

Міністерство освіти і науки України  
Національний університет «Львівська політехніка»  
Інститут сталого розвитку ім. В. Чорновола  
Кафедра туризму



# ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: СТАН, ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ГАЛУЗІ В УМОВАХ ВІЙНИ

*ЗБІРНИК ПРАЦЬ  
МІЖНАРОДНОГО НАУКОВО-ПРАКТИЧНОГО ФОРУМУ  
(м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.)*

**Львів – 2023**

**Міністерство освіти і науки України**  
**Національний університет «Львівська політехніка»**  
**Інститут сталого розвитку ім. В. Чорновола**  
**Кафедра туризму**

# **ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: СТАН, ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ГАЛУЗІ В УМОВАХ ВІЙНИ**

**ЗБІРНИК ПРАЦЬ МІЖНАРОДНОГО  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОГО ФОРУМУ**

*(м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.)*

Львів  
ТзОВ «Фірма «Камула»  
2023

*Рекомендовано до друку Вченою радою  
Інституту сталого розвитку ім. В. Чорновола  
Національного університету «Львівська політехніка».  
Протокол № 9 від «18» квітня 2023 року*

**Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни** : збірник праць Міжнародного науково-практичного форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.) / [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. – Львів: «Камула», 2023. – 466 с.

До збірника наукових праць увійшли тексти доповідей з теоретичних і прикладних питань розвитку індустрії гостинності в умовах війни на Міжнародному науково-практичному форумі. Серед авторів збірника науковці та викладачі закладів вищої освіти та наукових організацій як з України, так і з-за кордону, фахівці у галузі туризму, готельно-ресторанної справи, представники профільних державних установ та органів місцевого самоврядування, активісти та громадські діячі, а також молоді вчені.

Для студентів, аспірантів, докторантів, учителів, викладачів та науковців туристичних, географічних, економічних спеціальностей, а також спеціалістів, які вивчають проблеми туризмознавства, туropolерейтингу, географії туризму, готельно-ресторанного бізнесу.

*Статті подано в авторській редакції.  
Автори повністю відповідають за добір,  
точність наведених фактів, цитат, власних імен,  
повноту і достовірність матеріалів, посилань і відомостей.*

<b>Петлін Ірина, Арутюнян Мікаель. ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ. . . . .</b>	<b>326</b>
---	------------

<b>СЕМІНАР 3. РЕСТОРАННІ ТА ГАСТРОНОМІЧНІ ТРЕНДИ СВІТУ ТА УКРАЇНИ . . . . .</b>	<b>331</b>
<b>Вівчарук Ольга. НОМІНАЦІЇ ЯК ІНДИКАТОР РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА . . . . .</b>	<b>331</b>
<b>Філь Марія. АКЦЕНТ МІЖНАРОДНОГО РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В ПІДТРИМКУ УКРАЇНИ ПІД ЧАС ВІЙНИ . . . . .</b>	<b>336</b>
<b>Шняк Оксана. ОСНОВНІ ВИКЛИКИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ У ВОЄННИЙ ЧАС . . . . .</b>	<b>344</b>
<b>Грицишин Анна, Терно Ярина. КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ КРАФТОВИХ СИРОВАРЕНЬ ЯК ТУРИСТИЧНИХ ДЕСТИНАЦІЙ ЗАХІДНОЇ УКРАЇНИ. . . . .</b>	<b>347</b>
<b>Долубовська Ольга. ТЕНДЕНЦІЇ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ: СУЧАСНІ ТРЕНДИ І ПЕРСПЕКТИВИ . . . . .</b>	<b>355</b>
<b>Кругляк Марина. ТРАДИЦІЙНА ОБРЯДОВА СТРАВА «КРУПКИ» – ГАСТРОНОМІЧНИЙ БРЕНД ЖИТОМИРЩИНИ. . . . .</b>	<b>361</b>
<b>Lykholat Olena. HEALTHY EATING STRATEGIES AND LOCAVORE AS THE LATEST TRENDS IN THE HOSPITALITY INDUSTRY . . . . .</b>	<b>365</b>
<b>Макухіна Світлана. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ДИСКУРС ЯК ФАКТОР МІЖКУЛЬТУРНОЇ КОМУНІКАЦІЇ . . . . .</b>	<b>371</b>
<b>Закусило Вікторія, Расулова А. КОНФЛІКТИ У ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ. РОБОТА ЗІ СКАРГАМИ СПОЖИВАЧІВ . . . . .</b>	<b>376</b>
<b>Пандяк Ігор, Самчук Дарія. ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ В УМОВАХ ВІЙНИ . . . . .</b>	<b>378</b>
<b>Пандяк Ігор, Чудик Лілія. ВИКОРИСТАННЯ РОБОТІВ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ . . . . .</b>	<b>381</b>
<b>Постова Валентина. СПІЛКУВАННЯ ЗІ «СКЛАДНИМ» ГОСТЕМ: ОСОБЛИВОСТІ ТА СУЧАСНІ ПІДХОДИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА . . . . .</b>	<b>387</b>

