є тими речами, які масмаркет не може запропонувати, тому крафтовий виробник може дати клієнту краще [41].

Різновидність крафту залежить від групи продукції, які виготовляються.
Це:

1. Крафтове пивоваріння: виробництво пива в невеликих партіях з використанням традиційних методів та інгредієнтів. Крафтові пивоварні здебільшого працюють на локальному ринку та прагнуть до експериментування зі смаками та стилями пива.

2. Крафтове виноробство: виготовлення вина з винограду або інших фруктів у невеликих кількостях. Крафтові виноробні часто віддають перевагу ручним методам збирання врожаю та використанню малих дерев'яних бочок для старіння вина.

3. Крафтове пекарство: виробництво хліба, випічки та інших хлібних виробів з використанням традиційних методів, натуральних інгредієнтів та великої уваги до процесу випікання. Крафтові пекарні зазвичай відмовляються від хімічних добавок та штучних консервантів.

4. Крафтові сирні вироби: виготовлення сирів з використанням традиційних методів ферментації та дозрівання. Крафтові сирні майстри працюють з високоякісним молоком та експериментують зі смаками і текстурами сирів.

5. Крафтове виробництво шоколаду: виготовлення шоколаду з використанням натуральних какао-бобів та без додавання штучних ароматизаторів або консервантів. Крафтові шоколадьери звертають особливу увагу на процес обпалювання та помелу какао-бобів для досягнення унікального смаку.

6. Крафтове виробництво меду: виробництво меду з використанням натуральних бджолиних ульотворень та дотриманням традиційних методів збирання та обробки меду. Крафтові пасіки працюють зі стародавніми

породами бджіл та дотримуються екологічної практики у годівлі бджіл та збереженні навколишнього середовища.

7. Крафтове виробництво м'ясних деликатесів: виготовлення ковбас, шинок, салямів та інших м'ясних виробів за допомогою традиційних методів копчення, вялення та дозрівання. Крафтові м'ясні виробники використовують якісне м'ясо та натуральні приправи без штучних добавок.

8. Крафтове виробництво кави: обсмажування та приготування кави з використанням вибіркового зерна, ручного обсмажування та розливу. Крафтові кав'ярні можуть спеціалізуватися на різних методах заварювання кави, таких як вакуумний апарат, фільтр-кавоварка або ручна заварка.

9. Крафтове виробництво солодоців: виготовлення різноманітних солодоців, таких як шоколадні цукерки, карамель, мармелад та печиво, з використанням натуральних інгредієнтів та традиційних рецептів. Крафтові кондитерські можуть ставити акцент на унікальних смакових поєднаннях та естетичному оформленні.

10. Крафтове виробництво олій: виробництво олій, таких як оливкова олія, кунжутна олія, гірчична олія, з використанням якісних сировинних матеріалів та традиційних методів виробництва. Крафтові майстри олій можуть вирощувати власні рослини або співпрацювати зі старовинними фермами.

11. Крафтове виробництво соусів та приправ: виготовлення різноманітних соусів, сирів та приправ з використанням натуральних інгредієнтів та традиційних рецептів. Крафтові виробники здебільшого дотримуються ручного виготовлення та відмовляються від штучних барвників та консервантів.

Великий різновид крафтового виробництва харчових продуктів свідчить про зростаючий інтерес споживачів до якості, автентичності та унікальності продуктів. Крафтове виробництво надає можливість майстрам відновлювати традиційні методи та рецепти, використовувати якісні інгредієнти та зберігати ремісничий дотик у виробництві. Цей підхід сприяє створенню унікальних

продуктів з відмінним смаком і якістю, які задовольняють вибагливі смаки споживачів. Він також сприяє розвитку маленьких підприємств та підтримці місцевих господарств, оскільки крафтові виробники часто працюють з місцевими постачальниками сировини.

Крафтове виробництво харчових продуктів створює зв'язок між виробниками та споживачами, пропонуючи продукти з унікальним характером та історією. Воно сприяє розвитку культури харчування, збереженню традиційних рецептів та сприяє екологічно відповідному виробництву. Загалом, великий різновид крафтового виробництва харчових продуктів демонструє зростаючу популярність і важливість збереження якості, автентичності та ручної праці у харчовій промисловості. Він створює можливості для споживачів насолоджуватися унікальними смаками та підтримувати малі підприємства та місцеві господарства.

1.2 Сучасний стан українського крафтового виробництва

Україна має великий потенціал у галузі сільського господарства, і все більше підприємців звертають увагу на цей сектор. Незважаючи на економічні труднощі, попит на якісні харчові продукти не зменшується. Імпорт продуктів є дуже дорогим, тому вітчизняні фермерські господарства мають можливість задовольнити цей попит. Однак, великі підприємства, що виробляють м'ясні та молочні продукти, ще не мають достатньої гнучкості в співпраці з ресторанами і зазвичай використовують посередників, що підвищує ціни. Тому дрібні фермерські господарства стають все більш популярними серед невеликих магазинів, ресторанів та споживачів. Фермери готові працювати з будь-якими замовленнями та можуть мати різні розміри, від міні-заводів з повним циклом виробництва до невеликих господарств, що спеціалізуються лише на вирощуванні тварин [13].

В Україні зараз спостерігається швидкий розвиток виробництва крафтових продуктів, виготовлених як з тваринної, так і з рослинної сировини.(рис. 1.1)

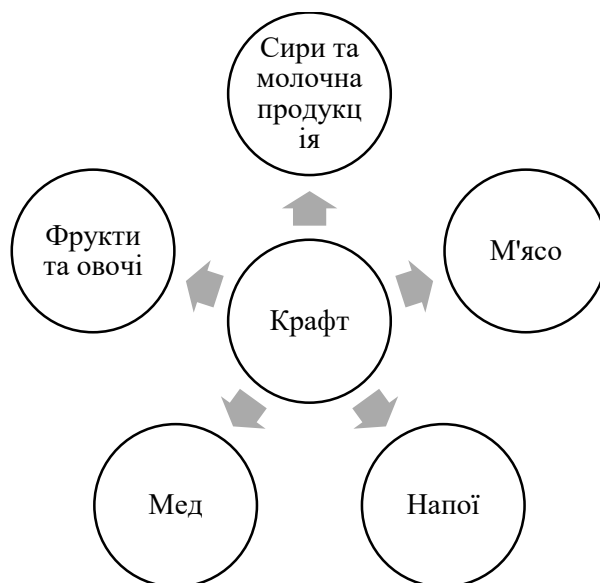


Рис. 1.1. Види крафтової сільськогосподарської продукції України
Джерело: [12,16]

У 2021 році з'явилась інтерактивна карта крафтових виробників від «Дороги гурманів» [20].(Додаток А)

Позначки на карті розподілені за категоріями виробника: вино, м'ясо, сири, пиво тощо.

З неї видно, що найбільша кількість крафтових виробництв зосереджена на території Київської та Закарпатської областей, найменша – Луцькій, Житомирській та Рівненській областях. Такий розподіл пояснюється природними особливостями вирощування та логістикою, як у ситуації з Київською областю.

Розглянемо стан розвитку крафтового виробництва на основі дослідження основних підприємств крафту за спрямуванням продукції.

М'ясна продукція. Крафтове м'ясо характеризується якістю та безпекою без використання антибіотиків, добавок та гормонів. Тварин на

таке м'ясо вирощують на невеликих фермах, де вони споживають лише натуральну їжу та корми.

На території України працює велика кількість підприємств з виробництва крафтового м'яса.

На другому місці за популярністю є *сирна крафтова продукція*. За оцінками, на території нашої країни функціонує від 80 до 150 підприємств, які спеціалізуються на виробництві крафтових сирів. Сироварі зазначають, що зростаюча популярність такої продукції в Україні пов'язана зі збільшенням попиту на локальні та натуральні продукти, який імпортувалася з Європи. Заводські сири вже не викликають такого інтересу серед споживачів, як раніше, тому з'явилися крафтові сири, які виробляються в обмеженій кількості [28].

Велику частку ринку крафтового виробництва займає *пивна справа*.

На кінець 2019 року частка крафтового пива на українському ринку складала близько 1%. Мода на вживання пива, звареного в маленьких броварнях, прийшла в країну зі США, де на даний час займає біля 25% ринку. З кожним роком тренд крафтового пивоваріння зростає, що підтверджується збільшенням кількості крафтових пивоварень. (рис. 1.2)

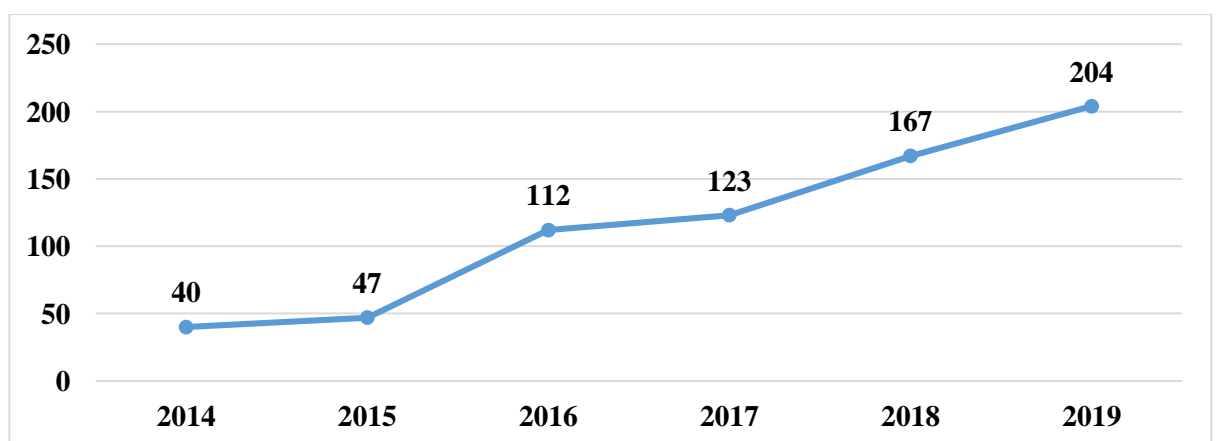


Рис.1.2. Динаміка крафтових пивоварень в Україні за 2014-2019 роки

Джерело: сформовано автором на основі [11]

Розглянемо найвідоміші підприємства крафтового виробництва у додатку Б.

Також унікальним виробництвом є крафтова органічна косметика, яка виготовляється на підприємстві «Амелі» в Ужгороді. Уся косметика виготовляється з квітів і трав. Практично всі рослини, які використовуються для створення косметичних засобів бренду «Амелі», збирають вручну. Квіткові води та ефірні олії також виготовляються самостійно за допомогою дистилятора. Цей бренд косметики уже добре відомий серед закарпатських любителів крафтової косметики, і його асортимент практично не відрізняється від деяких промислових торгових марок: квіткові води, тверді та рідкі мила, креми для рук, обличчя та тіла, тверді шампуні, спреї для тіла та волосся, пудри для обличчя та багато іншого. Усі складники є 100% органічними, і вони не містять штучних домішок. Крім того, у косметичній майстерні «Амелі» на Корзо в Ужгороді є "жіночий простір", де можна відвідувати майстер-класи з аюрведи та виготовлення косметики [30].

