

УДК 338.48-6:640.4:379.85(477.53)
 JEL classification: L83, Q19, Z32
[https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10\(8\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10(8))

ОСОБЛИВОСТІ НАДАННЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ В УМОВАХ СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

ШЕЛУДЬКО Вікторія

кандидат технічних наук, доцент
 Полтавський державний аграрний університет
<https://orcid.org/0000-0002-5436-5035>
 e-mail: viktoriia.sheludko@pdau.edu.ua

У статті досліджено особливості надання послуг харчування в умовах сільського туризму Полтавської області, зокрема використання місцевих продуктів, традиційних технологій приготування страв та вплив сучасних гастрономічних трендів на розвиток туристичних садиб регіону. Опрацьовано вітчизняні та зарубіжні наукові джерела, здійснено літературний огляд щодо сучасних тенденцій у сфері сільського туризму та харчових послуг. Проаналізовано діяльність туристичних садиб Полтавщини, зокрема «Ляліної світлиці», «Веселої садиби», «Козацького стану», «Старого хутора» та інших, визначено їхній внесок у популяризацію автентичної полтавської кухні. Виявлено, що харчування в таких садибах характеризується використанням локальної сировини, сезонних інгредієнтів та впровадженням сталих практик у кулінарному виробництві. Увагу приділено діяльності сільських садиб у розрізі кулінарних трендів, серед яких «Local food», «Comfort food», «Go green», «Traditional cooking methods», «Vegan food». Встановлено, що такі підходи сприяють екологічній безпеці, підтримці місцевого фермерства, збереженню культурної спадщини та формуванню конкурентних переваг регіону. Розглянуто основні виклики та перспективи розвитку сільського туризму в Полтавській області в умовах війни. До ключових проблем віднесено обмежений доступ до ресурсів, складнощі з логістикою та зниження платоспроможності споживачів. Водночас перспективними напрямками є зростання попиту на екологічне харчування, організація гастрономічних фестивалів, державна підтримка агротуризму, цифровізація туристичних послуг. Подальші дослідження будуть спрямовані на аналіз розвитку сільського туризму, оцінку ефективності впровадження екологічних стандартів у харчуванні туристів, а також визначення ролі місцевих кулінарних традицій у створенні привабливого туристичного бренду Полтавщини.

Ключові слова: сільський туризм, харчові послуги, гастрономічні тренди, місцеві продукти, органічна їжа, традиційні технології приготування.

ASPECTS OF PROVIDING CATERING SERVICES IN THE CONDITIONS OF RURAL TOURISM IN POLTAVA REGION

SHELUDKO Viktoriia

Poltava State Agrarian University

The article examines the peculiarities of providing catering services in the context of rural tourism in the Poltava region, in particular, the use of local products, traditional cooking technologies and the impact of modern gastronomic trends on the development of tourist settlements in the region. Domestic and foreign scientific sources were studied, a literature review of current trends in rural tourism and gastronomy was conducted. The activities of tourist farms in Poltava region, in particular "Lyalina Svitlytsia", "Vesela Sadyba", "Kozatskyi Stan", "Staryi Khutir" and others, are analysed and their contribution to the promotion of authentic Poltava cuisine is determined. It is found that the food in these establishments is characterised by the use of local raw materials, seasonal ingredients and the introduction of sustainable practices in culinary production. Attention is paid to the activities of rural estates in the context of culinary trends, including «Local food», «Comfort food», «Go green», «Traditional cooking methods», «Vegan food». It is noted that such approaches contribute to environmental safety, support of local agriculture, preservation of cultural heritage and creation of competitive advantages of the region. The main challenges and prospects for the development of rural tourism in the Poltava region in the context of the war are considered. The main problems include limited access to resources, difficulties with logistics and reduced consumer solvency. At the same time, promising areas include the growing demand for organic food, the organisation of gastronomic festivals, government support for agritourism and the digitalisation of tourism services. Further research will focus on the development of rural tourism, assessing the effectiveness of the implementation of environmental standards in tourist food, and determining the role of local culinary traditions in creating an attractive tourist brand in the Poltava region.

Keywords: rural tourism, food services, gastronomic trends, local products, organic food, traditional cooking techniques.

Стаття надійшла до редакції / Received 16.03.2025

Прийнята до друку / Accepted 23.04.2025

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ

ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

Актуальність теми дослідження обумовлена сучасними викликами, які стали перед сільським туризмом Полтавської області в умовах війни. Туристична сфера зазнала суттєві трансформації: через зміну пріоритетів відпочинку українців, зростання попиту на безпечні регіони та адаптацію послуг до нових категорій туристів, зокрема жінок і дітей, які становлять основну аудиторію внутрішнього туризму в умовах

воєнного стану [1]. Полтавщина має значний потенціал для розвитку сільського туризму завдяки багатій культурній спадщині, гастрономічним традиціям та екологічній привабливості регіону [2]. Проте в умовах війни змінилися потреби та очікування туристів: крім відпочинку, вони шукають можливості для психологічного розвантаження, відновлення та залучення до традицій. Наприклад, у місцевих садибах відбуваються гастрономічні фестивалі та майстер-класи з приготування традиційних страв, що сприяє популяризації української культури [3]. Таким чином, дослідження особливостей надання послуг харчування в умовах сільського туризму Полтавщини є місцем для розуміння нових тенденцій та адаптації агротуристичних підприємств до викликів воєнного часу. Це сприятиме не лише збереженню та розвитку регіонального туризму, але й економічній підтримці місцевих громад.

АНАЛІЗ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ПУБЛІКАЦІЙ

Сільський туризм є важливою галуззю складової туристичної економіки, що сприяє соціально-економічному розвитку сільських територій, забезпечує диверсифікацію місцевої економіки та підтримує збереження історико-культурної спадщини. Полтавська область, яка вирізняється своєю історією, природними ресурсами та унікальними гастрономічними традиціями, має значний потенціал для розвитку цього напрямку.

