

УДК 368.02: 658.14

Мальська Марта Пилипівна,
доктор економічних наук, професор
Філь Марія Іванівна,
кандидат технічних наук, доцент

Зінько Юрій Володимирович

Львівський національний університет
імені Івана Франка, м. Львів, Україна
Львівський національний університет
імені Івана Франка, м. Львів, Україна,
e-mail: merifil.ua@gmail.com
Львівський національний університет
імені Івана Франка, м. Львів, Україна

ПОТЕНЦІАЛ РЕСТОРАННОГО ГАСТРО-ТУРУ У РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЛЬВОВА

Мета статті полягає у науковому обґрунтуванні теоретичних та практичних рекомендацій щодо розвитку гастрономічного туризму, використовуючи потенціал ресторанного господарства.

Методика: дослідження складають аналіз та систематизація та узагальнення. Визначено основні об'єкти гастрономічного туризму, досліджено потенціал ресторанного бізнесу як туристичної дестинації.

Результати: Обґрунтовано поняття "ресторанного туру", перспективи розвитку вітчизняного гастрономічного туризму та ресторанного бізнесу як об'єкту туристичної подорожі у Львові. Розкрито науково-теоретичні підходи до визначення сутності та об'єктів гастрономічного туризму; - оцінено потенціал та можливості сфери ресторанного бізнесу у розбудові сучасної туристичної інфраструктури, у тому числі за рахунок розвитку гастрономічного туризму; - запропоновано заходи розвитку вітчизняного ресторанного бізнесу як перспективного напрямку гастрономічного туризму та самостійного об'єкту туристичних подорожей.

Наукова новизна: систематизовано, узагальнено та обґрунтовано фірми/туроператори, які розробили ресторани маршрути у м. Львів. для розвитку гастрономічного туризму.

Практична значимість: Гастрономічний туризм має значні перспективи розвитку, а організація гастрономічних турів, ресторанних гастро-турів сприяє відродженню національних кулінарних традицій. Суб'єкти господарювання сфери ресторанного господарства повинні стати важливою частиною розвитку гастрономічного туризму, відіграючи важливу роль у формуванні якості життя, забезпеченні здоров'я населення та формуванні туристичного іміджу регіонів.

Ключові слова: гастрономічний туризм, кулінарний туризм, ресторанний бізнес, ресторанний тур, підприємства ресторанного господарства, гастро-тури.

УДК 368.02: 658.14

Мальська Марта Филипповна,
доктор экономических наук, профессор
Филь Мария Ивановна,
кандидат технических наук, доцент

Зінько Юрій Владимирович,

Львовский национальный университет
имени Ивана Франко, г. Львов, Украина
Львовский национальный университет
имени Ивана Франко, г. Львов, Украина,
e-mail: merifil.ua@gmail.com
Львовский национальный университет
имени Ивана Франко, г. Львов, Украина

ПОТЕНЦІАЛ РЕСТОРАННОГО ГАСТРО-ТУРА В РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЛЬВОВА

Цель статьи заключается в научном обосновании теоретических и практических рекомендаций по развитию гастрономического туризма, используя потенциал ресторанного хозяйства.

Методика: исследования составляют анализ и систематизация и обобщение. Определены основные объекты гастрономического туризма, исследованы потенциал ресторанного бизнеса как туристической дестинации.

Результаты: Обоснованно понятие "ресторанного тура", перспективы развития отечественного гастрономического туризма и ресторанного бизнеса как объекта туристической поездки во Львове. Раскрыты научно-теоретические подходы к определению сущности и объектов гастрономического туризма; - оценены потенциал и возможности сферы ресторанного бизнеса в развитии современной туристической инфраструктуры, в том числе за счет развития гастрономического туризма; - предложены меры развития отечественного ресторанного бизнеса как перспективного направления гастрономического туризма и самостоятельного объекта туристических путешествий.

Научная новизна: систематизированы, обобщены и обоснованно фирмы / туроператор, которые разработали ресторанные маршруты в г. Львов для развития гастрономического туризма.

