



**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**
ІМЕНІ ЮРІЯ ФЕДЬКОВИЧА



СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ТА ТРАНСФОРМАЦІЇ ТУРИЗМУ НА ШЛЯХУ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ

Збірник матеріалів
міжнародної науково-практичної конференції



Міністерство освіти і науки України
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Географічний факультет
Кафедра географії та менеджменту туризму
Чернівецький відділ Українського географічного товариства
Чернівецька обласна рада

СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ТА ТРАНСФОРМАЦІЇ ТУРИЗМУ НА ШЛЯХУ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ

Збірник матеріалів
міжнародної науково-практичної конференції

Чернівці
16 травня 2023 р.

Редакційна колегія

Роман Петришин – ректор Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича, доктор математичних наук, професор (голова); **Мирослав За-ячук** – декан географічного факультету, доктор географічних наук (заступник голови); **Олександр Король** – завідувач кафедри географії та менеджменту туризму, доктор географічних наук (заступник голови); **Жанна Бучко** – доцент кафедри географії та менеджменту туризму, доктор географічних наук (відповідальний секретар); **Яна Поп'юк** – заступниця декана географічного факультету з наукової роботи, міжнародної та інформаційної політики, кандидат географічних наук; **Петро Брижак** – начальник відділу супроводу реформ та аудиту місцевих програм виконавчого апарату Чернівецької обласної ради; **Клавдія Кілінська** – професор кафедри географії та менеджменту туризму, доктор географічних наук.

Сучасні виклики та трансформації туризму на шляху євроінтеграції: Збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 20-річчю утворення кафедри географії та менеджменту туризму Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича, 16 травня 2023 року: електронний варіант. – Чернівці: ЧНУ, 2003, 104 с.

До збірника увійшли матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні виклики та трансформації туризму на шляху євроінтеграції», що відбулася 16 травня 2023 р. на базі кафедри географії та менеджменту туризму Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича. Наукові праці презентують шість тематичних напрямів – міжнародний туризм; рекреаційно-туристичне природокористування; спеціалізовані види туризму; регіональні аспекти організації туризму; освіта в галузі туризму; перспективи розвитку туризму й рекреації в повоєнний період.

Для науковців та здобувачів освіти туристичних, географічних, економічних спеціальностей та всіх, хто зацікавлений у розвитку туристичної галузі.

Матеріали друкуються в авторській редакції.

Відповідальність за науковий рівень публікацій, обґрунтованість висновків, достовірність результатів, наявність плагіату несуть автори.

Зміст

<i>Олександр КОРОЛЬ, Жанна БУЧКО</i> ІСТОРІЯ КАФЕДРИ ГЕОГРАФІЇ ТА МЕНЕДЖМЕНТУ ТУРИЗМУ ТА СТАНОВЛЕННЯ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ТУРИЗМ	7
<i>Ольга ЛЮБИЦЕВА</i> ОСВІТНЄ І НАУКОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	11
<i>Анна ЧАПЛІНСЬКА, Павел ЧАПЛІНСЬКІ</i> ВИЗНАЧЕННЯ РЕСУРСІВ, ПОТЕНЦІАЛУ ТА КАПІТАЛУ ЕТНІЧНОГО РЕГІОНУ ЯК ОСНОВИ ДЛЯ МАРКЕТИНГОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СФЕРІ ТУРИЗМУ	14
<i>Дар'я ГУРОВА, Валентина ЗАЙЦЕВА</i> ТЕНДЕНЦІЇ МІЖНАРОДНОГО ТУРИЗМУ І РЕКРЕАЦІЇ У 2023 РОЦІ	18
<i>Юрій ЗІНЬКО, Марта МАЛЬСЬКА, Володимир БІЛАНЮК, Юрій АНДРЕЙЧУК, Оксана ШЕВЧУК</i> ПРОЕКТ ШЛЯХУ «ПЕРША УГОРСЬКО-ГАЛИЦЬКА ЗАЛІЗНИЦЯ» В СИСТЕМІ ТРАНСКОРДОННОЇ ТУРИСТИЧНОЇ МЕРЕЖІ	21
МІЖНАРОДНИЙ ТУРИЗМ	
<i>Наталія АНІПКО, Марія ДЖУРА</i> ЕКСКАРСІЙНІ ТУРИ В ЄВРОПУ: ПРОПОЗИЦІЇ ТУРИСТИЧНИХ ОПЕ- РАТОРІВ НА УКРАЇНСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РИНКУ В ПЕРІОД ВІЙНИ	24
<i>Світлана ГРЕСЬ-ЄВРЕЙНОВА, Ірина КРАВЧЕНКО</i> ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНОГО ТУ- РИСТИЧНОГО РИНКУ	27
<i>Ігор СМІРНОВ, Ольга ЛЮБИЦЕВА</i> ТУРИЗМ У СТИЛІ «РЕГІ»	29
<i>Наталія АНІПКО, Тетяна БОЙЧУК</i> ПРОПОЗИЦІЇ ТУРОПЕРАТОРІВ ПО ЕКЗОТИЧНИХ КРАЇНАХ НА УКРАЇНСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РИНКУ У 2023 РОЦІ	34
<i>Ігор СМІРНОВ, Ольга ЛЮБИЦЕВА</i> БІБЛІЙНА ГЕОГРАФІЯ ТА ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ	37
<i>Дар'я МАМОТЕНКО</i> ОЦІНКА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ КРАЇН СВІТУ	43
<i>Оксана СМІИК, Лєна ПАТРА</i> СУЧАСНИЙ СТАН, ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ НЕ- ЗВИЧАЙНИХ ГОТЕЛІВ ЄВРОПИ	46

