

**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: «Кулінарна спадщина населення Карпатського туристичного  
регіону України»

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

Студентки 4 курсу ГРСз-19 групи

Джус Каріни Василівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник: Шенішевська І.М.

Викладач

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

Національна шкала 4

Кількість балів: 48 оцінка: ECTS C

Члени комісії

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Івано-Франківськ – 2023

**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

*Терещук В. М.*

«08» 02 2023 року

**ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ СТУДЕНТУ**  
**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Джус Каріни Василівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Кулінарна спадщина населення Карпатського туристичного регіону України»

Керівник роботи Шенішевська Іванна Михайлівна

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

Затверджені наказом закладу вищої освіти від «11» 11 2022 року № 155/МВ

2. Строк подання студентом роботи 25.05.2023 року

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

1. Розглянути історичний аспект розвитку кулінарної спадщини, її вплив та роль на розвиток туризму в регіоні

2. Проаналізувати сучасний стан та тенденції в кулінарії Карпатського туристичного регіону України

3. Порівняти особливості ресторанів з національною кухнею у Карпатському Туристичному регіоні України

4. Виявити проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму та кулінарної спадщини Карпатського туристичного регіону

5. Надати рекомендації та пропозиції щодо розвитку кулінарного туризму у регіонів

4. Дата видачі завдання 08.02.2023 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	Визначення плану роботи та погодження з науковим керівником	лютий	виконано
3	Підбір та аналіз літературних джерел з теми кваліфікаційної роботи	15 березня	виконано
4	Підбір методів для проведення досліджень	березень	виконано
5	<b>Написання розділу 1.</b> Теоретичні аспекти формування кулінарної культури Карпатського туристичного регіону України	березень	виконано
6	<b>Написання розділу 2.</b> Аналіз сучасного стану кулінарної спадщини Карпатського туристичного регіону України	квітень	виконано
7	<b>Написання розділу 3.</b> Проблеми, перспективи та рекомендації щодо розвитку гастрономічного туризму у Карпатському туристичному регіоні України	травень	виконано
8	Підготовка текстового варіанту роботи для попереднього захисту на засіданні кафедри	25 травня	виконано
9	Обробка зауважень наукового керівника	31 травня	виконано
10	Представлення роботи для перевірки на академічну доброчесність	1 червня	виконано
11	Представлення оформленої роботи на кафедру	10 червня	виконано
12	Написання відгуку наукового керівника	12 червня	виконано
13	Рецензування кваліфікаційної роботи	15 червня	виконано
14	Підготовка доповіді та презентації до роботи	15-20 червня	виконано
15	Захист кваліфікаційної роботи на засіданні ДЕК	28 червня	виконано

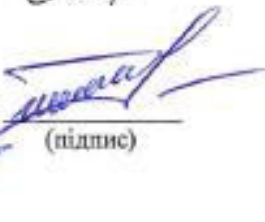
Студент

  
(підпис)

Каріна ДЖУС

(прізвище та ініціали)

Науковий керівник

  
(підпис)

Іванна ШЕНШЕВСЬКА

(прізвище та ініціали)

## **АНОТАЦІЯ**

Метою дослідження є визначення та аналіз можливостей використання крафтових продуктів у ресторанному бізнесі Карпатського регіону України для досягнення конкурентних переваг та задоволення потреб клієнтів.

В першому розділі розглянуто теоретичні аспекти організації крафтових виробництв в ресторанному бізнесі.

В другому розділі проведено аналіз ринку крафтових виробництв в карпатському туристичному регіоні України.

В третьому розділі представляє процес виявлення проблем, перспектив та рекомендацій щодо впровадження крафтових виробництв у ресторанному бізнесі карпатського туристичного регіону.

**КЛЮЧОВІ СЛОВА: КРАФТ, РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС, РЕГІОН.**

## ЗМІСТ

### ВСТУП

### РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

1.1	Поняття крафтового виробництва та його роль у ресторанному бізнесі	6
1.2	Основні принципи організації крафтових виробництв у ресторанному бізнесі	9
1.3	Маркетингові аспекти організації крафтових виробництв у ресторанному бізнесі	14
	<i>Висновки до розділу 1</i>	18

### РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ РИНКУ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ В КАРПАТСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ

2.1	Огляд ринку крафтових виробництв в Карпатському туристичному регіоні України	19
2.2	Аналіз попиту на крафтові виробництва в Карпатському туристичному регіоні України	24
2.3	Порівняльна характеристика конкурентоздатності крафтових виробництв у Карпатському туристичному регіоні України	27
	<i>Висновки до розділу 2</i>	32

### РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВПРОВАДЖЕННЯ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ КАРПАТСЬКОГО ТУРИСТИЧНОГО РЕГІОНУ УКРАЇНИ

3.1	Проблеми впровадження крафтових виробництв у ресторанному бізнесі Карпатського туристичного регіону України	34
3.2	Перспективи розвитку крафтових виробництв у Карпатському туристичному регіоні України	38
3.3	Практичні рекомендації щодо впровадження крафтового виробництва в ресторанному бізнесі Карпатського туристичного регіону	41
	<i>Висновки до розділу 3</i>	43

### ВИСНОВКИ

### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

### ДОДАТКИ

## **ВСТУП**

**Актуальність дослідження.** Крафтові виробництва в ресторанному бізнесі Карпатського туристичного регіону України є досить актуальними з кількох причин.

По-перше, туризм є однією з найбільш важливих галузей економіки країни, а Карпатський туристичний регіон України посідає провідне місце серед туристичних напрямків. Водночас, ресторанний бізнес є неодмінною складовою туристичного сервісу, що надається подорожуючим.

По-друге, крафтові виробництва піднялися на нову висоту в останні роки, особливо під впливом розвитку індустрії харчових продуктів та збільшення попиту на натуральні та якісні продукти. Виробникам крафтових продуктів притаманний індивідуальний підхід до кожної партії та використання маломасштабної виробничої бази, що сприяє збереженню якості та свіжості продукту.

По-третє, ресторани заклади та кафе, що використовують крафтові продукти, здатні отримати конкурентну перевагу на ринку та залучати більше клієнтів, оскільки такі продукти є більш натуральними, корисними та мають стійкий смак.

Таким чином, дослідження теми "Крафтові виробництва в ресторанному бізнесі Карпатського туристичного регіону України" сприятиме розвитку туризму та ресторанного бізнесу в регіоні, а також дасть можливість розширювати асортимент продуктів та покращувати їх якість, що є актуальним для покращення галузі харчового виробництва в Україні в цілому.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Дослідженням питання значення крафтового виробництва для вітчизняного ресторанного бізнесу займалися такі вчені як Бойко Ю.О., Данильченко О.В., Грабовська Ю., Лук'янова Ю., Модрін О.В., Черняк А.В та інші.

*Об'єктом дослідження* є кулінарні вироби, розроблені та виготовлені в малих та середніх виробництвах у Карпатах.



*Предметом дослідження* є вивчення особливостей виробництва крафтових продуктів та їх використання в ресторанному бізнесі в Карпатському туристичному регіоні України.

**Метою дослідження** є визначення та аналіз можливостей використання крафтових продуктів у ресторанному бізнесі Карпатського регіону України для досягнення конкурентних переваг та задоволення потреб клієнтів.

**Завдання дослідження:**

- Охарактеризувати та проаналізувати існуючі крафтові виробництва та продукти у Карпатському туристичному регіоні України.
- Здійснити детальний аналіз та порівняння виробничих процесів, технологій та ресурсів, використовуваних в крафтових виробництвах, з метою визначення особливостей та конкурентних переваг виробників.
- Вивчити попит та поширення на ринку крафтових продуктів серед споживачів у Карпатському туристичному регіоні України та розробити рекомендації для ресторанів та кафе щодо використання цих продуктів.
- Проаналізувати стан ресторанного бізнесу в Карпатському туристичному регіоні України та визначення переваг та обмежень використання крафтових продуктів у ресторанному меню.
- Вивчити можливості партнерства та співпраці між крафтовими виробництвами та ресторанами з метою сприяння розвитку обох галузей та задоволення потреб споживачів у якісних та натуральних продуктах.

**Методи дослідження** – системно-аналітичний, статистичного аналізу, проблемно-орієнтовний, літературний.

**Практичне значення одержаних результатів.** Результати дослідження можуть бути використані для ефективного впровадження крафтового

виробництва в ресторанному бізнесі Карпатського туристичного регіону України.

**Структура та обсяг роботи.** Дослідження складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Для кращого сприйняття даних у роботі наведені рисунки та таблиці. Список використаних джерел налічує 27 найменувань.



# РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

## 1.1 Поняття крафтового виробництва та його роль у ресторанному бізнесі

Крафтове виробництво - це процес створення ручної, унікальної та ексклюзивної продукції, виконаний з різних натуральних та якісних матеріалів. В контексті ресторанного бізнесу, крафтове виробництво означає вироблення продуктів з унікальним характером та смаком, створених з найкращих інгредієнтів та з використанням досвіду професійних кухарів та фахівців.

Роль крафтового виробництва в ресторанному бізнесі полягає в тому, що ресторани, які займаються крафтовим виробництвом, здатні встановлювати стандарти якості та унікальності на ринку ресторанного бізнесу. Повільне виробництво, диверсифікований асортимент та висока якість дозволяють створювати продукцію зі смаком, який неможливо знайти в супермаркетах або у масових ресторанах. Крафтові ресторани можуть представляти різноманітні концепції та стилі, що є цікавою альтернативою клієнтам, яким потрібно більше варіативності та оригінальності.

З іншого боку, крафтове виробництво може дозволити ресторану зменшити залежність від зовнішніх контрактів та продуктів масового виробництва. Це може дозволити ресторану отримувати більший прибуток, забезпечувати високу якість продукції та контролювати виробничий процес. Також крафтове виробництво може відрізнитися від інших ресторанів на ринку, що забезпечує додаткову конкурентну перевагу та збільшує потік клієнтів, які цінують якість та унікальність продукту [1].

Отже, крафтове виробництво може стати визначальним фактором в розвитку та успіху ресторанного бізнесу. Ресторанний бізнес, який використовує крафтове виробництво, може представляти унікальні та якісні

продукти, які вигідно відрізняють його від конкурентів на ринку. Крім того, крафтове виробництво може допомогти зменшити залежність ресторану від зовнішніх постачальників та збільшити прибуток.

Нарешті, ресторанний бізнес, який займається крафтовим виробництвом, може бути більш екологічно орієнтованим, що дозволяє відрізнитися на ринку. Ресторани можуть використовувати натуральні та органічні інгредієнти, зменшувати відходи та зазначати це на власному меню, яке привертає додаткову увагу клієнтів.

Таким чином, крафтове виробництво може додати значну вигоду ресторанному бізнесу, привернувши відповідальних та уважних клієнтів, які цінують унікальність та якість продукції. Крім того, крафтове виробництво може забезпечити більшу контрольованість над виробничим процесом, знизити залежність від зовнішніх постачальників та збільшити конкурентоспроможність ресторану на ринку [2].

Проте варто звертати увагу на те, що крафтове виробництво в ресторанному бізнесі може бути більш складним процесом, ніж масове виробництво. Це вимагає більших зусиль та фінансових вкладень іноді на початкових етапах, аби створити необхідну інфраструктуру та обладнання для виробництва продукту. Також процес виробництва може вимагати більше часу і коштів на кожному етапі, включаючи закупівлю найкращих інгредієнтів, розробку нових рецептів та налагодження виробничого процесу.

Крім того, наразі крафтове виробництво стає все більш популярним в ресторанній індустрії, тому конкуренція на цьому ринку може бути жорсткою. Ресторани мають бути готовими до того, що конкуренти можуть скопіювати їх рецепти та ідеї, тому бізнес-план крафтового виробництва повинен бути добре розробленим та здатним забезпечити додаткові конкурентні переваги.

Наприклад, ресторан має створити неповторну концепцію та стилістику, яка приверне увагу клієнтів, але також має забезпечити високу якість продукції та обслуговування, що допоможе залучити та утримувати клієнтів. Крім того,

ресторан має знайти способи зменшити витрати та оптимізувати виробничий процес, щоб збільшити прибуток.

Звідси, крафтове виробництво може мати велику роль в ресторанному бізнесі, однак перед тим, як вирішувати впровадження концепції крафту, ресторан потребує детального вивчення ринку та визначення потенційних переваг, складнощів та ризиків в основному бізнесі. Якщо концепція крафту підходить до основних цінностей та політики ресторану, це може стати додатковим фактором успіху і збільшення популярності серед клієнтів [3].

Важливо забезпечити високу якість продукту, додаткові конкурентні переваги та контрольованість виробничого процесу. Крім того, варто бути готовим до збільшення зусиль та фінансових вкладень на старті, аби створити необхідну інфраструктуру та обладнання для виробництва продукту. У разі правильного впровадження концепції крафту, вона може стати додатковою перевагою та забезпечити успіх бізнесу на ринку ресторанного бізнесу. Проте варто пам'ятати про те, що конкуренція на ринку крафтового виробництва стає все більш жорсткою, тому ресторани мають бути готові до цього та забезпечити унікальність та якість продукту, а також ефективно управляти виробничими процесами та витратами. При правильному підході, концепція крафту може виявитися вдалою інвестицією у свій бізнес, яка дозволить вирізнитися на ринку та забезпечити додатковий успіх ресторанного бізнесу.