Практическая значимость: Гастрономический туризм имеет значительные перспективы развития, а организация гастрономических туров, ресторанных гастро-туров способствует возрождению национальных кулинарных традиций. Субъекты хозяйствования сферы ресторанного хозяйства должны стать важной частью развития гастрономического туризма, играя важную роль в формировании качества жизни, обеспечении здоровья населения и формировании туристического имиджа регионов.

Ключевые слова: гастрономический туризм, кулинарный туризм, ресторанный бизнес, ресторанный тур, предприятия ресторанного хозяйства, гастро-туры.

UDC 368.02: 658.14

Mal'ska Marta Pylypivna,
Doctor of Economics, Professor

Lviv National Ivan Franko University, Lviv,
Ukraine

Fil Maria Ivanovna,
Candidate of Technical Sciences, Associate
Professor

Lviv National Ivan Franko University, Lviv,
Ukraine, e-mail: merifil.ua@gmail.com

Zinko Yuriy Volodymyrovych

Lviv National Ivan Franko University, Lviv,
Ukraine

POTENTIAL OF RESTAURANT GASTRO-TUR FOR DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM OF LVIV

Goal. The purpose of the paper is to provide scientific substantiation of theoretical and practical recommendations for the development of gastronomic tourism, using the potential of the restaurant industry.

Methodology: research is made up analysis and systematization and synthesis. The basic objects of gastronomic tourism are determined, the potential of restaurant business as a tourist destination is researched.

Results: The concept of "restaurant tour", perspectives of development of domestic gastronomic tourism and restaurant business as an object of tourist trip in Lviv is substantiated. The scientific-theoretical approaches to the definition of the essence and objects of gastronomic tourism are revealed; - the potential and opportunities of the sphere of restaurant business in the development of modern tourist infrastructure, including through the development of gastronomic tourism; - measures of development of the domestic restaurant

business as a perspective direction of gastronomic tourism and an independent object of tourist trips are offered.

Scientific novelty: systematized, generalized and substantiated firms / tour operators who have developed restaurant routes in Lviv for the development of gastronomic tourism.

Practical significance: Gastronomic tourism has significant prospects for development, and the organization of gastronomic tours, restaurant gastronomy tours contributes to the revival of national culinary traditions. Business entities in the sphere of restaurant business should become an important part of the development of gastronomic tourism, playing an important role in shaping the quality of life, providing public health and shaping the tourist image of the regions.

Key words: gastronomic tourism, culinary tourism, restaurant business, restaurant tour, enterprises of restaurant economy, gastronomy tours.

Постановка проблеми. Проблема дослідження ресторанного туру займе свою нішу у контенті дослідження кулінарних практик гастрономічного туризму. У ході дискурсивного аналізу проведено моніторинг та інтерпретацію літературних джерел, ситуацій, оригінальних текстів кулінарних рецептів та назв страв, інгредієнтів. Проте на науково-теоретичному та практичному рівнях не приділялося уваги зв'язку гастрономічних турів та розвитку закладів ресторанного господарства, не досліджувався потенціал вітчизняного ресторанного бізнесу як туристичної дестинації.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Аналіз дозволяє стверджувати, що в цілому питання розвитку гастрономічного туризму, особливостей створення регіональних туристичних продуктів на основі національної кухні та кулінарних традицій, розглядалися у працях Д.І. Басюк, Т.І. Божук, А.В. Бусигіна, І.В. Журило, І.К. Комарницького, І.В. Космидайло, Е.В. Маслової, Л.А. Прокопчук, І.В. Сухаревої, В.К. Федорченка [4].

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Перспективним у цьому плані є розвиток гастрономічного туризму, зокрема, завдяки ресторанним турам. Адаже тенденції сучасного туристичного ринку демонструють зростання інтересу серед споживачів саме до таких видів подорожей.

Формулювання цілей статті. В сучасних умовах одним із видів туризму, що розвивається найбільш динамічно, можна назвати гастрономічний туризм.