Дослідженню питань особливостей функціонування, проблем і перспектив розвитку сільського туризму в Україні присвячено певна кількість робіт українських науковців. Сучасні тенденції та перспективи розвитку сільського туризму в Україні, приклади успішних європейських практик розглянуто в роботах Долинської О.О. [4], Прилуцького А.М. [5]. Основні етапи формування стратегії розвитку сільського зеленого туризму в Україні як перспективного напрямку національного туризму досліджено в роботах Тишук І.В. [6], Батиченко С. П. [7]. Питання розвитку інфраструктури сільських територій як ключового фактора становлення сільського зеленого туризму в Україні, а також сучасні світові тенденції, зокрема європейський досвід у сфері інфраструктурного забезпечення сільської місцевості, рівень житлових умов та благоустрою домогосподарств, а також основні проблеми й обмеження, пов'язані з недостатньою розвиненістю інфраструктури, досліджено в роботах Бялковської О.А. [8], Ковалів В. і Несторишена І.В. [9]. Актуальні етно-та еко-тренди внутрішнього туризму в Україні, що формуються під впливом воєнних дій, концепції сталого розвитку, зелений курс туристичних підприємств в Україні проаналізовано в роботах Королюк С. [10], Паньків Н. [11], Токмакової І. [12]. Іноземні науковці також приділяють значну увагу питанням особливостей надання послуг в умовах сільського туризму. Історію розвитку сільського туризму в Північній Америці розглянуто в роботі Вільяма С. Гартнера [13]. Цифровізація та розвиток сільського туризму в Європі досліджено вченими Нурією Алонсо Галло, Лусією Вісент і Девідом Трілло [14]. Традиції в кулінарному виробництві є основною передумовою для розвитку сільського туризму та його похідних. Регіональна гастрономія як туристичний ресурс є ключовим елементом у продуктивності сільського туризму та може бути використаний як інструмент для розвитку туризму в регіоні вважають автори Григорова З., Шопова І., Тімарева С. [15]. На думку вчених географічного факультету Бухарестського університету автентична гастрономія, заснована на традиційних стравах і технологіях приготування, є невід'ємним елементом будь-якої культури. Як місцеві жителі, так і іноземні туристи зацікавлені в тому, щоб отримати унікальний гастрономічний досвід під час подорожі [16].

Проте, зважаючи на актуальність питання щодо розвитку сільського зеленого туризму, виникає необхідність у більш глибокому дослідженні цього виду туризму в розрізі особливості надання послуг харчування в умовах сільського туризму в Полтавській області з урахуванням викликів повномасштабного вторгнення.

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

Метою роботи є аналіз особливостей організації послуг харчування в умовах сільського туризму Полтавської області, ключових тенденцій та викликів, які зумовлені сучасними соціально-економічними умовами, а також обґрунтування вдосконалення гастрономічного обслуговування з урахуванням місцевих традицій, потреб туристів та можливостей регіональних виробників.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ

Об'єктом дослідження є організація і технологія послуг харчування в умовах сільського туризму Полтавської області. Предметом дослідження - є послуги харчування в агротуристичних садибах Полтавщини в умовах воєнного стану, з урахуванням змінених потреб туристів та сучасних гастрономічних тенденцій. Під час проведення дослідження використовували стандартні методи дослідження для пошуку, аналізу і систематизації літературних джерел.

Організаційні та соціально-економічні засади реалізації державної політики України в галузі туризму, забезпечення закріплених Конституцією України прав громадян на відпочинок, свободу пересування, охорону здоров'я, на безпечне для життя і здоров'я довкілля, задоволення духовних потреб та інших прав при здійсненні туристичних подорожей визначаються законом України «Про туризм» від 15.09.1995 № 324/95-ВР. Поняття сільського туризму, сільського зеленого туризму визначені в проекті закону України «Про

сільський та сільський зелений туризм від 04.03.2021 № 5206. Згідно вищезазначених нормативних документів сільський туризм визначається як відпочинковий вид туризму, що передбачає тимчасове перебування туристів у сільській місцевості (селі). Сільський зелений туризм – відпочинковий вид сільського туризму, пов'язаний з перебуванням туристів в власному житловому будинку сільського господаря, окремому (гостьовому) будинку або на території особистого селянського (фермерського) господарства. Головною особливістю сільського туризму є створення комплексного сервісу з надання різноманітних туристичних послуг: бронювання, розміщення, харчування, рекреації, екскурсійного, транспортного, інформаційного обслуговування, організації культурних, спортивних програм, інших видів послуг, що спрямовані на задоволення потреб туристів.

Сільський туризм зародився в Західній Європі ще в XIX столітті. Перші туристичні ініціативи в цьому напрямку були зафіксовані в Італії, Франції та Великій Британії, де місцеві фермери почали приймати міських жителів для відпочинку на природі. Важливу роль у розвитку цього напрямку відіграла заснована в 1971 році організація WWOOF (World Wide Opportunities on Organic Farms), яка популяризувала практику волонтерства на фермах у різних країнах. Одним із факторів, що сприяв активному розвитку сільського туризму в країнах Європейського Союзу, стала криза в сільському господарстві, наслідком якої стало поступове скорочення чисельності працюючих у цій галузі у зв'язку з модернізацією і автоматизацією виробництва. У відповідь на ці виклики на державному рівні було розпочато активне стимулювання розвитку зеленого туризму як альтернативного напрямку підтримки сільських територій.

В Україні сільський туризм почав активно розвиватися в 1990-х роках після здобуття незалежності. Нині він є одним із перспективних напрямків розвитку туристичної сфери, що, у свою чергу, розглядається як ключовий елемент стратегічного розвитку економіки України. Його роль простежується на всіх рівнях управління – від загальнодержавного до місцевого, сприяючи соціально-економічному розвитку території та збереженню національної культурної спадщини, а впровадження переліку нормативних документів сприяло формуванню підприємств туристичного господарства в сільській місцевості: ДСТУ 9105:2021 «Туристичні послуги. Сільський туризм. Загальні вимоги. Класифікація засобів розміщення» [17]; Програми добровільної категоризації у сфері сільського зеленого туризму «Українська гостинна садиба» [18]; законопроекту № 2232а «Про внесення змін до Закону України «Про особисте селянське господарство» щодо розвитку сільського зеленого туризму» [19]; законопроекту № 7400 «Про внесення змін до Податкового кодексу України щодо оподаткування доходів, отриманих у сфері сільського зеленого туризму» [20].

На основі напрацьованого польського досвіду всеукраїнська Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму розробила систему екологічної сертифікації та добровільної категоризації «Зелена садиба». Однак, попри її впровадження, дана Спілка функціонує як громадська організація, що не має повноважень для формування централізованої системи сертифікації на державному рівні. Відсутність єдиної бази даних агротуристичних садиб та стандартизованого механізму категоризації послуг залишається актуальною проблемою, яка потребує подальшого рішення [21].