Також популярності набуває виготовлення крафтових солодоців та шоколаду без використання цукру та консервантів.

Для виготовлення шоколаду існує техніка, яка має назву bean-to-bar (від боба до плитки). Виробники такого шоколаду самі закупають сировину як какао-бобів і повністю контролюють процес створення плитки. У bean-to-bar шоколад додають цукор і какао-масло, але на першому місці у складі завжди стоїть какао-маса або какао-крупка, але не какао-порошок. Нерідко виробники експериментують та додають у плитку додаткові інгредієнти: від спецій до креветок.

Історія ремісничого шоколаду почалася в середині минулого століття, коли компанія Wonpat до свого сторічного ювілею випустила лінійку плиток із какао-бобів із відомим місцем зростання. На початку двадцять першого століття компаній, що займаються bean-to-bar шоколадом, ставало все більше. Особливо розвинене виготовлення bean-to-bar шоколаду в США, 2017 року в Сполучених Штатах налічувалося 200 виробників [34].

Отже, крафтове виробництво є популярним напрямом у харчовій промисловості України. Його популярність збільшується через тенденцію населення щодо піклування про своє здоров'я та перехід на здорове харчування. Тому підприємства України мають на меті удосконалити виробництва та запускати все більше і більше компаній по виготовленню крафтової продукції.

Але варто виділити такі негативні моменти щодо розвитку крафтового виробництва:

- складна ситуація з логістикою (транспортування та зберігання продукції);
- неналагоджений менеджмент та марчейдаїзинг.
- необхідність сертифікації продукції;
- складний процес для отримання дозвільних документів на реалізацію продукції;
- відсутність реклами та PR [6].

1.3 Огляд світових тенденцій здійснення та розвитку крафтового виробництва

Сьогодні крафт у світі є широко представленим в різних галузях економіки, таких як харчове і текстильне виробництво, будівництво, металообробка, деревообробка, побутове обслуговування та інші. У країнах за кордоном подібні господарські структури, разом з індивідуальними підприємцями, утворюють ремісничий сектор економіки. Цей сектор значно сприяє покращенню добробуту суспільства та робить істотний внесок у економіку.

Продукція малих підприємств формує понад 50% ВВП країн «старої» Європи (Німеччина, Франція); понад 30- 40% ВВП у країнах «нової» Європи (Чехія, Словаччина, Угорщина) [1].

Для порівняння – в Україні цей показник дорівнює 7% [33].

Розвиток крафту почався з крафтового пива в Сполучених Штатах наприкінці 1970-х років: дві успішні пивоварні, Sierra Nevada та Boston Beer Co, випустили невеликі партії. їхнього елю на ринок. Цей реліз ознаменував початок вибуху крафтового пива, який вибухнув у всьому світі.

Зараз Brewers Association [43], американська асоціація крафтових пивоварень, встановлює наступні критерії для визначення крафтової пивоварні в США:

1. Малий обсяг: Річне виробництво повинно становити не більше 6 мільйонів барелів пива. Це приблизно 3% річних продажів у всій країні.
2. Незалежність: Менше 25% крафтових пивоварень може бути у власності або під контролем великих пивоварень, які не відносяться до крафтової індустрії або не мають рівноцінного економічного інтересу.
3. Сертифікований пивовар: Пивовар повинен мати дозвіл від Бюро по податках і торгівлі алкоголем і тютюном (TTB Brewer's Notice).

У європейській пивній індустрії немає офіційно регульованих вимог до крафтових пивоварень. Однак, співзасновник пивоварні BrewDog, Джеймс Уотт, визначив такі критерії для крафтових пивоварень в Європі [9]:

1. Малий обсяг: Виробництво не повинно перевищувати 500 тисяч гектолітрів на рік.
2. Автентичність: Пиво повинно варитися з використанням вихідної екстрактивності початкового сусла і без використання рису і кукурудзи для зниження витрат.
3. Чесність: На етикетці повинні бути вказані всі інгредієнти та місця виготовлення, а саме пиво повинно варитися тільки на крафтових виробництвах.
4. Незалежність: Не більше 20% пивоварень може належати великим пивоварним компаніям, які самі є крафтовими.

За останні декілька років крафтове виробництво харчової продукції зазнало значного розвитку у світі. Крафтові виробники активно

використовують традиційні методи та рецептури, а також надають перевагу високоякісним та натуральним інгредієнтам. Цей тренд зробив великий вплив на харчову промисловість, сприяючи розширенню вибору для споживачів і стимулюючи інновації у галузі харчового виробництва.

Одним з ключових факторів, що сприяє розвитку крафтового виробництва харчової продукції, є збільшення попиту споживачів на унікальні та різноманітні продукти. Споживачі все більше цікавляться місцевими, ручною роботою виробленими продуктами, які мають вишуканий смак та вищу якість порівняно з масовим виробництвом. Це привело до зростання популярності крафтових пивоварень, виноробень, м'ясних цехів, хлібопекарень та інших підприємств, які виробляють харчові продукти з великою увагою до деталей.

Крафтові виробники також користуються перевагами сучасних технологій та інтернету для просування своїх продуктів. Соціальні мережі, онлайн-магазини та платформи для розповсюдження харчових продуктів дозволяють їм залучати широку аудиторію, забезпечуючи зручний доступ до своїх товарів у будь-якому регіоні світу.

Висновки до розділу 1

У першому розділі було розглянуто теоретичні основи крафтового виробництва.

1. Перш за все було розглянуто поняття крафту та його класифікацію. Було визначено, що крафт – це поняття, що описує високу якість, ручну працю, творчість та індивідуальний підхід у виробництві товарів або послуг. Крафтові продукти характеризуються унікальним характером, розробкою з використанням традиційних технік, дбайливим відбором якісних сировинних матеріалів та уважністю до деталей. Класифікація крафту здійснюється стосовно групи продукції, яку виготовляють: пиво, вино, мед, спеції, молочні продукти тощо.

2. Щодо сучасного стану виробництва крафту в Україні, то було визначено, що зараз спостерігається швидкий розвиток виробництва

крафтових продуктів в Україні, виготовлених як з тваринної, так і з рослинної сировини через популяризацію тренду здорового харчування та споживання якісної продукції. Найпопулярніші виробники крафту в Україні – це молочні ферми та пивоварні.

3. Світові тенденції і тренди крафтового виробництва було описано у третьому пункті розділу. Було визначено, що крафт у світі є широко представленим в різних галузях економіки, таких як харчове і текстильне виробництво, будівництво, металообробка, деревообробка, побутове обслуговування та інші. У країнах за кордоном подібні господарські структури, разом з індивідуальними підприємцями, утворюють ремісничий сектор економіки. У країнах Європи крафт складає частку від 30 до 50% економіки. Одним з ключових факторів, що сприяє розвитку крафтового виробництва харчової продукції у світі, є збільшення попиту споживачів на унікальні та різноманітні продукти. Споживачі все більше цікавляться місцевими, ручною роботою виробленими продуктами, які мають вишуканий смак та вищу якість порівняно з масовим виробництвом.

РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ КРАФТУ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ПРИКАРПАТТЯ

2.1. Стан розвитку ресторанного господарства на території Прикарпаття

Розвиток ресторанного господарства у Івано-Франківській області залежить від курортної туристичної діяльності у регіоні.

Курортний туризм та ресторанне господарство взаємодіють між собою та взаємно підсилюють свій розвиток. Курорти та зони відпочинку є місцями, що приваблюють туристів, бажаючих насолодитися природною красою, відпочити від повсякденного життя та скористатися зручностями, що пропонують готелі та ресторани. Ресторанний бізнес є невід'ємною складовою курортного сектору, оскільки туристи прагнуть скуштувати місцеві страви та напої. Ресторани, розташовані на курортах та відпочинкових зонах, зазвичай пропонують сезонну кухню, яка відображає характер та національні особливості краю та завжди готові здивувати туристів унікальними стравами та неповторною атмосферою.

Кількість закладів ресторанного господарства Івано-Франківської області за період з 2014 року до 2021 року зображено на рисунку 2.1.

За статистичними даними, станом на 1 січня 2014 року. в Івано-Франківській області функціонувало 1551 об'єктів ресторанного господарства. З 2015 до 2017 року динаміка мала тенденцію до зменшення, але починаючи з 2017 року до 2021, кількість суб'єктів господарювання збільшилась на 34% і становить 1910 об'єктів [24]

Криза, спричинена COVID-19, не вплинула на розвиток ресторанного господарства області так сильно, як на області центральної або північної України. Адже популяризація відпочинку на природі і окремих віллах та будиночках на курортах була високою у той час. Саме тому більшість закладів харчування продовжувати працювати на доставку або само вивіз та харчування на літніх терасах та площадках.

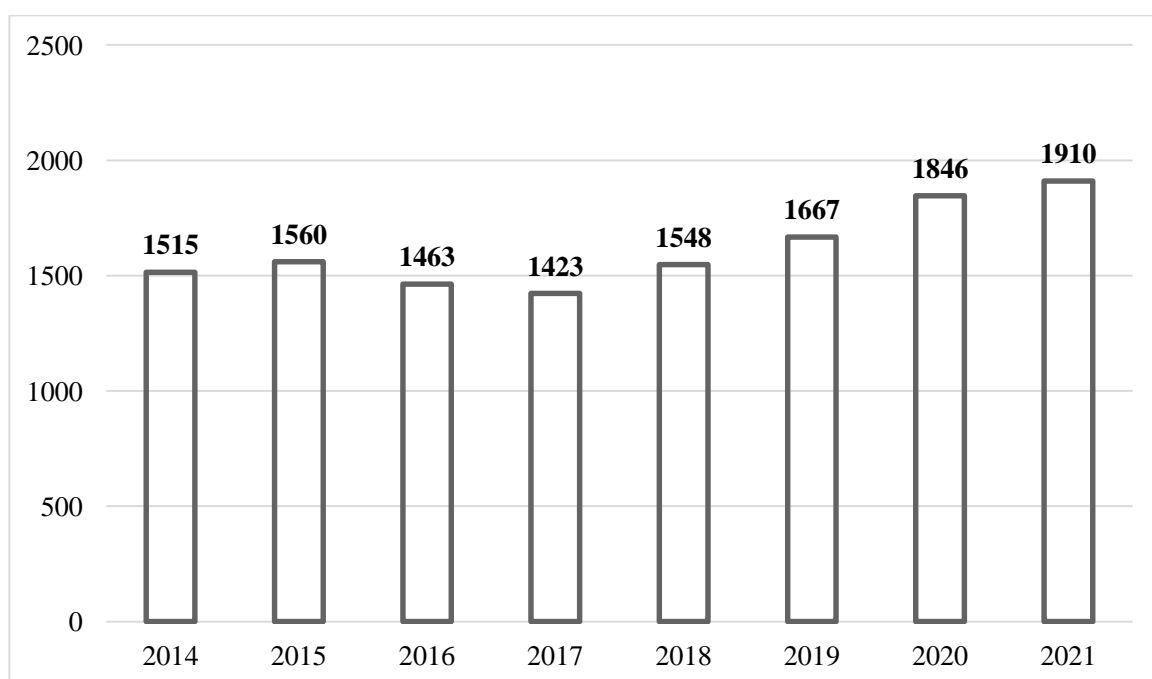


Рис. 2.1. Кількість закладів харчування у Івано-Франківській області за 2014-2021 роки, од.