Цей вид туризму має значні перспективи розвитку, а організація ресторанних турів сприяє відродженню національних кулінарних традицій. З організаційної точки зору ресторанний гастро-тур передбачає знайомство з особливостями технологій приготування місцевих харчових продуктів, історією і традиціями їх споживання, а також можливу участь туриста в приготуванні національних страв, відвідання кулінарних фестивалів та конкурсів. Поглиблене вивчення основних тенденцій розвитку гастрономічного туризму дасть змогу використати їх для

практики розбудови вітчизняного туристичного ринку. В перспективі це сприятиме.

Виклад основного матеріалу. Україна, маючи глибокі культурні традиції, зокрема у харчуванні, може запропонувати численні цікаві гастрономічні тури як для закордонних, так і вітчизняних громадян. Експерти вважають, що гастрономічний туризм використовує лише 20% потенціалу і може легко подвоїти обороти в найближчому майбутньому. Послуги закладів ресторанного господарства як однієї із основних складових туристичної інфраструктури, що забезпечує близько 20 % доходів від реалізованого туру, варто розглядати не лише як засіб задоволення фізіологічних потреб у харчуванні туристів, а як спосіб пізнання культури, традицій народу в країні перебування, як мету туристичної подорожі.

У західних країнах гастрономічні тури давно увійшли до переліку одних із найпопулярніших видів туризму. Представники туристичних підприємств України відзначають, що гастрономічний туризм з кожним роком збільшує свою присутність на туристичному ринку, оскільки туристам стає все цікавіше пізнавати країну не тільки за допомогою різних видів турів, але і з позиції смаку, знайомства з національною кухнею.



Рис. 1. Схема видів кулінарного туризму [7]

Широкий розвиток кулінарного туризму привів до створення турфірм, що спеціалізуються на міжнародному кулінарному туризмі, наприклад «Gourmet on Tour» (США), «The International kitchen» (Великобританія), «Gourmet Getaways» (Італія), незважаючи на те, що Міжнародна асоціація кулінарного туризму з'явилася в США, законодавцями в генеруванні ідеї гастрономічних турів все-таки вважаються італійці, які вдало поєднали торговельні і технологічні виробництва із залученням туристів під знаком смачної і здорової їжі [4].

Цільова аудиторія кулінарного туризму включає в себе: туристів-гурманів; туристів, які використовують кулінарний туризм з метою навчання та отримання професійних навиків (кухарі, сомельє, ресторатори, дегустатори); представників тур фірм, які подорожують з метою вивчення даного напрямку туризму; туристи, які бажають поглибитися в культуру країни за допомогою національної кухні.

Кулінарний туризм має специфічні риси, а саме: - умови для розвитку кулінарного туризму, які мають абсолютно всі країни, що є унікальною відмінною рисою даного виду туризму; - не носить характер сезонного відпочинку, для будь-якого часу року можна підібрати відповідний тур; - тою чи іншою мірою є складовим елементом всіх турів.

Але на відміну від інших видів туризму ознайомлення з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом кулінарної подорожі; просування місцевих господарств і виробників продовольчих товарів-невід'ємна складова будь-якого кулінарного туру.

У Львові понад 1500 ресторанів. Багато з них – це не просто місця, де можна смачно поїсти, а справжні музеї їжі і випивки, храми кулінарного мистецтва, тематичні виставки та шоу місцевої кухні.

Нижче, у табл. 1 наведено фірми/туроперати, які розробили ресторанный маршрути у м. Львів.