адаптовані до «європейської подачі». Цим займаються Євген Клопотенко, Віктор Тітов, Юрій Ковриженко та інші [2].

Європейські ресторатори ще до війни думали про Одесу, Київ та Львів як про міста для гастротуризму. Після перемоги Україна стане туристичною дестинацією №1 у Європі, в тому числі й для гастротуризму [2].

Отже, з початком повномасштабної війни сфера ресторанного бізнесу однією з перших зазнала вагомих фінансових та матеріальних збитків. Війна вплинула на сферу HORECA на різних рівнях. Виклики повномасштабної війни не стали на заваді українському ресторанному бізнесу та його бажанню до розвитку. Незважаючи на ці труднощі підприємці навчилися будувати бізнес у критичних умовах, долати труднощі, шукати нові підходи щодо залучення гостей, перебудовувати продуктову та цінову стратегії, змінювати маркетингові заходи.

#### Література:

1. Герої невидимого фронту: ресторани на захисті продовольчої безпеки України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mind.ua/news/20248303-geroyi-nevidimogo-frontu-restorani-na-zahisti-prodovolchoyi-bezpeki-ukrayini>.
2. Ринок HoReCa під час війни: поточний стан та ключові тенденції [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://voxukraine.org/rynok-horeca-pid-chas-vijny-potochnyj-stand-ta-kluchovi-tendentsiyi/>.
3. Ресторани під час війни – це психологічний захист [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://kp.ua/ua/economics/a658958-olha-nasonova-restorani-pid-chas-vijni-tse-psikhologichnij-pritulok>.
4. Як український ресторанний бізнес адаптується до викликів війни: дослідження. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://business.rayon.in.ua/news/547964-yak-ukrainskiy-restoranniy-biznes-adaptuetsya-do-viklikiv-viyni-doslidzhennya>.

## КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ КРАФТОВИХ СИРОВАРЕНЬ ЯК ТУРИСТИЧНИХ ДЕСТИНАЦІЙ ЗАХІДНОЇ УКРАЇНИ

Грицишин Анна Тарасівна

к. екон. н., доцент кафедри туризму,

Львівський національний університет імені Івана Франка, Львів  
**Терно Ярина Михайлівна**

Магістр,

Львівський національний університет імені Івана Франка, Львів

*У статті представлені результати авторського дослідження «Зв'язок між сирним туризмом та розвитком місцевої громади», метою якого було проаналізувати потенціал сироварень Закарпатської, Львівської та Івано-Франківської областей як туристичних дестинацій, а також виявити ключові моменти, на які звертають увагу туристи під час сирних турів. Сирний туризм має сильний зв'язок із місцем походження продукту і, представляючи його ідентичність, набуває все більшого значення як спосіб залучення туристів. Розробка тематичних маршрутів чи інша туристична діяльність щодо сироваріння забезпечує додатковий прибуток місцю призначення, а також сприяє популяризації місцевої історичної спадщини та її культури.*

**Ключові слова:** гастрономічний туризм, сирний туризм, конкурентні переваги, туристичні дестинації.

*The article deals with the results of the authors' research "The connection between cheese tourism and the development of the local community", the purpose of which was to analyse the potential of cheese factories of Zakarpattia, Lviv and Ivano-Frankivsk regions as tourist destinations, as well as to identify the key points that tourists pay attention to during cheese tours. Cheese tourism has a strong connection with the place of origin of the product and, representing its identity, is gaining more and more importance as a way of attracting tourists. The development of themed routes or other tourism activities related to cheese making provides additional income to the destination and promotes local historical heritage and culture.*

