

Б **ІЗНЕС-**
НАВІГАТОР

W



ISSN 2522-4751 (PRINT)
ISSN 2707-6172 (ONLINE)

ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ І ПРАВА»

БІЗНЕС-НАВІГАТОР

Науково-виробничий журнал

Випуск 2 (72) 2023



Видавничий дім
«Гельветика»
2023

Редакційна рада:

Білоусова С.В. – доктор економічних наук, професор;
Левківський К.М. – кандидат історичних наук, доцент;
Шапошников К.С. – доктор економічних наук, професор;
Білоусов О.М. – доктор економічних наук, професор.

Головний редактор:

Прохорчук Світлана Володимирівна – кандидат економічних наук, професор.

Редакційна колегія:

Бойко Євгенія Олександрівна – кандидат економічних наук, доцент;
Борецька Наталія Петрівна – доктор економічних наук, професор;
Лепьохіна Олена Ваславіївна – доктор економічних наук, доцент;
Руснак Алла Валентинівна – доктор економічних наук, доцент;
Полякова Євгенія Сергіївна – кандидат економічних наук, доцент;
Потишняк Олена Миколаївна – доктор економічних наук, професор;
Ткаченко Сергій Анатолійович – доктор економічних наук, професор;
Фокіна-Мезенцева Катерина Володимирівна – доктор економічних наук, доцент;
Шарко Маргарита Василівна – доктор економічних наук, професор;
Шашкова Ніна Ігорівна – доктор економічних наук, доцент;
Стратан Олександр Миколайович – доктор економічних наук, професор (Республіка Молдова).

У журналі опубліковано результати наукових досліджень з питань економіки та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), а також економіки природокористування та охорони навколишнього середовища. Рекомендовано для науковців, викладачів, аспірантів, студентів, фахівців у галузі економіки, управління, права державних і місцевих органів самоврядування. Усі права захищені. Повний або частковий передрук і переклади дозволено лише за згодою автора або редакції. При передрукуванні посилатися на «Бізнес-навігатор». Редакція не обов'язково поділяє думку автора і не відповідає за фактичні помилки, яких він припустився.

Реферативні бази даних: Index Copernicus, Google Scholar

**Журнал включено до переліку наукових фахових видань України
в галузі економічних наук (Категорія «Б») на підставі
Наказу МОН України від 2 липня 2020 року № 886 (Додаток № 4)**

Галузь науки: економічні.

**Спеціальності: 051 – Економіка, 071 – Облік і оподаткування,
072 – Фінанси, банківська справа та страхування, 073 – Менеджмент,
075 – Маркетинг, 076 – Підприємництво, торгівля та біржова діяльність.**

**Затверджено до друку та поширення через мережу Інтернет
відповідно до рішення Вченої ради Міжнародного університету бізнесу і права
(27 липня 2023 року протокол № 12)**

Науково-виробничий журнал «Бізнес-навігатор»
zareestrowano Міністерством юстиції України
(Свідоцтво про державну реєстрацію друкованого засобу масової інформації
серія КВ № 15586-4058ПР від 03.09.2009 року)

Статті у виданні перевірені на наявність плагіату за допомогою
програмного забезпечення StrikePlagiarism.com від польської компанії Plagiat.pl.

© Редакційна колегія, 2023

© Автори статей, 2023

© ЗВО «Міжнародний університет бізнесу і права», 2023

ЗМІСТ

**ЕКОНОМІЧНА ТЕОРІЯ
ТА ІСТОРІЯ ЕКОНОМІЧНОЇ ДУМКИ**

Педько А.Б., Маряниченко Б.В.

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОЧАТКОВОГО ЕТАПУ ФОРМУВАННЯ СУЧАСНОЇ ПОДАТКОВОЇ СИСТЕМИ.....	7
--	---

**СВІТОВЕ ГОСПОДАРСТВО
І МІЖНАРОДНІ ЕКОНОМІЧНІ ВІДНОСИНИ**

Домбровська Т.М.

МОДЕЛЮВАННЯ ГЛОБАЛЬНОГО ЕНЕРГОСПОЖИВАННЯ У КОНТЕКСТІ УРАХУВАННЯ ПРІОРИТЕТНОЇ РОЛІ ЗЕЛЕНОЇ ЕНЕРГЕТИКИ.....	14
--	----

Нікуліна М.П.

ВПЛИВ РОСІЙСЬКОЇ АГРЕСІЇ В УКРАЇНІ НА ЕКОНОМІЧНУ ТА ЕНЕРГЕТИЧНУ БЕЗПЕКУ ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ.....	19
---	----

**ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ НАЦІОНАЛЬНИМ
ГОСПОДАРСТВОМ**

Ваганова Л.В., Мантур-Чубата О.С.

ІННОВАЦІЙНА АКТИВНІСТЬ БІЗНЕС-СТАРТАПІВ: СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ ДЛЯ ПОВОЄННОЇ ВІДБУДОВИ ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ.....	27
---	----

Грицайко А.В.

СОЦІОКУЛЬТУРНИЙ ПОТЕНЦІАЛ І ЛЮДСЬКИЙ КАПІТАЛ В МОДЕЛЯХ ЕКОНОМІЧНОГО ЗРОСТАННЯ.....	35
---	----

ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ

Гакова М.В.

МІЖНАРОДНІ ГОТЕЛЬНІ МЕРЕЖІ: СУТНІСТЬ ТА ОСОБЛИВОСТІ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ.....	42
---	----

Кобеля-Звір М.Я.

ГРАНТОВІ ПРОГРАМИ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ КОМІСІЇ ЯК ІНСТРУМЕНТИ РОЗВИТКУ: МОЖЛИВОСТІ ТА БАР'ЄРИ.....	48
---	----

Корнілова І.М., Яблоновський В.М.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ ПЕРСОНАЛУ ПІДПРИЄМСТВА: ВЕКТОРИ ЦИФРОВІЗАЦІЇ.....	54
---	----

Нестерова С.В., Пристая В.В.

КЛЮЧОВІ ПОКАЗНИКИ ЕФЕКТИВНОСТІ (КПЕ) ДЛЯ ОЦІНКИ ПЕРСПЕКТИВИ ВНУТРІШНІХ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ НА СУЧАСНОМУ ВИРОБНИЦТВІ.....	62
--	----

Остапенко Т.Г., Главацька Ю.В.

ВПЛИВ КРЕАТИВНОСТІ НА РОЗВИТОК ОРГАНІЗАЦІЇ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА.....	67
--	----

Полоус О.В., Ридкіна А.В.

МАРКЕТИНГОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОСУВАННЯ СТРІМІНГОВОГО СЕРВІСУ В УМОВАХ ІНТЕНСИФІКАЦІЇ ЦИФРОВОЇ КОНКУРЕНЦІЇ.....	75
---	----

Серебряк К.І., Бодня І.О., Керезвас І.А.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ТА ВЛАСТИВОСТІ ІНСТИТУЦІЙНОГО СЕРЕДОВИЩА ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ РЕГІОНУ.....	82
--	----

Табенська О.І.