Для ресторанів, які хочуть відкрити крафтове виробництво, важливо ретельно підготуватися та провести детальний аналіз ринку. Слід вивчити звички та вподобання клієнтів, зрозуміти, яка концепція підходить до основних цінностей та політики ресторану та визначити, які продукти будуть вироблятися та яким чином. Наприклад, може бути вигідніше спеціалізуватися на виробництві крафтової пива або напівфабрикатів з можливістю збуту в роздріб, або ж на виробництві унікальних кондитерських виробів, які стануть визначальною особливістю ресторану.

Ресторани мають також звернути увагу на технологічну базу виробництва, яка повинна відповідати їхній концепції та потребам. До основних елементів технологічної бази можуть належати: окремий проміжний приміщення для виробництва крафтових продуктів, обладнання для зберігання та переробки сировини та обладнання для виробництва таких продуктів, як напої або кондитерські вироби.

Окрім технологічної бази, ресторани мають звернути увагу на бізнес-планування та управління фінансами. Для старту крафтового виробництва необхідні великі витрати на підготовку приміщення, закупівлю необхідного обладнання, розробку рецептів та інгредієнтів, а також рекламу та маркетинг [4].

Важливо зазначити, що успіх крафтового виробництва в ресторанному бізнесі залежить від необхідної якості продукту та привабливості для клієнтів. Тому ресторани повинні приділяти увагу не тільки виробництву, а й маркетингу, рекламі та розвитку свого бренду. Важливо впроваджувати нові продукти та зберігати унікальність у своїх рецептах та інгредієнтах.

Крім того, ресторани можуть залучати клієнтів до процесу виробництва, проводячи майстер-класи та інші події, що розвиватимуть усвідомлення бренду та забезпечать хорошу репутацію.

Узагалі, відкриття крафтового виробництва є великим викликом, який потребує відповідальності, наполегливості та практичних знань. При цьому велике значення має творчий підхід, який допомагає ресторану знайти свою індивідуальність та створити унікальний бренд на ринку крафту [5].

## **1.2 Основні принципи організації крафтових виробництв у ресторанному бізнесі**

Основні принципи організації крафтових виробництв у ресторанному бізнесі включають такі елементи:

**1. Визначення концепції крафту.** Ресторан має визначити свої цінності та підхід до приготування їжі та напоїв. Варто вирішити, на яке місце в меню будуть виділені крафтові продукти, скільки їх буде, які інгредієнти будуть використані та який буде процес приготування.

**2. Розробка унікального меню.** В меню ресторану потрібно виділити крафтові продукти, які роблять ресторан відмінним від інших. Варто відобразити унікальні рецепти та інгредієнти, щоб запропонувати клієнтам щось нове та незвичне.

**3. Постійне покращення якості.** Оскільки крафтове виробництво відрізняється від масового засобами виробництва в забезпеченні найвищої якості, ресторан повинен відрізнитися від інших ресторанів якістю своєї продукції та обслуговування. Ресторан повинен постійно працювати над поліпшенням рецептів та процесів виробництва, щоб забезпечити найвищу якість продуктів.

**4. Дизайн стилю та атмосфери.** Ресторан повинен мати свій власний дизайн, щоб приваблювати клієнтів та забезпечити неповторну атмосферу. Він повинен бути оформлений відповідно до концепції крафтового виробництва та забезпечувати комфорт для клієнтів.

**5. Ефективна управлінська стратегія.** Ресторан повинен мати ефективну стратегію управління крафтовим виробництвом, щоб забезпечити ефективне використання ресурсів та досягнення максимального прибутку. Він повинен мати ефективну систему контролю за витратами, виробництвом та іншими аспектами діяльності ресторану. Отже, успішне крафтове виробництво ресторанів залежить від правильного встановлення концепції, розробки меню та процесів виробництва, підвищення якості продукції та обслуговування, правильного дизайну та ефективного управління.

**6. Використання якісних інгредієнтів.** Ресторан має використовувати тільки високоякісні інгредієнти для приготування крафтових продуктів.

Ресторан може розглядати можливість працювати зі спеціалізованими постачальниками, які забезпечують якісні інгредієнти.

**7. Промоція.** Ресторан може просувати свої крафтові продукти через соціальні мережі, блоги та інші канали комунікації. Він може також проводити спеціальні події та дегустації для приваблення клієнтів та просування своїх крафтових продуктів.

**8. Контроль якості.** Ресторан має мати систему контролю якості, щоб забезпечити високу якість продуктів та задоволення клієнтів. Ресторан може використовувати інструменти контролю якості, які допоможуть виявити будь-які проблеми та проблеми, що можуть виникнути, і вчасно їх виправити.

**9. Увага до деталей.** Оскільки крафтове виробництво передбачає приготування продуктів вручну та з використанням високоякісних інгредієнтів, ресторан повинен забезпечувати увагу до деталей при виробництві продуктів. Часто дрібні деталі, такі як презентація продуктів, можуть допомогти залучити клієнтів та забезпечити їх задоволення.

**10. Прийняття ризиків та інновації.** Ресторан має бути готовий приймати ризики та впроваджувати інновації для покращення своїх крафтових продуктів та процесів виробництва. Ресторан повинен завжди шукати нові рецепти, інгредієнти та способи приготування продуктів, щоб залишатися конкурентоспроможним та приваблювати нових клієнтів [6].

Загалом, крафтове виробництво відрізняється від масового за сприянням уваги до якості та використанням високоякісних інгредієнтів. Ресторан у розробці та реалізації концепції крафту повинен мати увесь набір навичок та інструментів, щоб забезпечити якість продуктів та задоволення клієнтів.

Крім того, крафт-підприємства зазвичай працюють на рівні місцевих спільнот та використовують місцеві ресурси, що сприяє розвитку місцевої економіки. Важливим фактором є індивідуальний підхід до кожного клієнта та здатність задовольняти потреби різних людей. Це дозволяє ресторану виокремитись на ринку та привернути увагу широкого кола клієнтів.

На підставі цих принципів, ресторани можуть реалізувати нову концепцію крафтового виробництва та залучити нових клієнтів. Успіх крафтового виробництва віддає перевагу ресторану, який спроможний забезпечити найвищу якість продуктів та обслуговування, а також креативним та інноваційним рішенням.

Зараз в усьому світі крафтове виробництво користується попитом серед споживачів, які шукають щось неповторне та оригінальне. Ресторани, які зможуть відповісти на очікування своїх клієнтів та пропонувати найвищу якість продуктів, матимуть можливість процвітати та

Одним із головних викликів для ресторанів, які планують відкрити крафтове виробництво, є необхідність отримання дозволів від органів державної влади. Оскільки це пов'язано з продуктами харчування, які є об'єктом державного контролю, ресторани повинні забезпечити відповідну ліцензування та виробничий контроль.

Також важливо розуміти, що крафтове виробництво може не приносити швидкі доходи, і ресторани повинні бути готові до цього. Для того, щоб зробити виробництво прибутковим, ресторани можуть розглядати можливість виробництва під замовлення, розширення асортименту, рекламування продуктів через інтернет і т.д.

З відкриттям крафтового виробництва, ресторани можуть розширити свій асортимент, збільшити кількість задоволених клієнтів та розвивати свій бренд. Однак, вони мають бути готові до великих витрат та знаходити шляхи ефективного виробництва та маркетингу, щоб здобути прибуток та забезпечити успіх у конкурентному середовищі.

Також важливо зазначити, що крафтове виробництво може стати додатковим джерелом прибутку для ресторану та привернути нових клієнтів.

Інновації та креативність є ключовими факторами успіху в крафтовому виробництві. Ресторани повинні вивчати звички та уподобання своїх клієнтів та



пропонувати нові та оригінальні продукти, щоб залучати увагу та стати улюбленцями споживачів

Крім того, ресторани повинні забезпечувати якість продуктів та обслуговування на високому рівні, щоб задовольнити своїх клієнтів та отримати позитивні відгуки. Маркетинг та реклама також відіграють важливу роль в успішному крафтовому виробництві. Ресторани повинні просувати свої продукти через соціальні мережі.

Для того, щоб ресторан міг краще розвиватися та залучати більше клієнтів, він повинен регулярно проводити опитування клієнтів та враховувати їхні побажання. Крім того, ресторани повинні звернути увагу на дизайн та атмосферу свого закладу. На даний момент, клієнти шукають не тільки високоякісну їжу, але також і проводять час у красивому та зручному закладі. Тому часто ресторани, які пропонують крафтову кухню, стараються створити атмосферу в стилі лофту, щоб надати своїм клієнтам унікальний досвід [7].

Усі ці фактори і виклики відкриття крафтового виробництва можуть бути важкими для ресторанів, але він може стати вигідним, якщо правильно плануватися та розроблятися. Ресторани можуть отримати багато переваг від крафтового виробництва, включаючи розвиток бренду, залучення нових клієнтів та додаткові джерела прибутку. Однак, вони повинні бути готовими до великих витрат та знаходити шляхи ефективного виробництва маркетингу, щоб здобути прибуток та забезпечити успіх у конкурентному середовищі.

Ресторани повинні створювати комфортну та приємну атмосферу, яка стане чудовим доповненням до смачної їжі та яка залучить більше клієнтів.

Необхідно зазначити, що крафтове виробництво є процесом, який потребує часу та інвестицій, втім воно може стати додатковим джерелом прибутку та успіху для ресторанів. Ресторани повинні звертати увагу на якість продуктів, дизайн, маркетинг та інші важливі аспекти, щоб розвинути свій бізнес та стати лідерами у своїй галузі.

### **1.3 Маркетингові аспекти організації крафтових виробництв у ресторанному бізнесі**

Маркетингові заходи щодо організації крафтових виробництв у ресторанному бізнесі повинні бути добре продумані, оскільки вони мають прямий вплив на успіх і дохідність підприємства. Деякі з цих аспектів можуть включати:

**1. Позиціонування продукту.** Важливо визначити, на яку аудиторію буде націлено рекламу та які переваги має крафтове виробництво порівняно з масовим виробництвом. Наприклад, можна позиціонувати свої продукти як преміум-класу з використанням екологічно чистих інгредієнтів та технологій ручного виробництва.

**2. Реклама та просування.** Для просування крафтових виробів ресторанному підприємству може допомогти реклама, що базується на соціальних мережах, візуальній рекламі та статтях про крафт-виробництва в друкованих та електронних виданнях. Для привернення більшої уваги можна організувати дегустації та інші події, що засновані на виготовленні крафтових продуктів.

**3. Розміщення та розповсюдження.** Важливо забезпечити розповсюдження крафтових продуктів у ресторані та поза ним, наприклад, в інтернет-магазинах. Також важливо вирішити питання доставки продуктів, оскільки вони можуть вимагати особливої транспортування.

**4. Сегментація ринку та конкурентоспроможність.** Нарешті, важливо детально проаналізувати свій ринок та інтенсивність конкуренції, щоб відповідно налаштувати свої продукти та рекламні кампанії. Важливо знати ті особливості, які відрізняють крафтові продукти від звичайних, та використовувати їх на користь бізнесу [8].

Усі ці аспекти повинні бути ретельно проаналізовані та опрацьовані, щоб забезпечити успіх в організації крафтового виробництва у ресторанному бізнесі.

Організація крафтового виробництва вимагає значно більшої уваги до деталей, ніж масове виробництво, через що важливість маркетингових аспектів стає ще більшою. Наявність інформації про клієнтів дуже важлива, оскільки це дозволяє ресторану адаптувати свої пропозиції до потреб споживачів.

Також важливо брати до уваги різноманітні сезонні чинники, такі як літній сезон, різні свята та святкові періоди. Сезонні пропозиції можуть допомогти забезпечити стійкий попит на крафтові продукти та забезпечити успіх бізнесу.

Інший важливий аспект – це цінова політика на крафтові продукти, яка повинна відповідати усім витратам та забезпечувати необхідний прибуток. Ресторан має бути упевненим в тому, що ціни на його крафтові продукти відповідають їх якості та особливостям виробництва.

Узагалі, організація крафтового виробництва в ресторанному бізнесі передбачає ретельне вивчення ринку та клієнтів, а також ретельний підбір інгредієнтів та ручного виробництва продуктів. Важливо також забезпечити стійкий попит через різноманітні маркетингові кампанії та просування на ринку. Зробити це успішно за допомогою крафтового виробництва можна за умови уважного розгляду всіх маркетингових аспектів.

Окрім цінової політики, важливим принципом маркетингу у крафтовому виробництві є увага до еко-трендів та сталого розвитку. Більшість клієнтів крафтових виробництв цінують екологічно чисті технології та інгредієнти. Ресторани можуть використовувати цю тенденцію на свою користь, використовуючи натуральні та екологічно чисті інгредієнти та роздавати рекламні матеріали, які підкреслюють увагу до сталого розвитку та екології.