**Key words:** gastronomy tourism, cheese tourism, competitive advantages, tourist destinations.

Україна – одна з найпривабливіших країн у світі для гастротуристів. Держава має все, що може зацікавити гурманів – сироварні, виноробні, багата історія та неймовірні пам'ятки архітектури. А кухня кожного регіону неповторна і має свій індивідуальний смак. Дослідженням різних аспектів гастрономічного туризму займалися такі вчені, як Басюк Д.,

Іваніщева О., Маккерчер Б., Мальська М., Саламатіна С., Філь М., Холл М. та ін. Проблеми розвитку сироваріння та сирного туризму знайшли своє відображення у працях Кляпа М., Корнілової В., Мундет Л., Парія Л., Семко Т., Філоненко І., Фусте-Форне Ф. та інші. Дослідження сучасного стану сироваріння у Західній Україні дає можливості для розвитку сирного туризму в конкретному регіоні, визначення перспективних напрямків розвитку з метою створення конкурентоспроможного продукту на внутрішньому туристичному ринку.

З метою виявлення конкурентних переваг та потенціалу крафтових сироварень Закарпатської, Львівської та Івано-Франківської областей як туристичних дестинацій було проведено авторське дослідження «Зв'язок між сирним туризмом і розвитком місцевої громади». Для збору даних використовувалась платформа Google Форми, оскільки вона має низку переваг перед друкованими анкетами: 1) це бюджетно і не вимагає додаткових фінансових затрат; 2) опитуваний заповнює анкету у зручний для себе час і в комфортній обстановці; 3) відомості, подані відразу в електронній формі, легко обробляти [3].

Опитування проводилось у листопаді-грудні 2022 року. Загалом в анкетуванні взяло участь 223 особи, з яких 78% жінок і 22% чоловіків. Респонденти були різної вікової категорії: 65% віком від 18 до 35 років, 20% – від 36 до 50 років, 11% – від 51 до 70 років і 4% становили особи до 18 років. Так само опитувані належать до різного виду діяльності, проте найбільшу частину становили люди, які працюють – 53%, ті, що навчаються у ВНЗ – 40%, навчаються у школі або знаходяться у декретній відпустці – 3% і 2% відповідно, безробітні та пенсіонери становили по 1%.

Половина опитуваних зазвичай подорожують двічі на рік, інколи частіше. 80% ніколи раніше не вирушали виключно у гастрономічний тур, проте майже 90% осіб під час попередніх своїх поїздок мали за мету спробувати конкретну страву чи напій тієї місцевості, де вони перебували.

Слід зазначити, що за даними Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму (The World Food Travel Association)

77% туристів, які їздять відпочивати, можна так чи інакше назвати гастро туристами [4]. Також експерти з Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму (The World Food Travel Association) вважають, що на їжу і напої під час подорожей туристи витрачають близько 25% бюджету (35% – в дорогих поїздках, трохи більше 15% – в економ-турах). Результати опитування підтверджують ці показниками, адже 45% респондентів виділяють на харчування 20-30% із бюджету на поїздку, 35% респондентів – 30-50% бюджету, 16% респондентів – до 20% бюджету та 5% респондентів – більше 50% бюджету.

Щодо сирного туризму, то 77% респондентів знають або приблизно знають про такий туристичний напрям і 38% опитуваних доводилось брати участь у сирному турі. Тим не менш, для 85% сирний туризм виявився цікавим різновидом туристичної діяльності.

Станом на сьогодні у західних областях України функціонує багато крафтових сироварень, які успішно провадять свою діяльність на базі ферм чи сільських господарств. Проте за результатами дослідження досить великий відсоток опитуваних не знає про їх існування. 68% респондентів не знали жодної сироварні у Івано-Франківській області, у Закарпатській області цей показник становить 53%, а у Львівській – 46%. Незважаючи на ці дані, 65% осіб хотіли б відвідати сироварні усіх трьох областей.