Дослідження свідчать, що сільський туризм сприяє досягненню Цілей сталого розвитку ООН, зокрема через підтримку місцевих громад, створення нових робочих місць та зменшення негативного впливу на довкілля [22]. Основні характерні особливості, притаманні сільському туризму, зображені на рисунку 1.

Послуги харчування в сільському туризмі повинні відповідати принципам сталого розвитку, забезпечуючи екологічність, безпеку, якість та етичне виробництво послуг на селі (рис. 2).

Локальні гастрономічні традиції Полтавського регіону мають давнє коріння та відзначаються використанням місцевих продуктів, що формують унікальний смак і особливий характер страв. Це відповідає сучасним тенденціям розвитку сільського туризму, що базується на збереженні довкілля, підтримці місцевих виробників та використанні природних ресурсів регіону.

Сільський туризм у Полтавській області продовжує функціонувати, незважаючи на ситуацію в країні. В умовах війни спостерігаються нові тенденції, які впливають на організацію сільського туризму та його перспективи розвитку. З огляду на воєнний стан та економічні виклики, сільські садиби та агротуристичні господарства роблять акцент на екологічній стійкості. Використання локальних та органічних продуктів, відмова від пластикового пакування, впровадження концепції «Zero Waste» через компостування харчових відходів та вторинне використання ресурсів є важливими тенденціями. Реалії сьогодення змушують власників сільських садиб та туристичних об'єктів адаптувати свої заклади: облаштування укриттів або безпечних зон для туристів; використання альтернативних джерел енергії (сонячні панелі, генератори) для забезпечення автономності; організація турів до маловідомих та менш ризикованих локацій у природних зонах.

Однією з ключових особливостей сільського туризму в Полтавській області є збереження та популяризація традиційної кухні, що базується на місцевій сировині. У регіоні активно використовуються місцеві продукти, що сприяє підтримці місцевих фермерів та мінімізує залежність від імпортової продукції. Особливостями полтавської гастрономії є: галушки – символ Полтавщини, які подаються в різних варіаціях: з м'ясом, грибами, сиром, у сметанному або грибному соусі; борщ із грушами – традиційний український борщ, особливістю якого є використання сушених груш для додавання солодкуватого смаку; вергуни, книші та завиванці – традиційна випічка, що виготовляється з домашніх інгредієнтів; страви з круп і бобових – куліш, гречаники та страви на основі гороху є важливими складовими традиційного харчування [30,31].

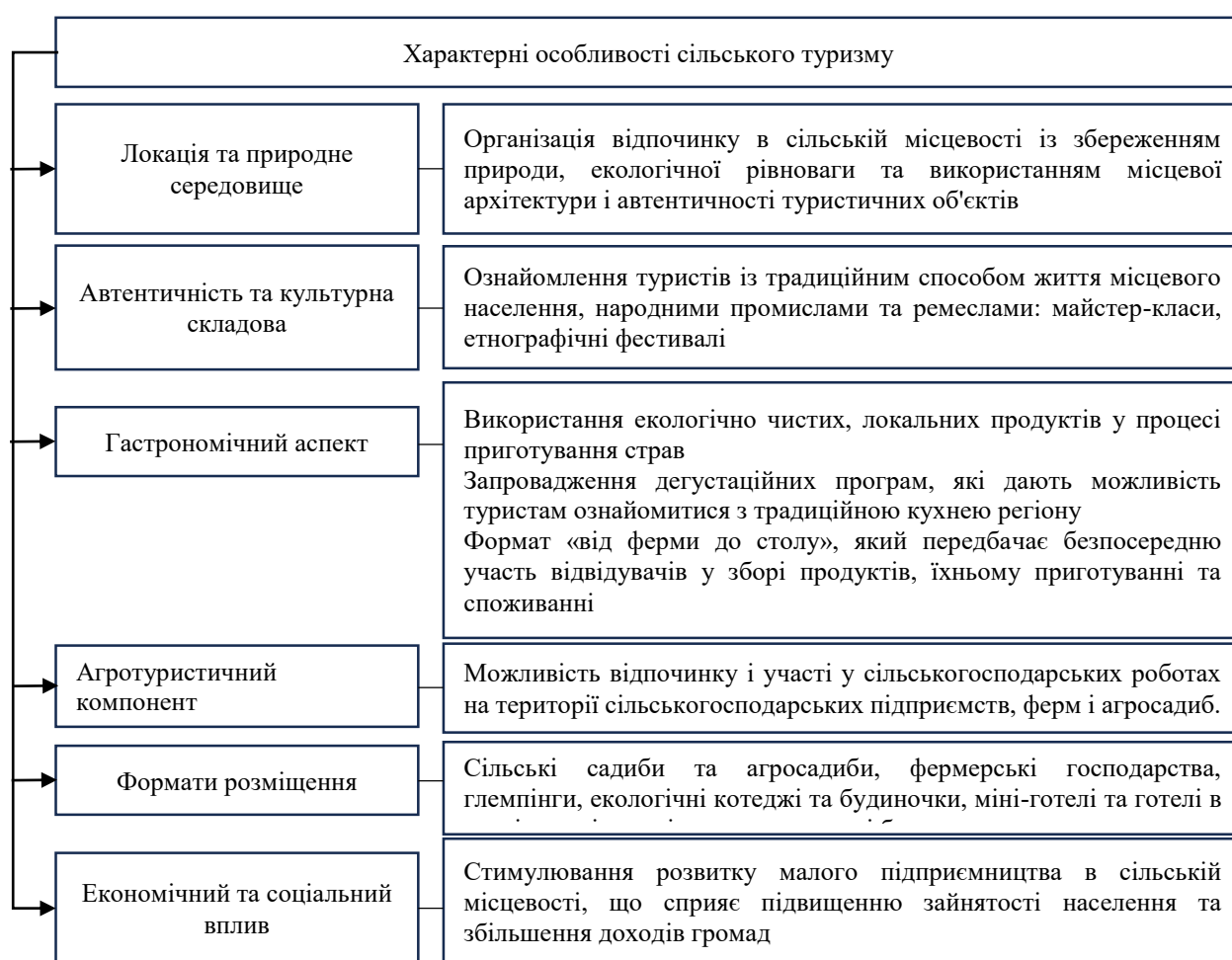


Рис. 1. Характерні особливості сільського туризму

Джерело: складено автором

Гастрономічна складова відіграє ключову роль у залученні туристів до зелених садиб. У більшості садиб харчування організовується за принципом «з ферми на стіл», що передбачає використання сезонних продуктів, вирощених безпосередньо на території господарства або у місцевих фермерів. Основні компоненти харчування в таких закладах: власноруч вирощені овочі та фрукти (буяки, капуста, гарбузи, яблука, груші); домашні молочні продукти (сири, вершки, масло); м'ясна продукція (домашня ковбаса, крученики, запечене м'ясо); традиційні хлібобулочні вироби (печені коржі, пироги, житній хліб на заквасці).