Дуже важливим аспектом маркетингу є унікальність продуктів. Ресторан повинен забезпечувати різні види крафтових продуктів, які відрізняються від

тих, що пропонують інші ресторани. Наприклад, у ресторані можуть бути власні рецепти пива, вино, закусок і інших продуктів, які роблять його привабливішим для клієнтів.

Конкуренція в крафтовому виробництві часто залежить від репутації ресторану. Усі зусилля, спрямовані на збільшення популярності та позитивного іміджу, повинні бути зосереджені на цьому. Маркетингові ініціативи мають бути націлені на забезпечення стабільної репутації серед клієнтів та відгуків у соціальних мережах.

У підсумку, маркетинг в крафтовому виробництві потребує не тільки великої уваги та планування, але й творчості та інновацій. Це необхідно для того, щоб продукт було представлено як унікальний та кращий, а також для забезпечення успіху на ринку та створення відповідного іміджу бренду [9].

Для ресторанного бізнесу важливо не тільки створити концепцію крафтового виробництва, але й ефективно її реалізувати за допомогою маркетингових інструментів. Ресторани можуть використовувати різні методи маркетингу для залучення більшої кількості клієнтів та забезпечення їх повернення назад. Деякі з них наведені нижче:

**1. Соціальні мережі.** Використання соціальних мереж для просування та реклами крафтового виробництва може бути дуже ефективним інструментом. Ресторани можуть публікувати фотографії своїх крафтових страв і напоїв, проводити різні конкурси та акції, що залучатимуть увагу користувачів соціальних мереж.

**2. Веб-сайт.** Ресторан може мати власний веб-сайт, на якому будуть розміщені інформація про крафтове виробництво, меню, акції та ін. Оптимально зробити сайт максимально простим та доступним для користувачів.

**3. Особистий підхід.** Ресторани можуть встановити особистий контакт з клієнтами шляхом забезпечення виняткового сервісу та інтерактивного підходу до замовлення та обслуговування. Персонал ресторану може ділитися цікавою

інформацією про крафтове виробництво та допомагати клієнтам з вибором страв та напоїв.

**4. Персоналізований досвід.** Ресторани можуть пропонувати персоналізовані послуги для клієнтів, такі як створення власного крафтового коктейлю за бажанням клієнта або персональні замовлення страв.

**5. Знижки та програми лояльності.** Ресторани можуть пропонувати різні знижки на крафтові страви та напої, включати їх у програми лояльності чи проводити спеціальні розпродажі та акції зниження цін.

**6. Місцева реклама.** Ресторани можуть оголошувати своє крафтове виробництво в місцевих газетах, радіо, що приверне до них увагу місцевих жителів та туристів.

**7. Співпраця з місцевими виробниками.** Ресторани можуть встановити співпрацю з місцевими крафтовими пивоварнями, виноробними, кавовими компаніями тощо, та запропонувати їхні продукти в своє меню. Окремим напрямком може стати активна підтримка місцевих виробників та активістів.

**8. Партнерства з іншими місцевими компаніями.** Ресторани можуть встановити партнерства з іншими місцевими компаніями, такими як готелі, туристичні агентства, транспортні компанії тощо, що дозволить їм розширити свої можливості з просування та залучення нових клієнтів.

Особливу увагу варто звернути на рекламну кампанію. Важливо відзначити, що реклама виконує не тільки просування бренду, а й допомагає залучити максимальну увагу цільової аудиторії та сприяє збільшенню продажів. Рекламна кампанія може включати в себе рекламу в соціальних мережах, на радіо та телебаченні, місцевій пресі, а також зовнішні рекламні повідомлення на автомагістралях, в містах та на інших популярних місцях [10].

Окрім того, важливо надавати якісні послуги та продукти клієнтам, щоб вони поверталися до ресторану знову та знову і рекомендували його своїм друзям та знайомим. Тому ресторани-виробники повинні забезпечувати високу

якість страв та напоїв, оригінальний дизайн інтер'єру та затишну атмосферу в ресторані.

Щоб реалізувати концепцію крафтового виробництва та привернути якомога більше клієнтів, ресторани повинні ретельно проробити маркетингову стратегію, використовуючи різноманітні методи маркетингу. Це дозволить ресторанів піднятися на новий рівень та забезпечити стабільний ріст бізнесу.

### **Висновки до першого розділу**

Організація крафтових виробництв у ресторанному бізнесі – це важлива складова для забезпечення конкурентоспроможності та привабливості закладу для клієнтів. Важливо враховувати, що крафтове виробництво ґрунтується на унікальних рецептах, технологіях та інгредієнтах, що збільшує його цінність та популярність серед споживачів.

Організація крафтових виробництв у ресторанному бізнесі повинна базуватися на кращих практиках з просування продуктів, його підтримки та залучення клієнтів. Важливо забезпечувати якість продукції та сервісу, що забезпечить залучення нових та повторних клієнтів.

У цьому контексті має велике значення співпраця з місцевими постачальниками, що дозволить забезпечити якість та унікальність продукту. Також важливо розробляти кращі практики крафтового виробництва та управління ним, що дозволить забезпечити ефективне виробництво та збільшення прибутковості.

Організація крафтових виробництв в ресторанному бізнесі є важливою при керуванні закладом і успіх комерції. Важливо робити це на основі кращих практик, що гарантує успіх на ринку та задоволення клієнтів.

## **РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ РИНКУ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ В КАРПАТСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ**

### **2.1 Огляд ринку крафтових виробництв в Карпатському туристичному регіоні України**

Карпатський туристичний регіон в Україні є одним з найпопулярніших напрямків для відпочинку і туризму. Завдяки своїй красі, невеликій відстані від столиці та розмаїттю розважальних зон, він приваблює багато туристів зі всієї країни та з-за кордону. Одним з найбільш популярних видів розваг у Карпатах є відвідування крафтових пивоварень та виноробень.

Ринок крафтових виробництв у Карпатах почав активно розвиватися в останні роки. З'явилося багато об'єднань з маленьких пивоварень та виноробень, які створюють унікальні напої з використанням місцевих інгредієнтів та рецептів. Крім того, деякі виробничі підприємства, які мають великий обсяг продукції, також розширили свою діяльність на крафтове виробництво.

У Карпатах можна знайти велику кількість крафтових пивоварень, виноробень та медоварень. Багато з них мають власні кафе та ресторани, де відвідувачі можуть спробувати усі напої та посмакувати місцевими стравами. Такі заклади стають все більш популярними серед туристів, які хочуть спробувати нові рецепти та місцеві вина та пива.

Однією з найбільш популярних крафтових пивоварень у Карпатському туристичному регіоні є "Правда", яка розташована в місті Львів. Вона виробляє найрізноманітніші сорти пива, які стали популярними не тільки в Україні, а й за кордоном (Додаток А). Крім того, "Правда" організовує екскурсії своєю пивоварнею, де відвідувачі можуть дізнатися про процес виробництва та спробувати усі сорти пива [11].



Крафтове виробництво також розвивається в сусідніх селах та містах Карпат. Наприклад, на Закарпатті розташована пивоварня "Колиба", яка виробляє пиво з місцевих інгредієнтів, включаючи дикі ягоди та горіхи. Ось ще кілька прикладів крафтових пивоварень та виноробень, які можна знайти в Карпатах: «Бартик» (Івано-Франківська область), «Ципа» (Закарпаття), «Загатська пивоварня» (Закарпаття).

У загальному, ринок крафтових виробництв в Карпатах є досить перспективним, оскільки він привертає увагу як місцевих жителів, так і туристів. Нові пивоварні та виноробні продовжують з'являтися, а вже існуючі підприємства шукають способи розширення своєї діяльності.

Також на ринку присутні і медоварні, які виготовляють мед з квітів та рослин Карпатського регіону. Так, наприклад, медоварня «Чорна Бджола» у селищі Вигода Івано-Франківської області пропонує широкий асортимент меду з місцевих квітів та рослин, включаючи неполіновий, брусницевий та лісовий мед. Тут є і лікувальні настоянки і бальзами, і для любителів смачних міцних напоїв знайдеться кілька видів, діти можуть собі вибрати медові льодяники, пряники, і поласувати смачним карпатським медом. Також можна придбати бджолиний прополіс, настойку прополісу, вироби з воску та багато іншого (Додаток Б).

Сир є одним з найбільш популярних молочних продуктів, до того ж він має постійний попит на ринку, що робить його виробництво ще більш актуальним. Цей продукт, містить в собі всі корисні елементи і вітаміни, які входять до складу молока, але в концентрованому вигляді. Понад 30 видів сирів варить прикарпатка Мирослава Волошук. Свій перший сир жінка приготувала чотири роки тому. Майстриня варить сири з коров'ячого та козячого молока. Серед них – м'які, тверді, напівтверді сири, паста філата та з пліснявою. За словами засновниці сироварні, на Прикарпатті – унікальні умови для творення сиру, який схожий на швейцарський чи французький.

Автентична дерев'яна «колиба», в якій розташована сироварня, знаходиться на полонині Росохата біля села Шешори Косівської ОТГ. Вона цікава тим, що майже кожен бажаючий невіддаляючись від цивілізації та дороги зможе побачити як справжні гуцули, які в сезон живуть і працюють на полонині майже 6 місяців, ще дідівськими методами готують сир, масло, вурду та бринзу.

У Косівському районі, а саме в селі Яворів, відкрито ще одну цікаву туристичну атракцію – «Гуцульська сироварня». Місце, яке точно сподобається гостям та туристам і особливо шанувальникам здорового харчування із збереженням національних гастротрадицій, місцевої кухні, традиційного застілля. Тут є дегустаційний зал, колиба, а також демонстраційні зали, де можна подивитися, як виготовляються гуцульські сири, а також: гауда, пармезан, качота та гуслінка.

Високогірне село Снідавка, де знаходиться сироварня «Далекі Гори», розташоване в самому серці Карпатських гір. Біля сироварні є цікаві локації для туристичних маршрутів. Наприклад, скельний комплекс Терношорська Лада. Виробництво здійснюється за європейськими технологіями та рецептурами, приміщення спеціально побудоване під сироварню та оснащене сучасною технікою. Асортимент налічує 7 видів сиру: гауда, гауда з пажитником, гауда з перцем чілі, маасдам, чеддер, рікотта, гуцульська бринза.

В сироварні неподалік гори Писаний Камінь (с.Буковець, Верховинський р-н.) на вогні готують різні сири, будз, вурду та навіть пармезан. На власні очі можна побачити важкий, але приємний процес приготування гуцульських сирів. Головне, що виходить 100% натуральний продукт.

На висоті 1100 метрів над рівнем моря під Ігрецем знаходиться полонина та найстаріша діюча гражда в Карпатах. Сир там виготовляються різний: копчений будз, вурда, бринза. Вся продукція виготовляється із коров'ячого та овечого молока у пропорціях 50 на 50% (Додаток В).

Неподалік заповідної Чорної гори поруч із містом Виноградів розташована ферма «Карпатський буйвіл». Тут намагаються врятувати найпівнічнішу популяцію буйволів у світі. Зараз на фермі є понад 30 карпатських буйволів за якими можна спостерігати, а також скуштувати й купити різні сорти буйволячого та овечого сиру, (тривалість дегустації 1 година). Також можна придбати: молоко, сметану, масло, сири, кефіри та йогурти.

Для особливих гурманів в Карпатському туристичному регіоні є навіть високогірна страусина ферма в селі Яворів. Ще одна така ферма знаходиться в селі Ловаги Калуського району (колись Рожнятівського) Івано-Франківської області та називається «Саванна». На теренах України страусині ферми з'явилися порівняно недавно, але ця сфера набирає популярності завдяки своїй перспективності та рентабельності, що сягає 150%. Такий бізнес вважається безвідходним, адже використовуються навіть пір'я страусів. Яйце страуса коштує доволі непогано, важить воно до 2 кілограм та може замінити 30 курячих яєць, а в холодильнику його зберігають навіть до 6 місяців. Також у Івано-Франківській області є ще багато видів крафту, що його виготовляють різні майстри як у малих селах так і у обласному центрі (Додаток Г).

Розвиток крафтового виробництва в Карпатах залежить не тільки від попиту на таку продукцію, але й від залучення молодих та талановитих крафтових виробників. Для цього потрібно створити сприятливі умови для відкриття крафтових пивоварень та виноробень, спростити процедури отримання дозволів та ліцензій на виробництво продукції, а також допомогти у залученні інвестицій для розвитку виробництва. Добре крафт розвивається і в Закарпатській області (Додаток Д).

Тому, розвиток крафтових виробництв в Карпатському туристичному регіоні є перспективним та може стати одним із ключових напрямків розвитку туристичної галузі в цьому регіоні. Не лише крафтове пиво та вино, що виробляють місцеві виробники, але і місцева кухня, яка пропонується в

місцевих кафе та ресторанах, допомагає залучати більше туристів та створювати нові можливості для розвитку галузі.

Крім того, крафтові виробники можуть сприяти розвитку місцевої економіки, створюючи нові робочі місця та залучуючи туристів до місцевого підприємництва. Це може допомогти зменшити рівень безробіття та створити нові можливості для жителів регіону.