За результатами опитування найвідомішими господарствами Закарпатської області виявились «Ізки» (13%), «Закарпатське руно» (12%), «Монастирська Сироварня» (11%), «Карпатський Буйвіл» (9%) та «Зелений Гай» (9%). Серед господарств Львівської області у ТОПі опинились «Мукко» (40%), «Плай» (18%), «Еко-Газда» (12%), «Чесний сир» (11%) та «Гарбузовий рай» (10%). У Івано-Франківській області найбільш знатними господарствами є «Карпатська сироварня» (15%), «Гуцульська сироварня» (13%), «Еко-Карпати» (10%), «Зелений Яр» (6%) та «Мідний чан» (5%). На основі отриманих даних, складено порівняльну характеристику ТОП-5 сироварень кожної з областей, де кожне господарство було описано за різними критеріями (табл. 1).



Таблиця 1

## Порівняльна характеристика сироварень Західної України

№	Назва	Рік заснування	Молоко, з якого виготовляється сир	К-сть видів сиру	Власна ферма/ закупівля сировини	Точки збуту/ продаж на сироварні
<b>ТОП-5 сироварень Закарпаття</b>						
1	«Ізки»	2017	овече, козине коров'яче	10	закупівля сировини	продаж на сироварні
2	«Закарпатське руно»	2009	овече, козине	7	власна ферма	продаж на сироварні
3	«Монастирська Сироварня»	2014	овече, козине коров'яче	14	закупівля сировини	продаж на сироварні
4	«Карпатський Буйвіл»	2006	овече, буйволине	9	власна ферма	продаж на сироварні
5	«Зелений Гай»	2006	козине, коров'яче	4	власна ферма	продаж на сироварні
<b>ТОП-5 сироварень Львівщини</b>						
1	«Мукко»	2015	козине, коров'яче	26	власна ферма	є точки збуту
2	«Плай»	2019	козине, овече, коров'яче, буйволине	10	власна ферма	є точки збуту
3	«Еко-Газда»	2016	коров'яче	9	закупівля сировини	є точки збуту
4	«Чесний сир»	2015	козине, коров'яче	8	закупівля сировини	є точки збуту
5	«Гарбузовий рай»	2019	козине, коров'яче	12	закупівля сировини	є точки збуту
<b>ТОП-5 сироварень Івано-Франківщини</b>						
1	«Карпатська сироварня»	2013	козине, коров'яче	8	закупівля сировини	є точки збуту
2	«Гуцульська сироварня»	2019	козине	13	власна ферма	продаж на сироварні
3	«Еко-Карпати»	2012	козине, овече	8	власна ферма	є точки збуту
4	«Зелений Яр»	2010	козине	4	власна	продаж

					ферма	на сироварні
5	«Мідний чан»	2019	козине, овече, коров'яче	15	закупівля сировини	продаж на сироварні

*Власне опрацювання авторів*

Сучасний туристичний ринок пропонує вдосталь турів, до яких входить відвідування різноманітних сирних атракцій, переважно це екскурсії та дегустації у крафтових домашніх сироварнях. Такі тури можуть бути як одноденні, так і багатоденні. Екскурсії сироварнями часто поєднують з поїздкою до природних і культурних об'єктів, а також з відпочинком в гірській місцевості. Проте важко знайти тур виключно сирного напрямку [1]. Для багатьох туристів це не є проблемою, адже за результатами дослідження, 52% респондентів, вирушаючи у сирну подорож, організують поїздку самостійно. А ось 40% воліли б скористатись послугами туристичної фірми.

Станом на сьогодні в Західній Україні існує лише один «сирний» маршрут під назвою «Гуцульські сирні плаї», який було створено у вересні 2021 року. Це перший та єдиний в Україні маршрут, який базується лише на сертифікованих виробниках продукції, що має позначку географічного зазначення. Проект реалізували Асоціація виробників традиційних карпатських високогірних сирів (м. Рахів) та Асоціація карпатських ватагів (с. Верховина) завдяки підтримці Українського культурного фонду та Державного агентства розвитку туризму. Маршрут об'єднує близько 15 різних локацій у Рахівському та Верховинському районах Прикарпаття, майже всі локації пов'язані з бриндзою. На цьому маршруті турист самостійно вирішує, яке саме місце він хоче відвідати. Тобто даний маршрут не має ні стартової, ні кінцевої точки – кожен може їхати туди, куди забажає [5].