Особливості ресторанных гастро-турів та послуги.
1. *wonders&yolidays* - концептуальні ресторани, дегустації, а також міські легенди і секрети, які розказують найдо свідченіші гіді міста. Супровід професійного гіда екскурсійна програма дегустації страв і напоїв в п'яти закладах відмінний настрій. 2. *Open Lviv Гастрономічний «Кнайпен тур»* - під час екскурсії ознайомлюють із значення таких галицьких слів, як: «смаколик», «прецель», «гальба», «кілішок», «шпацер», «зупка». Екскурсивод розповідає про різні гастрономічні фестивалі, які відбуваються у Львові протягом року. Дегустація страв і наливки в 4 закладах – супровід гіда протягом всієї програми-позитивні емоції та гарний настрій. 3. *AnyTypeTour* - ознайомлюють, яку їжу брали з собою львів'яни в театр, скільки алкоголю колись випивали у місті щоденно, традиції вірменської, єврейської кухні, що ж таке спіжарка, особливості святкування весілля заможних львів'ян, хто торгував вином на території від Чорного моря до Львова, як карали за зловживання алкоголем в піст, що ж таке пивна циця та багато іншого. 4. *Мандри Україною Ресторанный тур «Від шпацери до келишка»* - відвідування ресторанів популярної на Західній Україні мережі «ФЕСТ», розповідь про актуальні легенди і оповіді про місто, можливість побачити архітектурні пам'ятки та історичні місця. прогулянка по історичній частині міста та огляд основних пам'яток. А також екскурсія по ресторанах мережі і дегустація страв та алкогольних настоянок. 5. *«Кумпель -Тур» Ресторанный тур «Свято для живота»* - цікаві історії від гідів поєднуються з дегустаціями наливок та апетитними перекусами у знаменитих кнайпах зі стравами львівської та галицької кухні, екскурсійна програма, супровід гіда, дегустації по програмі, вхідні

квитки в екскурсійні об'єкти. 6. «Кумпель–Тур» Львів для гурмана - День 2: Подорож для справжніх галичан, або тих, хто хоче ними стати; козина «Ферма Елізи»; Пізній обід в найбільшому в світі ресторані галицької кухні «Голодний Микола»; Трансфер в центр міста або на вокзал. харчування (2 сніданки, 2 обіди, 1 вечеря), екскурсійна програма, супровід гіда, вхідні квитки в екскурсійні об'єкти. 7. *Андреолін дреолі тур єднає міста Гастрономічна екскурсія традиції Львівської кухні* - гід-ласун розкажує про найяскравіші кулінарні традиції середньовічного та сучасного Львова, секрети приготування львівських смаколиків, про Галичину, яка була “житницею Європи“, а гордий та самобутній Львів – її найбільшою “рибною, про унікальні львівські гастрономічні традиції, історій про львівську кухню, дегустація львівського пива, львівські закуски та правил вживання львівських напоїв.

Таблиця 1

Ресторанні гастро-тури/маршрути м. Львова

Назва туроператора/ ресторанного туру	Послідовність маршруту	Тривалість / вартість маршруту
Мандри Україною, Галіція - тур <u>Ресторанний тур «Від шпацера до келішка»</u>	Музей-ресторація «Гасова лампа» - Галицька жидівська кнайпа «Під Золотою Розою» - «Криївка» - «Мазох-safe» - «Найдорожча ресторація Галичини» - «Дім легенд»	4 години; більше 11 осіб / 550 грн.; 5-10 осіб / 600 грн.; 1-4 особи / 650 грн.
<i>Open Lviv</i> Гастрономічний «Кнайпен тур»	<i>оглядова екскурсія площею Ринок – кафе “Теплий п’єц” – паб “Христофор” – «Наливки зі Львова» - ресторан «Музей Сала»</i>	2,5 години; 380 грн./ос.
«Кумпель –Тур» <u>«Львів для гурмана»</u>	<i>день 1: ресторацію Бачевських – мандрівка австрійським Львовом - зустріч з головним батяром Львова – Льольо Жебреховським - екскурсія рестораном-пивоварнею «Кумпель» - візит до винотеки «Кафе1» - екскурсія єдиним у світі Музеєм Сала – найпопулярніша костюмована екскурсія по Львову з фаєршоу «Нічна Варта».</i>	2 дні;; 2250 грн/ос
wonders& yolidays	площа Ринок - єврейський квартал - міський арсенал- монастир Бернардинів - культові ресторації Львова	3 години; від 450 грн. з особи
AnyTypeTour	ресторація “Лівий берег”- вірменський ресторан “Mons Pius” - ресторація – музей “Гасова лампа” - кав’ярня Спіжарка – Криївка- найдорожча ресторація Галичини – Масонська ложа - Копальня кави- Львівська Майстерня шоколаду - Мазох – кафе - єврейська кнайпа “Під Золотою Розою” - “Дім легенд”- Грильова ресторація М’яса та справедливості - Кумпель – ресторан-	4 години; до 5 осіб-300 грн; 6-15 осіб – 450 грн.; 16-35 осіб – 550 грн.