На території Полтавської області послуги із сільського туризму надають садиби: «Ляліна світлиця», «Весела садиба», «Садиба вільхове», «Козацький стан», хутір «Яблучне», «Кантрі Хауз», «Бузина», «Щаслива оселя», «Старий хутір», «Вишнева садиба», «Маленьке село», «Кучерява хата» та інші. Встановлено, що вищезазначені садиби надають основні послуги: харчуванні і розміщення, а також мають широкий вибір додаткових послуг, таких, як послуги по догляду за дітьми, тваринами та птахами клієнтів, послуги з організації дозвілля в лісі, біля річки, участі у майстер-класах з приготування місцевих страв, послуги трансферу. Обсяг послуг харчування в садибах залежить від конкретного господарства. Зазвичай, кожна господиня має свої фірмові страви, які виступають візитівкою садиби. Раціон харчування в сільському туризмі часто збагачений лісовими ягодами, грибами, свіжою рибою та птицею домашнього приготування [32].

Діяльність сільських садиб Полтавщини відбувається у розрізі сучасних гастрономічних трендів, що відповідають запитам екологічно свідомих туристів: «Comfort food», «Local food», «Go green», «Traditional cooking methods», «Vegan food». Зв'язок між сучасними кулінарними трендами та особливостями організації харчування в садибах сільського туризму Полтавської області представлено в таблиці 1.

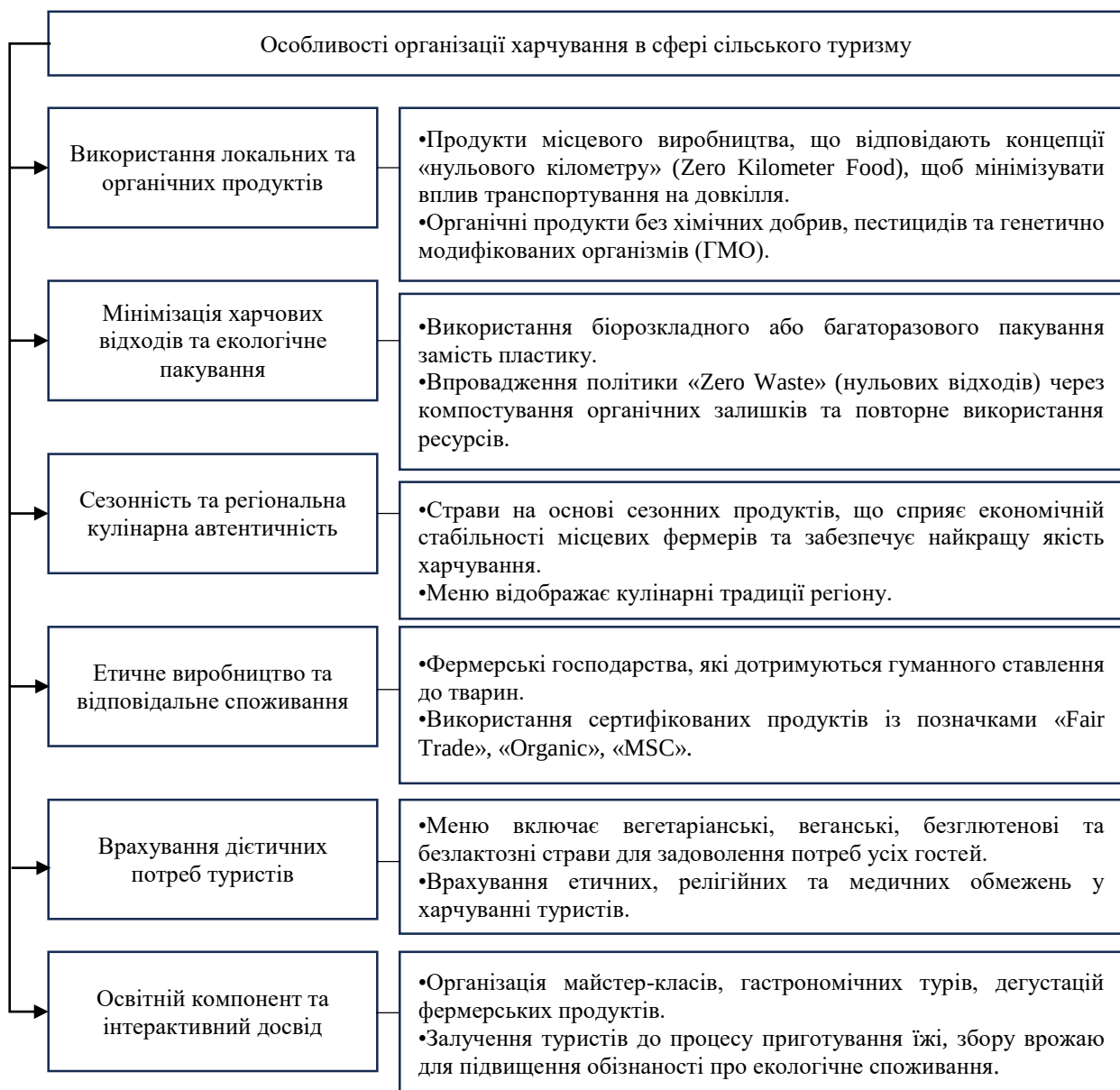


Рис. 2. Особливості організації послуг харчування в сфері сільського туризму

Джерело: складено автором за [23 - 29].