Раніше подібний сирний туристичний маршрут було запропоновано на Закарпатті (у 2012 році). Сирний маршрут має протяжність 100 км. Він пролягає Хустським, Рахівським, Міжгірським та Тячівським районами і включає відвідування полонин, пасовищ, сироварень, ресторанів, а також фестивалів,

що пропонують послуги дегустації традиційного закарпатського сиру [6].

Як показують результати опитування, найцікавішим заняттям для подорожуючих у сирному турі є дегустація продукції безпосередньо у виробника – 67%. Також туристи хотіли б відвідати приватні сироварні, побачити технологію сироваріння, оглянути зали з професійним обладнанням та підвали для дозрівання сиру – 55%; взяти участь у процесі виготовлення сирної продукції – 40%; ознайомитися з історією та рецептурою різних видів сиру, традицій їх споживання – 34%; відвідати тематичні музеї, виставки, фестивалі та інші заходи – 27%.

Не дивно, що найбільший відсоток займає саме дегустація продукції, адже здебільшого крафтових сирів у супермаркеті не купиш. А тому, щоби скуштувати справжню гуцульську бриндзю чи бриндзу, потрібно відвідати крафтову сироварню. Саме у такий спосіб туризм відіграє важливу роль для економіки навіть найвіддаленішого куточка області.

Переважно для таких населених пунктів туризм є достатньо інноваційним процесом, який дозволяє економічно вижити місцевим малим агропродовольчим компаніям. Інновації відбуваються через виробництво сиру в сільській місцевості: починаючи з ролі основної економічної діяльності, сировари поступово стали ключовим гравцем у туристичній індустрії. Таким чином, гастрономічний туризм підкріплює підприємницьку роль місцевих виробників сиру в економічному та туристичному розвитку [2].

Згідно з результатами дослідження, 17% туристів, яким доводилось відвідувати сироварню, не втрачали можливості придбати продукцію під час екскурсії, 13% – після відвідування тої чи іншої сироварні купують її продукцію в місцевих супермаркетах чи магазинах, ще 11% купують продукцію як під час екскурсії, так і в подальшому в магазинах.

Беручи до уваги ці дані, можна впевнено говорити про прямий зв'язок між гастрономією та розвитком конкретної території не тільки в плані туризму, а й загалом в благоустрої населеного пункту. Майже 90% опитуваних вважають, що гастрономічний туризм сприяє відродженню національних

кулінарних традицій, місцевих звичаїв, а відтак – популяризації певної місцевості.

**Висновки.** Розробка сирних маршрутів, діяльність сироварів та туристичний досвід регіонів щодо цих продуктів забезпечує додатковий прибуток для місцевої громади, а також сприяє більшому поширенню місцевої історичної спадщини та її культури. Крім того, діяльність сирного туризму сприяє поширенню місцевих традицій. Необхідно лише підтримувати співпрацю між різними адміністраціями, виробниками та місцевим туризмом. Розвиток та підтримка унікального крафтового сироваріння з метою підвищення привабливості гастрономічних продуктів має вагоме значення для посилення культурної привабливості кожної області як туристичної дестинації.

#### **Література:**

1. Грицишин А., Терно Я. *Особливості організації сирних турів в контексті гастрономічного туризму. Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід: матеріали XVI наукової конференції з міжнародною участю.* – Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2022. – С. 305-308.
2. Грицишин А., Терно Я. *Розвиток дестинацій гастротуризму Львівщини: досвід крафтових сироварень / Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, екології, туризму та сфери гостинності в Україні: матеріали XXIII Всеукраїнської студентсько-аспірантської наукової конференції (м. Львів, 19–20 травня 2022 року).* – Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2022. – С. 68-71.
3. Мальська М. П., Грицишин А. Т., Білоус С. В., Топорницька М. Я. *Фестивальний туризм: теорія та практика: навч. посібник.* – Київ: Видавець ФОП Піча Ю. В., 2022. – 232 с.
4. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. *Гастрономічний туризм: навч. посібник.* – Київ: Видавництво «Каравела», 2021. – 304 с.
5. *На Прикарпатті створюють перший в Україні унікальний сирний маршрут. Еспресо.* [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zahid.espreso.tv/naprrikarpatti-stvoryuyut-pershiy-v-ukraini-unikalniy-sirniy-marshrut-foto>.
6. *Сирний туристичний маршрут з'явився на Закарпатті.* «Укрінформ». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://www.ukrinform.ua/rubric-society/1355261-sirniy\\_turistichniy\\_marshrut\\_zyavivsia\\_na\\_zakarpatti\\_1729442.html](https://www.ukrinform.ua/rubric-society/1355261-sirniy_turistichniy_marshrut_zyavivsia_na_zakarpatti_1729442.html).