У цілому, ринок крафтового виробництва в Карпатах має великий потенціал для розвитку та створення нових можливостей для місцевого підприємництва та туристичної галузі. Розвиток такого виробництва може стати ключовим елементом в залученні нових туристів до регіону та створенні додаткового мистецтва та культурних можливостей для всіх, хто відвідає Карпати [12].

Крім того, ще однією з актуальних тенденцій є використання місцевих та екологічно чистих інгредієнтів у виробництві. У зв'язку з цим виробники сприймають свою відповідальність перед споживачами та залучають до співпраці малі місцеві господарства та фермерські господарства, які вирощують органічні та екологічно чисті продукти. Багато таких підприємств є у Львівській області (Додаток Е).

Також корисним може бути співпраця зі столичними кращими шеф-повара, тому що вони щодня знаходяться в пошуку якісної та оригінальної виробництва їжі.

Однак, розвиток крафтового виробництва в Карпатах також має свої виклики та проблеми. Однією з головних є конкуренція відомих брендів та масових виробників алкогольних напоїв, яким складно конкурувати зі своїми виробами. Крім того, недостатня інфраструктура, відсутність дорогого обладнання та недостатній рівень технічних знань та навичок можуть бути перешкодою для створення високоякісних крафтових продуктів (Додаток Є).

Також важливо враховувати законодавство та регулюючі органи, які можуть регулювати діяльність крафтових виробників та установлювати

додаткові вимоги до якості та безпеки продуктів. Однак, зростаючий інтерес до крафтової продукції та збільшення кількості туристів, які починають запитувати місцеві продукти, допоможе зберегти та підтримати такі виробництва.

Тому, не дивлячись на виклики та проблеми, розвиток крафтового виробництва в Карпатському туристичному регіоні України продовжується, і це може мати значний вплив не лише на економіку та туризм, але й на культурні та соціальні аспекти регіону. Місцеві виробники можуть стати гордістю регіону і вкладати частину своїх прибутків в розвиток та підтримку соціальних та культурних проєктів, що допоможе підвищити рівень життя жителів та зробити Карпати ще більш привабливими для туристів.

Також важливо забезпечити маркетингову та рекламну підтримку для крафтових виробників, щоб вони могли відзначитися серед конкурентів та вирізнитися на ринку.

Одним з таких прикладів є використання ферментів, що можуть дозволити прискорити процеси бродіння та дозрівання продуктів, зменшити час виробництва та отримати кращу якість.

Отже, розвиток крафтових виробництв у Карпатському туристичному регіоні перебуває в стадії активного зростання та розвитку. Це зумовлено підвищенням інтересу до здорового способу життя, популяризацією місцевих продуктів серед туристів та місцевих жителів, та розвитком нових технологій у крафтовому виробництві [13].

## **2.2 Аналіз попиту на крафтові виробництва в Карпатському туристичному регіоні України**

Попит на крафтові виробництва в Карпатському туристичному регіоні зростає в останні роки через зростаюче зацікавлення туристів в місцевих традиціях, культурі та якості продукту. Крафтові пивоварні та виноробні стали

популярним напрямком туризму у цьому регіоні, що дозволило розвивати нові види туристичної інфраструктури. Однією з головних причин зацікавленості в крафтових виробництвах Карпат є здоровий спосіб життя, який перетворюється на нову тенденцію у світі, тобто відмову від шкідливих звичок і заміну їх екологічно чистими продуктами.

Також до популярності крафтових виробництв приводить тенденція до максимально можливої національної ідентифікації придбання продукції. Більшість туристів, які відвідують Карпати, хочуть побачити “живу традицію” яку підтримують населення, тобто аутентичну продукцію, яка ще зберегла свій власний смак та аромат і не набула масовий вигляд.

З різних досліджень та опитувань туристів було виявлено, що крафтові виробництва Карпатського регіону є важливою та привабливою атракцією для туристів з усього світу. Більшість туристів обирають крафтові виробництва як місця для відвідин з метою спробувати нестандартну продукцію та відчути атмосферу місцевої культури, традицій та неймовірний смак продукту.

Найбільшу популярність у туристів мають крафтові пивоварні, які пропонують різноманітні сорти пива, виготовлені на місці, з унікальними нотками смаку та аромату. Друге місце займають крафтові виноробні, які є місцем для відвідин для дегустації вина, виготовленого з місцевих сортів винограду.

Винна мануфактура Штифко, що розташована у с. Ключарки, Мукачівського району, Закарпатської області створена в 2018 році у власній садибі виноробом Олександром Гарновдієм. Чоловік створює вина в традиційному для регіону стилі: сухі, напівсухі, напівсолодкі. Гостей виноробні пригощають «Фурмінтом», «Трамінером», «Совіньон Бланом» тощо. А мандрівникам порадять екскурсії до замку Паланок, в чарівний Ужгород та харизматичне Мукачеве, де на вайнловерів чекають численні дегустаційні зали. Загалом, попит на крафтові виробництва в Карпатському туристичному регіоні

зростає, що створює нові можливості для розвитку туризму та місцевої економіки [14].

Підприємства крафтового виробництва можуть залучити більшу кількість туристів в регіон, що може стати додатковою нагодою для розвитку існуючих та нових видів туристичної інфраструктури. Окрім того, крафтові виробництва можуть допомогти підвищити престиж регіону та збільшити відвідуваність на місцях, які раніше не використовувалися для туризму.

Крім того, розвиток крафтових виробництв може поліпшити місцеву економіку, створивши робочі місця та інвестиції у сільські райони регіону. Крафтові виробники зазвичай працюють з місцевими сировинами та продуктами, що може стимулювати розвиток місцевого аграрного сектору та збільшити виробництво аграрних продуктів.

Крім того, розвиток крафтових виробництв може підвищити ступінь залученості малого та середнього бізнесу до регіональної економіки. Це може сприяти розвитку трудових ресурсів та зменшити рівень безробіття в регіоні.

Високий рівень попиту на крафтові виробництва в Карпатському туристичному регіоні створює нові можливості для розвитку туризму та місцевої економіки. Вкладання у цей сектор може забезпечити розвиток нових видів туристичної інфраструктури, створення нових робочих місць, збільшення виробництва місцевих продуктів та зміцнення позиції Карпатського регіону на світовій туристичній карті.

Розуміння попиту на крафтові виробництва може допомогти підприємствам у цьому секторі аналізувати та прогнозувати потреби споживачів і адаптувати свою продукцію та маркетингові стратегії відповідно до цих потреб. Наприклад, проведення дегустаційних фестивалів, проведення майстер-класів та організація екскурсій під час відвідування виробничих баз можуть залучити більше туристів.

Однак, дослідникам потрібно звернути увагу на те, досить важко передбачити рівень попиту на крафтові виробництва, тому що споживачі



можуть змінити свої вподобання та поведінку в будь-який момент, що можуть пов'язуватися з економічними, соціальними та іншими факторами [15].

Також, існуючий інтерес до крафтових виробництв може призвести до появи безлічі підприємств у цьому секторі, що можуть зменшити кількість клієнтів для кожного підприємства в окремому. Тому, підприємствам потрібно забезпечувати високу якість продуктів та підходити до процесу виробництва креативно, щоб вони могли вирізнятися на ринку.

Отже, аналіз попиту на крафтові виробництва є важливим елементом розвитку туризму та місцевої економіки Карпатського регіону. Застосування стратегій сприяння розвитку крафтового виробництва може допомогти регіону зберігати свої традиції, екологічно чистий спосіб життя, розвивати інфраструктуру, економіку та сприяти стійкому розвитку регіону в цілому [16].

### **2.3 Порівняльна характеристика конкурентоздатності крафтових виробництв у Карпатському туристичному регіоні України**

Конкурентоздатність крафтових виробництв у Карпатському туристичному регіоні може бути оцінена за такими ознаками: якість продукту, ціна, маркетингові посібники, технологічні можливості, співпраця зі споживачами та розвиток інноваційних рішень.

**1. Якість продукту.** За якістю товару крафтові виробники змагаються зі своїми конкурентами. Що важливо, презентація продукту, наявність унікальної технології та смакові якості.

**2. Ціна.** Ціна також може бути фактором, що визначає конкурентоздатність крафтового виробництва. Ціна повинна бути прийнятною для споживачів і конкурентоспроможною, тобто не завищувати на ринку дорожче виробів конкурентів.

**3. Маркетингові посібники.** До маркетингових посібників можна віднести брендування, упакування, рекламу та промо-акції. Крафтові

виробники повинні використовувати маркетинг, як засіб залучення нових клієнтів до своїх продуктів.

**4. Технологічні можливості.** Розвиток технологій та інновацій є необхідною складовою конкурентоздатності. Технологічні можливості включають в собі створення унікальної технології виробництва, що забезпечує найвищу якість продукту та раціональність у виробничому процесі.

**5. Співпраця зі споживачами.** Кращим способом побудови конкурентоспроможного бізнесу є залучення споживачів до процесу. Співпраця зі споживачами може включати дослідження потреб і вподобань, збір фідбеку та відгуків, що дозволяє підприємству адаптуватись до потреб ринку.

**6. Розвиток інноваційних рішень.** Розвиток технологій та інновацій, таких як збільшення продуктивності, покращення якості виробів, зменшенню витрат на виробництво, розробка нових продуктів - є ключовим для збереження конкурентоспроможності підприємства [17].

Отже, конкурентоздатність крафтових виробництв у Карпатському туристичному регіоні може бути підвищена за умови вдосконалення продукту, активної роботи зі споживачами, збільшення інвестицій, розвитку технологічних рішень та зібрання зворотнього зв'язку від публіки.

У Карпатському регіоні існує багато крафтових пивоварень, хлібопічних майстерень, медоварень, майстрів народного мистецтва тощо. Крафтові виробники використовують тільки натуральні інгредієнти, що робить їх продукти високоякісними та корисними. Більшість крафтових виробників знаходяться в маленьких містах та селах, приваблюючи тим самим туристів та забезпечуючи розвиток місцевої економіки.

Однак, конкуренція в галузі крафтового виробництва також досить велика. Багато підприємств займаються виробництвом аналогічних товарів, що може змагатися з крафтовими виробами, тому рішення щодо підвищення конкурентоздатності є важливим в цьому секторі.

Один з ключових факторів успіху крафтового виробництва - це розуміння потреб споживачів та їх вподобань. Оскільки споживачі стають все більш самодостатніми та інформованими, вони стають помітно вимогливішими до якості та ціни товарів і послуг. Тому крафтові виробники повинні відрізнитися унікальністю та високою якістю продукту, що призведе до збільшення продажів та збереження лояльності клієнтів.

Крім того, варто вести роботу над підвищенням своєї маркетингової стратегії та реклами товарів, щоб залучити нових клієнтів. Наприклад, проведення різноманітних дегустацій та фестивалів може збільшити популярність продукту та залучити увагу споживачів.

Окрім того, розвиток інновацій не тільки підвищує якість продукту, але й дозволяє економити кошти та збільшувати продуктивність. Також, підприємства повинні розробляти та використовувати різні механізми управління витратами, щоб ефективно користуватися своїми ресурсами. Наприклад, використання екологічно чистих технологій, збільшення продуктивності праці та оптимізація ланцюга поставок можуть допомогти підвищити конкурентоздатність крафтового виробництва.

Наприклад, одним з успішних крафтових виробників в Карпатському регіоні є броварня "Живе Пиво", яка володіє власними плантаціями хмелю та використовує тільки натуральні інгредієнти. Окрім того, виробництва сиру та меду також знаходяться на піку популярності крафтового виробництва в регіоні [18].

Карпатський туристичний регіон славиться своїми природними красотами та національними традиціями. Тому, розвиток крафтового виробництва є важливим для збереження цих традицій та підвищення конкурентоздатності регіону в цілому. Також, крафтові виробники можуть бути сприятливим додатковим фактором для туризму у регіоні, оскільки приваблюють увагу людей і дають змогу ознайомитись з місцевими видами промислу, культурою та традиціями.

Отже, конкурентоздатність крафтових виробництв у Карпатському туристичному регіоні може бути забезпечена завдяки використанню натуральних інгредієнтів, розумінню потреб та вподобань споживачів, розвитку інновацій та використанню ефективних стратегій маркетингу та управління витратами.

Таким чином, зберегання традицій крафтового виробництва та розвиток інноваційних рішень є ключовими факторами для забезпечення конкурентоспроможності крафтових виробників в Карпатському регіоні. Крім того, ефективний маркетинг та співпраця зі споживачами дозволять збільшити популярність продукту та забезпечать лояльність клієнтів. Технологічні можливості та оптимізація ланцюга поставок сприятимуть підвищенню продуктивності та зменшенню витрат на виробництво. На фоні туризму та зростання популярності місцевих продуктів, крафтові виробники мають можливість підвищити свою конкурентоспроможність шляхом впровадження нових технологій, вдосконалення якості продукту, реклами та маркетингової стратегії, що дозволить їм виокремитися на ринку та привернути увагу споживачів.