<i>Олександр ТРИКІША</i> ОЦІНКА ПРИРОДНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ У ФОРМУВАННІ ПЕРСПЕКТИВИ ТУРИСТИЧНОГО РОЗВИТКУ ТЕРИТОРІЇ	82
--	----

ОСВІТА В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ

<i>Валерій РУДЕНКО</i> РОЛЬ БУКОВИНСЬКОГО ІНФОРМАЦІЙНО-КОМУНІКАЦІЙНОГО ЦЕНТРУ РОЗВИТКУ ІСТОРИКО-ЕТНОГРАФІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЧНУ ІМ.Ю.ФЕДЬКОВИЧА У ПІДГОТОВЦІ МЕНЕДЖЕРІВ ТУРИСТИЧ- НОЇ ІНДУСТРІЇ	85
--	----

<i>Тетяна БОЖУК</i> КОРПОРАТИВНА КУЛЬТУРА І СОЦІАЛЬНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ В ТУРИЗМІ	88
--	----

<i>Антоніна ЗАРУБІНА, Юлія СІЛЬЧЕНКО</i> ГЕОГРАФІЧНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ В ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ СПЕЦІ- АЛЬНОСТІ «ТУРИЗМ»	90
--	----

**ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ Й РЕКРЕАЦІЇ В ПОВОЄННИЙ
ПЕРІОД**

<i>Вікторія КІПТЕНКО</i> ПРАГМАТИЧНІ КРОКИ ВПРОВАДЖЕННЯ КРИТЕРІЇВ ТА ІНДИКАТО- РІВ СТАЛОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	92
--	----

<i>Інна НЕСТЕРЧУК, Марія ПАНФЕЛЮК</i> ГЕОГРАФІЯ ТУРИЗМУ ТА РЕКРЕАЦІЇ: СУЧАСНИЙ СТАН, ПРОБЛЕ- МИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ	95
---	----

<i>Галина КРУЛЬ, Матвій КАЛІНІН</i> ЗАСТОСУВАННЯ ЗАСТАРІЛИХ АКТИВІВ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ	98
--	----

<i>Галина КРУЛЬ, Тетяна БАБІЙ</i> ЕКО-ТРЕНДИ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ	101
---	-----

Круль Г. Я., Бабій Т. В.
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича,
м. Чернівці, Україна

ЕКО-ТРЕНДИ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

Однією з популярних тенденцій ресторанного господарства останніх років як в усьому світі, так і в Україні, є орієнтація на екологічність продуктів харчування. Сьогодні все більше людей турбується про стан власного здоров'я і набуває популярності рух правильного харчування. Аби йти в ногу з часом і задовольняти потреби різних гостей ресторани також залучені в цей процес і намагаються дотримуватись нового еко-тренду.

Еко-харчування орієнтується на використання органічної, місцевої та сезонної їжі. Продукти, які використовуються для приготування їжі, вирощуються на місцевих фермерських господарствах і не потребують довгих транспортних маршрутів. Це зменшує викиди небезпечних газів в атмосферу та допомагає підтримувати місцеву економіку. Органічні продукти вирощуються без використання синтетичних хімічних добрив, генетично модифікованих організмів і пестицидів, що робить їх безпечними для споживання та зменшує негативний вплив на довкілля та здоров'я споживачів [3].

Для того, щоб привабити клієнтів новим еко-трендом, ресторани використовують екологічно чисті (органічні) продукти для приготування страв, які не містять хімічних добавок і вирощені в абсолютно природних умовах. Проте, цього не досить, щоб задовольнити споживача, такі еко-страви мають відповідати показникам якості, естетичним і смаковим вимогам споживачів, які зараз дуже розбещені великим вибором всього [1].