Навчальне видання

# ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: СТАН, ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ГАЛУЗІ В УМОВАХ ВІЙНИ

*збірник праць Міжнародного  
науково-практичного форуму  
(м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.)*

*Упорядник – Луцик Марія Василівна*

*Статті подано в авторській редакції.  
Автори повністю відповідають за добір,  
точність наведених фактів, цитат, власних імен,  
повноту і достовірність матеріалів, посилань і відомостей.*

Підписано до друку 13.04.2023 р.  
Формат 60 x 84<sup>1/8</sup>. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.  
Друк цифровий. Обл.-вид. арк. 22,5. Ум. друк. арк. 27,09.  
Зам. № 230413/1. Тираж 20 прим.

ТзОВ “Фірма “Камула”  
м. Львів, вул. Юрія Руфа, 57,  
тел. 050-317-09-81, 067-314-24-53 (viber).  
e-mail: iduma@ukr.net, www.ivanduma.com.ua  
Свідоцтво Держреєстрації: серія ДК № 1258 від 06.03.2003 р.

**І60 Індустрія гостинності : стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни : збірник праць Міжнародного науково-практичного форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.) / [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. – Львів: «Камула», 2023. – 466 с.**

**ISBN 978-966-433-232-0**

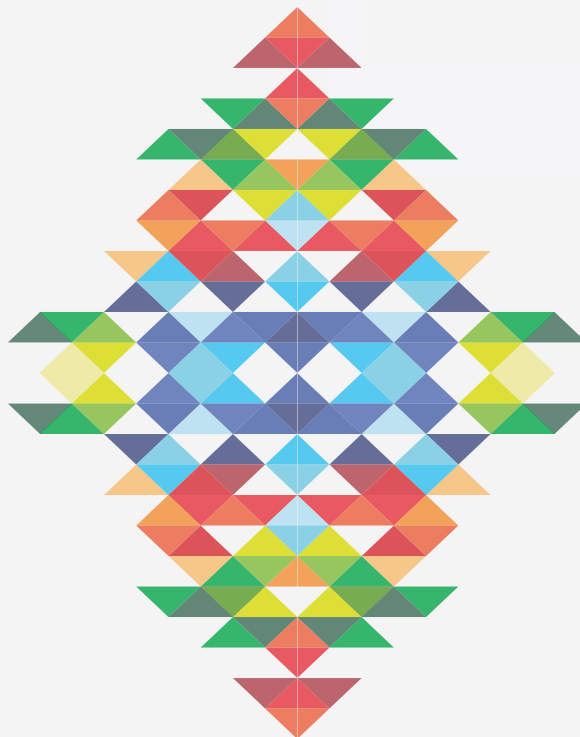
До збірника наукових праць увійшли тексти доповідей з теоретичних і прикладних питань розвитку індустрії гостинності в умовах війни на Міжнародному науково-практичному форумі. Серед авторів збірника науковці та викладачі закладів вищої освіти та наукових організацій як з України, так і з-за кордону, фахівці у галузі туризму, готельно-ресторанної справи, представники профільних державних установ та органів місцевого самоврядування, активісти та громадські діячі, а також молоді вчені.

Для студентів, аспірантів, докторантів, учителів, викладачів та науковців туристичних, географічних, економічних спеціальностей, а також спеціалістів, які вивчають проблеми туризмознавства, туроперейтингу, географії туризму, готельно-ресторанного бізнесу.

**УДК 821.161.2-32**

# ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: СТАН, ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ГАЛУЗІ В УМОВАХ ВІЙНИ

*ЗБІРНИК ТРАЦЬ  
МІЖНАРОДНОГО НАУКОВО-ПРАКТИЧНОГО ФОРУМУ  
(м. Львів, 19-21 квітня 2023 р.)*



ТзОВ «Фірма «Камула»

ISBN 978-966-433-232-0