Важливим елементом підвищення конкурентоспроможності крафтових виробників є співпраця між підприємствами та їх об'єднання за інтересами. Співпрацюючи, крафтові виробники можуть знизити витрати на закупівлю сировини та енергії, уникнути дублювання продукції та навчатися один у одного. Об'єднання крафтових виробників може сприяти створенню групового бренду, більш ефективному розповсюдженню інформації про продукцію та зміцненню позицій на ринку [19].

Отже, конкурентоспроможність крафтових виробників в Карпатському туристичному регіоні вимагає поєднання якості продукту, конкурентної ціни, ефективної маркетингової стратегії та активної роботи зі споживачами. Розвиток технологій та співпраця між підприємствами, також допоможуть підвищити ефективність та зменшити витрати на виробництво. Лояльність

клієнтів може бути забезпечена шляхом презентації унікальних та високоякісних продуктів, проведення рекламно-маркетингових кампаній та співпраці зі споживачами.

Одним з успішних прикладів крафтового виробництва в Карпатському регіоні є виробництво сиру та інших молочних продуктів. Це сектор виробництва має довгу історію на Закарпатті, і його продукти завжди користувалися великою популярністю. Завдяки збереженню традицій та використанню новітніх технологій у виробництві, крафтові виробники сиру продовжують зберігати високу якість своїх продуктів та залучати нових клієнтів.

Ще одним успішним сектором виробництва є крафтове пивоваріння, яке також стабільно розвивається в регіоні та привертає туристів з усього світу. Крафтові пивоварні відрізняються від масових виробників своїм унікальним смаком та ароматом, а також застосуванням натуральних інгредієнтів.

Також, крафтові виробники меду, вина, коньяку та інших алкогольних напоїв продовжують створювати свої унікальні продукти, що приваблюють людей з усього світу [20].

Отже, крафтові виробники мають можливість продемонструвати свій талант та майстерність, привернути увагу споживачів та зайняти своє місце на ринку. Забезпечення конкурентоспроможності та підвищення якості продукту є головними факторами успіху крафтових виробників в Карпатському регіоні.

Зокрема, держава може допомогти вирішити питання фінансування шляхом введення пільгових кредитних програм та державних грантів, технічної та консультаційної підтримки, а також забезпечення захисту від конкуренції з боку масових виробників.

Також, співпраця між крафтовими виробниками та створення кооперативів можуть допомогти підвищити ефективність та скоротити витрати на виробництво, що дозволить збільшити прибуток та забезпечити сталий розвиток.

У цілому, розвиток крафтових виробництв у Карпатському регіоні має потенціал для створення нових робочих місць, підвищення рівня життя місцевих жителів та залучення туристів. Проте успіх залежить від ефективності вирішення проблем, що перешкоджають розвитку крафтових виробництв в регіоні [21].

### **Висновки до другого розділу**

У результаті проведеного аналізу ринку крафтових виробництв в Карпатському туристичному регіоні можна зробити висновок, що цей сектор бізнесу має значний потенціал для розвитку та виробництва унікальної продукції, що привертає увагу туристів та місцевих жителів.

Аналіз ринку виявив, що крафтове виробництво стає все більш популярним та затребуваним серед споживачів. Також було висвітлено тенденції розвитку ринку крафтового виробництва, зокрема:

- Зросла кількість крафтових виробництв в регіоні, що свідчить про зростаючий інтерес до цієї сфери бізнесу.
- Крафтові напої займають все більше місця в ресторанному бізнесі регіону, що свідчить про зростаючу популярність крафтової продукції серед споживачів.
- Крафтові виробництва стають все більш інноваційними та впроваджують нові технології виробництва, що дозволяє їм підвищувати якість та унікальність продукту.
- Розвиток інфраструктури в регіоні (наприклад, нові готелі, ресторани та туристичні маршрути) створює додаткові можливості для просування крафтової продукції та приваблення нових клієнтів.

Враховуючи ці фактори, можна стверджувати, що крафтове виробництво в ресторанному бізнесі Карпатського туристичного регіону має великий потенціал для розвитку та може стати важливим елементом у подальшому

розвитку туризму та господарської діяльності в регіоні. Однак, необхідно пам'ятати про важливість забезпечення якості продукту та сервісу, роботу над маркетинговими стратегіями та залученням професіоналів у галузі крафтового виробництва.



### **РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВПРОВАДЖЕННЯ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ КАРПАТСЬКОГО ТУРИСТИЧНОГО РЕГІОНУ УКРАЇНИ**

#### **3.1 Проблеми впровадження крафтових виробництв у ресторанному бізнесі Карпатського туристичного регіону України**

Серед проблем впровадження крафтових виробництв у ресторанному бізнесі Карпатського туристичного регіону можна виділити:

*Недостатню знайомість споживачів з крафтовими продуктами.* Більшість споживачів звикли до стандартних брендів і виробників, що ускладнює продаж крафтових товарів. Потрібний комплексний підхід до просування крафтових товарів та інформаційної роботи з потенційними клієнтами.

*Високі витрати на закупівлю крафтових продуктів.* Крафтові товари часто виготовляються в невеликих кількостях з використанням натуральних інгредієнтів, що впливає на вартість закупок та ціну на продукт.

*Питання регулювання та отримання дозволів на виробництво крафтових продуктів.* Це тісно пов'язано зі створенням спеціальних законодавчих актів, що регулюють ринок крафтового виробництва та забезпечують сприятливу підтримку для крафтових виробників.

*Зависокі очікування клієнтів щодо наявності крафтових продуктів в ресторанах.* Це може призвести до того, що ресторани будуть змушені постійно оновлювати свої асортименти, що вимагає від виробників більш ефективний і швидкий процес виробництва та доставки продукції.

*Брак доступної інфраструктури та технологій для крафтових виробників в регіоні.* Крафтові виробники можуть зіткнутися з проблемами

використання новітніх технологій та обладнання та з можливістю отримання спеціалізованої підтримки у сфері виробництва, маркетингу та продажу своїх продуктів.

*Недостатньо висока рентабельність крафтового виробництва.* Це вимагає постійного пошуку нових можливостей зниження витрат, удосконалення процесів і підвищення якості продукції, що є досить складним умовою, оскільки крафтові виробники зазвичай виробляють невеликі обсяги продукції.

*Відсутність стандартів якості та сертифікації.* Крафтові виробники можуть стикатися з проблемою відсутності стандартів якості та сертифікації своїх продуктів. Це може ставити під сумнів якість продукції та викликати недовіру від нових клієнтів.

*Потреба у високому рівні експертизи та знань.* Виробництво крафтових продуктів потребує високого рівня знань та експертизи, тому наразі більшість крафтових виробників регіону переважно є власниками невеликих сімейних підприємств. Це потребує більш фундаментального та систематичного навчання в економіці, бізнесі, маркетингу, продажах та крафті.

*Необхідність у створенні сильного бренду та іміджу.* Крафтові продукти зазвичай продаються як продукти з високим рівнем якості та унікальної роботи. Для цього виробникам необхідно створити сильний бренд та імідж продукції, які відповідають потребам їхніх клієнтів.

*Впровадження стандартів збереження продуктів.* Крафтові продукти можуть бути більш лабільними з точки зору збереження порівняно з більшістю продуктів в масового виробництва. Тому виробники повинні забезпечувати високий рівень якості та ефективність збереження, та відповідність стандартам, щоб гарантувати людям достойні умови вживання продукту [30].

Для вирішення вищезгаданих проблем, потрібні спільні зусилля виробників, фахівців та влади. Навчальні курси з крафтового виробництва, сприяння у отриманні дозвільної документації, створення умов для розвитку

ефективного застосування ресурсів та інфраструктури для крафтових виробників, розробка стандартів якості та інші підходи можуть допомогти у вирішенні цих проблем.

**1. Низький попит на крафтові продукти серед місцевих жителів.**

Відсутність масового ринку для крафтових виробників в регіоні ускладнює їхню здатність до вирішення власних економічних завдань.

**2. Обмежений потенціал збуту.** Туристи складають значну частину споживачів крафтових продуктів. Однак, через сезонність та динаміку туристичного потоку, можливості для розвитку крафтового виробництва у регіоні можуть бути обмежені.

**3. Недостатнє сприяння держави.** Розвиток крафтового виробництва вимагає спеціалізованої підтримки з інфраструктури, фінансів та законодавства. У відсутності такої підтримки, крафтові виробники можуть бачити обмежені можливості для розвитку свого бізнесу.

**4. Високі витрати на виробництво.** Для крафтових виробників характерні високі витрати на виробництво через невеликий масштаб виробництва й використання натуральних та екологічних інгредієнтів. Це може викликати складнощі з наданням достатньо високої ціни на продукцію та призвести до низької рентабельності.

**5. Брак розуміння споживачами.** Багато споживачів можуть не розуміти суть крафтових продуктів та їхньої вартості. Як наслідок, невелика розповсюдженість та популярність спричинять низьку популярність і низьку рентабельність та призвести до низького попиту.

**6. Недоступність фахівців.** На ринку праці у регіоні можуть бути обмежені можливості знайти кваліфікованих спеціалістів, обізнаних у виробництві крафтових продуктів. Рішення цих проблем можуть включати підтримку з боку держави, розвиток промоції й маркетингової стратегії, сприяння розвитку свого бізнесу у регіоні, креативність у виготовленні та налаштуванні виробництва і пошуку нових споживачів із інших галузей.

Крім того, важливо розвивати маркетингові та продажні стратегії для крафтових виробників, використовуючи техніки диференціювання продуктів та уникнення конфлікту між більшістю ідеології крафт виробництва і масової промисловості [22].

Пропонуються також такі заходи:

1. Регулярні тренінги для крафтових виробників з питань продажів, маркетингу та управління бізнесом в цілому.

2. Розробка відкритої бази даних крафтових виробників в регіоні, а також створення медіа каналів для просування продуктів крафтових виробників.

3. Створення спеціальних точок продажу, які дозволять крафтовим виробникам просувати свої товари.

4. Використання інтернет-ринку як території для збуту продукції.

5. Організація щорічних фестивалів та виставок крафтової продукції в регіоні.

6. Впровадження програм, які сприятимуть підтримці крафтових виробників, розробка пакетів пільг та дотацій для вирощування та технічного розвитку крафтових підприємств.

7. Сприяння місцевому виробництву. Розвиток місцевого виробництва може бути реалізований через створення підтримки з боку держави, розвитку промоції та маркетингових кампаній, сприяння розвитку мережі партнерів та розумінням споживачами й значенням місцевої продукції.

8. Розвиток інфраструктури. Передбачте розвиток інфраструктури та мережі розподілу через створення додаткових майстерень, пакування та транспортування продуктів, що забезпечать кращу належність продуктів із міркувань вимог та очікувань споживачів.

9. Оптимізація витрат. Крафтові виробники можуть мати додаткові витрати. Але можна використовувати ресурси більш ефективно, використовуючи екологічно чисті технології виробництва, реінжиніринг

виробництва, технічні засоби ефективного управління, режим оптимізації витрат.

10. Розвиток партнерства з ресторанами. Партнерство з ресторанами може допомогти крафтовим виробникам отримувати додатковий збут та рекламу. Ресторани можуть розвивати спеціальні меню, які будуть включати крафтові продукти, фасовані і бутельовані напої, м'ясні та сирні вироби тощо. В ідеалі, це допоможе крафтовим виробникам збільшувати обсяги продажу та підвищувати відомість свого бренду, а ресторанам – отримати вигоду від привабливішого меню і підвищення репутації [23].

Усі ці заходи, а також інші можуть сприяти подоланню проблем, які зараз є в розвитку крафтових продуктів у ресторанному бізнесі Карпатського туристичного регіону. Головне, щоб зацікавлені сторони у галузі, уряд та споживачі сприймали крафтові продукти як цінні й якісні альтернативи масовим виробам [29].

### **3.2 Перспективи розвитку крафтових виробництв у Карпатському туристичному регіоні України**

Перспективи розвитку крафтових виробництв у Карпатському туристичному регіоні є дуже високими. Вже зараз на ринку виробників та місцевих ресторанів можна знайти кілька провідних продукцій крафтового виробництва, які показують високу якість та запит у місцевих жителів та туристів.

Основою для подальшого розвитку крафтового виробництва є туризм, який є головним рушієм економік країни. Туристи з усього світу приїжджають в Карпатський туристичний регіон, щоб насолоджуватись його живописними пейзажами та відчутти неповторний колорит регіону. І крафтові виробники можуть скористатися цим, пропонуючи свої продукти туристам.

Крім цього, розвиток крафтового виробництва допоможе зберегти національну культуру та традиції виробництва, збільшить наповненість країни, а також сприятиме створенню нових робочих місць.

Також важливо звернути увагу на те, що крафтова продукція стає все популярнішою серед споживачів. Вона визнана більш здоровою, екологічно чистою та більш якісною за масовий виріб. Тому, із зростанням попиту на такі продукти, інвестори можуть розглядати цю галузь як потенційно дохідну.

Отже, перспективи розвитку крафтових виробництв у Карпатському туристичному регіоні є дуже великими. Головне завдання полягає у подальшому підтриманні і розвитку цієї галузі, збереженні національної культури та традицій виробництва, а також створенні умов для залучення нових інвесторів та співпраці з місцевими ініціативами [28].