Джерело: сформовано автором на основі [18]

Позитивним нюансом для Івано-Франківської області є її віддаленість від зон бойових дій. Саме тому на її території наразі працюють 72% закладів

від довоєнної кількості. Для порівняння, у Закарпатській області сьогодні працюють 84% закладів, у Чернівецькій – 77%, у Тернопільській – 73%, у Хмельницькій – 75% а у Львівській – 69%. [27].

Розміщення закладів ресторанного господарства по Івано-Франківській області є нерівномірним. Найбільша зосередженість у м. Івано-Франківськ, Калуському, Косівському та Надвірнянському районах. Поширення об'єктів залежить від туристичних потоків та кількості курортних об'єктів для яких наявність закладів харчування є важливим аспектом.

Розподіл підприємств Івано-Франківської області за типами зображено на рисунку 2.2.

Як видно з дослідження найбільшу частку закладів становлять ресторани, кафе та їдальні і стрітфуди. Але маємо зазначити, що відсоткові відношення мають невелику різницю, розподілення є більш менш однаковим.

Найменшу кількість становлять заклади типу кав'ярні та бари і паби. Кав'ярні мають зосередження лише по великих містах області та не зосереджені по курортах області. Тка сама ситуація і з барами і пабами.

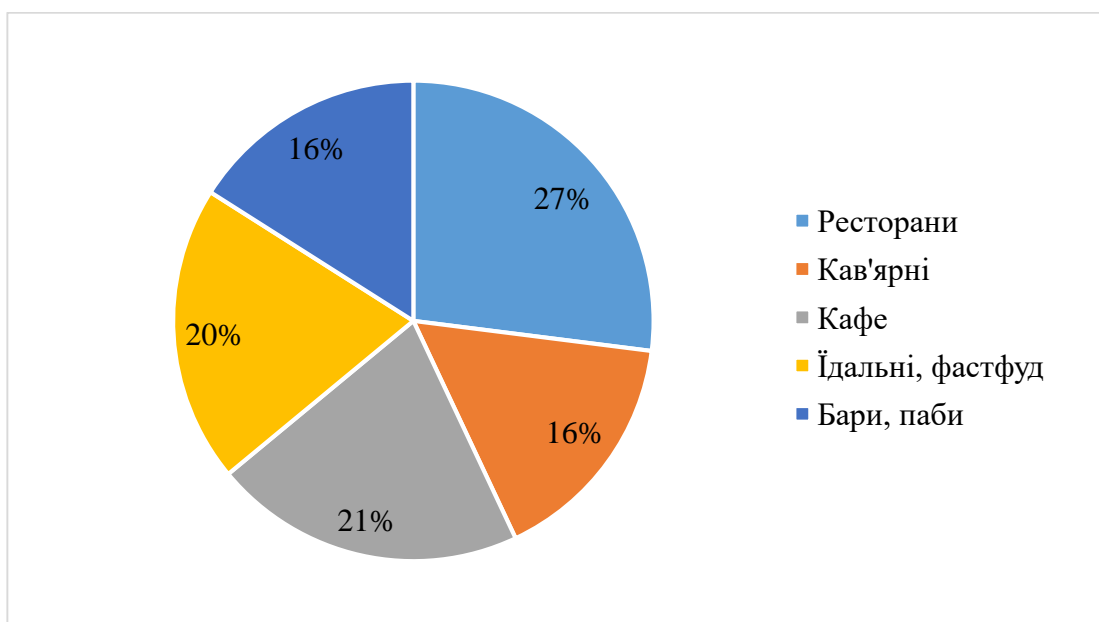


Рис 2.2. Розподіл підприємств ресторанного господарства Івано-Франківської області за типами, 2020р.

Джерело: сформовано автором на основі [37]

Усі заклади ресторанного господарства в області за кухнею можна поділити на заклади з національною, європейською та азійською кухнею. Згідно з тенденціями ресторанної справи в Україні, у області було виявлено тенденцію до зменшення кількості ресторанів зі змішаним типом кухні і зростання кількості спеціалізованих за українською та певною національною кухнею закладів(Додаток В)

За останні роки, заміські заклади у Івано-Франківській області стали дуже популярними і з кожним роком їх популярність зростає. Особливо виграють ті міські ресторани, які знаходяться в рекреаційних зонах, наприклад у парках чи на набережних. Це може бути пов'язано зі зростаючою тенденцією до сімейного відпочинку на природі. Заміські заклади зазвичай мають одну схему - ресторан, готель, мангал, дитячий майданчик, іноді контактний зоопарк або басейн. Незважаючи на швидкий розвиток таких закладів, більшість з них не має власного бренду і розраховує на проїжджаючих мимо туристів, а не на міських жителів, які спеціально приїжджають в цей заклад.

2.2. Характеристика крафтових виробників Прикарпаття

Крафтові виробники Прикарпаття мають різноманітні напрямки, що дозволяє задовольнити потреби будь-якого споживача, будь то гастрономічний турист, любитель кераміки, чи шанувальник текстилю.

Ці малі підприємства діють як відповідь на зростаючий попит на неповторність та індивідуальний підхід. Крафтові виробники Прикарпаття зосереджені на створенні оригінальних та неповторних продуктів, що можуть конкурувати з великими виробниками. Кожен виробник має свій стиль та унікальний підхід до виробництва товарів, що робить їх ще більш цікавими та бажаними для споживачів.

Найбільше поширення серед крафту області має виробництво продукції тваринного походження, напоїв та меду.

Розглянемо та опишемо найвідоміші крафтові виробництва Івано-Франківщини.

Компанія «Опільська олія», розташована в селі Чесники, була заснована Галиною та Михайлом Росоловськими з метою виробництва високоякісних олій. Вони спеціалізуються на виробництві восьми видів олій, що включають гірчичну, лляну, кунжутну, рижієву, гарбузову, конопляну, з розторопші та з волоського горіха.

Кожен вид олії, вироблений компанією «Опільська олія», має свої унікальні властивості та застосування. Олія з гірчичних насіння відома своїми протизапальними та стимулюючими властивостями. Лляна олія багата Омега-3 жирними кислотами та має корисні властивості для серця та шкіри. Кунжутна олія має ніжний смак та високу концентрацію антиоксидантів. Рижієва олія має високий вміст природних антиоксидантів, що сприяють захисту клітин від пошкоджень. Гарбузова олія відома своїми властивостями зниження рівня холестерину та підтримки здорового шлунково-кишкового тракту. Конопляна олія містить багато Омега-3 та Омега-6 жирних кислот, які є необхідними для нормального функціонування організму. Олія з розторопші має жовто-зелений колір та високу концентрацію вітаміну Е. Волоський горіх надає олії багатий горіховий смак та вміст Омега-3 жирних кислот.

Крім виробництва олій, компанія «Опільська олія» також продає шрот - клітковину, яка залишається після вичавлення олії. Цей продукт багатий дієтичними волокнами та іншими корисними речовинами, які сприяють здоровому травленню та підтримці нормального функціонування організму.

Виробництво олій та шроту компанією «Опільська олія» здійснюється з використанням сучасного обладнання та технологій, що дозволяє забезпечити високу якість та чистоту продукції. Компанія віддає перевагу екологічно чистим істочникам сировини та дотримується строгих стандартів якості при виробництві своїх продуктів. Це гарантує споживачам отримання натуральних та високоякісних олій та шроту, що сприяють збереженню здоров'я та добробуту. [31].

Овеча ферма «Дубовий кут» розташована у селі Долина на Івано-Франківщині і є унікальним місцем, де виробляються різноманітні види сирів та інші смаколики. Ферма спеціалізується як на виробництві звичайних овечих сирів, таких як будз, бринза та вурда, так і на виготовленні твердих сирів, зокрема манчего, пекоріно і рокфор.

Один з головних акцентів ферми «Дубовий кут» - використання молока власних овець. Фермери дбають про якість та походження молока, забезпечуючи його свіжість та натуральність. Вони вірять, що якість починається з уважного ставлення до тварин і оточуючого середовища.

Крім виробництва сирів, ферма також займається виготовленням меду та домашнього вина. Мед виробляється з нектару різноманітних квітів, які ростуть у поблизу ферми, а вино виготовляється з фермерських фруктів та ягід.

Овеча ферма «Дубовий кут» також відкрита для туристів. На їхній території розташований кемпінг, де гості можуть насолодитися прекрасною природою, спокоєм та чистим повітрям. Туристи можуть взяти участь у дегустаціях, де представляються різноманітні сири, мед та вино, виготовлені на фермі. Це надає можливість познайомитися з унікальними смаками та отримати враження від майстерності фермерів.

Ферма «Дубовий кут» на Івано-Франківщині є місцем, де поєднуються традиції, натуральність та гостинність. Виробництво високоякісних сирів, меду та вина, разом з можливістю відпочити в кемпінгу та спробувати смакові дегустації, створює неповторний досвід для всіх відвідувачів. Пасіка «Bee Strong» у Івано-Франківську виробляє крафтовий мед, який є результатом унікального та уважного процесу вирощування та збирання меду від бджіл. Крафтовий мед відрізняється від масової продукції своїм неповторним смаком, ароматом та багатим хімічним складом.

Процес виробництва крафтового меду на пасіці «Bee Strong» передбачає використання виключно натуральних матеріалів та екологічно чистих методів. Бджоли збирають нектар з різних квітів та рослин, що знаходяться у

навколишньому середовищі. Це дає меду унікальний смаковий профіль та характеристики, які відображають багатство природи регіону.

Крім крафтового меду, пасіка «Bee Strong» також виробляє косметику та лікувальні настоянки на основі меду. Косметичні засоби, які виготовляються з крафтового меду, мають високу якість та природні складники, які допомагають покращити стан шкіри та волосся. Вони мають зволожуючі, живильні та заспокійливі властивості, що робить їх популярними серед прихильників натуральної косметики.

Лікувальні настоянки, створені на основі крафтового меду, мають потенційні корисні властивості для організму. Вони можуть використовуватися для зміцнення імунітету, поліпшення шлунково-кишкового тракту, зняття запалення та покращення загального стану здоров'я.

Пасіка «Bee Strong» має високі стандарти якості та безпеки продукції. Всі продукти, які виготовляються на пасіці, проходять ретельний контроль якості та дотримуються нормативних вимог [10].