ГАСТРОТУРИЗМ – АКТУАЛЬНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ СФЕРИ ТУРИЗМУ.....	87
--	----

**РОЗВИТОК ПРОДУКТИВНИХ СИЛ
РЕГІОНАЛЬНА ЕКОНОМІКА**

Клюс Ю.І., Керезвас І.А.

УДОСКОНАЛЕННЯ МЕХАНІЗМУ СТРАТЕГІЧНОГО УПРАВЛІННЯ РЕГІОНАЛЬНИМ РОЗВИТКОМ.....	95
---	----

**ЕКОНОМІКА ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
ТА ОХОРОНИ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА**

Коваленко Є.В., Гавриленко О.М.

СТРАТЕГІЧНІ ТА ТАКТИЧНІ ОРІЄНТИРИ РЕФОРМУВАННЯ
ДЕРЖАВНОЇ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ.....101

**ДЕМОГРАФІЯ, ЕКОНОМІКА ПРАЦІ,
СОЦІАЛЬНА ЕКОНОМІКА І ПОЛІТИКА**

Бондаревська К.В., Івашина А.В., Озерян К.С.

ПСИХОСОЦІАЛЬНА ПІДТРИМКА НАСЕЛЕННЯ В УМОВАХ ВОЄННОГО ЧАСУ.....107

Серікова О.М.

ІНВЕСТИЦІЙНА ФУНКЦІЯ ЗАРОБІТНОЇ ПЛАТИ:
ОЦІНЮВАННЯ ВИКОНАННЯ В УКРАЇНІ.....114

ГРОШІ, ФІНАНСИ І КРЕДИТ

Краснікова О.М., Тітов Р.Ю., Матвієнко А.О.

АНАЛІЗ ФІНАНСОВОГО СТАНУ ЯК ГОЛОВНИЙ ФАКТОР ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПЛАТОСПРОМОЖНОСТІ
АГРАРНИХ ПІДПРИЄМСТВ.....122

БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК, АНАЛІЗ ТА АУДИТ

Воскресенська Т.І.

ВИТРАТИ ЗАБУДОВНИКА ЖИТЛОВОГО БУДІВНИЦТВА:
ВИДИ, СТРУКТУРА ТА ОБЛІКОВО-АНАЛІТИЧНЕ ВІДОБРАЖЕННЯ.....126

Куцик П.О., Яремко І.Й.

ІНФОРМАЦІЙНА ФУНКЦІЯ ОБЛІКОВО-АНАЛІТИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
ПРОЦЕСІВ ФІНАНСУВАННЯ
ТА ВИКОНАННЯ РОБІТ У СФЕРІ ЖИТЛОВОГО БУДІВНИЦТВА.....132

Матюха М.М.

ОБЛІКОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯК ЕЛЕМЕНТ ПІДГОТОВКИ
СТРАТЕГІЧНИХ РІШЕНЬ.....137

Шерстюк О.Л.

ЗАВДАННЯ АУДИТУ ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ.....141

Ярема Я.Р.

ПОДАТКОВИЙ ОБЛІК: ОСНОВНІ ЗАСАДИ ОРГАНІЗАЦІЇ.....149

**МАТЕМАТИЧНІ МЕТОДИ, МОДЕЛІ
ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ЕКОНОМІЦІ**

Бойчук М.В., Вінничук О.Ю., Скращук Л.В.

ТЕХНОЛОГІЯ ВИКОРИСТАННЯ ТЕОРІЇ ОПТИМАЛЬНОГО КЕРУВАННЯ
ДЛЯ МОДЕЛЮВАННЯ ОДНОПРОДУКТОВОЇ МАКРОЕКОНОМІКИ ЗРОСТАННЯ.....153

Зомчак Л.М., Комар М.І., Перевертайло Ю.С.

ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗВИТОК ТА ЛЮДСЬКИЙ КАПІТАЛ РЕГІОНУ:
ВЗАЄМНИЙ ВПЛИВ НА ПРИКЛАДІ ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ.....159

Мани Р.В., Скорина В.О.

УДОСКОНАЛЕННЯ ІНФОРМАЦІЙНОЇ ВЗАЄМОДІЇ
В РОЗРОБЦІ РЕГІОНАЛЬНОЇ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ.....165

CONTENTS

ECONOMICS AND HISTORY OF ECONOMIC IDEA

Pedko Andrii, Maryanychenko Bohdan RESEARCH OF THE INITIAL STAGE OF FORMATION MODERN TAX SYSTEM.....	7
--	---

WORLD ECONOMY
AND INTERNATIONAL ECONOMIC RELATIONS

Dombrovska Tetiana MODELING GLOBAL ENERGY CONSUMPTION IN THE CONTEXT OF TAKING INTO ACCOUNT THE PRIORITY ROLE OF GREEN ENERGY.....	14
Nikulina Maryna THE IMPACT OF RUSSIAN AGGRESSION IN UKRAINE ON THE ECONOMIC AND ENERGY SECURITY OF THE EUROPEAN UNION.....	19

ECONOMY AND NATIONAL ECONOMY MANAGEMENT

Vahanova Lyudmila, Mantur-Chubata Olena INNOVATIVE ACTIVITY OF BUSINESS-STARTUPS: THE CURRENT STATE AND PROSPECTS FOR THE POST-WAR RECONSTRUCTION OF THE UKRAINIAN ECONOMY.....	27
Hrytsaiko Andrii SOCIOCULTURAL POTENTIAL AND HUMAN CAPITAL IN MODELS OF ECONOMIC GROWTH.....	35

ECONOMY AND MANAGEMENT OF ENTERPRISES

Hakova Mira INTERNATIONAL HOTEL CHAINS: ESSENCE AND FEATURES IN CONDITIONS OF GLOBALIZATION.....	42
Kobelya-Zvir Maryana GRANT PROGRAMS OF THE EUROPEAN COMMISSION AS DEVELOPMENT TOOLS: OPPORTUNITIES AND BARRIERS.....	48
Kornilova Iryna, Yablonovskiy Vladyslav METHODS OF TRAINING THE COMPANY'S PERSONNEL: DIGITALISATION VECTORS.....	54
Nesterova Svitlana, Pristaya Viktor KEY PERFORMANCE INDICATORS (KPI) AS A MEASUREMENT OF INTERNAL BUSINESS PROCESSES ON MODERN MANUFACTURING.....	62
Ostapenko Tetiana, Hlavatska Yuliia THE INFLUENCE OF CREATIVITY ON THE DEVELOPMENT OF THE ENTERPRISE'S BUSINESS ORGANIZATION.....	67
Polous Olha, Rydkina Anastasiia MARKETING TECHNOLOGIES OF STREAMING SERVICE PROMOTION IN THE CONDITIONS OF INTENSIFYING DIGITAL COMPETITION.....	75
Sieriebriak Kseniia, Bodnia Ivan, Kerezvas Ivan CHARACTERISTICS AND PROPERTIES OF THE INSTITUTIONAL ENVIRONMENT OF INNOVATIVE DEVELOPMENT OF ENTERPRISES IN THE REGION.....	82
Tabenska Oksana GASTRO TOURISM IS RELEVANT TO DEVELOPMENT SPHERES OF TOURISM.....	87