Для досягнення успіху в розвитку крафтового виробництва в Карпатському регіоні можуть бути запропоновані наступні кроки та заходи:

**1. Надання підтримки на державному рівні.** Держава може створити програми підтримки для крафтових виробників, такі як пільги, дотації, гранти та ін. Національні та місцеві виробники можуть звертатися до цих програм для фінансової підтримки, що дозволить їм розвиватися та займати вирішальне місце на ринку.

**2. Сприяння в утриманні крафтових ринків та фестивалів.** Організація ринків та фестивалів допомагає залучати увагу споживачів до крафтових продуктів, а також забезпечує можливість продажу продукції виробників. Це може сприяти підвищенню популярності товарів і допоможе розвитку індустрії в регіоні.

**3. Розробка спеціальної маркетингової стратегії.** Крафтові виробники повинні мати маркетинговий підхід до збуту своїх продуктів. Це забезпечить їм змогу ефективно рекламувати свою продукцію та розвивати свою мережу збуту.

**4. Створення співпраці між крафтовими виробниками та ресторанами.** Крафтові виробники повинні укласти партнерські угоди зі ресторанами, де можна продавати свою продукцію, тим самим сприяючи розвитку свого бренду.

**5. Забезпечення якості продукту.** Крафтові підприємства мають забезпечувати високу якість своєї продукції, а також життєдатність індустрії в цілому. Це може бути реалізовано за допомогою розвитку нових технологій та інновацій, які забезпечать рівень якості для ринку, а також за допомогою створення систем контролю якості [24].

Загалом, розвиток крафтових виробництв у Карпатському регіоні має високий потенціал і може стати одним з ключових напрямків, що забезпечать економічний успіх регіону. Однак, для забезпечення стійкого розвитку галузі, необхідно виконувати планову роботу щодо підвищення якості та популярності продукції.

Окрім цього, можливість залучення іноземних туристів до крафтового виробництва є ще однією перспективою розвитку галузі. Крафтова продукція має свою власну «місцеву» та «екзотичну» особливість, зокрема, і є власним стилем, традицією та культурою. І багато іноземних туристів зацікавлені саме в такій автентичності.

Отже, крафтове виробництво може стати однією з ключових галузей економіки Карпатського туристичного регіону України, забезпечуючи високоякісну продукцію та підвищуючи відомість регіону серед туристів. Для досягнення успіху, необхідно використовувати стратегії підтримки та розвитку, які можуть включати державні та місцеві програми підтримки, маркетингову підтримку, фестивалі та інші ініціативи.

Загалом, розвиток крафтових виробництв в Карпатському туристичному регіоні є високоякісною та екологічно чистою альтернативою, яка може відігравати важливу роль у збільшенні наповненості регіону, збереженні традицій виробництва та забезпеченні економічного успіху. Важливо уважно

аналізувати вимоги ринку, щоб бути в курсі останніх новин та тенденцій, а також планувати прогрес поступово, а не швидко [24].

### **3.3 Практичні рекомендації щодо впровадження крафтового виробництва в ресторанному бізнесі Карпатського туристичного регіону України**

Проаналізувавши ринок крафтового виробництва ми можемо надати декілька практичних рекомендацій щодо впровадження крафтового виробництва в ресторанному бізнесі Карпатського туристичного регіону:

1. Проаналізуйте попит на крафтове пиво та інші напої в регіоні та з'ясуйте, який тип крафтових напоїв має найбільшу популярність серед місцевих жителів та туристів.

2. Плануйте свої витрати на покупку обладнання та інгредієнтів перед відкриттям крафтового виробництва.

3. Створіть унікальний продукт, що буде конкурувати з іншими типами крафтових напоїв в регіоні.

4. Розробіть меню з крафтовими напоями, які доповнюватимуть страви, що пропонуються у вашому ресторані.

5. Співпрацюйте з місцевими постачальниками, що дозволить забезпечити якість та унікальність продукту.

6. Розробіть маркетингову стратегію, що дозволить залучити більше клієнтів та зберегти вже закріплених.

7. Забезпечте високий рівень сервісу для клієнтів, що допоможе залучати нових гостей та зберегти постійних відвідувачів.

8. Підтримуйте свою продуктивність виробництва та розробіть власну технологію виробництва, що дозволить зробити виробництво максимально ефективним та економічним.



9. Бути на постійному зв'язку з клієнтами, що дозволить вам удосконалювати свій продукт та покращувати сервіс.

10. Не забувайте про дитячі, вегетаріанські та безалкогольні варіанти напоїв на вашому меню.

11. Важливо регулярно проводити дегустації свого крафтового пива та інших напоїв, щоб переконатись у їх якості.

12. Надавати клієнтам можливість особисто відвідати виробництво та побачити процес виробництва, що дозволить збільшити цінність продукту та залучити додаткові замовлення.

13. Розгляньте можливість організації екскурсій до вашого крафтового виробництва, що дозволить переконатись у якості продукту та відчутти атмосферу вашого закладу.

14. Спеціалізуйтеся на одній або декількох групах крафтових напоїв, що дозволить вам створити унікальний продукт та зосередитися на його удосконаленні.

15. Залучайте в свою команду кваліфікованих спеціалістів, які мають досвід у крафтовому виробництві, щоб забезпечити рівень якості, який задовольнить ваших клієнтів [25].

Крафтове виробництво в ресторанному бізнесі Карпатського туристичного регіону має великий потенціал для розвитку. За допомогою правильної стратегії та організації можна створити унікальний продукт та залучити нових та повторних клієнтів. Важливо слідкувати за якістю продукту та сервісом, що дозволить отримати хорошу репутацію на ринку та зберегти старих клієнтів.

Також важливо регулярно оновлювати меню та випускати нові види крафтових напоїв, щоб приваблювати нових клієнтів та задовольняти вимоги постійних. Надавання можливості клієнтам відвідати виробництво та організація екскурсій сприятиме підвищенню інтересу до продукту та збільшенню його популярності.

Не можна забувати про важливість маркетингу та реклами. Популяризація вашого продукту серед туристів та місцевих жителів може бути важливим етапом в успіху вашого бізнесу. Також важливим елементом є співпраця з місцевими громадськими організаціями та подіями, що дозволить збільшити ваш вплив на регіон та залучити нових клієнтів.

Успішне крафтове виробництво в ресторанному бізнесі Карпатського туристичного регіону вимагає від підприємців врахування особливостей ринку та популярних напоїв і страв. Важливо забезпечувати високий рівень сервісу, якість продукту та розробляти стратегію реклами та маркетингу. Організація крафтового виробництва в ресторанному бізнесі може бути важливим етапом в успіху вашого бізнесу та сприяти його подальшому розвитку [26].

### **Висновки до третього розділу**

Таким чином, розвиток крафтового виробництва у ресторанному бізнесі Карпатського туристичного регіону присвячено значну увагу. Якість продукту та обслуговування, професіоналізм місцевих підприємців та підтримка від влади є важливими чинниками успіху у цій сфері. Оптимізм щодо розвитку крафтового виробництва та його внеску в розвиток туризму та господарської активності в регіоні підкреслюється як потенціал розвитку туризму та інфраструктури, так і забезпечення турботою про місцевих жителів.

## ВИСНОВКИ

У першому розділі нашої роботи ми охарактеризували крафтове виробництво як складову ресторанного бізнесу, виокремили основні принципи організації крафтових виробництв у ресторанному бізнесі та окреслили маркетингові аспекти організації крафтових виробництв у ресторанному бізнесі. Звідси, можемо зробити такі висновки, що:

1) Крафтове виробництво у ресторанному бізнесі є важливим елементом, який дозволяє відрізнитися від конкурентів та привертати увагу клієнтів;

2) Організація крафтових виробництв у ресторанному бізнесі ґрунтується на принципах створення унікальної продукції, яка відповідає побажанням та потребам споживачів, та забезпеченні якості та безпеки;

3) Маркетингові аспекти, такі як брендування, позиціонування продукту та знаходження цільової аудиторії, допомагають збільшити обсяги збуту та залучити нових клієнтів.

У другому розділі нашої роботи було здійснено огляд ринку крафтових виробництв у Карпатському туристичному регіоні, проаналізовано попит на крафтові виробництва та здійснено порівняльну характеристику конкурентоздатності крафтових виробництв у досліджуваному регіоні. Звідси, ми можемо зробити такі висновки:

1) Крафтове виробництво є важливим елементом туристичної індустрії Карпатського туристичного регіону України, що може стати додатковою причиною для туристів обирати регіон як місце відпочинку;

2) З кожним роком попит на крафтову продукцію у регіоні зростає, тож цей напрямок потребує подальшого розвитку та підтримки;

3) Ринок виробництва крафтової продукції є не достатньо наповнений виробниками, але це не перешкоджає йому бути конкурентоздатним на ринку.

У третьому розділі роботи досліджено проблеми та перспективи

напрямку, а також надано рекомендації щодо впровадження крафтових виробництв у Карпатському туристичному регіоні України. Тож, можемо зробити такі висновки:

1) Найбільш відчутні проблеми щодо впровадження крафтових виробництв у ресторанний бізнес регіону пов'язані з відсутністю знань та навичок у галузі крафтового виробництва та складним процесом отримання ліцензій на виробництво. Однак, відповідні навчання та підтримка від влади можуть допомогти перш ніж зменшенню цих проблем. Також пошук локальних постачальників сировини та виробничого обладнання може розширити можливості у введенні крафтового виробництва.

2) Впровадження крафтових виробництв у ресторанний бізнес Карпатського туристичного регіону може сприяти розвитку інфраструктури та зменшенню безробіття, забезпечивши розвиток місцевої економіки.

3) Ми рекомендуємо впроваджувати крафтові виробництва у ресторанний бізнес Карпатського туристичного регіону України враховуючи такі аспекти:

- залучати фахівців з крафтового виробництва або провести навчання для власників ресторанів з метою забезпечення високої якості продукту;
- знайти місцевих постачальників сировини та виробничого обладнання для забезпечення якісного крафтового виробництва та розвитку місцевої економіки;
- проводити маркетингові дослідження, щоб з'ясувати попит на крафтові виробництва у регіоні, з'ясувати потреби клієнтів та вивчити поведінку споживачів;
- забезпечити належні умови для виробництва та зберігання крафтового пива, зокрема, встановити необхідне обладнання та контролювати умови зберігання;

- розвивати співпрацю з місцевими владними органами з метою отримання підтримки в розвитку крафтового виробництва та привабливості регіону як туристичного напрямку;
- забезпечити якість та безпеку продукту за допомогою відповідних сертифікатів та ліцензій;
- поліпшити обслуговування та створити унікальну атмосферу для споживачів, щоб привернути і зберегти клієнтів;
- враховувати принципи сталого розвитку, зокрема, використання локальних ресурсів, дбайливе ставлення до довкілля та підтримка місцевих громад, для успішного розвитку крафтового виробництва в регіоні.

Отже, крафтові виробництва в ресторанному бізнесі можуть мати вирішальний вплив на конкурентоспроможність та розвиток бізнесу. У Карпатському туристичному регіоні України великий потенціал для розвитку цієї галузі діяльності, що може забезпечити додаткові можливості для розвитку туризму та привабливості регіону як туристичного напрямку. Проблеми, які перешкоджають розвитку галузі, можуть бути вирішені шляхом введення підтримки від влади та залучення фахівців з крафтового виробництва. В цілому, впровадження крафтового виробництва до ресторанного бізнесу може принести великі переваги для бізнесу і розвитку туризму в регіоні. Розроблення плану дій, які враховують практичні аспекти залучення фахівців з крафтового виробництва, місцевих постачальників та елементи маркетингу, може стати прогресивним підходом до сприяння розвитку крафтового виробництва та туризму в Карпатському туристичному регіоні.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Данильченко О. В. Ресторанний бізнес: технології та організація. Київ. *Центр учбової літератури*, 2006. 264 с.
2. Горбачук С. І. Маркетингові стратегії в сфері гостинності: навчальний посібник. Львів: Видавництво Національного університету «Львівська політехніка», 2015. 210 с.
3. Шишкіна І. Міжнародний гастромант: народні страви різних країн світу. Київ. Ексмо-Прес, 2017. 320 с.
4. Калініченко А. В. Виробництво пива в домашніх умовах: навчальний посібник. Харків: Право, 2018. 120 с.
5. Михайлюк І. Як зробити своє пиво вдома: практичний посібник – Львів: Априорі, 2016. – 92 с.
6. Рибчинська О. Як зробити крафтове пиво вдома: практичні поради. Київ: Грані-Т, 2016. 120 с.
7. Роля Я. Пивоварство: виробництво пива в домашніх умовах: практичні поради. Київ: Грані-Т, 2018. 120 с.
8. Литвинова А. Особливості крафтового виробництва в Україні. *Громадське здоров'я та медицина*. № 2 (66), 2019. С. 39-41.
9. Костюк М. Крафтове пиво – свіжий тренд в гастрономії. *Український журнал гастрономії*. № 6 (90), 2018. С. 44-47.
10. Кравченко В. Розвиток крафтового виробництва в Україні. *Хімія та хімічна технологія*. Т. 62, № 5, 2019. С. 97-105.
11. Сімохін І., Тимохін О. Крафтове виробництво в Україні: потенціал та перспективи розвитку. *Сучасна економіка і підприємництво*. № 24, 2018. С. 131-135.
12. Мацелюх С., Бравцев Ю. Фактори конкурентоспроможності крафтового пива в Україні. *Бізнес Інформ*. № 1 (158), 2019. С. 132-139.