	пивоварня - ресторан – музей "Сало"	
«Кумпель–Тур» <i>Ресторанний тур</i> <i>«Свято для</i> <i>живота»</i>	центральні пивоварні Львова - «Ресторація Бачевських» - Фреска	3 години; 530 грн/особа
Андреолін дреолі тур еднає міста <i>Гастрономічна</i> <i>екскурсія традиції</i> <i>Львівської кухні</i>	Резиденція Львівського ката - “Жидівська кнайпа” - “Криївка” - “Копальня Кави” - “Мазох-кафе” - “Гасова Лампа” - “Майстерня шоколаду”, “Майстерня пряників”, “Майстерня карамелі” та “Майстерня марципанів” - “Кав’ярня на Бамбетлі”.	2 години; 500 грн.
GO · GO	Вірменський квартал – Площа Ринок – Ратуша – Аптека-музей – Чорна Кам’яниця – Палац Корнятка – Латинська катедра – Єврейський квартал	2 години; 400 грн.

Джерело: доповнено та систематизовано на основі опрацювання джерел [1-3; 5; 6].

Практика останніх років свідчить, що туристичні потоки зростають у тих регіонах, де, на основі неповторних традицій, формуються спеціалізовані інтерактивні туристичні продукти - фестивалі, народні свята. Україна має унікальний потенціал для формування конкурентоспроможного туристичного продукту гастрономічного туризму на міжнародному та внутрішньому ринках. Особливої уваги заслуговує сфера ресторанного бізнесу, складові якої можуть бути самостійними об'єктами туристичних подорожей. Фестивалі вуличної їжі, під час яких презентуються заклади ресторанного господарства різного кулінарного спрямування. Фестивалі та професійні конкурси серед фахівців ресторанного бізнесу, зокрема, кухарів, кондитерів, пекарів, баристів, барменів, вітол'є (фуміл'є), фахівців з карвінгу та ін. [4]. Позитивним зрушенням є проведення "Шоу високої кухні", вперше організованого київським клубом "Маріо". Серед пропозицій вітчизняних туроператорів можна відзначити, чи не єдиний, ресторанний тур Львовом, програма якого передбачає відвідування з дегустацією закладів мережі ресторанів "ФЕСТ" ("Гасова лямпа", "Мазох", "Криївка", "Найдорожча ресторація Галичини", "Дім легенд"). Проведений аналіз викрив потужний потенціал ресторанного бізнесу у формуванні гастрономічної туристичної подорожі та довів необхідність виокремлення поняття "ресторанного туру" - різновиду гастрономічного туризму, метою якого є ознайомлення з ексклюзивною кухнею, концепцією найвідоміших та популярних ресторанів (закладів ресторанного господарства) та задоволення гастрономічних (кулінарних) потреб [4].

Підґрунтям розвитку ресторанних турів є зростання туристичної і гастрономічної культури, помітний процес перенасичення стандартними "все включено" поїздками, оскільки справжнім поціновувачам хочеться спробувати страви в оригіналі, приготовані майстрами своєї справи.

Сприяння в організації гастрономічних подорожей може стати чинником підтримки туристичного інтересу, що забезпечує збільшення тривалості перебування туристів; додатковим напрямом бізнесу для домашніх господарств, невеликих виробництв продуктів харчування. Цього можливо досягнути за рахунок:

1. Сприяння розвитку об'єктів, що складають інтерес для туристів-гурманів і поціновувачів української гастрономічної культури, - відомих підприємств харчової промисловості, домашніх господарств.

2. Підтримування діючих та ініціювання створення нових об'єктів гастрономічного туризму : дегустаційних залів, музеїв гастрономії, етнічних селищ та містечок, а також спеціалізованих атракційних заходів та туристично – екскурсійних маршрутів, що будуть сприяти створенню конкурентоспроможного місцевого туристичного продукту, підвищенню туристичної привабливості регіону.