PRODUCTIVE POWER DEVELOPMENT AND
REGIONAL ECONOMY

Klius Yuliia, Kerezvas Ivan IMPROVING THE MECHANISM OF STRATEGIC MANAGEMENT OF REGIONAL DEVELOPMENT.....	95
---	----

ECONOMY OF ENVIRONMENTAL MANAGEMENT AND
ENVIRONMENTAL DEFENCE

Kovalenko Yevhen, Havrylenko Oleksii STRATEGIC AND TACTICAL GUIDELINES	
--	--

FOR REFORMING THE STATE ENERGY POLICY OF UKRAINE	101
DEMOGRAPHY, LABOR ECONOMICS, SOCIAL ECONOMICS AND POLITICS	
Bondarevska Kseniia, Ivashina Anastasiia, Ozeryan Kateryna PSYCHOSOCIAL SUPPORT OF THE POPULATION IN WARTIME CONDITIONS	107
Serikova Olha	
THE INVESTMENT FUNCTION OF WAGES: EVALUATION OF EFFICIENCY IN UKRAINE	114
MONEY, FINANCES AND CREDIT	
Krasnikova Oksana, Titov Roman, Matvienko Anna ANALYSIS OF THE FINANCIAL CONDITION AS THE MAIN FACTOR IN ENSURING THE SOLVENCY OF AGRICULTURAL ENTERPRISES	122
ACCOUNTING, ANALYSIS AND AUDIT	
Voskresenska Tetiana EXPENSES OF A HOUSING CONSTRUCTION DEVELOPER: TYPES, STRUCTURE AND ACCOUNTING AND ANALYTICAL REFLECTION	126
Kutsyk Petro, Yaremko Ihor	
INFORMATION FUNCTION OF ACCOUNTING AND ANALYTICAL PROCESSES OF FINANCING AND PERFORMANCE OF WORKS IN THE FIELD OF RESIDENTIAL CONSTRUCTION	132
Matyukha Mykola	
ACCOUNTING AS AN ELEMENT OF PREPARATION OF STRATEGIC DECISIONS	137
Sherstiuk Oleksandr	
AUDIT TASKS OF THE INVESTMENT ACTIVITIES OF ENTERPRISES	141
Yarema Yaroslav	
TAX ACCOUNTING: THE BASIC PRINCIPLES OF THE ORGANIZATION	149
MATHEMATICAL METHODS, MODELS AND INFORMATIONAL TECHNOLOGIES IN ECONOMY	
Boychuk Myroslav, Vinnichuk Olena, Skratchuk Larysa TECHNOLOGY OF USING OPTIMAL CONTROL THEORY FOR MODELLING SINGLE-PRODUCT MACROECONOMIC GROWTH	153
Zomchak Larysa, Komar Mariana, Perevertailo Yuliia	
ECONOMIC DEVELOPMENT AND HUMAN CAPITAL OF THE REGION: MUTUAL INFLUENCE ON THE EXAMPLE OF LVIV REGION	159
Mann Ruslan, Skoryna Vladyslav	
IMPROVING INFORMATION INTERACTION IN THE DEVELOPMENT OF THE REGIONAL DEVELOPMENT STRATEGY	16

УДК 338.48-6:641/642(447)

DOI: <https://doi.org/10.32782/business-navigator.72-13>**Табенська О.І.**

кандидат економічних наук,
старший викладач кафедри менеджменту
зовнішньоекономічної діяльності,
готельно-ресторанної справи та туризму
Вінницький національний аграрний університет

Tabenska Oksana

**Candidate of Sciences (Economics),
Senior Instructor at the Department International
Management, Hotel and Restaurant Business and Tourism
*Vinnitsia National Agrarian University***

ГАСТРОТУРИЗМ – АКТУАЛЬНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ СФЕРИ ТУРИЗМУ

Табенська О.І. Гастротуризм – актуальний напрям розвитку сфери туризму. У статті проаналізовані механізми функціонування гастротуризму як важливого елемента розвитку туризму на сучасному етапі, досліджено зарубіжний та вітчизняний досвід кулінарного туризму, види гастрономічних турів, ГІС-технології які надають можливість ефективного пошуку на певній території цікавих гастрономічних локацій. Розглянуто «Стратегії збалансованого регіонального розвитку Вінницької області на період до 2027 року» та «Стратегію розвитку туризму міста Вінниці до 2030 року», діяльність Вінницької асоціації гостинності «Хліб Сіль», Гастромапу нову туристичну карту Вінниці, «Вишневе меню» в закладах харчування міста Вінниці, історію виникнення унікального меню. Досліджено атлас «Ковчег Смаку України», подільську культуру в Бургундії, дні винної культури «Vinnytsia Wine Days 2023», основні завдання, очікувані результати розвитку гастротуризму у Вінниці, а також проєкт «Унікальний смак Вінниці».

Ключові слова: гастротуризм, вишневе меню, гіс-технології, інтеграція, інтеграційні процеси, стратегії розвитку, готелі, ресторани, туристична сфера, конкурентоспроможність, кластер.

Tabenska Oksana. **Gastro tourism is relevant to development spheres of tourism.** In the conditions of transformation of global economic relations, international trade in services offers research and implementation of tourist services to meet the demand of various categories of consumers. Gastronomic tourism is one of the options for recreation in modern conditions. A feature of gastronomic tourism in Ukraine, as well as in the countries of cross-border cooperation, are authentic natural food products, which are the basis for creating unique local dishes and drinks. The article analyzes the mechanisms of the functioning of gastrotourism as an important element of the development of tourism at the current stage, researches the foreign and domestic experience of culinary tourism, types of gastronomic tours, as well as GIS technologies that provide an opportunity to effectively search for interesting gastronomic locations in a certain territory. The "Strategy for the development of tourism until 2030" and the creation of the Vinnytsia industry association of hospitality "Bread Salt" were considered, the Gastromap – a new tourist map of Vinnytsia, as well as architectural monuments, interesting attractions and museums, and the "Cherry menu" in food establishments of the city of Vinnytsia were analyzed. The strategy of tourism development in the Vinnytsia region was studied, and a project model of relations in the tourism and recreation cluster "Vinnytsia" was proposed. The article analyzes the real state of activity of restaurant enterprises during the large-scale in Ukraine. The directions of activity of this business segment were considered. Therefore, given the current situation the restaurant business should improve, modernize and, first of all, pay attention to solving safety issues both for staff and for consumers. The creation of a number of tourist and excursion routes will allow to harmoniously combine attractive conditions of rest and travel to fully satisfy the needs of the most demanding tourists. Vinnytsia has all the prerequisites for the intensive development of domestic and foreign tourism, namely: features of the geographical location and relief.

Key word: gastrotourism, cherry menu, GIS, integration, integration processes, development strategies, hotels, restaurants, tourism sphere, competitiveness, cluster.

Постановка проблеми. На сучасному етапі проблемі економічного районування належить особливе місце в теорії регіональної організації праці. План розвитку економічного району складається із трьох взаємопов'язаних елементів: концепції розвитку, стратегічної програми і оперативних планів, які в сукуп-

ності складають одне ціле і пов'язані між собою. Одним із елементів економічного розвитку певного регіону є сприятливий інвестиційний клімат та створення прозорих умов для ведення бізнесу.