- 13.Луцик О., Рудакова Т. Крафтове пиво в малому та середньому бізнесі України. *Науковий вісник НЛТУ України*. № 29.1, 2019. С. 80-84.
- 14.Перспективи розвитку крафтового виробництва в Україні / за ред. В. Войтюк, О. Тимохін, І. Сімохін та ін.. Київ: Інтерсервіс, 2018. 132 с.
- 15.Організація виробництва крафтової продукції / за ред. Н. М. Черникова та ін. Харків: Компанія СМАРТ, 2017. 312 с.
- 16.Крафтове пиво: технологія виробництва та історія / за ред. М. О. Радкевич та ін.. Київ: Ділові перспективи, 2017. 256 с.
- 17.Грабовська Ю., Першина О. Аналіз та порівняльна характеристика ринку крафтового пива в Україні та Європі. *Науково-технічний журнал «Промисловість будівельних матеріалів»*. № 94, 2019. С. 9-15.
- 18.Лук'янова Ю., Попович Ю. Розвиток крафтового виробництва в Україні як фактор економічного зростання. № 2 (90), 2019. С. 47-54.
- 19.Федченко В. І. Конкурентоспроможність та перспективи розвитку виробництва крафтового пива в Україні. *Бізнесмен-менеджер*. № 2 (4), 2018. С. 56-60.
- 20.Черняк А., Шахрай С. Крафтове пиво в українських ресторанах: аналіз переваг і перспектив розвитку. *Харчова наука і технологія*. Т.13, № 1, 2019. С. 98-105.
- 21.Черняк А. В. Вплив крафтового виробництва на конкурентоспроможність ресторанного бізнесу в Україні. *Стратегії розвитку ресторанного бізнесу*. № 4 (19), 2018. С. 21-25.
- 22.Медведева Н. В. Крафтове виробництво – нове слово в розвитку гурманії в Україні. *Сучасні проблеми технології виробництва продукції та обслуговування*. № 3., 2018. С. 10-18.

- 23.Бойко Ю. О. Крафтова гастрономія в Україні: тенденції та перспективи розвитку. *Гастроном.* № 2 (44), 2019. С. 16-21.
- 24.Модрін О. В. Крафтова революція в стравах та напоях: тенденції та перспективи розвитку в Україні. Фактори економічного зростання: навчальний посібник. Київ: КНЕУ, 2019. С. 196-203.
- 25.Крафтове пиво в Україні: історія, сучасність, перспективи / за ред. Г. Мелешко, Ю. Вакуленко та ін. Київ: Експоцентр України, 2016. 100 с.
- 26.Бондаренко Т. Крафтове пиво в Україні: історія, сьогодні, майбутнє. *Українська гастрономія.* № 4 (94), 2019. С. 38-43.
- 27.Діль Ш. Крафтове пиво: нова хвиля у світі пивоваріння. Київ: Алеф-Віта, 2018. 304 с.



Броварня «ПРАВДА»



Медоварня «Чорна Бджола»





Найстаріша сироварня-гражда під Ігрицем



## Основні локації крафтових виробництв у Івано-Франківській області

Вид крафту	Назва фірми/закладу	Адреса
Пивоваріння	Броварня Ягер	м. Івано-Франківськ вул. Галицька, 111
	MOLFAR BREWERY	м. Івано-Франківськ, вул. Української Перемоги, 23
	Броварня «Станіславська Гальба»	м. Івано-Франківськ, вул. Курінного Чорноти, 2/1
	Броварня «Гонір»	м. Івано-Франківськ, вул. Симона Петлюри, 2/3
	Броварня «Міф»	м. Івано-Франківськ, вул. Семена Височана, 18
	Ортус	м. Івано-Франківськ, вул. Михайла Грушевського, 9
	ТЗОВ «Західний пивний дім»	м. Івано-Франківськ, вул. Ботанічна, 10а
	Beer Time	м. Івано-Франківськ, вул. Української Перемоги, 34
	Бар «Блуд»	м. Івано-Франківськ, вул. Незалежності, 25
	Copper Head	м. Івано-Франківськ, вул. Гетьмана Мазепи, 6
	Panorama Pub Internationale	м. Івано-Франківськ, Північний бульвар, 2а
	Бар "Zillya"	м. Івано-Франківськ, вулиця Бачинського, 2

	Pub "Gambrinus"	м. Івано-Франківськ, вулиця Галицька, 60
	Beermingem	м. Івано-Франківськ , вулиця Чорновола, 2
	Броварня « <u>Molfar Brewery</u> »	м. Івано-Франківськ, вулиця Української Перемоги (Сахарова Академіка), 23
	"Пивоварня "Bartik beer"	м. Івано-Франківськ , Південний бульвар, 20, корп. 2
	Пивоварня «Гірське»	селище Микуличин, вул.Грушевського, 134 Д, Івано-Франківська область
	Пивоварня "Панське Станіславов"	м.Івано-Франківськ, вул. Отця блавацького, 2
Сироваріння	Станіславська Сироварня	м. Івано-Франківська, вул. Тисменицька 249
	Будз Баран	с. Шепіт, Івано- Франківська область
	Ферма " Еко Карпати"	м. Долина
	Музей сироварня "Хата- стая"	с. Верховина
	Гуцульська сироварня	с. Яворів, Івано- Франківська область
Бджільництво	Чорна Бджола	С. Вигода, Івано- Франківська область
	Грабівський мед	с. Грабівка, Івано- Франківська область
	Медок	м. Івано-Франківськ, вул.

		Симоненка 15
	Пасіка "Селекціонер"	Рожнятівський р-н, Івано-Франківська область
	СОК "Медовий край"	с. Фрага, Івано- Франківська область
М'ясні продукти	«Premium Jerky Meat»	м. Івано-Франківськ, вулиця Богдана Хмельницького, 67а
	Стейки карпат	смт. Букацівці, Івано- Франківська область
	Делікатес	м. Івано-Франківськ, вул. Незалежності 40
Фрукти та овочі	ТЗОВ "Покуття-фрукт"	с. Стецева, Івано- Франківська обл.
	ПП "Степан Мельничук"	с. Турка, Івано- Франківська обл.
	ТЗОВ "Бачів-Агро"	м. Рогатин, Івано- Франківська обл.
Хліб	Кухня Bakery	м. Івано-Франківськ
	"Марше"	м. Івано-Франківськ, вул. Січових Стрільців 52
	Крафтова пекарня "Добра піч"	м. Івано-Франківськ, вул. Івана Миколайчука 6а
Солодощі (шоколад)	Bellisimo	м. Івано-Франківськ
	Vitaminka	м. Івано-Франківськ
	ChoCaFrukt	м. Івано-Франківськ, вул. Мазепи 21

## Основні локації крафтових виробництв у Закарпатській області

Вид крафту	Назва фірми/закладу	Адреса
Пивоваріння	“Fichte’nbrewery”	с. Коритняни, Закарпатська обл.
	“Кіблер”	с. Вишково, Закарпатська обл.
	Гуцульська броварня “Ципа”	с. Кваси, Закарпатська обл.
	Карпатська пивоварня “Джон Гашпар”	м. Берегово, Закарпатська обл.
	“Графське”	м. Мукачево, Закарпатська обл.
	“Унгвайзер”	м. Ужгород, Закарпатська обл.
	“Севлюшська пивоварня”	м. Виноградово, Закарпатська обл.
	Пивоварня “Yuber”	м. Ужгород, Закарпатська обл.
	“Загатська пивоварня”	с. Загаття, Закарпатська обл.
	“Варошське”	м. Хуст, Закарпатська обл.
	DOM Brewery	м. Ужгород, Закарпатська обл.
	Пивоварня “Patrick”	сmt. Міжгір’я, Закарпатська обл.
Пивоварня “Зірка”	м. Мукачево, Закарпатська обл.	
Пивоварня “Heming”	м. Мукачево, Закарпатська обл.	
Сироваріння	Ферма “Карпатський Буйвіл”	м. Виноградів, Закарпатська обл.
	Сироварня “Біласовиці”	с. Біласовиця,

		Закарпатська обл.
	Сироварня “Весела стайня Csiga-Biga”	смт. Великий Березний, Закарпатська обл.
	Еко-ферма “Зелений гай”	с. Нижнє Селище, Закарпатська обл.
	Сироварня еко-курорту “Ізки”	с. Ізки, Закарпатська обл.
	Монастирська сироварня	с. Ракошино, Закарпатська обл.
	“Перечинська Мануфактура”	м. Перечин, Закарпатська обл.
	Сироварня “Турянський двір”	с. Тур’я Поляна, Закарпатська обл.
Бджільництво	Бджолина ферма в Колочаві	с. Колочава, Закарпатська обл.
	ТМ “Мед Карпат”	м. Хуст, Закарпатська обл.
	Турянський мед	с. Тур’я, Закарпатська обл.
М’ясні продукти	“Порядний Газда”	м. Мукачево, Закарпатська обл.
	Закарпатський крафт	м. Ужгород, Закарпатська обл.
Фрукти та овочі	Державне підприємство “Великолазівський”	с. Стрипа, Закарпатська обл.
	Фермерське господарство “Оптіма”	с. Велика Добронь, Закарпатська обл.
	Фермерське господарство “Шнеліцер і К”	м. Свалява, Закарпатська обл.



Хліб	“Виноградів”	м. Виноградів, Закарпатська обл.
	Полонинський хліб	м. Ужгород, Закарпатська обл.
	Помпейка	Закарпатська обл.
Солодощі (шоколад)	“Golden Fruit”	смт. Буштин, Закарпатська обл.
	“Закарпатські делікатеси”	м. Мукачево, Закарпатська обл.
	ТМ “Закарпатський пряник”	м. Ужгород, Закарпатська обл.

## Основні локації крафтових виробництв у Львівській області

Вид крафту	Назва фірми/закладу	Адреса
Пивоваріння	“Бузецький бровар”	м. Буськ, Львівська область
	Lemderg Craft Brewery	с. Красів, Львівська область
	“Хмільний Лев”	м. Львів, вул. Жовківська 30
	DanderBrau	м. Львів, вул. Тернопільська 21Б
	Правді	м. Львів, Старознесенська 24-26
	Львівська пивоварня	м. Львів, Клепарівська 18
	Королівська пивоварня “Баварія”	м. Пустомити, вул. Козацька 15
	Ресторан-пивоварня “Гульвіса”	м. Львів, вул. Петлюри 30а
	Паб “REER STATION”	м. Львів, вул. Торгова 15
	Паб “Beer House”	м. Львів, вул. Гетьмана Мазепи 37
	Пивна ресторація “Кумпель”	м. Львів, пр. Чорновола 2Б
	Бар “Кнайпа”	м. Львів, вул. Кос-Анатольського 2
	Паб “Lemberg Craft Rest”	м. Львів, вул. Шевченка 19
	Cantona Pub	м. Львів, вул. Дудаєва 16
Паб “Лінівий пес”	м. Львів, вул. Краківська 9	

	Паб “Пивниця”	м. Львів, вул. Антоненка-Давидовича 10
	Бар “Вуйко Сем”	м. Львів, вул. Братів Рогатинців 23
	Паб “Золотий колос”	м. Львів, пр. Крива Липа 6
Сироваріння	Сироварня “Лепта”	с. Борщовичі, Львівська обл.
	Сироварня “Наші Кізоньки”	с. Брюховичі, Львівська обл.
	Сироварня “Чесний сир”	с. Вовчухи, Львівська обл.
	Козяча ферма Елізи	с. Дмитровичі, Львівська обл.
	Сироварня “Козуля”	с. Коросне, Львівська обл.
	Фермерське господарство “Лелик”	с. Куликів, Львівська обл.
	Фермерське господарство “Меринос-Захід”	с. Летня, Львівська обл.
	Міні-ферма “З гарбузового раю”	с. Мальованка, Львівська обл.
Бджільництво	Медові пасіки “Медовий блюз”	с. Люб’яна, Львівська обл.
	Відпочинковий комплекс “Петрова пасіка”	с. Старий Кропивник, Львівська обл.
	Відпочинок на вуликах	с. Раківець, Львівська обл.
М’ясні продукти	ТМ “М’ясо Ковалів”	с. Малехів, Львівська

		обл.
	М'ясна мануфактура	м. Львів, вул. Щирецька 36
Фрукти та овочі	Фермерський Ярмарок	м. Львів, пл. Ринок
	Фермерське господарство "Максимович"	с. Рудники, Львівська обл.
	Приватне сільськогосподарське підприємство "Богдан"	с. Стара Скварява, Львівська обл.
	Фермерське господарство "Пчани-Денькович"	с. Пчани, Львівська обл.
Хліб	ТМ "Галицька здоба"	м. Львів, вул. Антоновича 102в
	ТМ "Степанків"	м. Львів, вул. Генерала Курмановича 9
	Горіховий дім	м. Львів, вул. Тобілевича 8
Солодощі (шоколад)	Каварня "Арсенальська та Фреска"	м. Львів, вул. Арсенальська 7
	"Шоколадний бутік"	м. Трускавець, Львівська обл.
	Львівська майстерня шоколаду	м. Львів, вул. Кульпарківська 226а

## Основні локації крафтових виробництв у Чернівецькій області

Вид крафту	Назва фірми/закладу	Адреса
Пивоваріння	Магазин “Beer 4 you”	м. Чернівці, вул. Небесної сотні 10
	Паб “Гойра”	м. Чернівці, вул. Героїв Майдану 2в
	Фабрика пива “Терція”	м. Чернівці, вул. Ентузіастів 7
	Пивтрест	м. Чернівці, вул. Небесної сотні 23
	Західний пивний дім	м. Чернівці, вул. Миколаївська 51г
	“Чорні вівці”	м. Чернівці, вул. Шептицького 8
	Pikantiko	м. Чернівці, вул. Героїв Майдану 103г
	Паб “Бартка”	м. Чернівці, вул. Головна 124
	Bier Platz	м. Чернівці, вул. Руська 1а
	Pub 34	м. Чернівці, вул. Головна 34
	Public pub	м. Чернівці, вул. Головна 265а
Perfomance pub “VYO”	м. Чернівці, вул. Кобилянської 16	
Сироваріння	Добрі Газди	с. Михайлівка, Чернівецька обл.
	Магазин “Фермерські молочні продукти”	м. Чернівці, вул. Комарова 33
	Сімейна “Сімейна сироварня Морозевичів”	м. Кіцмань, Чернівецька обл.