Таблиця 1

Вплив сучасних кулінарних трендів на організацію харчування в садибах сільського туризму Полтавщини

Кулінарний тренд	Суть тренду	Застосування в садибах Полтавщини
«Comfort food» (Їжа для психологічного комфорту)	Домашня, знайома їжа, що асоціюється із затишком та традиціями	Приготування полтавських галушок, вареників, борщу з грушами, гречаників, домашньої ковбаси, книшів. Використання звичних, перевірених рецептів.
«Local food» (Локальні продукти)	Використання сезонних та місцевих продуктів	Продукти вирощуються у власних господарствах або купуються у місцевих фермерів. Використання лісових ягід, грибів, свіжої риби, м'яса домашньої птиці.
«Go green» (Екологічна відповідальність)	Стійке споживання, мінімізація відходів, екологічні ініціативи	Компостування харчових залишків, використання багаторазового або біорозкладного пакування, сортування сміття. Підтримка екологічних ініціатив.
«Traditional cooking methods» (Традиційні методи приготування)	Використання автентичних способів приготування їжі	Випікання хліба у глиняній печі, копчення м'яса, квашення овочів і фруктів, використання натуральних спецій та меду.
«Vegan food» (Рослинна їжа)	Використання виключно рослинних інгредієнтів без продуктів тваринного походження	Приготування борщу без м'яса, вареників з картоплею чи капустою, каш з фруктами та горіхами, а також різноманітних трав'яних чаїв

В останні роки зріс попит на екологічно чисту їжу, що стимулює власників агротуристичних садиб застосовувати місцеві та органічні продукти в приготуванні страв. Використання локальних продуктів у садибах Полтавщини забезпечує ряд переваг (рис. 3).

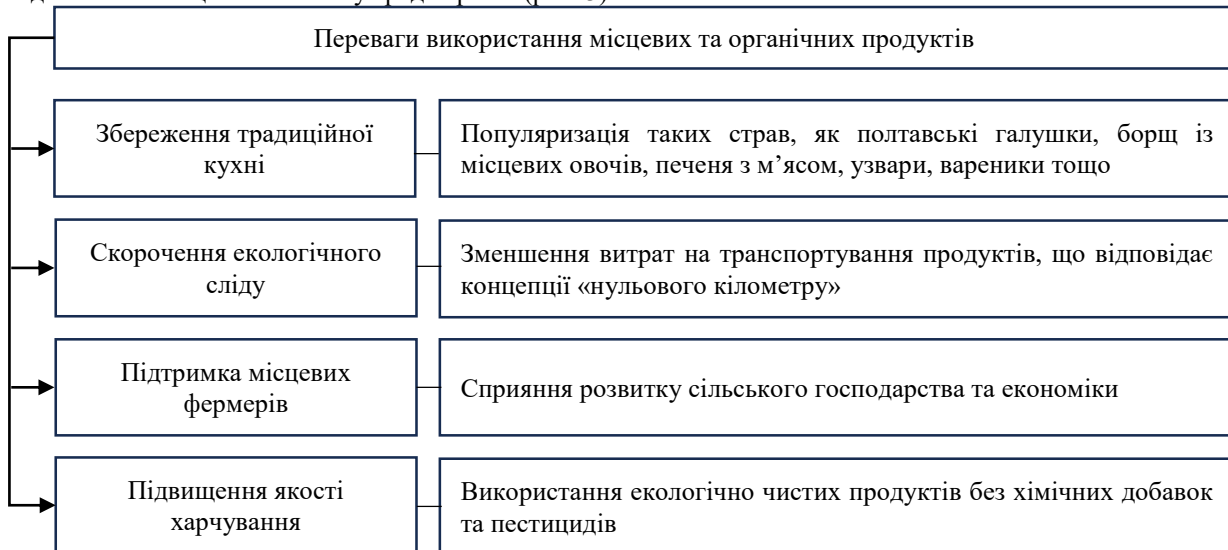


Рис. 3. Переваги використання місцевих та органічних продуктів

Джерело: складено автором

Сільський туризм у Полтавській області має значний потенціал для розвитку (рис. 4).



Рис. 4. Основні перспективи розвитку сільського туризму Полтавщини

Джерело: складено автором

Сільський туризм Полтавської області, як і вся туристична галузь України, зазнав значних змін унаслідок воєнного стану. Попри збереження інтересу до екологічного та гастрономічного відпочинку, підприємці, які працюють у сільському туризмі, стикаються з низькою проблемою, що впливає на розвиток та функціонування цього сектору.

Через нестабільну безпекову ситуація багато туристів обирають безпечніші регіони або відкладають подорожі на майбутнє. Внутрішній туризм дещо активізувався, однак кількість туристів, які відвідують сільські садиби, значно скоротилася в порівнянні з довоєнним періодом. Через економічну кризу та скорочення доходів населення змінилися пріоритети споживачів, що вплинуло на попит на туристичні послуги, зокрема харчування в сільських садибах. Крім того, власники агросадіб стикаються з дефіцитом

інвестицій для підтримки та розвитку бізнесу. Війна спричинила порушення логістичних ланцюгів. Зростання цін на продукти харчування та нестача окремих інгредієнтів створюють труднощі у приготуванні традиційних страв. Міграційні процеси, пов'язані з війною, спричинили відтік спеціалістів у сфері туризму та ресторанного господарства. Багато працівників або виїхали за кордон, або залучені до військової служби, що ускладнює пошук персоналу для обслуговування туристів. Через постійний стрес та тривожність багато людей дають перевагу короткостроковим поїздкам або відпочинку в безпосередній близькості до дому. Це зменшує кількість гостей у віддалених сільських садибах.

Власники агросадіб змушені адаптувати бізнес до нових реалій, зокрема облаштувати укриття, оновити плани безпеки для гостей і персоналу та уникнути ризиків повітряних тривог і можливих атак. Це вимагає додаткових фінансових вкладень. В умовах зниження фізичної мобільності туристів власники садіб змушені активніше використовувати цифрові платформи для надання своїх послуг, що вимагають інвестицій у маркетинг, створення якісного контенту, оновлення сайтів та розвиток системи онлайн-бронювання.

Гастрономічна ідентичність регіону, використання місцевої сировини та впровадження інноваційних підходів у веденні сільського туризму можуть стати ключовими факторами його подальшого зростання.

ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ

У статті розглянуто особливості надання послуг харчування в умовах сільського туризму Полтавської області, акцентуючи увагу на ролі місцевої гастрономічної ідентичності в поєднанні із сучасними кулінарними трендами. Досліджено ключові аспекти організації харчування в садибах регіону, які зосереджені на використанні локальних та органічних продуктів, підтримці традиційної кухні та адаптації до сучасних вимог сталого розвитку. Аналіз показав, що діяльність сільських садіб активно поєднується з такими гастрономічними трендами, як «Local food» (застосування місцевої сировини), «Comfort food» (домашня їжа, що викликає відчуття затишку), «Go green» (екологічність та мінімізація відходів), «Traditional cooking methods» (збереження автентичних способів приготування), а також «Vegan food», що відображає світові тенденції до здорового харчування. Використання сезонних продуктів, збереження традиційних технологій приготування страв, а також популяризація веганських та екологічно чистих страв є визначальними чинниками для формування конкурентоспроможного туристичного продукту Полтавщини. Незважаючи на виклики воєнного часу, сільський туризм у регіоні має значний потенціал для подальшого розвитку. Серед перспектив слід виокремити: розвиток гастрономічного туризму через організацію фестивалів, дегустацій та майстер-класів з приготування традиційних страв; збільшення державної підтримки для стимулювання туристичного бізнесу та відновлення інфраструктури після війни; екологічна сертифікація та стандартизація садіб, що сприятиме підвищенню рівня конкурентоспроможності; діджиталізація маркетингових стратегій, що дозволить залучати нових туристів через цифрові платформи та соціальні мережі.

Подальші дослідження можуть бути спрямовані на аналіз впливу сталої гастрономії на розвиток сільського туризму, оцінку ефективності впровадження екологічних стандартів у харчуванні туристів, а також визначення ролі локальних кулінарних традицій у створенні привабливого туристичного бренду Полтавщини.

Література

1. Нові пріоритети. Чому важливо розвивати туризм в Україні навіть під час війни. URL: <https://www.rbc.ua/rus/travel/novi-prioriteti-chomu-vazhливо-rozvivati-1691070748.html> (дата звернення 11.02.2025).
2. Сільський туризм в Україні: підеш зі мною на сінник? URL: https://ua.igotoworld.com/ua/article/502_selyskii-turizm-v-ukraine.htm (дата звернення 11.02.2025).
3. Як відкрити садибу для відпочинку в селі: досвід жінок, які розвивають зелений туризм в Україні. URL: <https://divoche.media/2024/07/31/yak-vidkryty-sadybu-dlia-vidpochynku-v-seli-dosvid-zhinok-iaki-rozvyvaiut-zelenyy-turyzm-v-ukraini/> (дата звернення 11.02.2025).
4. Долинська О., Гуцал Л., Гільберг Т. Сільський туризм в Україні: сучасні тенденції та перспективи розвитку. *Економіка та суспільство*. 2024. (64). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-64-24>.
5. Прилуцький А.М. Сучасний стан та проблеми розвитку сільського зеленого туризму в Україні. *Актуальні питання у сучасній науці*. №5 (23), 2024. С. 163-176.
6. Тишук І., Ільїна О. Стратегія розвитку сільського зеленого туризму в Україні. *Географічний часопис Волинського національного університету імені Лесі Українки*. 2024. № 4 (4). С. 84-93. DOI : <https://doi.org/10.32782/geochasvnu.2024.4.09>.
7. Батиченко С. П. Мельник Л.В. Сільський зелений туризм в Україні – стратегічна складова розвитку сільських територій. *Конструктивна географія та раціональне використання природних ресурсів*. 2024. Випуск 4 спеціальний. С. 56-62.
8. Бялковська О., Махія С. Роль інфраструктури сільських територій у розвитку сільського зеленого туризму. *Економіка та суспільство*. 2024. (67). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-67-56>.