В дослідженні, вважаємо за необхідне, проаналізувати напрями розвитку туризму, види туризму, які визна-

чені у «Стратегії збалансованого регіонального розвитку Вінницької області на період до 2027 року». Однією з основних галузей, яка впливає на загальний стан і тенденції світової економіки є сфера туризму, розвиток якої сприяє підвищенню рівня зайнятості, диверсифікації економіки, збереженню і розвитку культурного потенціалу, збереженню екологічно безпечного навколишнього середовища, а також підвищує рівень інноваційності національної економіки, сприяє гармонізації відносин між різними регіонами тощо. Саме тому важливо, у сучасному глобалізованому світі, зосередити увагу на розвиток туристичної галузі регіону.

Туристична галузь набуває все більшого значення для розвитку економіки та соціальної сфери у Вінницькій області. Розвиток в'їзного та внутрішнього туризму, екскурсійної діяльності може стати важливим чинником для підвищення якості життя в області, створення додаткових робочих місць, наповнення місцевого бюджету та підвищення авторитету області як на внутрішньому, так і міжнародному туристичних ринках [1].

Заслужує на увагу позитивний досвід, який розвивають у місті Вінниці. Створений та впроваджений в діяльність готельно-ресторанних комплексів «Вінницький стандарт гостинності» є універсальним, і його має змогу застосовувати будь-який власник підприємства, чи працівник закладу, хто створює комфортні умови перебування клієнта в закладі, так чи інакше взаємодіє з гостями, а саме: розповідає, презентує унікальні локальні страви, пригощає, розміщує в готельних номерах та хостелах, організовує екскурсійні програми, надає приміщення для проведення ділових зустрічей, форумів, семінарів та нарад тощо.

Необхідно продовжувати дослідження проблем та перспектив діяльності Вінницької галузевої асоціації гостинності «Хліб Сіль», створення Гастромапи – нової туристичної карти Вінниці, в якій відображені також пам'ятки архітектури, цікаві атракції та музеї, перспективи розвитку закладів харчування міста Вінниці, які запровадили «Вишневе меню».

Важливим вважаємо дослідження механізмів функціонування гастротуризму, як важливого елемента розвитку туризму на сучасному етапі, зарубіжного та вітчизняного досвіду кулінарного туризму, видів гастрономічних турів, ГІС-технологій, які надають можливість ефективного пошуку на певній території цікавих гастрономічних локацій.

Зауважимо, що стратегії розвитку туризму у Вінницькій області та трансформація проектної моделі взаємовідносин у туристично-рекреаційному кластері «Вінниця» також актуальні на сучасному етапі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Цілі та критерії соціально-економічного розвитку окремого регіону досліджує вчений-економіст Бурдун А.В., кластерний підхід до формування та розвитку туристських дестинацій з урахуванням туристського потенціалу міст аналізує вчений Войтенко К.К., визначає розвиток різноманітних видів туризму, зокрема – гастротуризму «Стратегія збалансованого регіонального розвитку Вінницької області на період до 2027 року», глобальні тенденції розвитку гастротуризму досліджує Global Report on Food Tourism. World Tourism Organization (UNWTO), Корнілова В.В., Корнілова Н.В. [3] аналізує сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму, Вишневська Г.Г. [4] пропонує розглянути потенціал

кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму, Фесенко Г.О. [5] досліджує гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні, проект Атлас «Ковчег смаку України» надає перелік унікальних продуктів певного регіону України, «Лавка традицій» – проект підтримки малих українських виробників, Насонова О. [8] аналізує, якими будуть ресторани після війни.

Постановка завдання дослідження. Метою статті є дослідження механізмів функціонування гастротуризму, як важливого елемента розвитку туризму на сучасному етапі, дослідження зарубіжного та вітчизняного досвіду кулінарного туризму, видів гастрономічних турів, ГІС-технологій, які надають можливість ефективного пошуку на певній території цікавих гастрономічних локацій.

Розгляд «Стратегії розвитку туризму міста Вінниці до 2030 року» та діяльності Вінницької галузевої асоціації гостинності «Хліб Сіль», Гастромапи – нової туристичної карти Вінниці, «Вишневого меню» в закладах харчування міста Вінниці, реального стану діяльності ресторанних підприємств під час широкомасштабної війни в Україні. Продовжити дослідження стратегії розвитку туризму у Вінницькій області, трансформації проектної моделі взаємовідносин у туристично-рекреаційному кластері «Вінниця».

Виклад основного матеріалу дослідження. Сьогодні мандрівники є більш досвідченими, мають більший наявний дохід і більше вільного часу для подорожей, і, таким чином, туризм дозволяє їм уникнути повсякденної рутини звичного середовища та зануритися у світ свободи та новизни. Таким чином, все більше і більше туристів у світі шукають конкретний досвід навчання, і в даному прагненні гастрономічний досвід у дуже різноманітних способах відіграє все більш помітну роль.

Спосіб життя використовується в туризмі для оцінки участі в туристичному досвіді. Дослідники відзначають, що кулінарний туризм – це справжній досвід вишуканого способу життя в приємному середовищі, пов'язаний із хорошим життям та економічним добробутом від споживання ексклюзивних високоякісних продуктів місцевого виробництва. Задоволення після досвіду є критичним показником для оцінки ефективності або продуктивності продуктів і послуг місця призначення. Задоволеність туриста від покупки залежить від ефективності продукту по відношенню до очікувань туриста.

Задоволеність місцем призначення призводить до лояльності клієнтів, а це, у свою чергу, підвищує рівень наміру повторити візит. Якісна гастрономія є вирішальним фактором задоволення, оскільки вона створює тривалу пам'ять про досвід, пережитий туристом. Таким чином, залежно від очікувань споживача щодо гастрономії місця призначення, такі очікування передбачають поведінку. Ось у чому полягає успіх: туристи повертаються до місця призначення завдяки його гастрономії.

Святкова атмосфера, відпочинок і веселощі, які відчуває турист під час гастрономічного маршруту, а також соціальна взаємодія з людьми зі схожими інтересами створюють у свідомості туриста асоціації, пов'язані з гарним часом, який пережив відвідувач [2]. Таким чином, гастрономічний туризм передбачає, що все вищезазначене має бути основною причиною

або мотивацією подорожей для відвідувачів певної туристичної дестинації.

Найбільш вичерпним є поняття «гастрономічний туризм», який є похідним від терміну «гастрономія» – наука, що вивчає зв'язок між харчуванням та культурою і відноситься до галузі соціальних дисциплін. Тоді як кулінарія – галузь прикладної діяльності, пов'язаної з приготуванням їжі, що включає комплекс технологій, обладнання та рецептів і є частиною гастрономії [3].

Проаналізуємо сутність, класифікацію та приклади гастрономічних турів. В економічній літературі гастрономічні тури поділяються на два види: сільські (так звані «зелені») і міські. Їх принципова відмінність полягає в тому, що, вирушаючи до сільської місцевості, турист прагне спробувати екологічно чистий продукт, без будь-яких добавок. Наприклад, «зелені» тури пропонують збирання лісних ягід, овочів і фруктів, «полювання» на трюфелі або прогулянку дорогами виноробства.