У музеї-медоварні «Чорна бджола» у селі Вигода туристам надається можливість насолодитися комфортним та традиційно оформленим приміщенням. Екскурсія, яка проводиться тут, пропонує учасникам дегустувати різноманітні медові продукти та ознайомитися зі стародавніми методами видобутку й варіння меду. Під час екскурсії представляються механізми й пристрої, які використовуються у процесі медоваріння, та багато іншої цікавої інформації. Тут виготовляють не тільки лікувальні настоянки і бальзами, але й різноманітні види смачних і міцних напоїв для любителів. Для дітей будуть доступні медові льодяники, пряники та можливість смакувати смачний карпатський мед. Крім того, можна придбати бджолиний прополіс, настойку прополісу, різноманітні вироби з воску та багато інших цікавих продуктів [29].

Однією з відомих пивоварень Прикарпаття є броварня «Микуличі».

Розташована в селі Микуличин, однойменна броварня була зведена у 2002 році і стала не лише головною перлиною місцевого господарства, а й

невід'ємною складовою сучасної культури Микуличина. Засновником та керівником browарні є житель с.Микуличин Василь Мотрук.

В 2000 році Василь Мотрук розпочав реалізацію проєкту європейського виробництва та культури споживання пива, використовуючи австрійську пивницю, побудовану з каменю в 1878 році. За допомогою свого творчого таланту, він успішно поєднав виробничі аспекти з етнічною культурою карпатського краю. Всі елементи бренду «Гуцульське» - від назви до логотипу, архітектури будівель та дизайну інтер'єру - були створені, щоб передати колорит жителів Карпат [32]

Починаючи з 2002 року, browарня «Микуличі» варила класичні сорти пива, але згодом, враховуючи власний досвід та побажання відвідувачів, почала створювати унікальні індивідуальні сорти, які поєднували класичні компоненти з місцевими інгредієнтами, такими як запашні трави, соковиті ягоди та мед, щоб підкреслити особливості та автентичність карпатського краю.

Browарня «Микуличі» розвивається як реміснича майстерня та сімейний проєкт, оскільки кожен близький родич Василя Мотрука бере участь у ремісничій діяльності. Для показу відвідувачам побуту гуцулів, їхньої етнічної кухні та культури мистецтва, а також життя в гармонії з природою, було створено унікальну компанію HutsulBrew («Гуцульський Вар»). Біля browарні були створені пасіки, фермерське господарство з полонинами в горах, сироварня та майстерня з виготовлення натуральної косметики [основна].

Іншими відомими крафтовими пивоварнями області є «Панське Станіславов», «Станіславська гальба» та «Molfar brewery».

Станіславська сироварня є відомим крафтовим виробником молочних продуктів за європейськими стандартами. Її заснувала колишня вчителька музичної школи Наталія Пальчак. Починали виробництво з моцарели за італійськими рецептурами. Зараз виготовляють безліч видів різним кольорів і типів. Є чорний з чорнилами каракатиці, кольоровий з лавандою тощо [25].

Крафтові виробники продукції Прикарпаття мають кілька унікальних пропозицій, які роблять їх продукцію особливою і привабливою для споживачів:

1. Місцевість та регіональний характер: Продукція крафтових виробників Прикарпаття відображає унікальний смак і культурну спадщину цього регіону. Вона представляє собою аутентичні страви, напої або інші продукти, що відображають місцеві інгредієнти, традиції та рецепти, що вигідно відрізняються від масової продукції.

2. Використання натуральних інгредієнтів: Крафтові виробники Прикарпаття прагнуть використовувати якісні, місцеві та натуральні інгредієнти у своїй продукції. Вони ставлять підкреслену увагу на якість та походження складових, таких як свіжі фрукти, овочі, мед, сири або злаки, що додає їхнім виробам особливий смак та цінність.

3. Ручна праця та традиційні методи: Крафтові виробники Прикарпаття прагнуть зберегти традиції та ремесельні навички у виробництві. Вони використовують ручну працю, традиційні методи обробки та виготовлення, що додає унікальність і якість до їхньої продукції.

4. Екологічна свідомість: Крафтові виробники Прикарпаття прагнуть зберігати природу та дбати про екологічну стійкість. Вони використовують екологічно чисті практики виробництва, використовують відновлювані ресурси, мінімізують відходи та вплив на довкілля, що робить їх продукцію привабливою для екологічно свідомих споживачів.

5. Особливі рецепти та інновації: Крафтові виробники Прикарпаття поєднують традиційні рецепти зі сучасними інноваціями. Вони експериментують зі складовими, поєднують незвичайні смаки та створюють нові продукти, які привертають увагу споживачів своєю оригінальністю та смаковими якостями.

Ці унікальні пропозиції дозволяють крафтовим виробникам продукції Прикарпаття вибратися з-поміж конкурентів і підкреслити свою неповторність на ринку.

Загалом, можемо казати про широкий розвиток крафтового виробництва на території Івано-Франківської області. Для цього у регіоні є усі необхідні природні та екологічні умови.

2.3. Вплив крафтового виробництва на розвиток внутрішнього туризму Прикарпаття

Крафтове виробництво може мати позитивний вплив на розвиток внутрішнього туризму Прикарпаття. Зокрема, це може сприяти залученню туристів, які зацікавлені у культурному та гастрономічному туризмі, а також у придбанні ручної роботи та крафтових виробів.

Крафтові майстри Прикарпаття мають можливість продемонструвати свої вміння та знання туристам, проводячи майстер-класи та екскурсії по своїх майстернях. Відвідувачі можуть не тільки побачити процес створення крафтових виробів, але й придбати їх з собою як сувеніри та подарунки для своїх близьких.

Крім того, крафтові виробництва можуть стати місцями, де туристи можуть провести час з користю для себе, відвідавши майстер-класи, спеціальні заходи або просто насолоджуючись атмосферою творчості та відпочинку.

За наявності достатньої кількості крафтових виробництв, можна створити туристичні маршрути, які об'єднують різноманітні майстерні та студії з різних сфер крафтового виробництва. Це може стимулювати розвиток туризму та підтримувати роботу місцевих крафтових майстрів.

Завдяки крафтовим виробникам, туристи можуть дізнатися більше про місцеву кухню та її історію, а також про використання місцевих інгредієнтів. Крім того, виробники часто пропонують майстер-класи з приготування кулінарних страв, які дозволяють туристам вивчити та спробувати нові рецепти.

Також, крафтові виробники часто працюють у співпраці з ресторанами та готелями, що дозволяє туристам насолоджуватися унікальними стравами та

продуктами під час свого перебування в регіоні. Це стимулює розвиток гастрономічного туризму та підвищує привабливість Прикарпаття як туристичного напрямку.

Розглянемо приклади туристичних пропозицій крафтових виробників.

Наприклад, страусина ферма «Саванна» в селі Ловаги Калуського району пропонує відвідування для туристів. Засновник проводить екскурсії та розповідає про життя та вирощування страусів.

«Дідова Хатчина» на Косівщині пропонує для туристів оренду дерев'яного будиночку на схилах гір. До того ж тут проводяться етнофестивалі, майстер-класи з ліжникарства, гончарства та різьби. Крім того у «Дідовій хатчині» вирощують овець, щоб готувати бринзу.

Відвідування крафтових виробництв на всій території Прикарпаття дійсно може сприяти розвитку внутрішнього туризму в регіоні. Це можливість для туристів побачити не лише сам процес виготовлення ремесельницьких виробів, але й насолодитися історичною та культурною спадщиною, яка зазвичай пов'язана з такими місцями.

Відвідування крафтових виробництв надає туристам можливість дізнатися більше про традиції та майстерність місцевих ремісників. Вони можуть побачити унікальні технології та ручну роботу, що стоїть за створенням кожного виробу. Це створює незабутні враження та підвищує цінність туристичного досвіду.

Крім того, крафтові виробництва зазвичай розташовані в тих місцях, де присутня багата історична спадщина та культурне середовище. Такі виробництва можуть бути розміщені в історичних будівлях, замках, монастирях або в мальовничих сільських місцевостях. Таке поєднання культурно-історичних пам'яток з крафтовими виробництвами створює додаткову привабливість для туристів і спонукає їх довше перебувати в регіоні.

І ще багато крафтових виробників області пропонують поруч з виробництвом продукції послуги для туристів. Це значно розширює популяризацію крафту не тільки по Україні, але й закордон.

Особливу роль відіграє велика кількість крафтових пабів у місті Івано-Франківськ. Через велику популяризацію регіонального пива, їх щорічно відвідує багато туристів. Наприклад, пивоварня «Bartik beer» пропонує смачне крафтове пиво та українські гуцульські страви; пивоварня «Бартік»; пивоварня «Міф» та багато інших. Особливостями таких виробників є те, що попри віддаленість точки виробництва (села у Карпатах), вони відкривають точки у обласному центрі для продажу своїх продуктів. Адже найбільша частка туристів та відвідувачів зосереджується саме у місті Івано-Франківськ.

Саме для опису становища, коли крафтове пивоваріння розвиває регіональний туризм, науковці виділили поняття «крафтовий пивний туризм». Він проводиться у вигляді пивних фестивалів, гастрономічного пивного туризму. Варто зазначити, що на території Івано-Франківщини та і усю Україну такий формат туризму тільки на стадії розвитку, хоча і є досить перспективним [44].

Також варто зазначити про популярність крафтових виробників як партнерів та постачальників для ресторанної сфери області.

Це обумовлено зростанням інтересу споживачів до унікальних, ручної роботи продуктів, що виробляються місцевими виробниками з використанням натуральних і якісних інгредієнтів.

Ресторани, які співпрацюють з крафтовими виробниками, мають кілька переваг. По-перше, вони можуть пропонувати своїм гостям унікальні страви і напої, які неможливо знайти в інших закладах. Це створює додатковий інтерес до ресторану та приваблює нових клієнтів, особливо туристів.

Тут можна говорити про крафтове виробництво, як важливу складову розвитку гастрономічного туризму регіону.

У 2022 році було започатковано ініціативу в Івано-Франківську для допомоги малим та середнім крафтовим виробникам, які переїжджають та

знову розпочинають свою діяльність в новому місці. Це відбувається за допомогою проведення серії ярмарків.

Близько 20 місцевих та релокованих виробників будуть представлені на заході, що відбудеться на заході на заході на заході на заході на заході на заході. Вони матимуть можливість презентувати свою продукцію та знайти нових клієнтів, а франківці та гості міста матимуть нагоду спробувати щось нове та смачне, розширити свої гастрономічні вподобання. Організація заходу зі залученням місцевих та переселених малих і середніх крафтових виробників є частиною Проєкту «Підтримка підприємців і життєзабезпечення», який фінансується та реалізується Програмою розвитку ООН в Україні. Проєкт виконується у співпраці з міськими радами Львова та Івано-Франківська, а також обласними військовими адміністраціями [15].

Також у вересні 2022 року відбувся другий бізнес-тур у рамках проєкту «Розвиток бізнес сектору України» по об'єктах крафтового виробництва, у тому числі кооператив «Чиста флора», Косівський музей народного мистецтва та побуту Гуцульщини, цех з виробництва кахелю та керамічних виробів, приватне підприємство «Валило», Сільськогосподарський обслуговуючий кооператив «Снідавка». Завданнями таких бізнес-турів є популяризація, пошук нових знайомств, партнерів тощо. Це допоможе крафтовому виробництву регіону поширювати свою продукцію по Україні, та при цьому приваблювати більше і більше туристів [24].