До речі, поняття «екологічність» стосується не лише використання еко-продуктів харчування у приготуванні страв, а й екологічного використання відходів на виробництво вторинної сировини. Відповідно еко – це не тільки споживання, але й утилізація. Сьогодні існує чимало закладів, що пропонують поціновувачам справжні фермерські та просто органічні делікатеси у форматі «від грядки до столу». «Go green» – саме таку назву має рух за перехід на екологічні норми і стандарти діяльності [2].

Отже, еко-харчування може мати дуже позитивний вплив на людей з різних точок зору. По-перше, воно може допомогти зберегти здоров'я. Продукти, які використовуються в еко-харчуванні, зазвичай не містять штучних домішок, які можуть бути шкідливими для здоров'я людини. Ці продукти можуть бути також багаті на поживні речовини, вітаміни та мінерали, що позитивно впливає на здоров'я людини. По-друге, еко-харчування може допомогти зберегти навколишнє середовище та зменши-

ти вплив людини на природу. Ресторани, які працюють за концепцією еко-харчування, зазвичай використовують продукти, які вирощуються з урахуванням екологічних принципів та зменшення впливу на природу. Це може допомогти скоротити використання шкідливих хімічних речовин, кількість відходів і вуглецевий слід. По-третє, еко-харчування може допомогти людям бути більш етичними та відповідальними споживачами. Люди, які обирають еко-ресторани, зазвичай думають про вплив своїх дій на природу та інших людей. Вони можуть вибирати продукти, які не завдають шкоди навколишньому середовищу та не використовують трудову експлуатацію [3].

При створенні еко-концепції потрібно враховувати різні чинники [2]:

- використання місцевих сезонних продуктів, щоб не платити за доставку та не витратити бензин;
- пропозиції вегетаріанського та веганського меню;
- вирощування зелені самостійно або приготування джемів і закруток з місцевих ягід та овочів замість того, щоб замовляти їх із доставкою;
- правильний одноразовий посуд;
- економія води;
- розумне споживання електроенергії.

Еко-стиль – дуже популярний інтер'єрний напрям, що зумовлено не тільки втомою споживачів від перевантажених дизайнів, але і загальним вектором розвитку людства.

Створити дійсно красивий і оригінальний екологічний дизайн інтер'єру в Україні – непросте завдання. Молодому закладу складно виділитися серед конкурентів, проте це можливо. Фахівці радять відштовхуватися від якоїсь фірмової фішки в меню і будувати облаштування навколо неї. Наприклад, якщо гордість закладу – багатий асортимент фруктових соків, обстановку кафе можна зробити в стилі саду з намальованими на стінах деревами, високими вазонами в підлогових діжках. Для декору можна використовувати мотивуючі написи про здорову їжу [2].

Оскільки еко-стиль передбачає ще й розумне споживання, то в інтер'єрі доречно використовувати продукцію із вторсировини або давати друге життя застарілим предметам. Можна придбати стільці з перероблених відходів деревини, зробити меблі з дерев'яних піддонів. Або використовувати фарбовані старі бочки в якості основи для столів, з предметів кухонного побуту зробити абажури для ламп.

Отже, створення концепції еко-закладу є досить складним і цікавим процесом. Він приховує в собі безліч елементів, на які потрібно звертати увагу. Харчування від ферми до столу – це вже не нішева концепція. Ресторани по всьому світу закуповують місцеві продукти, мінімізують відходи та зменшують споживання енергії. Частково прагнення до сталого розвитку зумовлене смаковими якостями – свіжа місцева їжа просто

смачніша за ту ж саму їжу з упаковки – а нещодавнє відродження сталих практик у ресторанах пояснюється тим, що це те, чого хочуть люди.

ЛІТЕРАТУРА

1. Абрамова А. Г., Мирошник Ю. А. Еко-тренд в сфері гостинності: економічні та соціальні аспекти // Ефективна економіка, 2020. № 5. URL: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/5_2020/84.pdf

2. Створення еко-стилю в кафе і ресторанах: корисні поради. Цинічний Львів. Режим доступу: <https://cynicallviv.com.ua/stvorennya-eko-stylyu-v-kafe-i-restorana-h-korysni-porady/>

3. Organic Food: Is It Worth the Extra Cost? Mayo Clinic, Mayo Foundation for Medical Education and Research, 4 Mar. 2020. Режим доступу: www.mayoclinic.org/healthy-lifestyle/nutrition-and-healthy-eating/in-depth/organic-food/art-20043880

Наукове видання

СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ТА
ТРАНСФОРМАЦІЇ ТУРИЗМУ НА ШЛЯХУ
ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ

Збірник матеріалів
міжнародної науково-практичної конференції

(16 травня, 2023)

Комп'ютерна верстка Н. Бучко