Міський гастрономічний тур може включати в себе відвідування кондитерської фабрики, ковбасного цеху та ресторану, в якому пропонується делікатесна страва, виготовлена в цеху. Крім того, існують тури, які знайомлять не з різними стравами однієї місцевості, а з однією стравою в різних місцевостях. Це – винні тури, що пропонують прогулянки виноградниками, збирання винограду, дегустацію вин або кавові тури. Для гастрономічних туристів (та й не лише для них) проводяться гастрономічні фестивалі.

В гастрономічному туризмі існують різні напрямки, що сформувалися для задоволення побажань туриста. Існують класифікації гастрономічних та кулінарних турів за кількома ключовими критеріями, такими як специфіка місцевості, мета поїздки або бажання спробувати певний напій чи страви [4].

Україна має значний потенціал розвитку сфери туризму – міста і села, природні ландшафти, їх унікальні історичні та національно-культурні особливості можуть привабити не тільки туристів з інших регіонів, а й з інших країн.

А гастротуризм в даному аспекті слід розглядати як необхідну умову і об'єктивну реальність стратегічного розвитку всіх видів туризму. Конкурентною перевагою українського гастротуризму для іноземців є доступна ціна на продукти харчування, солодощі, алкогольні напої, крафтові продукти, що забезпечить кількість туристів і зростання доходів туристичної сфери [5].

В Україні з'явилась своєрідна «Червона книга» для автентичних страв, гастрономічних традицій та порід тварин, які зникають. Це – Атлас «Ковчег Смаку України». Наразі до переліку унікальних страв та продуктів входить 85 найменувань з різних регіонів. Відбирати «учасників» Атласу допомагали італійські фахівці. Серед цікавих продуктів, що увійшли до переліку – полинове вино, причорноморська південно-бессарабська козяча бринза, гуцульська овеча бриндзя, пажатник простертий (*Trigonella procumbens*), шовдарь, вурда, сливовий леквар (повидло), контабас (настоянка на бруньках смородини), Вилковський виноград Новак, бура карпатська корова, та інші.

«Ковчег смаку України» – проект «Slow Food Ukraine». Чому це так важливо? Тому що ці продукти отримують друге життя. Вони стануть локальними брендами, об'єктами гастрономічної спадщини, гастрономічної дипломатії та гастротуризму. Шефи

Альянсу кухарів «Slow food» знайдуть нове життя для цих продуктів у меню своїх ресторанів», – йдеться на сторінці «Дорога вина та смаку Української Бессарабії», організації, яка об'єднує виробників локальних вин та традиційних продуктів [6].

Необхідно зазначити, що проект підтримки та розвитку малих українських виробників «Лавка Традицій» займається не лише пошуком і дистрибуцією фермерських локальних продуктів у «Сільпо», але й запускає проекти зі збереження та популяризації автентичних українських продуктів і рецептур спільно з проектом «Slow Food Ukraine». «Slow Food» – це міжнародний рух, заснований у 1986 році в Італії, який підтримує збереження локальної їжі різних країн і фермерства, проти універсальних фастфудів та великого монопольного агробізнесу.

Рух має представництва у понад 150 країнах світу. У 2015 році Україна приєдналася до проекту «Slow Food» «Ковчег смаку» – всесвітнього переліку продуктів місцевої спадщини, що зникають. У 2021 році до руху долучилася «Лавка Традицій» [7].

Стан «після війни» здається, вже прийшов у багатьох містах України. І перша ознака даного стану – це перше боязке відкриття бізнесу. В обмеженому режимі, в межах комендантської години. З обмеженим меню, адже продуктів не вистачає. З обмеженою кількістю персоналу, адже багато хто поїхав або не може дістатися на роботу. І кількість гостей також обмежена.

Перспективи розвитку ресторанного бізнесу. Заклади в підвалах будуть популярними. І тому на нас очікує зростання цін на оренду підвалів та збільшення кількості підвальних закладів. Причому що глибше, то краще. Кухня водночас не має значення. Добре обладнані підземелля, з витяжками, туалетами та запасними виходами – це новий тренд у комерційній нерухомості. Видові ресторани на дахах, верхніх поверхах втрачатимуть свою актуальність.

Зростання популярності української кухні пов'язане, звичайно, зі збільшенням патріотизму в країні. Борщ тепер не просто суп, а символ країни, шеф-кухарі змагаються в оригінальності його приготування навіть на світовій арені. Їжа, знайома з дитинства, справжня та проста, з якою можна експериментувати як завгодно. Ресторанні вишукування та делікатеси поки не в тренді. Тому українські ресторани будуть відчинятися в поєднаннях з італійською, грузинською та навіть китайською кухнею [8].

У «Стратегії збалансованого регіонального розвитку Вінницької області на період до 2027 року» зазначено, що успішно в області діє проект «Гастро-гід Вінниччини», головною метою якого є активізація місцевого гастрономічного середовища, вивчення особливостей подільської кухні, запровадження смачних туристичних маршрутів та популяризація подільської кухні серед гостей області.

Однією з основних галузей, що впливає на загальний стан і тенденції світової економіки є сфера туризму, розвиток якої сприяє підвищенню рівня зайнятості, диверсифікації економіки, збереженню і розвитку культурного потенціалу, збереженню екологічно безпечного навколишнього природного середовища, а також підвищує рівень інноваційності національної економіки, сприяє гармонізації відносин між регіонами тощо.



Рис. 1. Оперативні завдання розвитку гастрономії у місті Вінниці

Джерело: розроблено на основі [9]

Територія Вінницької області багата унікальною історико-культурною спадщиною, мистецьким, туристично-рекреаційним потенціалом, водними і ландшафтними ресурсами, самобутніми традиціями та звичаями. Це в поєднанні з вигідним географічним положенням є чудовою базою для розвитку найрізноманітніших видів і форм туризму та відпочинку, тому потенційно існують всі умови для належного розвитку туристичної сфери. Туристична галузь набуває все більшого значення для розвитку економіки та соціальної сфери у Вінницькій області [1].

В «Стратегії розвитку туризму міста Вінниці до 2030 року», визначені також оперативні завдання розвитку гастрономії у місті Вінниці (рис. 1).

Очікувані результати розвитку гастрономії у місті Вінниці відображені на (рис. 2).

«Вінниця – столиця одного з найпотужніших аграрних регіонів України та Східної Європи. Наші переваги можна використати для створення доданої вартості за рахунок якісної сировини, унікальних технологій, рецептури та форм подачі. Економіка може отримувати чималі надходження за рахунок фестивальної, ярмаркової та туристичної діяльності, як це працює у Франції, і, зокрема, в Бургундії.

Модель гастрономії, яку втілюють у Діжоні, можна вдало реалізувати і у Вінниці. Ми вже переймаємо цей досвід і запрошуємо французьких експертів для підвищення туристичної та інвестиційної привабливості Вінниці. А участь у діжонському ярмарку допоможе нашим підприємцям успішно просуватися на зовнішні ринки та популяризувати українську



Рис. 2. Очікувані результати розвитку гастрономії у місті Вінниці

Джерело: розроблено на основі [9]

культуру і виробництво у світі», – зазначив заступник Вінницького міського голови Андрій Очеретний.