Отже, крафтове виробництво має великий вплив на розвиток гастрономічного туризму на Прикарпатті, створюючи можливості для туристів спробувати унікальні страви та продукти, вивчити традиції та історію місцевої кухні, а також насолоджуватися унікальним досвідом під час свого перебування в регіоні. Також варто узагальнити, розвиток крафтового виробництва має значний позитивний вплив на розвиток туризму у регіоні. Це здійснюється за допомогою поширення туристичних маршрутів та турів на місця виробництва, співпраці з місцевими ресторанами і готелями та проведенням фестивалів та ярмарок.

Але варто зазначити, що подальший розвиток розвитку крафтового гастрономічного туризму та пивного туризму у області має багато перспектив, адже знаходиться ще на початковому етапі популяризації.

Для цього варто в ресторанный сфері розширювати співпрацю з крафтовими виробниками продукції та відкривати нові заклади з крафтовими стравами. Щодо пивоварень то їм необхідно розширювати збутову та дистрибуційну політики для більшого охопту споживачів та туристів.

Висновки до розділу 2

Другий розділ було присвячено стану розвитку крафтових виробництв на території Прикарпаття.

1. Для початку було описано стан та особливості ресторанної сфери у регіоні. Було визначено, що розвиток ресторанного господарства у Івано-Франківській області залежить від курортної туристичної діяльності у регіоні, тому дуже популярні є заміські заклади та ресторани комплекси. Загалом, за статистикою, станом на 2014 рік в Івано-Франківській області функціонувало 1551 об'єктів ресторанного господарства. З 2015 до 2017 року кількість зменшилась, але починаючи з 2017 року до 2021, кількість суб'єктів господарювання збільшилась до 1910 об'єктів.

2. Далі була зроблена характеристика крафтових виробників Івано-Франківської області. Було описано виробників молочної продукції, меду, м'яса, косметики тощо. Було також виділено особливості, які відрізняють крафтових виробників Івано-Франківщини від інших: традиції Гуцульщини, ручна праця, екологічна свідомість та інші.

3. Вплив крафтового виробництва Прикарпаття на розвиток туризму важко переоцінити. Крафтові майстри Прикарпаття проводять майстер-класи та екскурсії по своїх майстернях. Такі пропозиції надає багато крафтових виробників регіону. Також, крафтові виробники часто працюють у співпраці з ресторанами та готелями, що дозволяє туристам насолоджуватися унікальними стравами та продуктами під час свого перебування в регіоні. Це

стимулює розвиток гастрономічного туризму та підвищує привабливість Прикарпаття як туристичного напрямку.

РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ УКРАЇНИ

3.1. Пропозиції з удосконалення та просування крафтових товарів на український ринок

Крафтове виробництво в ресторанній сфері є однією з найперспективніших галузей в Україні. Воно набуває все більшої

популярності серед споживачів, оскільки воно пропонує унікальні, ручної роботи продукти з вишуканим смаком і високою якістю.

Ось кілька перспектив розвитку крафтового виробництва у ресторанній сфері України:

1. Розширення асортименту: Ресторанні заклади можуть розширювати свій асортимент крафтових продуктів, таких як пиво, вино, сир, хліб, десерти тощо. Великий вибір крафтових продуктів привертає більше клієнтів і дозволяє закладу вирізнятися серед конкурентів.

2. Співпраця з місцевими виробниками: Ресторани можуть співпрацювати з місцевими крафтовими виробниками, щоб створити унікальні продукти, які відображатимуть місцеву культуру і традиції. Це сприятиме розвитку місцевого господарства та підтримці місцевих виробників.

3. Впровадження екологічних практик: Споживачі все більше звертають увагу на екологічність та сталість продуктів, які вони споживають. Ресторанні заклади можуть акцентувати увагу на використанні екологічно чистих інгредієнтів, упаковці та процесах виробництва, щоб привернути клієнтів, які дбають про навколишнє середовище.

4. Крафтові фестивалі та події можуть бути відмінною платформою для презентації крафтових виробників ресторанної сфери. Вони дозволяють ресторанам продемонструвати свої унікальні продукти широкій аудиторії і залучити нових клієнтів. Такі заходи також створюють можливості для обміну досвідом та співпраці між різними крафтовими виробниками та ресторанами.

5. Розвиток онлайн-продажів: Важливим елементом розвитку крафтового виробництва у ресторанній сфері є розширення присутності в онлайн-просторі. Ресторани можуть створювати електронні магазини або співпрацювати з платформами для онлайн-продажів, щоб надавати доступ до своїх крафтових продуктів широкому колу споживачів.

6. Взаємодія з туристичною галуззю: Україна має багатий туристичний потенціал, і ресторанні заклади можуть використовувати його для розвитку крафтового виробництва. Співпраця з готелями, туристичними

агентствами та екскурсійними компаніями може сприяти привабливості крафтових продуктів і популяризації ресторанів, що пропонують унікальний досвід споживання.

7. Професійна підготовка та обмін досвідом: Розвиток крафтового виробництва у ресторанній сфері передбачає інвестиції в навчання та розвиток персоналу. Ресторани можуть співпрацювати з кулінарними школами, проводити майстер-класи та тренінги для свого персоналу з крафтового виробництва.

3.2. Змістовні моделі пропозицій просування крафтової продукції на український ринок

На погляд авторів, найефективнішим та найкращим інструментом просування крафтової продукції на ринок є розвиток інтернет-маркетингу.

Опишемо економічну ефективність для галузі на прикладі розробки стратегій інтернет-маркетингу для крафтових виробників для просування своєї продукції на B2C та B2B ринки.

Пропонується запровадити наступні інструменти просування:

- колаборації (співпраця);
- створення регіонального сайту виробників;
- брендбук;
- Email розсилка.

Колаборація – це процес спільної діяльності декількох осіб, компаній задля досягнення певної мети (зазвичай популяризації чи збільшення фінансового прибутку). Колаборації в бізнесі — частина маркетингової стратегії, направлена на збільшення продажів шляхом залучення нової аудиторії, збудження інтересу в теперішній, підвищенню її лояльності, виходу на нові ринки.

На сьогодні це дуже популярний маркетинговий інструмент, яким користується майже не кожний відомий бренд світу. Наведемо приклади колаборацій компаній у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Приклади колаборацій компаній сфери харчування

Компанії	Характеристика	Світлина
«L.O.L. Surprise» і «Danone»	інтеграція популярного дитячого бренду “L.O.L. Surprise” сприяє просуванню нового продукту дитячих молочних продуктів	
ZibraAI і «Econia»	лімітована серія води з сюжетами зображення війни	
PEPSI, keep і Syndicate	українські бренди одягу розробили брендovanу колекцію одягу та аксесуарів, що мала вигляд фірмової продукції бренду PEPSI зі смаком персика та ананаса	
Kraft і Milka	Kraft Foods Inc створила колаборацію з компанією Milka та почала випускати сир філадельфія з шоколадним смаком	

Джерело: [створено автором на основі сайтів компаній]

Для крафтових виробників колаборація може відбуватись між:

- крафтовими виробниками різних типів продукції;
- виробниками та закладами харчування;
- іншими підприємствами.

Наприклад, це можуть бути компанії з виробництва домашнього текстилю, туристичні агенції, екскурсійні фірми тощо.

Регіональний сайт виробників допоможе збирати актуальну статистику по виробниках, вносити їх на карту, містити усю необхідну для споживача інформацію тощо. Це значно полегшить пошук та загальне уявлення про крафтову галузь регіону, що може стати гарним знаком для інвесторів, як вітчизняних так і закордонних.

Email розсилка є ефективним інструментом B2B маркетингу, тому його слід систематично використовувати у маркетинговій діяльності компанії. Її цілями є:

- інформувати споживачів про вихід нових продуктів;
- підвищити впізнаваність бренду;
- висвітлити унікальну торговельну пропозицію продукту;
- стимулювати співробітництво.

Вибір інструментів розвитку повинне вибирати окремо кожне підприємство відповідно до своїх слабких сторін. Вони можуть бути використані як окремо, так і в поєднання один з одним.

Розглянемо також приклад організації фестивалю «Craft Kolomyia», який буде проходити кожної осені у місті Коломия. Так як усі фестивалі проходять тільки у Івано-Франківську для розробки цього фестивалю було обрано саме це місто, яке також є туристичним та культурним центром регіону.

У ході фестивалю будуть представлені різноманітні крафтова продукція від різноманітних виробників України.

Такий захід дозволить підприємствам залучити нових клієнтів, розповісти про свої послуги та показати свої можливості в різних напрямках крафтового виробництва. Також, цей захід може стати джерелом нових ідей для подальшого розвитку.

Приклад програми проведення фестивалю:

Програма на перший день фестивалю:

10:00-11:00: Реєстрація учасників та відкриття фестивалю. Гості отримують брошури з розкладом подій та карту фестивальної території.

11:00-12:00: Виставка крафтових виробів. Різні стенди демонструють ручну роботу, такі як вишивка, гончарство, кераміка, вирубка на дереві, в'язання та інші види рукоділля. Окреме місце займають крафтові харчові продукти.

12:00-13:00: Майстер-клас з вишивки. Досвідчені вишивальниці показують техніки вишивки та навчають учасників створювати власні унікальні вироби.

13:00-14:00: Обід на території фестивалю. Гості мають можливість спробувати традиційні крафтові страви від виробників.

14:00-15:00: Майстер-клас з гончарства. Професійний гончар демонструє техніки створення гончарних виробів і навчає учасників обробляти глину та ліпити свої власні посудини.

15:00-16:00: Концертна програма. Виступи місцевих артистів та музикантів, які виконують народні пісні та традиційну музику регіону.

19:00-20:00: Вечірній концерт. Виступи відомих музикантів та гуртів, які пропонують різні музичні жанри, від народної музики до сучасних рок-композицій.

20:00-21:00: Вогняне шоу. Майстри піротехніки демонструють незабутнє вогняне шоу, включаючи феєрверки, палаючі образи та інші вогняні ефекти.

21:00-22:00: Закриття фестивалю. Відкриття традиційного ремесляньського ярмарку, де гості можуть придбати унікальні крафтові вироби та сувеніри.

Висновок до розділу 3

У третьому розділі були запропоновані заходи покращення та просування на ринок крафтових виробників регіону.

1. Нами були виділені такі перспективи розвитку галузі:

- розширення асортименту
- співпраця між виробниками

- екологічні практики
- крафтові івенти
- взаємодія з туристичною галуззю
- професійна підготовка кадрів.

Найкращим шляхом просування на нашу думку, було виділено інтернет-маркетинг. Тому були розроблені шляхи його запровадження, а саме колаборації, брендбук, розсилка, створення сайту виробників.