3. Розвитку туристичної інфраструктури - закладів розміщення, харчування, розваг, а також підприємств роздрібної торгівлі та сфери послуг.

4. Розвитку інформаційних комунікаційних систем, які забезпечуватимуть інформування туристичного ринку про гастрономічний мікрокластер та виступатимуть важливим маркетинговим інструментом формування туристичного попиту.

5. Спрямування зусиль влади, бізнесу та місцевої громади на підтримку об'єктів гастротуризму, формування гастрономічних атракцій і подій, які б привертали увагу внутрішніх і міжнародних туристів, а також приватно публічне партнерство у просуванні місцевого туристичного продукту, активізації системи маркетингових комунікацій, використання інструментів бренд менеджменту територій та міст.

6. Розроблення програм кулінарних турів тематичної спрямованості з використанням місцевої сировини, продуктів харчування та напоїв, знакових закладів ресторанного господарства, які підкреслюватимуть автентичність національних традицій у кулінарії.

7. Розширення географії та популяризація проведення тематичних кулінарних фестивалів, свят, відвідування міжнародних професійних виставок та конференцій, для того, щоб ознайомлення з національною кухнею стало головним елементом у програмі перебування туриста.

8. Вивчення кращого міжнародного досвіду розвитку гастрономічного туризму у сфері виноробної та харчової промисловості, ресторанного господарства, впровадження сучасних екологічно чистих технологій вирощування сільськогосподарської сировини та виготовлення продукції.

9. Популяризація України на світовому ринку як перспективного туристичного напрямку [4].

У процесі дослідження було визначено напрями підвищення потенціалу ресторанного бізнесу в туризмі та прискорення впровадження ресторанних турів у Львові:

1. Створення унікальних концепцій закладів ресторанного господарства за тематикою, стилем, дизайном, формами та методами обслуговування, у тому числі еторесторанів, які будуть спроможні гідно представляти найкращі традиції не тільки української, але й світової кухні.

2. Сприяння виведенню рівня обслуговування у закладах ресторанного господарства України відповідно до світових стандартів.

3. Створення умов для вільної конкуренції вітчизняних закладів за відзнаки та винагороди світових ресторанных рейтингів.

4. Підвищення професійного та творчого потенціалу шеф кухарів, сприяння формуванню вітчизняної високої авторської кухні.

5. Впровадження новітніх технологій у виробництво, обслуговування, управління закладами ресторанного господарства, що створить додаткову ринкову привабливість підприємств. Доречною є пропозиція Басюка Д.І. щодо ініціювання створення національного проекту "Українська національна кухня" з метою популяризації національних гастрономічних традицій, у рамках якого створити: а) Національний реєстр закладів ресторанного господарства, які б відповідали високим стандартам обслуговування та пропонували страви авторської високої кухні, у тому числі національної; б) гастрономічний путівник українськими регіонами, визначними закладами ресторанного господарства; с) календар гастрономічних фестивалів, семінарів та конференцій; d) перелік майстер класів національних гастрономічних традицій для науковців та практиків; е) тематичний сайт, який дасть можливість інтенсифікувати інформаційні комунікаційні процеси.

Комбінування різного роду кулінарних заходів разом із відвідуванням найкращих закладів ресторанного господарства регіону та насиченою екскурсійною програмою формуватиме конкурентоспроможний вітчизняний гастрономічний продукт. Цьому сприятиме і виважена цінова політика [4]. Вважаємо, що на сучасному етапі розвитку туристичної галузі та сфери ресторанного бізнесу необхідно шукати найбільш оптимальні структури управління гастрономічним туризмом, створювати правову та нормативну базу, більш ефективно використовувати освітній та науковий потенціал галузі. Державна підтримка гастрономічного туризму має полягати у створенні рівних умов для підприємців, забезпеченні якості та безпеки продукції, що виготовляється, створення відповідного інституційного середовища для розвитку цих галузей [4].

Висновки. Гастрономічний туризм має значні перспективи розвитку, а організація гастрономічних турів, ресторанных гастро-турів сприяє відродженню національних кулінарних традицій. Суб'єкти господарювання сфери ресторанного господарства повинні стати важливою частиною розвитку гастрономічного туризму, відіграючи важливу роль у формуванні якості життя, забезпеченні здоров'я населення та формуванні туристичного іміджу регіонів.