Вінницька міська рада є партнером українського павільйону та підтримує участь вінницьких компаній у цій виставці. Серед учасників стенду були: «Вінний дім Гігієншвілі», «Вінницька харчосмакова фабрика», гончарна майстерня «Етночари», а також вінницька крамниця «Наливки зі Львова» [10].

Також зазначимо, що у Вінниці вперше провели дні винної культури «Vinnytsia Wine Days 2023», які відбулись 25-28 травня. Нова подія на винному календарі стала майданчиком для обміну досвідом між представниками галузі виноробства, гостинності й туризму.

«Vinnytsia Wine Days» з'явилися в колаборації двох історично пов'язаних і близьких міст – Вінниці та Одеси. Головною метою організатори визначили популяризацію бренду «українське вино» та просування Поділля як перспективного регіону для еногастрономічного туризму [11].

У туризмі гастрономія є не лише одним з основних елементів туристичного продукту (поряд з послугами розміщення, транспортними послугами тощо). Існує думка, що кулінарія є основою всього туризму. У сучасному світі гастрономія стала невід'ємним елементом ознайомлення з культурою та стилем життя відвідуючої території. Гастротур – це занурення в певне середовище.

Сама ж гастрономія створює можливість активізувати туризм, зробити його більш різноманітним і емоційно насиченим, сприяє розвитку місцевої економіки (розвивається виробництво продуктів харчування, створюються нові заклади харчування, функціонують продовольчі ринки тощо). Основним завданням у розробці гастрономічного туру є пошук туристичних локацій, які б давали можливість поєднати ознайомлення з кулінарією та культурно-пізнавальною програмою в одному турі.

Саме ГІС-технології надають можливість ефективного пошуку по території таких локацій і створенню баз даних про них для накопичення, ефективного збереження, впорядкування інформації про суб'єкти та об'єкти гастрономічного туризму.

Продукти, які створюються завдяки використанню ГІС-технологій і застосовуються в туристичній сфері, це: різноманітні паперові, електронні та цифрові карти, інтерактивні карти, 3D-моделі, за допомогою яких зручно здійснювати туристичний маркетинг – створювати поліграфічну продукцію для туризму (рекламні листівки, брошури, буклети, візитівки, флаєри, хенгери, плакати, сувенірну туристичну продукцію тощо). Каталог об'єктів гастрономічного туризму має зосереджуватись на головних напрямках сфери, таких як: області, кухня яких має свої специфічні особливості; окремі регіони, відомі продуктами, що виробляються в цій місцевості; ресторани, що вирізняються якістю і ексклюзивністю кухні; підприємства, відомі своєю кулінарною продукцією; установи, що надають освітні послуги за напрямами гастрономії; кулінарні заходи (фестивалі, ярмарки, дегустації, майстер-класи, виставки, конференції) [12].

У Вінниці презентували міську гастрономічну мапу «Смачна Вінниця». Її надрукували накладом 7 тисяч примірників і будуть розповсюджувати безкоштовно. Гастромапа – це нова туристична карта Вінниці, на якій

позначено 38 закладів гостинності (ресторанів, барів та кав'ярень), а також пам'ятки архітектури, цікаві атракції та музеї. Видання складається у компактний кишеньковий формат і має зручну систему навігації: позначки-пиктограми дозволяють зорієнтуватися щодо розміщення туристичних об'єктів по місту, а також отримати інформацію про фірмові страви та контакти закладів гостинності. Загалом випуск гастромапи має на меті посилити та продемонструвати різноманіття вінницької гастрономії.

Розробкою гастрономічної мапи «Смачна Вінниця» займався Департамент маркетингу міста та туризму спільно з КП «Офіс туризму Вінниці» та ГО «Вінницька асоціація гостинності «Хліб Сіль». Друк мапи здійснювався за кошти рестораторів. Досвід нашої взаємодії позитивно оцінила професійна спільнота гостинності України, і ми маємо шанс ще більше привернути увагу до соціальної відповідальності вінницьких рестораторів і їхню включеність в розвиток туристичної пропозиції міста, – відзначив очільник департаменту. Сформувався певний перелік must eat і must drink, який варто спробувати у Вінниці: страви подільської кухні, страви з вишнею, солодощі, настоянки, вінницьке вино чи пиво. Віднині ми маємо ретельно скомпоноване й авторитетне видання (онлайн та офлайн), яке може швидко зорієнтувати любителів гастрономічних вражень та атмосферних закладів [13].

На початковому етапі запровадження у Вінниці першого в Україні міського стандарту гостинності найбільше уваги приділялося підвищенню рівня сервісу та розробці локальних меню. У 2021 році для покращення сервісу у закладах, які зголосилися впроваджувати Вінницький стандарт гостинності, адміністратори та персонал пройшли навчальний спеціальний курс «8 кроків до серця гостя». Окрім того, учасники проєкту обрали вишню, як гастросимвол Вінниці. Вишня у 2021 році стала ключовим інгредієнтом для страв та напоїв у меню його амбасадорів.

Виникає запитання, чому обрали саме «Вишневе меню» для реалізації даної програми представники влади, бізнесу, громадських організацій, звичайні господині, які готують унікальні страви? Сучасний мікрорайон Пирогово у місті Вінниці був однойменним селом, а попередньо – село мало назву Вишня і були присілки Людвиківка та Шереметка. Детальні відомості про заснування села Вишня ми зустрічаємо у праці видатного історика Валентина Отамановського «Вінниця у XIV-XVII століттях». Найвірогідніше, це село було засноване вінницьким старостою Єжи Струсем наприкінці XVI століття поряд з річкою Вишня на родючих землях сільськогосподарського призначення.

Історія села у другій половині XIX століття асоціюється перш за все з іменем хірурга Миколи Пирогова, який оселився тут у маєтку «Вишня». Проте, давнє поселення Вишня знайшло своє продовження у новому великому мікрорайоні міста, який почали забудовувати у 1960-х роках. Йдеться про Вишеньку [14]. Проєктна модель взаємовідносин в туристичному кластері «Вінниця» відображена на (рис. 3).

«Вишневе меню» зацікавило тревел-блогерів, туроператорів та представників ЗМІ, які розповіли про вінницьку ідею широкому загалу. Важливим досягненням стало проходження вінницького борщу на вишні до