ВИСНОВКИ

Результатом дослідження кваліфікаційної роботи є аналіз сучасного стану розвитку та дослідження перспектив розвитку крафтового виробництва у ресторанній сфері Івано-Франківської області. Отримані результати наукового дослідження дають підстави для таких висновків:

1. У першому розділі було визначено, що крафтова кухня – це складне поєднання натуральних інгредієнтів та унікальної авторської рецептури, яка розкриває нові смакові якості. Це може бути як страва від шеф-кухаря, так і рідкісний продукт з обмеженою серією. Крафтова їжа завжди випускається в обмеженій кількості, що робить її особливою та дорогою. Вона надає відчуття чогось унікального та рідного, яке було створено з особливою турботою та майстерністю. Класифікація крафту відбувається за групою продукції, яку виробляють: сир, молочні продукти, вино, шоколад тощо.

2. Сучасний розвиток крафтового виробництва в Україні було розглянуто у ході опису найвідоміших крафтових підприємств України. Було зроблено висновки, що найбільша кількість крафтових виробництв

зосереджена на території Київської та Закарпатської областей, найменша – Луцькій, Житомирській та Рівненській областях. Такий розподіл пояснюється природними особливостями вирощування та логістикою, як у ситуації з Київською областю. Найпоширенішими типами крафтової продукції в Україні є молочна та м'ясна продукція.

3. У світі є широко представленим в різних галузях економіки, таких як харчове і текстильне виробництво, будівництво, металообробка, деревообробка, побутове обслуговування та інші. У країнах за кордоном подібні господарські структури, разом з індивідуальними підприємцями, утворюють ремісничий сектор економіки. Цей сектор значно сприяє покращенню добробуту суспільства та робить істотний внесок у економіку.

У Європі та США поширення крафту є більш популярнішим ніж в Україні.

4. Другий розділ було присвячено дослідженню використання крафту у сфері ресторанного бізнесу Прикарпаття. Для початку було проаналізовано стан розвитку ресторанного господарства. Було визначено, що станом на 1 січня 2014 року, в Івано-Франківській області функціонувало 1551 об'єктів ресторанного господарства. З 2015 до 2017 року динаміка мала тенденцію до зменшення, але починаючи з 2017 року до 2021, кількість суб'єктів господарювання збільшилась на 34% і становить 1910 об'єктів.

Позитивним нюансом для Івано-Франківської області є її віддаленість від зон бойових дій. Саме тому на її території наразі працюють 72% закладів від довоєнної кількості. Для порівняння, у Закарпатській області сьогодні працюють 84% закладів, у Чернівецькій – 77%, у Тернопільській – 73%, у Хмельницькій – 75% а у Львівській – 69%.

5. Крафтове виробництво у Прикарпатті характеризується мають різноманітні напрямки, що дозволяє задовольнити потреби будь-якого споживача, будь то гастрономічний турист, любитель кераміки, чи шанувальник текстилю.

Ці малі підприємства діють як відповідь на зростаючий попит на неповторність та індивідуальний підхід. Крафтові виробники Прикарпаття зосереджені на створенні оригінальних та неповторних продуктів, що можуть конкурувати з великими виробниками. Кожен виробник має свій стиль та унікальний підхід до виробництва товарів, що робить їх ще більш цікавими та бажаними для споживачів. Найбільше поширення серед крафту області має виробництво продукції тваринного походження, напоїв та меду. У ході написання роботи було описано найвідоміших крафтових виробників регіону.

6. Крафтове виробництво може мати позитивний вплив на розвиток внутрішнього туризму Прикарпаття. Зокрема, це може сприяти залученню туристів, які зацікавлені у культурному та гастрономічному туризмі, а також у придбанні ручної роботи та крафтових виробів.

Крафтові майстри Прикарпаття мають можливість продемонструвати свої вміння та знання туристам, проводячи майстер-класи та екскурсії по своїх майстернях. Відвідувачі можуть не тільки побачити процес створення крафтових виробів, але й придбати їх з собою як сувеніри та подарунки для своїх близьких.

Крім того, крафтові виробництва можуть стати місцями, де туристи можуть провести час з користю для себе, відвідавши майстер-класи, спеціальні заходи або просто насолоджуючись атмосферою творчості та відпочинку.

За наявності достатньої кількості крафтових виробництв, можна створити туристичні маршрути, які об'єднують різноманітні майстерні та студії з різних сфер крафтового виробництва. Це може стимулювати розвиток туризму та підтримувати роботу місцевих крафтових майстрів.

7. Після дослідження галузі було описано перспективи розвитку крафтової галузі: Розширення асортименту: Ресторанні заклади можуть розширювати свій асортимент крафтових продуктів, таких як пиво, вино, сир, хліб, десерти тощо. Великий вибір крафтових продуктів привертає більше клієнтів і дозволяє закладу вирізнятися серед конкурентів.

8. Співпраця з місцевими виробниками.

9. Впровадження екологічних практик.

10. Крафтові фестивалі та події можуть бути відмінною платформою для презентації крафтових виробників ресторанної сфери.

11. Розвиток онлайн-продажів.

12. Взаємодія з туристичною галуззю.

13. Професійна підготовка та обмін досвідом.

8. На основі дослідження та наданих перспектив було розглянуто пропозиції з удосконалення та просування на ринок. На погляд авторів, найефективнішим та найкращим інструментом просування крафтової продукції на ринок є розвиток інтернет-маркетингу. Було запропоновано:

- колаборації (співпраця);
- створення регіонального сайту виробників;
- брендбук;
- Email розсилка.

9. На основі виділених пропозицій було розроблено змістовні моделі покращення системи просування крафтових товарів на ринок. Це розробка стратегії колаборації та створення унікального крафтового ярмарку у місті Яремче.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Калініченко Л.Л. Проблеми розвитку крафтової діяльності в Україні. Проблеми розвитку крафтової діяльності в Україні. 2022. №5(63). С. 26-33.
2. Кубрак О. Виробництво крафтової продукції як соціальна компонента розвитку гастрономічного туризму. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф. (26– 27 листопада 2020 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 416 с. С. 236.
3. Кубрак О. М. Виробництво крафтової продукції як соціальна компонента розвитку гастрономічного туризму. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності. 2020. С. 236-238.
4. Матенчук Л. Ю., Войченко І. В. Крафтові технології в закладах ресторанного господарства. *Редакційна колегія*, 2021. С. 18-20.
5. Паска М.З., Графська О.І., Кулик О.М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. International scientific and practical conference. Prague, 2020. P. 76–80.
6. Переверзева Т. І. Крафтове виробництво, як один із методів ведення ресторанного бізнесу. The 1st International scientific and practical conference “Science and education: problems, prospects and innovations” (October 7-9, 2020) CPN Publishing Group, Kyoto, Japan. 2020. 404-408 pp.

7. Сіра Е., Соханич І. «Крафт»-концепт в сучасній гастрономії. Сучасні тенденції розвитку освіти і науки в інтердисциплінарному контексті. Діалог культур як чинник інтеграції. Варшава – Ужгород – Херсон: Посвіт, 2019. С.226-227.
8. Філь М. Крафтова продукція для туристичних турів в Україні. Економіко-соціальні відносини в галузі фізичної культури та сфері обслуговування : тези доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (21 вересня 2022 року, м. Львів). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. С. 204-206.
9. Osadchuk I., Kirichenko N., Bolila S. Theoretical aspects of development of craft organic family farming as a direction of innovative activity of domestic family farms. Intellect XXI. January 2020 URL: <https://www.researchgate.net/publication/342187774> .
10. Bee Strong - мед з пасіки Андрія Павлюка. URL: <https://list.in.ua/>
11. BRDO провів аналіз української пивоварної галузі та підготував програмний документ. URL: <https://pivnoe-delo.info/2021/04/15/brdo-provel-analiz-ukrainskoj-pivovarennoj-otrasli-i-podgotovil-programmnyj-dokument/>
12. Автентичні смаки Івано-Франківщини. Гастрономічний путівник. URL: <https://www.if.gov.ua/storage/app/sites/24/documentu-2021/gastronomichniy-putivnik-if.pdf>.
13. Агросектор України URL: <http://ubr.ua/top/agrosektorproblemy-i-perspektivy>
14. Броварня «Микуличин». URL: <http://hutsulbrew.com/index.php>
15. Від чаїв та повидла до сирів: у Франківську запускають серію ярмарків на підтримку крафтових виробників. URL: <https://mi100.info/2022/11/15/vid-chayiv-ta-povydla-do-syryv-u-frankivsku-zapuskayut-seriyu-yarmarkiv-na-pidtrymku-kraftovyh-vyrobnykiv/>
16. Глотова І. Minecraft для фермера: абетка розвитку дрібнооптового виробництва харчів. URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/minesraft-dla-fermera-abetka-rozvitku-dribnooptovogo-virobnictva-harciv>.

17. День пива. Топ-5 українських крафтових броварень. URL: <https://thepage.ua/ua/style/food/ukrayinski-kraftovi-brovarni>
18. Державна служба статистики України. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/>
19. Долина агро. URL: <http://www.dolyna-agro.com.ua/>
20. Дороги Гурманів. URL: <https://dorogygurmaniv.com/uk/gastrokarta/>
21. Еко ферма Зелений гай URL: <http://www.tuca.com.ua/uk/vyrobnyku/m-iasni-vyrobny/40-eko-ferma-zelenyi-hai>
22. Журнал Рестораторь URL: <http://www.restorator.com.ua/>
23. Зелений гай. URL: <https://www.zelenyygay.com/>
24. Івано-Франківська обласна державна адміністрація. Офіційний сайт. URL: <http://www.if.gov.ua/files>
25. Івано-Франківська сироварня варить унікальні сири з чорнилами каракатиці. URL : <https://newfood.media/2021/10/28/ivano-frankivska-syrovarnia-varyt-unikalni-syry-z-chornylamy-karakatytsi/>
26. Карпатський буйвіл. URL: <https://karpatskiybuiivil.com.ua/>
27. Кафе та ресторани відновлюють роботу попри військовий стан (карта). URL: <https://api.visicom.ua/uk/posts/restmap250322>
28. Крафтові сири: як кооперативи розвивають локальне виробництво. URL: <https://avm-ua.org/uk/post/kraftovi-siri-ak-kooperativi-rozvivaut-lokalne-virobnictvo>
29. Медоварня «Чорна Бджола», с. Вигода, Івано-Франківська область. URL: <https://etnosvit.com/uk/chorna-bdzhola/>
30. Натуральна косметика створена на Закарпатті. URL: <https://amelicosmetics.com.ua/>
31. Опілля смакує... У селі на Прикарпатті виробляють сім видів олій. URL: <https://report.if.ua/statti/opillya-smakuye-u-seli-na-prykarpatti-vyroblyayut-sim-vydiv-olij-foto/>
32. Основна сторінка броварні «Микуличі». URL : <http://www.hutsulbrew.com/pivovarnya.html>

33. Про ремісничу діяльність в Україні: Пояснювальна записка до проекту Закону України від 14.03.2014 № 4458 URL: <https://ips.ligazakon.net/document/GG3FU00A?an=4>
34. Про шоколад BEAN-TO-BAR. URL: <https://cocoa.by/beantobar-chocolate>
35. Равликова ферма поблизу Хуста. URL: <https://karpatium.com.ua/ecoparks/ravlykova-ferma-poblyzu-khusta>
36. Старий підвал. URL: <https://beregovo-wine.com/ua>
37. Стратегія розвитку Івано-Франківської області на 2021-2027 рр. Івано-Франківська обласна рада URL: <https://orada.if.ua/wp-content/uploads/2020/01.pdf>
38. ТОП-11 виробників крафтового сиру в Україні URL: <https://craftbeer.co.ua/2018/07/17/top11-vyrobnykiv-kraftovogo-syru-v-ukrayini/>
39. Ферма Долина Агро URL: <http://dolyna-agro.com.ua/>
40. Чорна бджола. URL: <https://chorna-bjola.business.site/>
41. Що таке крафтове виробництво. URL: <https://kult.com.ua/shcho-takekraft-ta-chomu-slid-obyraty-kraftovyy-produkt/>
42. Як сироварня «Основа» в прикордонній Сумщині запрацювала в розпал війни. URL: <https://zemliak.com/ferma/3804-yak-sirovarnya-osnova-v-prikordonnii-sumshchini-zapracuyovala-v-rozpal-viyni>
43. The New Brewer The Journal of the Brewers Association. URL: <https://www.brewersassociation.org/the-new-brewer/may-june-2021/>
44. Гурова Д.Д., Зайцева В.М., Яценко Д.Я. Крафтовий пивний туризм. Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія Географічні науки. Випуск № 9. 2018. С. 227-232.
- 45.