	<u>Varvarych Cheese Farm</u>	с. Ропча, Чернівецька обл.
Бджільництво	Магазин “Пасіка”	м. Чернівці, вул. Головна 29
	Магазин “Бджілка”	м. Чернівці, вул. Комарова 9а
М’ясні продукти	М’ясні делікатеси Верховода	м. Чернівці, вул. Коломийська 9д
	Крамниця “Село”	м. Чернівці, вул. Чорноморська 4а
Фрукти та овочі	Магазин “Organic Plus”	м. Чернівці, вул. 28 Червня 9
	Магазин фрукти та овочі	м. Чернівці, вул. Зелена 5а
	Магазин фруктовий караван	м. Чернівці, пр. Незалежності 113
Хліб	Пекарня-кондитерська “NIKONOVA”	м. Чернівці, вул. Небесної сотні 19в
	Пекарня “Панна”	с. Мамаївці, Чернівецька обл.
	Пекарня-кафе “Рецептура”	м. Чернівці, вул. Арона Пумнула 1
Солодощі (шоколад)	Пекарня-кондитерська “Рецептура”	м. Чернівці, вул. Арона Пумнула 1
	Пекарня-цукерня “Ваніль”	м. Чернівці, вул. Головна 81
	Кондитерський дім	м. Чернівці, вул. Небесної сотні 19в

**РЕЦЕНЗІЯ**  
на кваліфікаційну роботу  
«Кулінарна спадщина населення Карпатського туристичного регіону  
України»

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

Джус Каріні Василівни

(ПП студента)

Рецензент: к.е.н., доцент каф. управління та адміністрування Розумович Н.Ф.  
(науковий ступінь, вчене звання, посада, ПП рецензента)

Кулінарна спадщина Карпатського туристичного регіону України є дуже різноманітною, що зумовлює туристичний попит у ньому.

Дослідження теми дипломної роботи має логічну структуру, зокрема: охарактеризовані теоретичні аспекти формування кулінарної спадщини; проаналізовано сучасний стан та проблеми кулінарної спадщини Карпатського туристичного регіону України.

Матеріали роботи викладені у науковому стилі, однак є підрозділи, у яких використано художній стиль мовлення, доступною мовою, стисло але з деякими помилками. Оформлення роботи на задовільному рівні. Актуальність теми розкрито в неповному обсязі. Достатньо грамотно поставлено мету дослідження. Важливим аспектом в кваліфікаційній роботі є надані рекомендації та пропозиції щодо розвитку кулінарного туризму в регіоні.

Рекомендую виставити Каріні Василівній оцінку «задовільно» та присвоїти кваліфікацію «бакалавр» з готельно-ресторанної справи».

К.е.н., доцент кафедри

Управління та адміністрування



Наталія РОЗУМОВИЧ

«15» червня 2023 р.

**Відгук**  
на кваліфікаційну роботу  
«Кулінарна спадщина Карпатського туристичного регіону України»

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

Джус Каріни Василівни  
(ПП студента)

Дослідження теми дипломної роботи має логічну структуру, зокрема: охарактеризовані теоретичні аспекти формування кулінарної спадщини; проаналізовано сучасний стан та проблеми кулінарної спадщини Карпатського туристичного регіону України.

Матеріали роботи викладені у науковому стилі, доступною мовою, стисло та правильно. Актуальність теми розкрито задовільно. Правильно поставлено мету дослідження. Проте, не достатня інформативність та якість критичного огляду літературних джерел з досліджуваної теми. Також не в повній мірі проаналізовано ресторани з національною кухнею у Карпатському туристичному регіоні України. Важливо, що у кваліфікаційній роботі є надані рекомендації та пропозиції щодо розвитку кулінарного туризму в регіоні.

Оформлення роботи на задовільному рівні: розділи, підрозділи виконано згідно з методичними рекомендаціями щодо оформлення кваліфікаційної роботи. Кожен розділ завершується висновками до розділу. Кваліфікаційна робота завершується загальними висновками до роботи. Додатки присутні. Список використаних джерел оформлено правильно, згідно із рекомендаціями, кількість позицій у списку використаних джерел не достатня. Календарний план виконання роботи виконано з запізненням.

Студент

Науковий керівник

викладач



Каріна ДЖУС

Іванна ШЕНІШЕВСЬКА

«15» червня 2023 р.





## метадані

Заголовок  
Кулінарна спадщина населення Карпатського туристичного регіону України

Автор  
Джус К.В. Науковий керівник / Викладач

Назва  
King Danylo University

## Перелік можливих спроб маніпуляцій з текстом

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

Заміна бука	*		4
Інтервали			0
Мікропробіли			33
Білі знаки			190
Парафрази (SmartMarks)			56

## Обсяг знайдених подібностей

Зверніть увагу, що певні значення коефіцієнтів не автоматично означають якість. Звіт має аналізувати компетентна / укомплектована особа.



25

Довжина фраз для аналізу подібності 2

9824

Символів

80092

Символів символів

## Подібності за списком джерел

Прогорайте список та аналізуйте, особливо, фрагменти, які перевищують КП 2 (позначено жирним шрифтом). Скористайтеся посиланням "Позначити фрагмент" та перегляньте, чи є вони короткими фразами, розкиданими в документі (знадкові схожості), численними короткими фразами поруч з іншими (взаємний вплив) або великими фрагментами без зазначення джерела (прямий плагіат).

## 10 найдовших фраз

Колір тексту

Порядковий номер	МІТЛА ТА АДРЕСА ДЖЕРЕЛА URL НАЗВА БУКЛИ	КІЛЬКІСТЬ СХОДНОСТІ ФРАЗ (FRAGMENT)	ВІДНОШЕННЯ
1	<a href="https://dspace.nyu.edu/ui/fulltext/bitstream/123456789/36678/1/20%20sh.katska%2012.pdf">https://dspace.nyu.edu/ui/fulltext/bitstream/123456789/36678/1/20%20sh.katska%2012.pdf</a>	111	1.13 %
2	<a href="https://dspace.nyu.edu/ui/fulltext/bitstream/123456789/36678/1/20%20sh.katska%2012.pdf">https://dspace.nyu.edu/ui/fulltext/bitstream/123456789/36678/1/20%20sh.katska%2012.pdf</a>	95	0.97 %
3	<a href="https://periodicals.karazin.ua/ndb/article/download/17545/16117">https://periodicals.karazin.ua/ndb/article/download/17545/16117</a>	95	0.97 %
4	<a href="http://www.economy.nyu.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf">http://www.economy.nyu.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf</a>	93	0.95 %
5	Сирний туризм - популярний напрям сучасного гастротуризму 5/15/2023 Kyiv International University (KIU) (кафедра міжнародних відносин)	90	0.92 %

6	Сирний туризм - популярний напрям сучасного гастротуризму 5/15/2023 Kyiv International University (KIU) (кафедра міжнародних відносин)	65	0.66 %
7	<a href="https://periodicals.karazin.ua/irfb/article/view/17545">https://periodicals.karazin.ua/irfb/article/view/17545</a>	51	0.52 %
8	<a href="https://periodicals.karazin.ua/irfb/article/download/17545/16117">https://periodicals.karazin.ua/irfb/article/download/17545/16117</a>	51	0.52 %
9	<a href="http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf">http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf</a>	45	0.46 %
10	<a href="https://dspace.nuff.edu.ua/bitstream/123456789/36678/1/20%20stukalska%2012.pdf">https://dspace.nuff.edu.ua/bitstream/123456789/36678/1/20%20stukalska%2012.pdf</a>	42	0.43 %

### з бази даних RefBooks (0.00 %)

порядковий номер	заголовок	кількість цитувань	середній бал
------------------	-----------	--------------------	--------------

### з домашньої бази даних (1.27 %)

порядковий номер	заголовок	кількість цитувань	середній бал
1	Крафтові виробництва Карпатського туристичного регіону України 6/7/2023 King Danylo University (King Danylo University)	85 (8)	0.87 %
2	Технологія туристичного обслуговування на прикладі діяльності туристичної фірми «Альбатрос тур» 6/7/2023 King Danylo University (King Danylo University)	40 (1)	0.41 %

### з програми обміну базами даних (3.19 %)

порядковий номер	заголовок	кількість цитувань	середній бал
1	Сирний туризм - популярний напрям сучасного гастротуризму 5/15/2023 Kyiv International University (KIU) (кафедра міжнародних відносин)	155 (2)	1.58 %
2	СИРНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ ГАСТРОТУРИЗМУ ЗАХІДНОЇ УКРАЇНИ 12/8/2022 The Ivan Franko National University (Географічний факультет)	151 (11)	1.54 %
3	Напрями розвитку гастрономічного туризму українськими туроператорами на прикладі туроператора Відедай.бдох 6/17/2022 The Ivan Franko National University (Географічний факультет)	7 (1)	0.07 %

### з Інтернету (7.54 %)

порядковий номер	джерело	кількість цитувань	середній бал
1	<a href="https://dspace.nuff.edu.ua/bitstream/123456789/36678/1/20%20stukalska%2012.pdf">https://dspace.nuff.edu.ua/bitstream/123456789/36678/1/20%20stukalska%2012.pdf</a>	248 (3)	2.52 %
2	<a href="http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf">http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf</a>	155 (3)	1.58 %
3	<a href="https://periodicals.karazin.ua/irfb/article/download/17545/16117">https://periodicals.karazin.ua/irfb/article/download/17545/16117</a>	146 (2)	1.49 %
4	<a href="https://conf.rnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/20-gr-myfa-nar-vy-roz-ku-tur-my-s-3.pdf">https://conf.rnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/20-gr-myfa-nar-vy-roz-ku-tur-my-s-3.pdf</a>	52 (4)	0.53 %

5	<a href="https://periodicals.karazin.ua/irib/article/view/17345">https://periodicals.karazin.ua/irib/article/view/17345</a>	61 (1)	0.52 %
6	<a href="http://www.vtel.com.ua/doc/2020/23042029konf18_96.pdf">http://www.vtel.com.ua/doc/2020/23042029konf18_96.pdf</a>	37 (1)	0.38 %
7	<a href="http://journal.net/staff_ukr/konischeva5.htm">http://journal.net/staff_ukr/konischeva5.htm</a>	28 (3)	0.29 %
8	<a href="http://repository.ukf.edu.ua/bitstream/handle/123456789/202/%D0%A2%D0%BA%D0%B0%D1%82%D1%81%D0%B0%D1%8F%D0%BA%20%D0%92.%20%D0%92.pdf">http://repository.ukf.edu.ua/bitstream/handle/123456789/202/%D0%A2%D0%BA%D0%B0%D1%82%D1%81%D0%B0%D1%8F%D0%BA%20%D0%92.%20%D0%92.pdf</a>	12 (1)	0.12 %
9	<a href="http://virtuni.education.zp.ua/info_cour/ites/default/files/_%D0%A2%D0%B5%D0%B8%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D1%82%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B0%20+%D0%A2.%D0%92.pdf">http://virtuni.education.zp.ua/info_cour/ites/default/files/_%D0%A2%D0%B5%D0%B8%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D1%82%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B0%20+%D0%A2.%D0%92.pdf</a>	12 (1)	0.12 %

**Список прийнятих фрагментів (немає прийнятих фрагментів)**

порядковий номер

дист

кількість однієї одиниці списку (всього ітів)