9. Коваль В., Несторишен І. Європейський досвід розвитку підприємництва у сфері сільського зеленого туризму. *Development Service Industry Management*. 2024. (1). С. 274–277. DOI: [https://doi.org/10.31891/dsim-2024-5\(39\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-5(39)).
10. Королюк С., Малюта Л. Етно та екотренди у розвитку внутрішнього туризму в контексті сталого розвитку і впровадженні індустрії 5.0. *Соціально-економічні проблеми і держава*. 2024. Вип. 1 (30). С. 98-105. URL: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2024/24ksrivi.pdf>
11. Паньків Н., Скрипник М. Екологічний туризм як пріоритетний напрямок сталого розвитку туризму в Україні: виклики сьогодення. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2022. №4. С. 229-240.
12. Токмакова І., Войтов І. Цифрові інструменти розвитку індустрії екотуризму. *Актуальні аспекти розвитку науки і освіти: матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф.* Одеса: ОДАУ, 2022. С. 641-644. URL: <http://lib.kart.edu.ua/handle/123456789/18120> (дата звернення: 18.02.2025)
13. William C. Gartner. Rural tourism development in the USA. *International Journal of Tourism Research*. 2004. Vol. 6, P. 151 - 164. DOI: 10.1002/jtr.481.
14. Alonso Gallo, Nuria, Vicent, Lucia, Trillo, David. Digitalisation and rural tourism development in Europe. *Tourism & Management Studies*. 2024. Vol. 20, P. 33-44. DOI: 10.18089/tms.2024SI03.
15. Grigorova Zg., Shopova Ivanka, Timareva Stefka. Rural Food Tourism. *Balkan and Near Eastern Journal of Social Sciences*. 2016. Vol. 02 (01), P. 35-41.
16. Lequeux-Dincă A.I., Preda M., Vijulie I. Authentic Romanian Gastronomy - A Landmark of Bucharest's City Center. *Tourism Hospitality*. 2024. Vol. 5, P. 251–275. DOI: <https://doi.org/10.3390/tourhosp5020017>.
17. ДСТУ 9105:2021. Туристичні послуги. Сільський туризм. Загальні вимоги. Класифікація засобів розміщення. [Чинний від 2022-02-01] Вид. офіц. Київ, 2022. 15 с. (Інформація та документація).
18. Спілка сільського зеленого туризму України. URL: <https://greentour.com.ua/> (дата звернення 11.02.2025).
19. Про внесення змін до Закону України «Про особисте селянське господарство» щодо розвитку сільського зеленого туризму: проект закону від 02.07.2015 р. № 2232а URL: <https://ips.ligazakon.net/document/jh1q068a> (дата звернення 11.02.2025).
20. Про внесення змін до Податкового кодексу України щодо оподаткування доходів, отриманих у сфері сільського зеленого туризму : проект закону від 14.12.2017 р. № 7400. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/JH5PK00A> (дата звернення 11.02.2025).
21. Makhynia S. The european way of rural green tourism development: experience for ukraine. *Podilian Bulletin: Agriculture, Engineering, Economics*. 2023. P. 79-84. DOI: 10.37406/2706-9052-2022-2-12.
22. Найкращі ферми – звісно, сімейні. URL: <https://agro-business.com.ua/agro/idei-trendy/item/23335-naikrashchi-fermy-zvisno-simeini.html> (дата звернення 11.02.2025).
23. Varzakas T. Smaoui S. Global Food Security and Sustainability Issues: The Road to 2030 from Nutrition and Sustainable Healthy Diets to Food Systems Change. *Foods*. 2024. Vol. 13(2):306. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods13020306>
24. Mkhari T., Adeyemi J.O., Fawole O.A. Recent Advances in the Fabrication of Intelligent Packaging for Food Preservation: A Review. *Processes*. 2025. Vol. 13(2):539. DOI: <https://doi.org/10.3390/pr13020539>.
25. McDonagh M., O'Donovan S., Moran A., Ryan L. An Exploration of Food Sustainability Practices in the Food Industry across Europe. *Sustainability*. 2024. Vol. 16(16):7119. DOI: <https://doi.org/10.3390/su16167119>
26. What is Fairtrade? URL: <https://www.fairtrade.net/en/why-fairtrade/what-we-do/what-is-fairtrade.html> (дата звернення: 17.02.2025).
27. Organic farming. Policy, rules, organic certifications, support and criteria for organic farming. URL: https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming_en (дата звернення: 17.02.2025).
28. What is the MSC label? URL: <https://www.msc.org/> (дата звернення: 17.02.2025).
29. Фесенко Г.О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. *Ефективна економіка*. 2021. №5. DOI: 10.32702/2307-2105-2021.5.200.
30. Гастрономічні традиції Полтавщини: як відроджують старі страви. URL: <https://zmist.pl.ua/publications/gastronomichni-tradyciyi-poltavshhyny-yak-vidrodzhuyut-stari-stravy> (дата звернення: 17.02.2025).
31. Капліна Т.В., Білоусько О.А., Шаповал Н.І. та ін. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2008. 280 с
32. Шелудько В.М., Шостя А.М. Сучасні тренди підприємств сільського туризму Полтавської області. *Туризм і рекреація в Україні у воєнний та повоєнний час: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., м. Полтава, 28.06.2024р.*, Полтава, 2024. С.181-183.

References

1. Novi priorityty. Chomu vazhlyvo rozvyvaty turyzm v Ukraini navit pid chas viiny. [New priorities. Why it is important to develop tourism in Ukraine even during the war]. URL: <https://www.rbc.ua/rus/travel/novi-prioriteti-chomu-vazhlyvo-rozvivati-1691070748.html> [in Ukrainian].