ДОДАТКИ

Додаток А



Рис. А.1. Інтерактивна карта крафтових підприємств України

Джерело: [дороги]

Крафтові підприємства України

Назва	Розташування	Характерника
Тваринного походження		
Азорель [22]	с. Мухівці, Вінницька обл	спеціалізується на повному циклі виробництва молочної продукції, починаючи від вирощування кормів на власних полях до доїння великої рогатої худоби за допомогою спеціалізованого обладнання від німецької фірми Westfalia. Тварин вирощують тільки для отримання молока, а забій відбувається у спеціалізованому господарстві. На фермі дотримуються високих стандартів медичної стерильності. Компанія співпрацює з французькими фірмами щодо поставок генетики, а також використовує органічні корми, що зменшує використання різних мінеральних добрив. Фірмовий йогурт компанії подають на сніданки в готелі Hyatt з п'ятизірковим рейтингом.
«Зелений гай»[23]	село Нижнє селище, Закарпаття	Дружина та французький майстер Орест дель Соль займаються виробництвом високоякісних екологічно чистих продуктів, таких як бастурма, козячі сири різних сортів, сирокочені та сиров'ялені ковбаси. Вони забезпечують ретельний добір раціону худоби з чистих і натуральних кормів, а також підгодовують свиней молоком.
«Карпатський буйвіл»[26]	с. Олешник, Закарпатська область	ферма зосереджена на збереженні та розвитку карпатських буйволів, що є рідкісними домашніми тваринами. Тут також виробляється екологічно чиста продукція з молока цих тварин. Ферма з початку тримала тільки три голів худоби, а зараз на ній проживає 67 карпатських буйволів. На фермі можна придбати натуральну продукцію з молока буйволиць, таку як масло, різноманітні сири, згущене молоко та свіже буйволяче молоко. Фермери стверджують, що це молоко містить більше кальцію та фосфору порівняно з коров'ячим та козячим.
Равлики на фермі [35]	с. Нижнє Селище, Закарпатська область	У селі Нижнє Селище була заснована ферма равликів у 2017 році, і середземноморські моллюски швидко прижилися до місцевих умов. Їх вирощують, готують та подають. На фермі спеціально розроблені соуси для равликів з місцевих інгредієнтів, таких як леквар (повидло по-домашньому) з чорної смородини та бринза. М'ясо равликів є поживним, багатим на білки та вітаміни, і не містить холестерину. Гурмани також можуть насолоджуватися рідкісним делікатесом - ікрою равликів, яку моллюски відкладають двічі на рік. Смак ікри равлика значно відрізняється від риб'ячої.

Продовження додатку Б

«Основа»[42]	с. Авдіївка, Сумська область	Сімейне підприємство Кривозубів, які власноруч виготовляють різні види сирів: тверді і напівтверді сири швейцарської, голландської та частково італійської групи. Є гауда класична, із пажитником, прованськими травами, томатами та маслинами, песто, качотта за авторськими рецептурами
Zinka[38]	село Усівка, Київської області	пропонує поціновувачам такі оригінальні крафтові козячі сири, як камамбер та Бюш-де-Шевр з білою цвіллю, багато різновидів напівтвердих сирів з різними травами, смачний зернистий сир.
Cheesemania[38]	н/д	кооперація крафтових сироварень, да якої входять виробники “Закарпатське Руно”, “Амалфея” та “Чотири дев’ятки”, а ще 3 - “Аверса”, “Чесниківська сироварня” та “Бабині Кози” є партнерами. Усі вони розташовані в різних регіонах України, тож кооператив може запропонувати покупцям широкий асортимент смачних сирів.
Семеро Козенят[38]	хутір Маковецьк ий, Київська область	з 2009 року започаткуване власне виробництво молокопродуктів з козячого молока. А зараз до цього напрямку додалися і органічне тваринництво, і виготовлення власної бакалійної продукції.
Пиво		
«Pravda Beer Theatre»[17]	Київ	пропонує різноманітні сорти крафтового пива та страви європейської кухні
«Varvar Brewery»[17]	Харків	яка спеціалізується на виготовленні кисломолочних та літніх пив
«Lvivska Maysternya Piva»[17]	Львів	пропонує більше 10 видів крафтового пива та страви на основі традиційної галицької кухні
«Kumpel Group»[17]	Київ, Харків, Львів	пивоварні з ресторанами з виробництва та продажу крафтового легкого пива
«Chumatskyi Shlyakh Brewery»[17]	Запоріжжя	спеціалізується на виробництві традиційного українського пива за старовинними рецептами
«Budmo»	Чернівці	яка відома своїм унікальним смаком та ароматом пива, виготовленого за традиційними технологіями
«Warsawskyi Most»	Київ	яка спеціалізується на виробництві пива зі смаком трав та різних фруктів

Продовження додатку Б

Вино		
«Старий підвал»[36]	м. Берегово, Закарпатської області	Виноробна компанія має довгу історію, оскільки розташована в старовинних підвалах гірського регіону, які існують вже понад 300 років. Гостям пропонуються сухі сорти вин, які виробляють досвідчені майстри з Берегівщини з використанням традиційних технологій та винограду високої якості. Вино вистояється в дубових бочках, що додає йому неповторного смаку. З 2010 року на території виробничого комплексу відкрито дегустаційний зал, де кожен охочий може спробувати традиційні сорти вин марки "Чизай".
Фрукти, овочі		
«Долина Агро»[39]	м. Долина, Івано-Франківська область	Компанія розширює галузь ягідництва, створивши високотехнологічне підприємство, де методом <i>in vitro</i> вирощують чорницю та лохину. Цей метод передбачає проведення експериментів і маніпуляцій у контрольованому середовищі поза організмом, що дозволяє уникнути зараження саджанців шкідливими мікроорганізмами.

Джерело: сформовано автором на основі джерел

Вибіркова класифікація ресторанів, кафе, барів та підприємств швидкого обслуговування м. Івано-Франківська за типом кухні

Тип кухні	Найменування ресторанів, кафе, барів, підприємств швидкого обслуговування
Українська	Ресторани: «Надія» ТОВ фірми «Надія», «Герен», «Гражда», «Франківський», «Червона рута», «Гостинний двір», «Веселий монах», «Карпати», «Аркан», «Легенда», «Україночка», «Витребеньки», «Станіславський двір», «Білі ночі», «Вулик», «Зелений клин», «Гетьманський», колиба «Галицька брама», «Старий Станіславів», «Княгинин», «Черемош», «Хортиця», «Хмельницький» Кафе: «Пиріжкова хата» «Хутірець», «Гуадеамус», «Червона рута», «Кухня Прикарпаття», «Отаман», «Ідеал», колиба «Водограй», «Обрій», «Барвінок», «Станіславське», «Статус», «Еліта», «Мала хортиця», «Гудок», «Горобина», «Галицьке», «Пиріжкова», «Під фікусом», «Підкова», «Пролісок», «Шинок», «Золотий колос», «Яворина», «Любисток», «Золотий кубок», «Бункер», «Завиванець», «Гомін Карпат», «Козачок», «Кафеетно 1662» Бари: «Станіславський», «Бочка», «Двоє»
Кавказька	Кафе: «Горець», «Чанахи»
Італійська	Ресторани: «Віва Італія»
Німецька кухня	Ресторани: «Баварія» Кафе: «Піцерія Сан-Ремо», торгова марка «Піца Челентано», «Піца Плюс», піцерія «ТІП-ТОП», піцерія «Стара Пасічна»
Азійська	Ресторани: «Кабукі» (японський ресторан-театр), «Суші студія» Кафе: «Суші-студія» Бари: «Падишах»
Змішана	Ресторани: «Овен», ПП «Надія», «Роксолана», «Брумен», «Терра», «Шансон», «Золота ліра», «Гармонія», Ресторан-клуб «Едісон», «ВІПкухня», «Селяві», «Паллада», «Легенда-центр», ресторан «ФранКо», ресторан «Чечіль», «Цунамі», «Альпійський», «Фортуна», «Садко», «Зінгер», «Пегас», «ТОСТ», «Глорія», «Титанік», «Тріумф», «Фараон», «Говерла», «Рондель», «Чорний замок» Кафе: «Акрополь» «Адамас», «Еней», «Корал», «Старий Белград», «Горнадо», «Транзит», «Фрегат», ПАБ «Пінта бар», «Смак», кав'ярня «Кімбо», «Альба», «Арнат», «Аляска», «Дім кави», «Бомонд», «Пікова дама», «Деканат», «Трактир», «Граф Монте Крісто», «Дарина», «Лісна», «Забава», «Капітан» «Золота ліра», «Каштан «Континент», «Кристал», «Лонда», «Лотос», «Місте-Х», «Овен», «Пан Арт», «Десятка», «Роял», «Спорт Уікенд», «Манго», «Траян», «Трель», «Тріумф», «Турист», «Флорида», «Фортуна», «Юність», «Океан плюс», «Ольга», «Бістро», «Спартак», «Дари лісу», «Старий двір», кафе-клуб «Брістоль», «Місто», «Галактика», «Віктан», «Данко», кафе-клуб «Куб і К», кафе-бар «Плазма». Бари: «Асторія», «Флорида», «Бістро», «Віан», «Еліта», «Ельдорадо», «Еден», «Слов'янський», «Садко», «Адоніс», «Лямур», «Релакс»

РЕЦЕНЗІЯ
на кваліфікаційну роботу
«Крафтові виробництва в ресторанному бізнесі Прикарпаття»

Для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр»
Студентки спеціальності – 241 «Готельно-ресторанна справа»

Семчук (Строїч) Ірини Миколаївни
(ППП студента)

Рецензент: Горішевський П.А - Голова Правління ІФОО Співки

сприяння розвитку Сільського зеленого туризму в Україні

(науковий ступінь, вчене звання, посада, ППП рецензента)

Дослідження теми дипломної роботи має логічну структуру, зокрема: розглянуто поняття крафту та його різновидів, досліджено сучасний стан крафтового виробництва та світових тенденцій здійснення та розвитку крафтового виробництва. Важливо, що у роботі досліджено стану розвитку ресторанного господарства на території Прикарпаття та охарактеризовано характеристика крафтових виробників Прикарпаття,

Важливе значення в роботі має надані пропозиції з удосконалення та просування на ринок крафтового виробництва, а також розраховано економічну ефективність запропонованих шляхів розвитку.