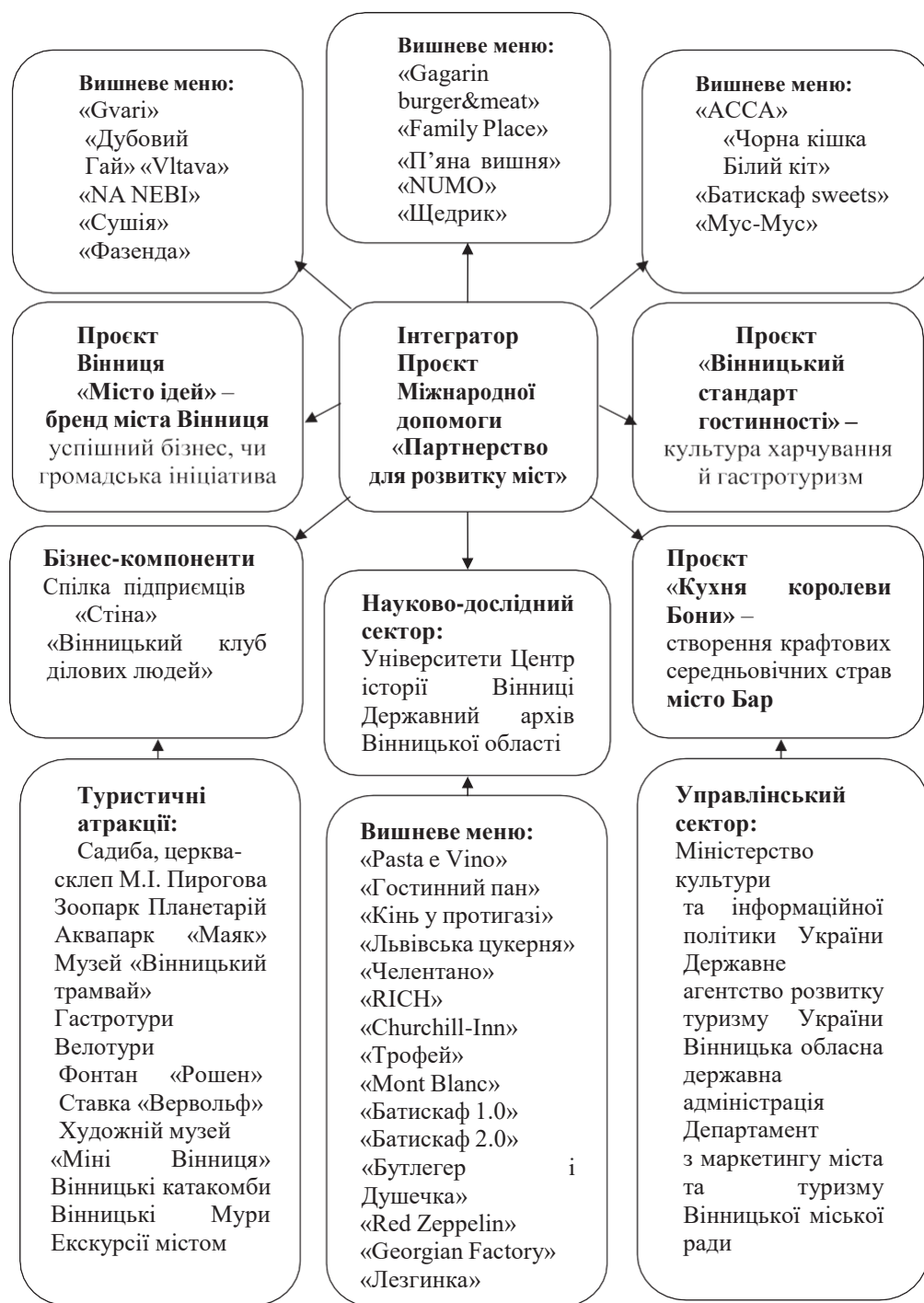


Рис. 3. Проєктна модель взаємовідносин в туристичному кластері «Вінниця»

Джерело: розроблено на основі [9]

топ-3 категорії «Найкращий ресторанний борщ» премії «Ukraine Tourism Awards». «Вінницький стандарт гостинності» лаконічно презентує кодекс і піраміду цінностей його представників, а також визначає послідовні вісім кроків до «серця гостя». Місцеві готельєри та ресторатори вбачають значний ресурсний потенціал у впровадженні стандарту, та навіть, не зважаючи на кризу, спричинену пандемією COVID-19, обрали його за основу в удосконаленні власного іміджу й налагодженні довготривалих відносин із клієнтами [15].

Висновки. У статті досліджено механізми функціонування гастротуризму у світі та у Подільському регіоні, види гастрономічних турів, ГІС-технологій, які сприяють ефективному пошуку на території країни, міста цікавих гастрономічних локацій.

Розглянуто «Стратегію розвитку туризму міста Вінниці до 2030 року» та діяльність Вінницької галузевої асоціації гостинності «Хліб Сіль», створення Гастромапи – нової туристичної карти Вінниці, створення «Вишневого меню» та впровадження в закладах харчування міста Вінниці.

Список використаних джерел:

1. Стратегія збалансованого регіонального розвитку Вінницької області на період до 2027 року. URL: <https://www.vin.gov.ua/images/doc/vin/ODA/konkurs/strat2027.pdf> (дата звернення: 22.06.2023).
2. Global Report on Food Tourism. World Tourism Organization (UNWTO), Madrid, Spain, 2012. URL: https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food_tourism_ok.pdf (дата звернення: 22.06.2023).
3. Корнілова В.В., Корнілова Н.В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Ефективна економіка*. 2018. № 2. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112> (дата звернення: 12.07.2023).
4. Вишнеvsька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури*. 2013. № 31. С. 112–118. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevskaha.htm (дата звернення: 12.07.2023).
5. Фесенко Г.О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. *Ефективна економіка*. 2021. № 5. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8884> DOI: <https://doi.org/10.32702/2307-2105-2021.5.200> (дата звернення: 12.07.2023).
6. Полинове вино та сливовий леквар: 60 продуктів увійшли до Атласу «Ковчег смаку України». URL: <https://www.seeds.org.ua/polinove-vino-ta-slivovij-lekvar-60-produktiv-uvijshli-do-atlasu-kovcheg-smaku-ukraini/> (дата звернення: 12.07.2023).
7. Лавка традицій. Проєкт підтримки малих українських виробників. URL: <https://lavkasilpo.com.ua/> (дата звернення: 12.07.2023).
8. Насонова О. Кав'ярні та «холостяцька» їжа. Якими будуть ресторани після війни. URL: <https://focus.ua/uk/lifestyle/513144-kofeyni-i-holostyackaya-eda-kakimi-budut-restorany-posle-voyny> (дата звернення: 22.02.2023).
9. Стратегія розвитку туризму міста Вінниці до 2030 року. URL: <https://2021.vmr.gov.ua/Branches/Lists/Tourism/ShowContent.aspx?ID=45> (дата звернення: 05.07.2023).
10. Підприємства з Вінниці представлятимуть подільську культуру і кухню на виставці в Бургундії. URL: <https://vmr.gov.ua/pidpriemstva-z-vinnytsi-predstavliatymut-podilsku-kulturu-i-kukhniu-na-vystavtsi-v-burhundii> (дата звернення: 05.07.2023).
11. Vinnytsia Wine Days 2023: У Вінниці вперше пройшли дні винної культури. URL: <https://www.vmr.gov.ua/vinnytsia-wine-days-2023-u-vinnytsi-vpershe-proishly-dni-vynnoi-kultury> (дата звернення: 05.07.2023).
12. Лепетюк В.Б., Травкіна О.А. Застосування ГІС-технологій для формування бази геопросторових даних гастрономічного туризму в Україні. *Управління розвитком складних систем*. 2022. № 51. С. 69–80. URL: <http://mdcs.knuba.edu.ua/article/view/273836/269157> DOI: <https://doi.org/10.32347/2412-9933.2022.51.69-80> (дата звернення: 12.07.2023).
13. У Вінниці презентували першу гастрономічну мапу Міста ідей. URL: <https://vinnytsia.city/u-vinnytsi-prezentuvaly-pershu-gastronomichnu-mapu-mista-idej/> (дата звернення: 12.07.2023).
14. Історія мікрорайону Пирогово міста Вінниці. URL: <http://surl.li/jlqah> (дата звернення: 12.07.2023).
15. Вінницький стандарт гостинності: програма посилення конкурентоспроможності туристичної індустрії Вінниці. URL: <https://stina.org.ua/vinnytskyj-standart-gostynnosti-programa-posylennya-konkurentospromozhnosti-turystychnoyi-industriyi-vinnytsi/> (дата звернення: 05.02.2023).