2. Silskyi turizm v Ukraini: pidesh zi mnoiu na sinnyk? [Rural tourism in Ukraine: will you come with me to the hayloft?]. URL: https://ua.igotoworld.com/ua/article/502_selyskii-turizm-v-ukraine.htm [in Ukrainian].
3. Yak vidkryty sadybu dlia vidpochynku v seli: dosvid zhinok, yaki rozvyvaiut zelenyi turizm v Ukraini. [How to open a holiday estate in the countryside: the experience of women developing green tourism in Ukraine]. URL: <https://divoche.media/2024/07/31/yak-vidkryty-sadybu-dlia-vidpochynku-v-seli-dosvid-zhinok-iaki-rozvyvaiut-zelenyy-turizm-v-ukraini/> [in Ukrainian].
4. Dolynska, O., Hutsal, L., Hilberh, T. Silskyi turizm v Ukraini: suchasni tendentsii ta perspektyvy rozvytku [Rural tourism in Ukraine: current trends and development prospects]. *Economy and society*. 2024. (64). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-64-24>. [in Ukrainian].
5. Pryluts'kyi, A.M. Suchasnyi stan ta problemy rozvytku silskoho zelenoho turyzmu v Ukraini. [Current state and problems of rural green tourism development in Ukraine]. *Topical issues in modern science*. 2024. №5 (23), S. 163-176. [in Ukrainian].
6. Tyshchuk, I., Ilina, O. Stratehiia rozvytku silskoho zelenoho turyzmu v Ukraini. [Strategy for the development of rural green tourism in Ukraine]. *Geographical Journal of Lesya Ukrainka Volyn National University*. 2024. № 4 (4). S. 84–93. DOI: <https://doi.org/10.32782/geochasvnu.2024.4.09>. [in Ukrainian].
7. Batyshenko, S. P. Melnyk, L.V. Silskyi zelenyi turizm v Ukraini – stratehichna skladova rozvytku silskykh terytorii. [Rural green tourism in Ukraine is a strategic component of rural development]. *Constructive geography and sustainable use of natural resources*. 2024. Vypusk 4 spetsialnyi. S. 56–62. [in Ukrainian].
8. Bialkowska O., Makhynia S. Rol infrastruktury silskykh terytorii u rozvytku silskoho zelenoho turyzmu [The role of rural infrastructure in the development of rural green tourism]. *Economy and society*. 2024. (67). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-67-56>. [in Ukrainian].
9. Koval V., Nestoryshen I. Yevropeiskyi dosvid rozvytku pidpriemnytstva u sferi silskoho zelenoho turyzmu. [European experience in the development of entrepreneurship in the field of rural green tourism]. *Development Service Industry Management*. 2024. (1). S. 274–277. DOI: [https://doi.org/10.31891/dsim-2024-5\(39\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-5(39)). [in Ukrainian].
10. Koroliuk S., Maliuta L. Etno ta ekotrendy u rozvytku vnutrishnoho turyzmu v konteksti staloho rozvytku i vprovadzhenni industrii 5.0. [Ethno and eco-trends in the development of domestic tourism in the context of sustainable development and the implementation of Industry 5.0.] *Socio-economic problems and the state* 2024. Vyp. 1 (30). S. 98-105. URL: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2024/24ksrivi.pdf> [in Ukrainian].
11. Pankiv N., Skrypnyk M. Ekolohichniy turizm yak prioritetnyi napriamok staloho rozvytku turyzmu v Ukraini: vyklyky sohodennia. [Ecotourism as a priority area for sustainable tourism development in Ukraine: current challenges]. *Bulletin of Khmelnytskyi National University*. 2022. №4. S. 229-240. [in Ukrainian].
12. Tokmakova I., Voitov I. Tsyfrovii instrumenty rozvytku industrii ekoturizmu. [Digital tools for the development of the ecotourism industry]. *Aktualni aspekty rozvytku nauky i osvity: materialy II Mizhnar. nauk.-prakt. konf. Odesa: ODAU*, 2022. S. 641-644. URL: <http://lib.kart.edu.ua/handle/123456789/18120> [in Ukrainian].
13. William C. Gartner. (2004). Rural tourism development in the USA. *International Journal of Tourism Research*. Vol. 6, P. 151 - 164. DOI: 10.1002/jtr.481.
14. Alonso Gallo, Nuria, Vicent, Lucia, Trillo, David. (2024). Digitalisation and rural tourism development in Europe. *Tourism & Management Studies*. Vol. 20, P. 33-44. DOI: 10.18089/tms.2024S103.
15. Grigorova Zg., Shopova Ivanka, Timareva Stefka. (2016). Rural Food Tourism. *Balkan and Near Eastern Journal of Social Sciences*. Vol. 02 (01), P. 35-41.
16. Lequeux-Dincă A.I., Preda M., Vijulie I. (2024). Authentic Romanian Gastronomy - A Landmark of Bucharest's City Center. *Tourism Hospitality*. Vol. 5, P. 251–275. DOI: <https://doi.org/10.3390/tourhosp5020017>.
17. DSTU 9105:2021. Turystychni posluhy. Silskyi turizm. Zahalni vymohy. Klasyfikatsiia zasobiv rozmishchennia. [Tourist services. Rural tourism. General requirements. Classification of accommodation facilities]. [Chynnyi vid 2022-02-01] Vyd. ofits. Kyiv, 2022. 15 s. (Informatsiia ta dokumentatsiia). [in Ukrainian].
18. Spilka silskoho zelenoho turyzmu Ukrainy [Union of Rural Green Tourism of Ukraine]. URL: <https://greentour.com.ua/> [in Ukrainian].
19. Pro vnesennia zmin do Zakonu Ukrainy «Pro osobyste selianske hospodarstvo» shchodo rozvytku silskoho zelenoho turyzmu: proiekt zakonu vid 02.07.2015 r. № 2232a. [On Amendments to the Law of Ukraine ‘On Private Farming’ on the Development of Rural Green Tourism: Draft Law of 02.07.2015 No. 2232a]. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/jh1q068a> [in Ukrainian].
20. Pro vnesennia zmin do Podatkovooho kodeksu Ukrainy shchodo opodatkovannia dokhodiv, otrymanykh u sferi silskoho zelenoho turyzmu : proiekt zakonu vid 14.12.2017 r. № 7400. [On Amendments to the Tax Code of Ukraine on Taxation of Income Received in the Field of Rural Green Tourism: Draft Law of 14.12.2017 No. 7400]. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/JH5PK00A> [in Ukrainian].
21. Makhynia, S. (2023). The european way of rural green tourism development: experience for ukraine. *Podilian Bulletin: Agriculture, Engineering, Economics*. P. 79-84. DOI: 10.37406/2706-9052-2022-2-12.
22. Naikrashchi fermi – zvisno, simeini. [The best farms are, of course, family-run]. URL: <https://agro-business.com.ua/agro/idei-trendy/item/23335-naikrashchi-fermy-zvisno-simeini.html>. [in Ukrainian].
23. Varzakas, T. Smaoui, S. (2024). Global Food Security and Sustainability Issues: The Road to 2030 from Nutrition and Sustainable Healthy Diets to Food Systems Change. *Foods*. Vol. 13(2):306. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods13020306>
24. Mkhari, T., Adeyemi, J.O., Fawole, O.A. (2025). Recent Advances in the Fabrication of Intelligent Packaging for Food Preservation: A Review. *Processes*. Vol. 13(2):539. DOI: <https://doi.org/10.3390/pr13020539>.
25. McDonagh M., O'Donovan S., Moran A., Ryan L. (2024). An Exploration of Food Sustainability Practices in the Food Industry across Europe. *Sustainability*. Vol. 16(16):7119. DOI: <https://doi.org/10.3390/su16167119>
26. What is Fairtrade? URL: <https://www.fairtrade.net/en/why-fairtrade/what-we-do/what-is-fairtrade.html>.
27. Organic farming. Policy, rules, organic certifications, support and criteria for organic farming. URL: https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming_en.
28. What is the MSC label? URL: <https://www.msc.org/>.
29. Fesenko H.O. Hastroturizm yak aktualnyi trend suchasnoho rozvytku sfery turyzmu v Ukraini. [Gastro-tourism as a current trend in the modern development of the tourism sector in Ukraine] *Efficient economy*. 2021. №5. DOI: 10.32702/2307-2105-2021.5.200.
30. Hastronomichni tradytsii Poltavshchyny: yak vidrodzhuut stari stravy. [Gastronomic traditions of Poltava region: how old dishes are revived] URL: <https://zmist.pl.ua/publications/gastronomichni-tradycyi-poltavshhyny-yak-vidrodzhuyut-stari-stravy> [in Ukrainian].
31. Kaplina T.V., Bilousko O.A., Shapoval N.I. ta in. Tekhnolohiia produktii restorannoho hospodarstva. Poltavska kuhnia. [Technology of restaurant products. Poltava cuisine]: navch. posib. Kyiv: Tsentr uchbovoi literatury, 2008. 280 s. [in Ukrainian].
32. Sheludko V.M., Shostia A.M. Suchasni trendy pidpriemstv silskoho turyzmu Poltavskoi oblasti. [Current trends of rural tourism enterprises in Poltava region]. *Tourism and recreation in Ukraine in wartime and post-war times: materialy Vseukr. nauk.-prakt. konf., m. Poltava, 28.06.2024r., Poltava, 2024. S.181-183.* [in Ukrainian].