Матеріали роботи викладені у науковому стилі, стисло та правильно. Рекомендую виставити Ірині Миколаївні оцінку «добре» та присвоїти кваліфікацію «бакалавр з готельно-ресторанної справи».

Голова Правління ІФОО
Співки сприяння розвитку
Сільського зеленого туризму в Україні
«15» червня 2023 р.



Павло ГОРІШЕВСЬКИЙ

РЕЦЕНЗІЯ
на кваліфікаційну роботу
«Крафтові виробництва в ресторанному бізнесі Прикарпаття»

Для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр»
Студентки спеціальності – 241 «Готельно-ресторанна справа»

Семчук (Строїч) Ірини Миколаївни
(ППП студента)

Рецензент: Горішевський П.А - Голова Правління ІФОО Співки

сприяння розвитку Сільського зеленого туризму в Україні

(науковий ступінь, вчене звання, посада, ППП рецензента)

Дослідження теми дипломної роботи має логічну структуру, зокрема: розглянуто поняття крафту та його різновидів, досліджено сучасний стан крафтового виробництва та світових тенденцій здійснення та розвитку крафтового виробництва. Важливо, що у роботі досліджено стану розвитку ресторанного господарства на території Прикарпаття та охарактеризовано характеристика крафтових виробників Прикарпаття,

Важливе значення в роботі має надані пропозиції з удосконалення та просування на ринок крафтового виробництва, а також розраховано економічну ефективність запропонованих шляхів розвитку.

Матеріали роботи викладені у науковому стилі, стисло та правильно. Рекомендую виставити Ірині Миколаївні оцінку «добре» та присвоїти кваліфікацію «бакалавр з готельно-ресторанної справи».

Голова Правління ІФОО
Співки сприяння розвитку
Сільського зеленого туризму в Україні
«15» червня 2023 р.



Павло ГОРІШЕВСЬКИЙ



метадані

Заголовок
КРАФТОВІ ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ПРИКАРПАТТЯ

Автор Науковий керівник / Експерт
Семчук (Стройч) І. М. Наталія Гавадзюк

підкорієль
King Danylo University

Перелік можливих спроб маніпуляцій з текстом

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо текстових спогорень. Ці спогорення в тексті можуть говорити про **МОЖЛИВІ** маніпуляції з текстом. Спогорення в тексті можуть мати навмисний характер, але частіше характер технічних помилок при конвертації документа та його збереженні, тому ми рекомендуємо вам прохидати до аналізу цього модуля відповідально. У разі виникнення запитань, просимо звертатися до нашої служби підтримки.

Заміна букв	Ⓜ	4
Інтервали	Ⓐ→	0
Мікропробіли	␣	24
Білі знаки	␣	0
Парафрази (SmartMarks)	Ⓐ	43

Обсяг знайдених подібностей

Зверніть увагу, що високі значення коефіцієнта не автоматично означають плагіат. Звіт має аналізувати компетентна / уможовожнена особа.



КП 1



КП 2

25

Довжина фрагментів подібності (фрагментів)

9618

Всього знайдено

76182

Всього знайдено

Подібності за списком джерел

Прогоруйте список та аналізуйте, особливо, фрагменти, які перетинають КП 2 (позначено жирним шрифтом). Скористайтесь пошуком "Подібності фрагмент" та перегляньте, чи є вони короткими фразами, розподіленими в документі (випадкові спогорення), численними короткими фразами поруч з іншими (можливої плагіат) або великими фрагментами без зазначення джерела (прямий плагіат).

10 найдовших фраз

посилання на джерело	фраза	кількість знайдених спогорень	процент
1	http://194.44.152.155/elib/local/vk806542.pdf	84	0.87 %
2	http://194.44.152.155/elib/local/vk806542.pdf	83	0.86 %
3	http://194.44.152.155/elib/local/vk806542.pdf	35	0.36 %
4	https://reco.snu.edu.ua/bitstream/123456789/309771/2/D0%A1%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D1%88%D0%BA%D1%96%D0%BD%D0%B0%20%D0%86%20%D0%94%20%D0%A1%D1%83%D1%87%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%B8%D0%B8%20%D1%81%D1%82%D0%80%D0%B0%20%D1%82%D0%80%20%D0%BF%D0%B5%D1%83%D1%81%D0%8F%D0%85%D0%BA%D1%82%D0%88%D0%B2%D0%B8%20%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%B2%D0%B8%D1%82%D0%BA%D1%83.pdf	32	0.33 %

5	https://int-konf.org/en/2013/nauka-i-zhittya-suchasni-tendentsii-integratsiya-u-svltovyi-naukovu-dumku-23-25-05-2013/315-dranovich-m-p-lisanik-kh-b-skidan-r-a-problemi-funktsionuvannya-malogo-biznesu-v-ukrajini	31	0.32 %
6	http://194.44.152.155/elib/local/sk806542.pdf	26	0.27 %
7	https://zo.edu.ua/sites/default/files/konf/forma_25_zavdannia_na_dyplomovy_proekt_dvostoronniy.doc	21	0.22 %
8	https://dzerkalo.media/news/pidприємств-з-девяті-областей-україни-побачили-крайове-виробництво-підприємства-в-кіровограді	20	0.21 %
9	https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2020/10/SCIENCE-AND-EDUCATION-PROBLEMS-PROSPECTS-AND-INNOVATIONS-7-9.10.20.pdf	20	0.21 %
10	http://194.44.152.155/elib/local/sk806542.pdf	19	0.20 %

з бази даних RefBooks (0.00 %)

Бібліографічний номер	Заголовок	Кількість цитувань (кількість слів)	Відсоток
-----------------------	-----------	-------------------------------------	----------

з домашньої бази даних (0.00 %)

Бібліографічний номер	Заголовок	Кількість цитувань (кількість слів)	Відсоток
-----------------------	-----------	-------------------------------------	----------

з програми обміну базами даних (0.09 %)

Бібліографічний номер	Заголовок	Кількість цитувань (кількість слів)	Відсоток
1	http://Diplomni/Diplomni_2012/12d200/Goljuk.I.V/Анотація.docx 8/22/2017 V. Hnatyuk Ternopil National Pedagogic University (TNPУ)	9 (1)	0.09 %

з Інтернету (6.44 %)

Бібліографічний номер	Джерело URL	Кількість цитувань (кількість слів)	Відсоток
1	http://194.44.152.155/elib/local/sk806542.pdf	295 (11)	3.07 %
2	https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2020/10/SCIENCE-AND-EDUCATION-PROBLEMS-PROSPECTS-AND-INNOVATIONS-7-9.10.20.pdf	70 (6)	0.73 %
3	http://market-inf.rnd.ua/journals/2022/66_2022/16.pdf	44 (4)	0.46 %
4	https://repo.snau.edu.ua/bitstream/123456789/9097/1/P%D0%A1%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D1%88%D0%BA%D1%86%D0%BD%D0%B0%20%D0%86.%20%D0%84.%20%D0%A1%D1%83%D1%87%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%B6%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%B6%D0%BD%20%D1%82%D0%B0%20%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%B9%20%D1%89%D0%BE%D0%B7%D0%B2%D0%B8%D1%82%D0%BA%D1%83.pdf	32 (1)	0.33 %
5	https://int-konf.org/en/2013/nauka-i-zhittya-suchasni-tendentsii-integratsiya-u-svltovyi-naukovu-dumku-23-25-05-2013/315-dranovich-m-p-lisanik-kh-b-skidan-r-a-problemi-funktsionuvannya-malogo-biznesu-v-ukrajini	31 (1)	0.32 %
6	https://dzerkalo.media/news/pidприємств-з-девяті-областей-україни-побачили-крайове-виробництво-підприємства-в-кіровограді	30 (2)	0.31 %

7	https://ukf.edu.ua/sites/default/files/2021-03/00%20%D0%A0%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B0%20%20%D0%BE%D1%80%20%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B0%20%D0%BE%D0%BE%20%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BD%D0%BA%D1%87%D1%96%D0%BE%28%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D0%B9%D0%BD%D1%96%D0%B9%20%20%20%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%81%24%D0%93%D0%BE%D1%82%D0%B6%D0%BB%D1%8C%D0%80%D0%BE%D1%80%D0%B6%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%B0%20%D1%81%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B0%5D00%9C%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B0%20%D0%9E%D0%93%2C%20%D0%9A%D1%80%D0%B0%D0%B2%D1%87%D1%83%D0%BA%20%D0%AD%20%A1.pdf	28 (2)	0.29 %
8	https://w1100.inf.ua/2022/11/15/vd-shvyt-la-rov-eda-do-syrv-i-frankivsku-zenu-kayut-serku-yarmackiv-rs-pidtrymku-kraftovyh-syrobykhiv/	25 (2)	0.26 %
9	https://ze.edu.ua/sites/default/files/konforma_25_zavclennia_na_dyplomnyy_psekt_dyvostoronniv.doc	21 (1)	0.22 %
10	http://www.oduvs.edu.ua/wp-content/uploads/2016/06/polo-hval-r.pdf	18 (1)	0.19 %
11	http://repository.ukf.edu.ua/bitstream/handle/123456789/198/%D0%BE%D0%BD%D1%83%D1%84%D1%80%D0%B0%D0%BA%20%D0%88%20%D0%86_.pdf?sequence=1	12 (1)	0.12 %
12	https://ukf.edu.ua/sites/default/files/2022-05/00%20%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%88%D1%87%D0%BD%D1%96%20%D1%80%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%84%D0%80%D1%86%D1%96%D1%97%20%D0%9A%D0%B2%D0%B0%D0%88%D1%92%D1%84%D1%96%D0%BA%D0%80%D1%86%D1%96%D0%B9%D0%BD%D0%B0%20%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0%20%D0%91%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D1%80%20%D0%90%D1%80%D1%85%D1%95%D1%82%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0%20%D1%82%D0%B0%20%D0%BC%D1%96%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%B1%D1%83%D0%B4%D1%83%D0%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%BE%2021-22.pdf	7 (1)	0.07 %
13	http://zneu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/12/Csnovnixitmoqi-do-nanisannya-kvalifikatsiyoyi-robiti-bakalavra.pdf	6 (1)	0.06 %

Список принятых фрагментів (немає принятих фрагментів)

Вихідний номер

Знаєт

Відсоток однієї з двох сторінок (0/100%)