References:

1. Stratehiia zbalansovanoho rehionalnoho rozvytku Vinnytskoi oblasti na period do 2027 roku [Strategy of balanced regional development of Vinnytsia region for the period until 2027]. Available at: <https://www.vin.gov.ua/images/doc/vin/ODA/strategy/zvitSEO.pdf> (accessed June 22, 2023).
2. Global Report on Food Tourism (2012) World Tourism Organization (UNWTO), Madrid, Spain. Available at: https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food_tourism_ok.pdf (accessed June 22, 2023). (in Spain)
3. Kornilova V.V., Kornilova N.V. (2018) Suchasni tendentsii rozvytu hastronomichnoho turyzmu [Modern trends in the development of gastronomic tourism]. *Efektynna ekonomika*, no. 2. Available at: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6122> (accessed July 12, 2023).
4. Vyshnevskaha H.H. (2013) Potentsial kulinarlykh turiv u konteksti spetsializovanoho turyzmu [The potential of culinary tours in the context of specialized tourism]. *Aktualni problemy istorii, teorii ta praktyky khudozhnoi kultury*, no. 31. Available at: https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevskaha.htm (accessed July 12, 2023).
5. Fesenko H.O. (2021) Hastroturyzm yak aktualnyi trend suchasnoho rozvytku sfery turyzmu v Ukraini [Gastrotourism as a current trend in the modern development of tourism in Ukraine]. *Efektynna ekonomika*, no. 5. Available at: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8884> DOI: <https://doi.org/10.32702/2307-2105-2021.5.200> (accessed July 12, 2023).
6. Polynove vyno ta slyvovyi lekvar: 60 produktiv uvijshly do Atlasu Kovchegh smaku Ukrainy [Wormwood wine and plum liqueur: 60 products were included in the Ark of Taste of Ukraine Atlas]. Available at: <https://www.seeds.org.ua/polinove-vino-ta-slivovij-lekvar-60-produktiv-uvijshli-do-atlasu-kovcheg-smaku-ukraini/> (accessed July 12, 2023).
7. Lavka tradytsii. Proiekt pidtrymky malykh ukrainskykh vyrobnykiv [Bench of traditions. Project to support small Ukrainian producers]. Available at: <https://lavkasilpo.com.ua/> (accessed July 12, 2023).
8. Nasonova O. Kaviarni ta kholostiatska yizha. Yakymy budut restorany pislia viiny [Cafes and bachelor food. What will restaurants be like after the war]. Available at: <https://focus.ua/uk/lifestyle/513144-kofeyni-i-holos-tyac-kaya-eda-kakimi-budut-restorany-posle-voyny> (accessed February 22, 2023).
9. Stratehiia rozvytku turyzmu mista Vinnytsi do 2030 roku [Tourism development strategy of the city of Vinnytsia until 2030]. Available at: <https://2021.vmr.gov.ua/Branches/Lists/Tourism/ShowContent.aspx?ID=45> (accessed July 5, 2023).
10. Pidpriemstva z Vinnytsi predstavliatymut podilsku kulturu i kukhniu na vystavtsi v Burhundii [Businesses from Vinnytsia will represent Podil culture and cuisine at an exhibition in Burgundy]. Available at: <https://vmr.gov.ua/pidpriemstva-z-vinnytsi-predstavliatymut-podilsku-kulturu-i-kukhniu-na-vystavtsi-v-burhundii> (accessed July 5, 2023).
11. Vinnytsia Wine Days 2023: U Vinnytsi vpershe proishly dni vynnoi kultury [Vinnytsia Wine Days 2023: Wine culture days were held in Vinnytsia for the first time]. Available at: <https://www.vmr.gov.ua/vinnytsia-wine-days-2023-u-vinnytsi-vpershe-proishly-dni-vynnoi-kultury> (accessed July 5, 2023).

12. Lepetiuk V.B., Travkina O.A. (2022) Zastosuvannia HIS-tehnolohii dlia formuvannia bazy heoprosorovykh danykh hastronomichnoho turyzmu v Ukraini [Application of GIS technologies to form a geospatial database of gastronomic tourism in Ukraine] *Upravlinnia rozvytkom skladnykh system*, no. 51. Available at: <http://mdcs.knuba.edu.ua/article/view/273836/269157> DOI: <https://doi.org/10.32347/2412-9933.2022.51.69-80> (accessed July 12, 2023).

13. U Vinnytsi prezentuvaly pershu hastronomichnu mapu Mista idei [The first gastronomic map of the City of Ideas was presented in Vinnytsia]. Available at: <https://vinnytsia.city/u-vinnytsi-prezentuvaly-pershu-gastronomichnu-mapu-mista-idej/> (accessed July 12, 2023).

14. Istoriia mikroraionu Pirohovo mista Vinnytsi [The history of the Pirogovo microdistrict of the city of Vinnytsia]. Available at: <http://surl.li/jlqah> (accessed July 12, 2023).

15. Vinnytskyi standart hostynnosti: prohrama posylennia konkurentospromozhnosti turystychnoi industrii Vinnytsi [Vinnytsia standard of hospitality: a program to strengthen the competitiveness of the Vinnytsia tourism industry]. Available at: <https://stina.org.ua/vinnytskyj-standart-gostynnosti-programa-posylennya-konkurentospromozhnosti-turystychnoyi-industriyi-vinnytsi/> (accessed February 5, 2023).

Науково-виробничий журнал

БІЗНЕС-НАВІГАТОР

Випуск 1 (62) 2021

Коректура • *Вікторія Бабич*

Комп'ютерна верстка • *Вікторія Удовиченко*

Засновник і видавець:

Заклад вищої освіти «Міжнародний університет бізнесу і права».
Адреса редакції: вул. 49 Гвардійської Дивізії, б. 37-А, м. Херсон, 73039
E-mail редакції: editor@business-navigator.ks.ua
Електронна сторінка видання: www.business-navigator.ks.ua

Формат 60x84/8. Гарнітура Times New Roman.
Папір офсет. Цифровий друк. Ум. друк. арк. 16,51
Підписано до друку: 29.01.2021 р. Замов. № 0221/68. Наклад 100 прим.

Надруковано: Видавничий дім «Гельветика»
73034, м. Херсон, вул. Паровозна, 46-а
Телефон +38 (0552) 39 95 80, +38 (095) 934 48 28, +38 (097) 723 06 08
E-mail: mailbox@helvetica.com.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи
ДК № 6424 від 04.10.2018 р.