Звичайно, масштаби даного напряму не надто великі на поточний момент, але, за належної організаційної роботи ресторанні тури можуть стати трендом сучасної української сфери гостинності.

Список використаних джерел

1. Гастрономічний «Кнайпен тур» [Електронний ресурс] // Режим доступу до ресурсу: <https://openlviv.com/gastronomichniy-knaupen-tur>
2. Гастрономічна екскурсія традиції Львівської кухні [Електронний ресурс] // Режим доступу до ресурсу: <https://lviv-tourist.info/gastronomichna-ekskursiya/>
3. Екскурсії і тури [Електронний ресурс] // Режим доступу до ресурсу: <http://any-type-tour.com/Lviv/fool.php?ch=76>
4. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України [Електронний ресурс] // Режим доступу до ресурсу: http://www.economy.in.ua/pdf/5_2015/18.pdf
5. Ресторанний тур «Свято для живота» [Електронний ресурс] // Режим доступу до ресурсу: <http://www.kumpel-tour.com/uk/tour>
6. Ресторанний тур «від шпацеру до келішка» [Електронний ресурс] // Режим доступу до ресурсу: <https://ua.discover.net.ua/things-to-do/restorannyu-tur-vid-shpaceru-do-kelishka>
7. Тенденції кулінарного туризму в світі та в Україні [Електронний ресурс] // Режим доступу до ресурсу: http://tourlib.net/statti_ukr/batman2.htm

Список использованных источников

1. Гастрономический «Кнайпен тур» [Электронный ресурс] // Режим доступа к ресурсу: <https://openlviv.com/gastronomichniy-knaupen-tur>
2. Гастрономическая экскурсия традиции Львовской кухни [Электронный ресурс] // Режим доступа к ресурсу: <https://lviv-tourist.info/gastronomichna-ekskursiya/>
3. Экскурсии і туры [Электронный ресурс] // Режим доступа к ресурсу: <http://any-type-tour.com/Lviv/fool.php?ch=76>
4. Потенциал ресторанного бизнеса в развитии гастрономического туризма Украины [Электронный ресурс] // Режим доступа к ресурсу: http://www.economy.in.ua/pdf/5_2015/18.pdf
5. Ресторанний тур «Праздник для живота» [Электронный ресурс] // Режим доступа к ресурсу: <http://www.kumpel-tour.com/uk/tour>
6. Ресторанний тур «от шпацеру к келишка» [Электронный ресурс] // Режим доступа к ресурсу: <https://ua.discover.net.ua/things-to-do/restorannyu-tur-vid-shpaceru-do-kelishka>
7. Тенденции кулінарного туризма в мире и в Украине [Электронный ресурс] // Режим доступа к ресурсу: http://tourlib.net/statti_ukr/batman2.htm

References

1. Gastronomic "Kneipp tour" [Electronic resource] // Resource access mode: <https://openlviv.com/gastronomichniy-knaupen-tur>
2. Gastronomic excursion of the tradition of Lviv cuisine [Electronic resource] // Resource access mode: <https://lviv-tourist.info/gastronomichna-ekskursiya>
3. Excursions and tours [Electronic resource] // Resource access mode: <http://any-type-tour.com/Lviv/fool.php?ch=76>
4. Potential of restaurant business in the development of gastronomic tourism in Ukraine [Electronic resource] // Access to resource: http://www.economy.in.ua/pdf/5_2015/18.pdf
5. Restaurant tour "Holiday for a stomach" [Electronic resource] // Access to resource: <http://www.kumpel-tour.com/en/tour>
6. Restaurant tour "from spattser to keishka" [Electronic resource] // Resource access mode: <https://ua.discover.net.ua/things-to-do/restorannyu-tur-vid-shpaceru-do-kelishka>
7. Trends in culinary tourism in the world and in Ukraine [Electronic resource] // Access to resource: http://tourlib.net/statti_ukr/batman2.htm